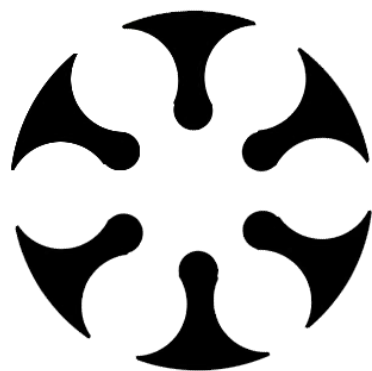




Foto: Ivan Bursztyn

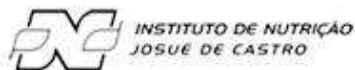


MANGÚT

Conexões Gastronômicas

ISSN 2763-9029

Volume 3 | Número 2 | 2023



Revista Mangút: Conexões Gastronômicas | *Mangút Journal: Gastronomic Connections*

EDITOR CHEFE | *EDITOR-IN-CHIEF*

Ivan Bursztyn Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Brasil

EDITORES CIENTÍFICOS | *SCIENTIFIC EDITORS*

Cláudia Mesquita Pinto Soares Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Brasil
Daniela Alves Minuzzo Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Brasil
Rodrigo Cotrim de Carvalho Escola de Comida, Brasil

EDITORES ASSOCIADOS | *ASSOCIATED EDITORS*

Alessandra Pinheiro de Góes Carneiro Universidade Federal do Ceará (UFC), Brasil
Filipe Pessoa dos Santos Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Brasil

ASSISTENTES EDITORIAIS | *EDITORIAL ASSISTANTS*

Alicia Sei Universidade Federal do Ceará (UFC), Brasil
Eudes Oliveira de Melo Universidade Federal do Ceará (UFC), Brasil
Jarbas Lima da Silva Universidade Federal do Ceará (UFC), Brasil
Paola Romanova do Nascimento Costa Universidade Federal do Ceará (UFC), Brasil
Renato de Mesquita Rios Universidade Federal do Ceará (UFC), Brasil

Periodicidade | *Frequency*

Semestral | *Biannual*

Processo de revisão | *Peer-review process*

Duplo parecer cego | *Double blind peer-review*

Formato da revista | *Journal Format*

Eletrônica | *electronics*

Submissões | *Submissions*

<http://revistamangut.gastronomia.ufrj.br>

Endereço | *Address*

Revista Mangút

Instituto de Nutrição Josué de Castro

Av. Carlos Chagas Filho, 373, CCS, Bloco K / Sala 38,

Cidade Universitária, Ilha do Fundão, Rio de Janeiro/RJ – CEP: 21941-902

55(21) 3938-6600

Telefones | *Phones:*

revistamangut@gastronomia.ufrj.br

Correio eletrônico | *E-mail*

Sítio | *Site*

<http://revistamangut.gastronomia.ufrj.br>

Diretrizes aos autores | *Author Guidelines*

<https://revistas.ufrj.br/index.php/mangut/about/submissions#authorGuidelines>

Revista Mangút: Conexões Gastronômicas [recurso eletrônico] / Departamento de
Gastronomia do Instituto de Nutrição Josué de Castro da Universidade Federal do Rio de Janeiro. -
v. 3, n. 2, dezembro de 2023 -- Rio de Janeiro: UFRJ, 2023-.

v.

Semestral.

ISSN 2763-9029.

1. Gastronomia. 2. Pesquisa. 3. Periódico. I. Universidade Federal do Rio de Janeiro.
Departamento de Gastronomia.

CONSELHO EDITORIAL NACIONAL | NATIONAL EDITORIAL BOARD

Alexandre Brasil Fonseca	<i>Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Brasil</i>
Fabiana Bom Kraemer	<i>Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), Brasil</i>
Fátima Portilho	<i>Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ), Brasil</i>
Fernanda Baeza Scagliusi	<i>Universidade de São Paulo (USP), Brasil</i>
Ingrid Conceição Dantas Guerra	<i>Universidade Federal da Paraíba (UFPB), Brasil</i>
Janine Helfst Leicht Collaço	<i>Universidade Federal de Goiás (UFG), Brasil</i>
Maria Amália S. A. Oliveira	<i>Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO), Brasil</i>
Maria Goretti da Costa Tavares	<i>Universidade Federal do Pará (UFPA), Brasil</i>
Maria Henriqueta S. G. Gimenes-Minasse	<i>Universidade Anhembi Morumbi (UAM), Brasil</i>
Myriam Melchior	<i>Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Brasil</i>
Neide Kazue Shinohara	<i>Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), Brasil</i>
Paulo Henrique Machado Sousa	<i>Universidade Federal do Ceará (UFC), Brasil</i>
Raul G. da M. Lody	<i>Fundação Pierre Verger (FPV) e Museu da Gastronomia Baiana (MGB), Brasil</i>
Renata Menasche	<i>Universidade Federal de Pelotas (UFPEL), Brasil</i>
Sidiana da Consolação Ferreira Macêdo	<i>Universidade Federal do Pará (UFPA), Brasil</i>
Susana de Araujo Gastal	<i>Universidade de Caxias do Sul (UCS), Brasil</i>

CONSELHO EDITORIAL INTERNACIONAL | INTERNATIONAL EDITORIAL BOARD

Celia Rosa Gonzales	<i>Universidad Nacional Mayor de San Marcos (UNMSM), Peru</i>
Colin Michael Hall	<i>University of Canterbury (UC), Nova Zelândia</i>
Jean-Pierre Poulain	<i>Université fédérale Toulouse Midi-Pyrénées (UFTMP), França</i>
Jesús Contreras	<i>Universitat de Barcelona (UB), Espanha</i>
Jordi Juan Tresserras	<i>Universitat de Barcelona (UB), Espanha</i>
Ken Albala	<i>University of the Pacific, Estados Unidos da América</i>
Mabel Gracia Arnaiz	<i>Universitat Rovira i Virgili (URV), Espanha</i>
Massimo Montanari	<i>Università di Bologna (UNIBO), Itália</i>
Paulina Mata	<i>Universidade Nova de Lisboa (UNL), Portugal</i>
Peter A. Jackson	<i>University of Sheffield, Reino Unido</i>
Regina G. Schlüter	<i>Universidad Nacional de Quilmes (UNQ), Argentina</i>
Ricardo Bonacho	<i>Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril (ESHTE) & Universidade de Lisboa (UL), Portugal</i>



Autores que publicam nesta revista concordam com os seguintes termos:

- Autores mantêm os direitos autorais e concedem à revista o direito de primeira publicação, com o trabalho simultaneamente licenciado sob a Creative Commons Attribution License (<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/>), permitindo o compartilhamento do trabalho com reconhecimento da autoria do trabalho e publicação inicial nesta revista.
- Autores têm autorização para assumir contratos adicionais separadamente, para distribuição não-exclusiva da versão do trabalho publicada nesta revista (ex.: publicar em repositório institucional ou como capítulo de livro), com reconhecimento de autoria e publicação inicial nesta revista.
- Autores têm permissão e são estimulados a publicar e distribuir seu trabalho online (ex.: em repositórios institucionais ou na sua página pessoal), já que isso pode gerar alterações produtivas, bem como aumentar o impacto e a citação do trabalho publicado. Porém deve-se observar que uma vez aprovado pelos avaliadores, o manuscrito não poderá sofrer mais alterações. Caso o autor deseje fazê-lo, deverá reiniciar o processo de submissão.

SUMÁRIO | TABLE OF CONTENTS

Volume 3 | Número 2 | 2023

EDITORIAL | EDITORIAL

- Semeando equidade: debates e movimentos de Gênero na Gastronomia | *Sowing equity: Gender debates and movements in Gastronomy*
Daniela Alves Minuzzo e Rodrigo Cotrim de Carvalho 7

ARTIGOS ORIGINAIS | ORIGINAL ARTICLES

- Como se pensa, se faz e se come a comida na escola: o PNAE e os significados sobre alimentação entre mulheres cantineiras e crianças no município mineiro de São João Batista do Glória | *How food is thought, made and eaten at school: the PNAE and meanings about food among canteen women and children in the municipality of São João Batista do Glória at Minas Gerais*
Camila Guedes Codogno 11
- Alimentação e veganismo em Donna Haraway: perspectivas do consumo animal no feminismo ciborgue | *Eating and veganism in Donna Haraway: perspectives on animal consumption in cyborg feminism*
Felipe Daniel Ruzene 30
- O churrasco como emblema alimentar cultural, técnica e discussões sobre gênero | *The barbecue as an emblem of food culture, technique and discussions about gender*
Eduarda Merljak Corrêa e Marianna Pozzatti 45
- O cozinhar como ofício: discutindo gênero nas cozinhas profissionais a partir da trajetória sociolaboral de uma Chef | *Cooking as a craft: discussing gender in professional kitchens from a Chef's sociolabor trajectory*
Aline de Amorim Cordeiro Viana..... 57
- O machismo e o racismo e a culpabilização da mulher pela piora da alimentação da família quando ela passou a ocupar o mercado de trabalho | *Sexism and racism and the blaming of women for the worsening of the family's diet when they entered the job market*
Leticia Tinoco de Toledo Garcia e Camilla de Chermont Prochnik Estima 74
- Diagnóstico de Transtorno Alimentar na população LGBTQIA+: transtorno alimentar ou uma questão relacionada a identidade sexual e de gênero? | *Diagnosis of Eating Disorder in the LGBTQIA+ population: eating disorder or an issue related to sexual and gender identity?*
Camilla de Chermont Prochnik Estima, Mariana Viviani da Silva e Monica Vianna..... 89

Gastronomia erótica: explorando a interação entre comida, corpo e identidade de gênero na cultura popular <i>Erotic gastronomy: exploring the interaction between food, body and gender identity in popular culture</i> Ramon Araujo Oliveira, Maressa de Carvalho Mesquita e Carlos de Araujo Ferreira	105
Cervejarias são para todes? uma investigação sobre o mercado de trabalho cervejeiro paraibano à luz de gênero <i>Are breweries for everyone? an investigation into the brewing labor market in paraíba in the light of gender</i> Antonio Agaides Sampaio Ferreira, Ademilson Bezerra Teixeira e Valéria Louise de A. M. Saturnino Silva	120
Aprendizado culinário na infância e suas percepções por estudantes e profissionais da Gastronomia <i>Culinary learning in childhood and its perceptions by Gastronomy students and professionals</i> Beatriz Carvalho Tavares, Annah Bárbara Pinheiro dos Santos e Daniela Alves Minuzzo	139
Masculinidade na cozinha: episódios de machismo e violência simbólica no programa MasterChef <i>Masculinity in the Kitchen: Episodes of Machismo and Symbolic Violence in the MasterChef Program</i> Luca Souza Moreira, Camila Pinheiro Coura e Daniela Alves Minuzzo	163
Os efeitos da fase lútea no comportamento alimentar <i>The effects of the luteal phase on eating behavior</i> Katharina Backes Costa Silva	176

ENSAIOS TEÓRICOS | THEORETICAL ESSAYS

Saberes, sabores e (in)justiças: escrituras femininas negras sobre os sentidos que preenchem os sabores <i>Knowlwdge, flavors and (in)justice: black female writings about the senses that fill the flavors</i> Lourence Cristine Alves, Isis Pereira Coutinho-Degani e Leticia Maria Lima Silva	194
O espaço doméstico na culinária profissional de cozinheiras escolares: persistência das normas de gênero e das expectativas sociais <i>The domestic space in the professional cuisine of women school cooks: persistence of gender norms and social expectations</i> Gabriela Brito de Lima Silva, Virgínia Campos Machado e Lígia Amparo-Santos	207

RELATOS DE EXPERIÊNCIAS | EXPERIENCES REPORTS

Curso de qualificação profissional do Programa de Extensão TransGarçonne: um relato de experiência extensionista <i>Professional qualification course of the TransGarçonne Extension Program: an extensionist experience report</i> Bruno Bastos Ribeiro da Silva e Renato Augusto Monteiro	221
--	-----

NARRATIVAS, RELATOS E ESTUDOS DE CASO | NARRATIVES, REPORTS AND CASE STUDIES

"Mulheres de tacho": a educação para o trabalho doméstico no bairro rural do Taquari (1940-1960) <i>"Mulheres de tacho": the education for domestic work in the rural district of Taquari (1940-1960)</i> Ana Júlia Galassi Gobesso	238
--	-----

Semeando equidade: debates e movimentos de Gênero na Gastronomia

Sowing equity: Gender debates and movements in Gastronomy

Sembrando equidad: debates y movimientos de Género en la Gastronomía

Daniela Alves Minuzzo | daniela.minuzzo@ufrj.br

<https://orcid.org/0000-0003-2771-5914>

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

Rodrigo Cotrim de Carvalho | email@rodrigocotrim.com

<https://orcid.org/0000-0003-2899-2761>

Escola de Comida, Rio de Janeiro, RJ, Brasil.



MINUZZO, D. A.; CARVALHO, R. C. Semeando equidade: debates e movimentos de Gênero na Gastronomia. Editorial. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 3, n. 2, p. 7-10, dez. 2023.

Em março de 2023 anunciamos a chamada pública para um dossiê temático sobre “Gênero e Gastronomia”, inicialmente pensado para ser publicado como uma sessão circunscrita dentro da edição regular da revista. Com apenas seis meses para a recepção de artigos originais ou outros formatos de publicação, recebemos mais de 20 submissões, confirmando a nossa aposta editorial de que este é um tema em ebulição no campo da Gastronomia. Reconhecendo e celebrando a emergência do tema, explicitados pela qualidade e diversidade de trabalhos recebidos, a equipe editorial da revista decidiu transformar o dossiê em um número temático especial totalmente dedicado a apresentar as pesquisas que têm pensado o marcador social de gênero, em interseção com outros marcadores sociais, dentro da Gastronomia.

Este dossiê começou a ser gestado na parceria entre nós, organizadores que assinam este editorial, em nossas inquietações e pesquisas no tema. Em 2019 iniciamos conjuntamente um curso de extensão universitário denominado “Cunhã: Gastronomia, Alimentação e Feminismo”, concebido e executado a partir do curso de bacharelado em Gastronomia do Instituto de Nutrição Josué de Castro (INJC) da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) em parceria com a Escola de Comida (EdC). O objetivo geral do curso foi provocar reflexão e debate sobre o papel da mulher na sociedade historicamente e na atualidade ao introduzir conceitos básicos sobre o feminismo e sua relação com temas de alimentação e gastronomia, tais como: agricultura, produção doméstica e profissional de alimentos e práticas de consumo alimentar. O sucesso da ação, seja pela grande procura por inscrições, pelo engajamento das pessoas e pelo diálogo promovido ao longo do curso, nos inspirou a pensar em outras ações que pudessem reunir pessoas e pesquisas voltadas para o tema de gênero e gastronomia. Assim, um dos desdobramentos desta parceria profissional entre nós foi a proposta desta publicação que temos o orgulho de apresentar neste momento.

No Brasil, os estudos de gênero têm ganhado cada vez mais relevância e espaço, especialmente nas últimas décadas. Isso se deve a uma série de fatores, como o movimento feminista, a luta pelos direitos das minorias de gênero e a busca por uma sociedade mais igualitária e justa. Na Gastronomia isso não é diferente. A boa recepção da chamada pública para esta publicação, denota uma inquietação que emerge de pesquisadores no real engajamento para a construção de mudanças no fortalecimento do campo. Apesar dos avanços, ainda há muitos desafios a serem enfrentados, no entanto, a emergência de pesquisas no tema é um indicativo positivo de que a sociedade e o campo da Gastronomia estão caminhando na direção de uma maior igualdade e respeito às diferenças de gênero.

Os estudos de gênero buscam compreender as construções sociais, culturais, políticas e históricas que influenciam as identidades e as relações de poder, questionando e desconstruindo normas e estereótipos. Neste sentido, o propósito deste número temático foi o de relacionar a construção social de gênero às questões voltadas para a comida e bebida, como as que envolvem sua produção, manejo, distribuição, consumo, descarte, simbolismos e conexões. Assim, nesta edição especial, exploramos a interseção entre gênero e gastronomia, uma área de estudo que revela como práticas alimentares estão intrinsecamente ligadas a questões sociais, culturais e identitárias. Através de uma cuidadosa seleção de trabalhos, esta edição visa proporcionar um panorama abrangente das diversas maneiras pelas quais gênero e alimentação se entrelaçam, refletindo sobre as implicações dessa relação em diversos contextos.

Das submissões originalmente recebidas, apresentamos neste número temático 11 artigos originais, 2 ensaios teóricos, 1 relato de experiência e 1 narrativa. Os artigos originais

constituem a espinha dorsal desta edição, apresentando uma variedade de pesquisas que abordam desde a implementação do Programa Nacional de Alimentação Escolar em São João Batista do Glória e seu impacto sobre mulheres cantineiras e crianças, até a análise da alimentação e veganismo sob a perspectiva dos estudos de Donna Haraway. Estes estudos destacam não apenas a importância da alimentação na construção de identidades e práticas sociais, mas também como o gênero desempenha um papel central nessas dinâmicas. Outros trabalhos nesta categoria investigam o significado cultural e as práticas de gênero em torno do churrasco em São Borja-RS, discutem o papel do gênero em cozinhas profissionais através da trajetória de uma chef, e exploram a representação e experiência de pessoas LGBTQIA+ em relação a transtornos alimentares.

Os artigos avançam para temas como a gastronomia erótica, que examina a venda de comidas em formatos de órgãos genitais como uma expressão das relações entre comida, corpo, sensualidade e identidade de gênero. Este tema revela como a alimentação pode atuar como um meio de expressão e desafio aos estereótipos de gênero. A análise do mercado de trabalho cervejeiro paraibano sob a ótica de gênero fornece pistas sobre a presença e participação de mulheres neste setor. Além disso, a investigação sobre o aprendizado culinário na infância e suas percepções por estudantes e profissionais da gastronomia, o exame de masculinidade na cozinha através de reality shows de culinária, e a discussão sobre as implicações da fase lútea do ciclo menstrual no comportamento alimentar, cada um contribui com uma perspectiva única sobre como gênero e alimentação se interconectam.

Os ensaios oferecem reflexões sobre a persistência das normas de gênero na culinária profissional e doméstica e a representação das experiências femininas negras na gastronomia, sugerindo novos caminhos para o reconhecimento e valorização dessas práticas. O relato de experiência enfoca a qualificação de pessoas transgêneras no mercado de trabalho gastronômico, destacando a importância de estratégias pedagógicas inclusivas. A narrativa "Mulheres de tacho" ilumina a educação para o trabalho doméstico em um contexto rural, enfatizando a transmissão de saberes e práticas alimentares entre gerações.

Esta edição busca, portanto, não só apresentar os trabalhos selecionados, como também fomentar uma reflexão crítica sobre a complexa relação entre gênero e gastronomia. Ao destacar essas pesquisas, esperamos estimular o debate acadêmico e ampliar nosso entendimento sobre as formas pelas quais a alimentação e o gênero moldam e são moldados pelas estruturas sociais e culturais.

Os artigos e contribuições desta edição não apenas marcam avanços significativos no campo de estudo da intersecção entre gênero e gastronomia, mas também destacam a importância de abordar essas questões de maneira transversal e integrada às diversas áreas do conhecimento. A complexidade dos temas abordados nos trabalhos selecionados reflete a necessidade de uma abordagem holística que considere as múltiplas dimensões da alimentação e do gênero, bem como suas interações com aspectos sociais, culturais, econômicos e políticos.

Esta edição evidencia que, apesar dos progressos alcançados, permanecem desafios significativos na pesquisa da relação entre gênero e gastronomia. Os estudos apresentam uma oportunidade para refletir sobre esses desafios, destacando a necessidade de desenvolver métodos de pesquisa inovadores e abordagens interdisciplinares que possam abranger a complexidade e a diversidade das experiências alimentares e de gênero. A transversalidade do tema exige que transcendamos os limites disciplinares tradicionais, incentivando a colaboração entre pesquisadores de diferentes campos, como as ciências sociais, humanidades, ciências da

saúde e estudos ambientais, para desenvolver um entendimento mais rico e matizado dessas questões.

Além disso, a edição convoca a comunidade acadêmica e os profissionais da área a considerar novos caminhos para a pesquisa em gastronomia e gênero, que levem em conta as vozes e experiências de grupos marginalizados e sub-representados. Isso inclui aprofundar no entendimento das dinâmicas de poder, as desigualdades estruturais e os mecanismos de exclusão que influenciam as práticas alimentares e as identidades de gênero. A promoção de uma maior inclusão e diversidade nas pesquisas pode contribuir para a criação de políticas públicas mais eficazes e para o desenvolvimento de práticas gastronômicas que sejam verdadeiramente inclusivas e representativas da diversidade humana.

Encerramos este editorial com um convite à reflexão e à ação. Que os trabalhos publicados nesta edição inspirem não apenas novas pesquisas, mas também práticas cotidianas mais conscientes e inclusivas na interseção da gastronomia e do gênero. Através da contínua busca por conhecimento, diálogo e colaboração, podemos esperar construir uma sociedade onde a alimentação celebre a diversidade e promova a equidade.

Boa leitura!!!

Como se pensa, se faz e se come a comida na escola: o PNAE e os significados sobre alimentação entre mulheres cantineiras e crianças no município mineiro de São João Batista do Glória

How food is thought, made and eaten at school: the PNAE and meanings about food among canteen women and children in the municipality of São João Batista do Glória at Minas Gerais

Cómo se pensa, se hace y se come la comida en la escuela: el PNAE y los sentidos sobre la alimentación entre trabajadoras de los comedores y niños del municipio mineiro de São João Batista do Glória

Camila Guedes Codogno | camila.codogno@ifsuldeminas.edu.br
<https://orcid.org/0000-0002-6265-5817>

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais (IFSULDEMINAS), Passos. MG, Brasil

Recebimento do artigo: 22-maio-2023

Aceite: 16-novembro-2023

CODOGNO, C. G. Como se pensa, se faz e se come a comida na escola: o PNAE e os significados sobre alimentação entre mulheres cantineiras e crianças no município mineiro de São João Batista do Glória. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 3, n.2, p. 11-29, dez. 2023.



RESUMO

Partindo do pressuposto de que a alimentação é central para se pensar a organização social das sociedades humanas e de que a percepção do que é considerado saudável ou saboroso é relativo às experiências histórico-culturais de cada sociedade, este trabalho realiza uma reflexão, baseada em um relato de experiência de um projeto de extensão sobre a implementação do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) enquanto política pública no município mineiro de São João Batista do Glória. Neste sentido, identificou-se que para além de questões objetivas relativas à produção, compra, preparo e consumo dos alimentos oriundos da agricultura familiar local, há que se atentar para aspectos simbólicos que envolvem o potencial para a plena execução do Programa. Desta forma, é de suma importância atentar-se para a agência de dois atores sociais fundamentais nesta engrenagem e na reelaboração dos patrimônios alimentares: as mulheres que produzem as refeições escolares, conhecidas como “cantineiras” e os consumidores destes alimentos, neste caso, as crianças.

Palavras-chaves: Gastronomia; Programa Nacional de Alimentação Escolar; Sócio-antropologia da alimentação; Trabalho doméstico feminino; Cultura alimentar escolar.

ABSTRACT

Based on the assumption that food is central to thinking about the social organization of human societies and that the perception of what is considered healthy or tasty is relative to the historical and cultural experiences of each society, this paper makes a reflection, based on an experience report of an extension project on the implementation of the National School Feeding Program (PNAE) as a public policy in the municipality of São João Batista do Glória, Minas Gerais. In this sense, it was identified that beyond objective issues related to the production, purchase, preparation and consumption of food from local family farming, it is necessary to pay attention to symbolic aspects that involve the potential for the full implementation of the programme. Thus, it is of utmost importance to pay attention to the agency of two fundamental social actors in this gear and in the re-elaboration of food heritages: the women who produce school meals, known as “canteen workers” and the consumers of these foods, in this case, the children.

Keywords: Gastronomy; National School Feeding Program; Socio-anthropology of food; Women's domestic work; School food culture.

RESUMEN

Partiendo del supuesto de que la alimentación es central para pensar la organización social de las sociedades humanas y que la percepción de lo que se considera saludable o sabroso es relativa a las experiencias históricas y culturales de cada sociedad, este artículo hace una reflexión a partir de un informe de experiencia de un proyecto de extensión sobre la implementación del Programa Nacional de Alimentación Escolar (PNAE) como política pública en el municipio de São João Batista do Glória, Minas Gerais. En este sentido, se identificó que más allá de las cuestiones objetivas relacionadas con la producción, compra, preparación y consumo de alimentos procedentes de la agricultura familiar local, es necesario prestar

atención a los aspectos simbólicos que implican el potencial para la plena aplicación del Programa. Así, es de suma importancia prestar atención a la agencia de los actores sociales fundamentales en este entrelazamiento y en la reelaboración de las herencias alimentarias: las mujeres que producen los alimentos escolares, conocidas como “trabajadoras de los comedores”, y los consumidores de estos alimentos, en este caso, los niños.

Palabras claves: Gastronomía; Programa Nacional de Alimentación Escolar; Socioantropología de la Alimentación; Trabajo Doméstico de las Mujeres; Cultura Alimentaria Escolar.

ALGUNS APONTAMENTOS SOBRE OS ASPECTOS CULTURAIS ATRELADOS À ALIMENTAÇÃO E À INVISIBILIDADE DE MULHERES E CRIANÇAS NOS ESTUDOS SOBRE O TEMA

A alimentação enquanto ato integrativo entre o aparato biológico e cultural do ser humano ocupa papel relevante nas diferentes áreas do conhecimento: desde a literatura e as artes até a demarcação moderna entre as Ciências, sejam elas exatas, biológicas ou humanas.

Entre os gregos, desde o século V a.C., podemos encontrar nos escritos de Heródoto, Tucídides e Xenofonte cerca de 50 fontes alusivas ao termo “díaita”, ou seja, às formas de bem-viver relacionadas a hábitos saudáveis, dentre os quais a alimentação se destaca (Soares, 2013). A partir do século V, Hipócrates em seus tratados médicos, posteriormente traduzidos para o latim por Galeno, passa a considerar inúmeras prescrições relativas à alimentação, o que inclui preparações culinárias que visam o bem-estar do paciente.

Não causa estranhamento, portanto, que até hoje o discurso científico tenha adotado tais concepções acerca da alimentação, que vão desde personalizações específicas para cada tipo de organismo ou “humor” (privilegio desde tempos pretéritos das classes mais abastadas) até aconselhamentos genéricos dos alimentos que fazem bem ou que fazem mal (típicos de prescrições coletivas, como é o caso das políticas públicas alimentares).

Entre povos não ocidentais, os alimentos mostram-se também como centrais em seus sistemas míticos, de organização social, de trânsito para o mundo sobrenatural e na construção material e social dos corpos. Como acontece entre os povos indígenas da América do Sul, o “idioma da corporalidade” (Seeger; Matta; Castro, 1979), responsável dentre outras coisas, pela delimitação etária e pelo pertencimento a determinados grupos, encontra nas proibições e prescrições alimentares a base pela qual as identidades se constroem, desde a concepção de uma criança, seu nascimento e desenvolvimento por toda a vida. São inúmeras as pesquisas em que tal tema, o dos alimentos, aparece ora como central, ora como periférico, mas sempre presente e perpassando as temáticas mais variadas.

Pesquisas paleo-antropológicas do século XX apontam para a relevância da complementaridade entre os planos biológico e cultural no desenvolvimento da espécie humana e para o quanto a alimentação teve e tem papel preponderante neste processo. É o que apontam os estudos empreendidos por Leackey e Lewin (1981), em que se constata que o aumento da caixa craniana e massa cinzenta dos primeiros humanoides foi se desenvolvendo a partir da ingestão de alimentos mais nutritivos, que por si só passaram a ser manipulados pelo desenvolvimento dos polegares opositores e até mesmo beneficiados pela manipulação do

fogo, sem dúvida um importante marco neste sentido. Ou seja, tornamo-nos humanos, dentre outras coisas, pelo ato de nos alimentarmos e isto nos trouxe consequências biológicas e culturais.

A análise estruturalista em Antropologia corrobora com esta tese, apontando para a alimentação como um dos elementos que marcam a fronteira entre a natureza e a cultura, sendo a manipulação do fogo para a cocção dos alimentos um fator crucial que diferencia nossa espécie da de outros animais (Lévi-strauss, 2010). Sendo assim, a alimentação viabilizada a partir de diferentes preparos, o que podemos chamar de culinária, é cultura viva, é trabalho, é produto das relações materiais e históricas de existência, é fator de diferenciação social e *status* econômico.

Dito isto, é evidente que as concepções do que é considerado saudável, apetitoso, substancioso ou adjetivado de qualquer outro modo são variáveis de acordo com cada época, sociedade e condições materiais de produção. Porém, é no mínimo intrigante notar o quanto tais reflexões empreendidas no âmbito dos estudos culturais ligados à alimentação quase nunca abordam mulheres e crianças como fundamentais no processo de produzir o alimento e de alimentar-se e, mais do que isso, de significá-lo. Ou seja, ambas categorias sociais, como é comum nas mais variadas áreas do conhecimento, aparecem sempre de forma tangencial.

Cabe salientar que a negligência com tais categorias no âmbito da investigação científica não está restrita apenas a esta temática, mas a quase todas as outras, em que estas aparecem como “objetos de análise” e alvo de políticas públicas, mas quase nunca como agentes que são de fato ouvidos e compreendidos a partir do que têm a dizer e a significar acerca dos contextos em que estão inseridos.

Quando na década de 90 do século XX surgiram os primeiros estudos sistemáticos sobre antropologia e sociologia da infância, apontava-se para a similaridade com os estudos feministas, dado o fato de que mulheres e crianças, enquanto sujeitos ativos e dignos de atenção, historicamente têm ocupado o mesmo polo de marginalização no âmbito das Ciências e da própria sociedade (Codonho, 2007). É como se ambas as categorias ocupassem o polo da natureza, e não o da cultura, o que automaticamente as sujeitasse ao papel de objetos quase inanimados, tanto do ponto de vista da abordagem positivista quanto das consequências deste tipo de aproximação, refletido nas políticas públicas e nas práticas sociais.

A escola, por sua vez, é considerada um espaço de cuidado, historicamente associado ao sexo feminino. É lá que as crianças são “educadas” fora do ambiente familiar e é lá também que vivenciam situações que reproduzem as relações de trabalho vivenciadas em suas casas: embora convivam também com pessoas do sexo masculino, normalmente ocupando o papel de professores, quem ainda é responsável pelos cuidados de manutenção da vida, como o preparo das refeições e limpeza dos ambientes coletivos, são as mulheres. As “tias da cantina” e as “tias da limpeza”, muitas vezes as mesmas pessoas desempenhando diferentes funções, costumam ser tratadas com carinho pelas crianças e, de certa forma, até mesmo pela nomenclatura concedida (tias), são “consanguinizadas”, transformando-se de “afins” em “pessoas da família”. Isto sem dúvida é reforçado pelos demais funcionários, até mesmo porque compreendem que, em termos de infraestrutura, o bom funcionamento das escolas depende destas mulheres.

Estas mulheres, por sua vez, concedem às crianças a extensão de seus afetos e cuidados. Porém, como pontuado por Federici (2017): “o que eles chamam de amor, nós chamamos de trabalho não remunerado”. Ou, no mínimo, no caso dessas mulheres, chama-se

de trabalho mal pago, daí sua compensação sentimental enquanto pessoas que “nasceram para a função de cuidar”.

Neste contexto, marcado pelo modo capitalista de produção, muito pouco se ouviu o que mulheres e crianças têm a dizer a respeito de elementos que afetam suas vidas e seus corpos, e no que concerne aos estudos sobre alimentação não é diferente. Por isso, faz-se necessário reconhecer estes atores enquanto sujeitos ativos na significação e reelaboração dos patrimônios alimentares, entendidos enquanto formas de conceber o ato alimentar ao longo do tempo e em contextos específicos.

Pensar as refeições escolares a partir deste prisma é fundamental para o êxito de uma importante política pública brasileira: o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), pois quem cozinha e quem come estão na ponta do processo, e desconsiderar suas significações ou tratá-las como meros receptores de uma ação governamental, por mais bem elaborada e intencionada que seja, pode gerar um grande descompasso entre o que se almeja e o que se alcança em termos concretos. O potencial dessas agências é o que iremos tratar de forma mais detida neste artigo.

ALGUMAS CONSIDERAÇÕES SOBRE O PNAE NO MUNICÍPIO DE SÃO JOÃO BATISTA DO GLÓRIA, MINAS GERAIS

Em linhas gerais, o PNAE trata-se de uma política pública que data de 1979¹ e que tem estabelecido, sobretudo a partir da Lei n. 11.947/2009, fortes elos com a produção de alimentos a nível local, priorizando a aquisição de produtos da agricultura familiar, como postula uma das diretrizes do Programa, qual seja, a do “Desenvolvimento Sustentável”.

Neste sentido, assegura a referida lei que no mínimo 30% dos recursos destinados às entidades executoras sejam gastos, preferencialmente, com produtos advindos da agricultura familiar, como descrito no Art 20: “Os produtos da agricultura familiar e dos empreendedores familiares rurais a serem fornecidos para alimentação escolar serão gêneros alimentícios, priorizando, sempre que possível, os alimentos orgânicos e/ ou agroecológicos” (Brasil, 2009).

Em balanço bibliográfico que analisa a trajetória do PNAE de 2003 a 2010, Peixinho (2013) aponta para números substantivos no que se refere ao repasse de recursos do Fundo Nacional para o Desenvolvimento da Educação (FNDE) para estados, municípios e entidades executoras do Programa. Para além de cumprir um importante papel no aquecimento das economias locais, o PNAE tem como objetivo promover segurança alimentar, na medida em que a aproximação entre produção e consumidor final, no âmbito dos municípios, possibilita maior controle de qualidade e, conseqüentemente, o fortalecimento dos elos entre a agricultura familiar e as entidades executoras do Programa, neste caso as escolas públicas brasileiras.

Embora se saiba que a dicotomia ideológica construída entre os ambientes rural e urbano não proceda, uma vez que existe uma complementaridade produtiva e simbólica entre ambos, onde há uma circulação efetiva não só de alimentos, matérias-primas, produtos e serviços como também de pessoas e tradições (Queiroz, 1978; Wanderley, 2003; Kageyema,

¹ Embora a denominação do Programa tenha se oficializado no ano de 1979, as iniciativas que originaram sua implementação datam de 1930 (Peixinho, 2013).

2008), o imaginário sobre a alimentação permeia tal oposição, estando presente mesmo nas cidades que mantém intenso vínculo com a zona rural. Este é o caso de São João Batista do Glória (MG), foco de nossa reflexão.

Segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), este município mineiro, localizado aos pés da Serra da Canastra, possui 7.453 habitantes, muitos dos quais moradores ou prestadores de serviços na zona rural. Até o ano de 2010, o acesso à cidade só se dava por meio de uma balsa que cruzava o Rio Grande, que delimita os municípios de São João Batista do Glória e Passos. Tendo sua fundação enquanto povoado no ano de 1857, a cidade vivencia atualmente com muita intensidade o trânsito físico (pessoas, produtos, trabalho, passeios) e simbólico (hábitos, parentesco, tradições, festas populares) entre o rural e urbano. Sendo uma cidade com muitas cachoeiras, cujo bioma marca uma zona de transição entre Mata Atlântica e Cerrado, é um roteiro bastante procurado para o turismo *off road* (jipes, motocicletas, *mountain bike*, *trekking*) e ligado à biodiversidade, como o *birdwatching*, todos relacionados à zona rural.

Em termos de tradição gastronômica, a cidade se destaca, assim como outras da região, pela fabricação do queijo artesanal da Canastra, além de outras especialidades mineiras, como carne de porco na lata, torresmo, pão de queijo e “quitandas” da roça à base de milho e farinha de mandioca. A tilápia também tem sido um tipo de pescado bastante criado e apreciado na região, sobretudo nos últimos anos.

Apesar de um vínculo tão intenso com a zona rural, é curioso notar que até o ano de 2018, o município não havia atingido o mínimo de 30% das compras dos gêneros alimentícios das escolas oriundos da Agricultura Familiar². Faz-se necessário mencionar, entretanto, que este ainda é o caso da maior parte dos municípios brasileiros, muitos deles apresentando perfis socioeconômicos similares à cidade descrita. Mas afinal, o que faz com que este e outros municípios apresentem tantas dificuldades nesta execução e conseqüentemente no cumprimento desta lei? É o que tentaremos esclarecer neste esforço reflexivo que pretende, a partir de um estudo de caso e do diálogo com a literatura a respeito da temática, bem como de outras etnografias, traçar um panorama de possibilidades a partir do arcabouço teórico da Socioantropologia da Alimentação, inserindo a agência das cantineiras e das crianças como essencial para este intento.

IDENTIFICANDO ENTRAVES E PROPONDO SOLUÇÕES A PARTIR DO PROJETO DE EXTENSÃO

O projeto de extensão que permitiu uma reflexão sobre os alcances dos objetivos do PNAE ocorreu durante seis meses, no segundo semestre de 2018 na cidade São João Batista do Glória-MG³. A ideia foi trabalhar com toda a rede de atores sociais que compõem o planejamento e a execução de tal política pública a fim de, primeiramente, realizar um diagnóstico da questão e, posteriormente, propor uma execução em prol de se atingir o mínimo

² Execução do PNAE no município de São João Batista do Glória no ano de 2015: 9,5% (R\$5.961,20); 2016: 18,3% (R\$14.810,60); 2017: 20,4% (R\$ 16.144,54). Disponível em: <http://www.fn-de.gov.br/programas/alimentacao-escolar>. Acesso em: maio de 2019.

³ Edital 61/2018- PROEX/IFSULDEMINAS: Articulação entre agricultura familiar e entidades executoras do PNAE no município de São João Batista do Glória-MG.

estabelecido pela lei, ou seja, a compra de ao menos 30% de produtos oriundos da agricultura familiar. Desta forma, foram montadas equipes de trabalho envolvendo servidores do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas (IFSULDEMINAS), alunos bolsistas, bolsistas externos da própria comunidade escolar e atores sociais do Programa como a nutricionista municipal, diretoras, cantineiras, professores, setor de compras da prefeitura, agricultores, Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (EMATER), Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), membros do colegiado e Conselho de Alimentação Escolar (CAE) das escolas.

As atividades realizadas ao longo desses meses centraram-se sobretudo no planejamento de produção, compras da agricultura familiar, planejamento dos cardápios e sua execução nas escolas além do controle social de todo o processo que envolve o PNAE no município⁴.

No primeiro momento do projeto, realizou-se um encontro na prefeitura municipal que contou com a participação das cantineiras⁵, diretoras de escola e agricultores familiares, tanto os que já entregavam para o Programa, quanto os que pretendiam entregar. A partir de uma dinâmica em que foram montadas duas rodas de conversa, uma de agricultores e outra com os profissionais das escolas, conduzida com o apoio do Centro Colaborador de Alimentação e Nutrição Escolar (CECANE/IFSULDEMINAS), realizou-se um levantamento de produtos disponíveis para a venda, ou seja, aqueles que apresentavam potencial de, inclusive, serem produzidos na região, e dos produtos que são comumente pedidos pelas escolas. Em um segundo momento, as rodas se juntaram e um quadro pôde ser montado para se estabelecer cruzamentos possíveis entre oferta e demanda.

O intrigante deste processo foi perceber o quanto a oferta é maior que a demanda, ou seja, as escolas compram muito menos produtos do que os agricultores locais têm a capacidade de produzir, logo, o consumo de ingredientes locais não tem se dado de maneira satisfatória.

A partir desta constatação, já nos primeiros meses de intervenção por meio de reuniões e oficinas, passou-se para a investigação das causas objetivas deste descompasso, e chegou-se às seguintes conclusões: a) pouca divulgação das chamadas públicas em ambientes visíveis para os produtores rurais; b) falta de diálogo e articulação entre agricultores (ofertantes) e escolas (demandantes); c) cardápio restrito a poucos alimentos, no caso da prefeitura,

⁴ É importante mencionar como se estrutura a rede de ensino do município, que conta com quatro escolas municipais, que cobrem desde a Educação Infantil até o 5º ano do Ensino Fundamental e apenas uma escola estadual, que cobre do 6º ano do Ensino Fundamental ao Ensino Médio. No que concerne às compras do PNAE, elaboração de cardápios e ao controle social, as escolas municipais e a estadual se diferem, já que enquanto nas primeiras é o setor de compras da prefeitura que se encarrega das negociações e aberturas de chamadas públicas para os agricultores (com o apoio de uma nutricionista), a escola estadual tem autonomia para gerir seus recursos e realizar tais procedimentos de forma autônoma, o mesmo ocorrendo com a elaboração dos cardápios e do controle social (realizado pelo colegiado, que também fiscaliza outros assuntos da unidade escolar, enquanto no município há, em tese, um CAE que atua em todas as escolas).

⁵ Antes conhecidas como “merendeiras”, termo já não mais utilizado pelo fato da ideia de “merenda” remeter à uma espécie de lanche complementar, o que não é realidade no Brasil, onde grande parte dos estudantes com certo grau de vulnerabilidade social encontram na escola um *locus* onde realizam refeições completas e balanceadas nutricionalmente, daí a substituição do termo “merenda” por “alimentação escolar”. Em suma, as cantineiras trabalham nas cantinas escolares e refeitórios como cozinheiras e em serviços gerais.

repetindo-se semanalmente durante todo o ano, não respeitando a sazonalidade da produção local nem tampouco a variedade nutricional; d) não regulamentação do projeto de lei que instaura o Serviço de Inspeção Municipal (SIM) que possibilita a venda de produtos de origem animal para as escolas; e) desarticulação entre o setor de compras, licitação e contratos com agricultores e escolas; f) resistência das cantineiras, bastante sobrecarregadas com funções para além da cozinha, desempenhando serviços de limpeza nas escolas e receio das mesmas em relação à não aceitação das crianças em relação a novos cardápios (receio que encontrava eco junto à maior parte das diretoras das escolas e da própria nutricionista municipal)⁶.

Neste sentido, estes seriam os entraves objetivos identificados para não se atingir o percentual mínimo de compras da agricultura familiar. Porém, um mergulho antropológico mais apurado sinaliza para significações compartilhadas a respeito da alimentação, para além das questões que facilmente se apresentam em um primeiro diagnóstico, significações essas que parecem apontar para um dos principais pilares para a execução desta importante política pública de segurança alimentar: as classificações e significações alimentares presentes no município e compartilhadas pelos atores sociais envolvidos no Programa. Neste trabalho, o foco de tais percepções simbólicas recairá nas cantineiras e crianças das escolas beneficiárias do Programa, pois constatou-se a centralidade de suas ações, relativas às significações alimentares, para os entraves ou êxito do PNAE.

REFERÊNCIAS HISTÓRICAS E CULTURAIS A RESPEITO DA ALIMENTAÇÃO EM CONTEXTOS RURAIS OU SEMI RURAIS

A execução do projeto junto aos atores sociais envolvidos no processo de aquisição, elaboração e distribuição de alimentos da agricultura familiar, permitiu uma convivência próxima junto aos moradores do município. De fato, é importante ressaltar que o sucesso ou insucesso de qualquer tipo de intervenção social junto a uma comunidade depende disso, de um “mergulho” no cotidiano, que permitirá que os agentes proponentes possam compreender melhor os sistemas culturais ali envolvidos. Assim, a convivência não se limitava apenas às reuniões formais do projeto, mas à participação em alguns eventos da cidade, incluindo as festas populares como a Folia de Reis.

Foi este tipo de olhar que permitiu a identificação de componentes simbólicos atrelados à alimentação imprescindíveis para se compreender a interação dos atores com o Programa. Neste caso, embora não fosse o propósito da intervenção, chamou a atenção sobretudo a forma como as cantineiras se portavam diante da elaboração dos cardápios e planejamento de compras de ingredientes da agricultura familiar, sendo todas essas ações guiadas por suas representações socioculturais relacionadas aos alimentos (com o acréscimo de vivenciarem relações de trabalho precarizadas, como veremos mais adiante).

Em primeiro lugar, façamos alguns paralelos com a literatura relacionada ao tema. Em sua revisão sobre o interesse sociológico acerca da investigação do tema da alimentação,

⁶ Enfatizamos este último entrave justamente porque é sobre ele que nos debruçaremos neste momento para embasar nossa hipótese do quanto os atores sociais apontados (cantineiras e crianças) são fundamentais para o êxito deste Programa, salientando que as resistências impostas pelos mesmos são fruto, dentre outros aspectos de ordem econômica, de uma negligência metodológica na aplicação desta política pública.

Poulain (2006) aponta para os estudos de Halbwachs a respeito dos hábitos alimentares do operariado francês, que embora considerados em crítica posterior como reducionistas e não muito afastados de uma visão evolucionista, dão-nos importantes pistas de compreensão no que diz respeito à relação entre possibilidades materiais de consumo e simbologia ligada à alimentação. Neste estudo, aponta o autor para fatores que interferem diretamente nas escolhas e hábitos alimentares, como a própria limitação financeira em relação à aquisição dos alimentos. O que Bourdieu (1976) mais tarde associará ao *habitus* de classe, guiaria as preferências alimentares de acordo com as vivências socioculturais dos indivíduos. Desta forma: “O que eu gosto e o que eu acho bom seria, na realidade, aquilo que estou habituado a comer; aquilo que minha classe social de origem consome” (Bourdieu, 1976, p. 200).

Seguindo esta linha reflexiva, a pesquisa do socioeconomista Lambert (1987), aponta para as novas tendências de consumo a partir da estratificação de classes. Desta forma, observou-se que entre as décadas de 1960 e 1970 houve uma diminuição do consumo de carboidratos em detrimento de frutas, legumes, verduras e proteínas entre as classes altas, enquanto as classes mais baixas passaram a excluir tal diversidade de seu cardápio, optando por refeições mais simples do ponto de vista nutricional, mais industrializadas e mais acessíveis financeiramente, o que culminou em um índice crescente de obesidade nas classes populares. Soma-se a isto o fato da indústria alimentícia veicular a imagem de tais produtos a adjetivos como “fortificado”, “vitaminado”, dando a impressão de oferecerem mais benefícios do que os que se encontram *in natura*.

Reflexão semelhante podemos encontrar na dissertação de mestrado de Rau (2016) entre uma comunidade pomerana do Rio Grande do Sul, em que os hábitos alimentares considerados “saLdáveis” (grafado com a letra L pelos alunos das escolas) estavam associados a alimentos “saLgados”, normalmente industrializados, enquanto frutas estavam associadas, dentre outros, a alimentos consumidos em dias festivos, uma vez que em sua maioria são compradas no mercado e não consumidas no cotidiano. Nas palavras da autora:

Ao apontarem alimentos pertencentes ao grupo de saudáveis, as frutas foram excluídas (consideradas alimento de dia de festa), enquanto que alimentos salgados, inclusive industrializados, foram escolhidos. A relação entre “sal” e “saudável” foi evidenciada, deflagrando assim um entendimento particular sobre as informações oriundas da mídia e do setor de saúde: na medida em que doces fazem mal à saúde, salgados fazem bem, são saudáveis (Rau, 2016, p. 179).

Aliado a isto, temos as reflexões bastante associadas às populações rurais no que se refere às classificações do que é considerado um “alimento forte” e um “alimento fraco”.

Em sua etnografia no bairro rural de Mossâmedes, estado de Goiás, Brandão (1981) descreve as classificações dos lavradores a respeito deste gradiente classificatório. Desta forma:

São reconhecidas como comidas fracas: arroz (há discussões a respeito), o macarrão; a carne de aves (às vezes considerada como a mais fraca entre as carnes, fortes, no seu todo); certos legumes como o chuchu; as verduras em geral; quase todas as frutas. Alimentos como o arroz, a batatinha, a carne de frango, alguns tipos de legumes (a abobrinha, por exemplo) são objeto de dúvidas e muitas vezes colocados a meio do caminho como ‘nem forte nem fraco’ (Brandão, 1981, p. 112).

E ainda: “Quando procura explicar porque uma comida é forte, o lavrador responde que ela ‘tem sustança’, ‘alimenta’, ‘dá força’. Fora a ideia de possuir ‘sustança’ que a torna forte, não

há explicações da composição interna da comida forte” (Brandão, 1981, p. 113). O autor pondera, no entanto, que tais diferenciações entre comida fraca e forte são releituras de categorias empregadas na cidade, como o uso de palavras vitaminas e calorias. No que diz respeito à alimentação de crianças, os lavradores consideram que seja necessário uma mescla entre uma dieta com alimentação forte e fraca, pois são ainda frágeis para “aguentarem” apenas o que dá sustança e seus corpos podem “não dar conta”.

Em seu clássico “Os parceiros do Rio Bonito”, Antônio Candido (1975) fornece uma reconstrução histórica a respeito da produção de alimentos realizada pelas populações rurais que desbravaram o interior paulista. Desta forma, os chamados “caipiras”, descendentes de europeus, indígenas e negros, possuíam basicamente roças de cultivo rápido, devido à necessidade de explorar o território e não se estabelecer durante longos períodos de tempo em uma só localidade. Com o tempo, o povoador foi predominando em relação ao bandeirante, porém, a base alimentar continuou prevalecendo, com suas devidas alterações oportunizadas por uma vida mais sedentária. De toda forma, a partir de relatos históricos, Candido (1975) aponta para a existência de uma espécie de base culinária, em que:

(...) o feijão, o milho e a mandioca, plantas indígenas, constituem, pois, o que se poderia chamar triângulo básico da alimentação caipira, alterado mais tarde com a substituição da última pelo arroz. No entanto, a maioria dos modos de prepará-los não veio do índio: constituem adaptações de técnicas culinárias portuguesas, ou desenvolvimentos próprios do País (Candido, 1975, p. 52).

Em relação às carnes, as preferidas ao paladar eram as de animais domésticos (porco, leitão, frango, galinha) e os temperos que imperavam eram a pimenta, o sal e o toucinho. Quanto às frutas, eram consumidas muito mais através da coleta do que a partir de pomares regularmente cultivados, sendo as frutas nativas, como maracujá, goiaba, pitanga e jabuticaba chamadas de “frutas do mato”.

Embora a descrição diga respeito a outro estado brasileiro, por sinal, fronteiro com Minas Gerais, é notável o quanto o repertório de alimentos mais consumidos na região da Canastra, onde se encontra o município alvo de nosso estudo, é coincidente.

Além disso, se traçarmos um paralelo desta descrição histórica com a classificação de Mossâmedes apontada por Brandão (1981), os alimentos elencados poderiam ser também identificados como “fortes”, “fracos” e “nem forte, nem fraco”, conferindo “sustança” e estando associados à saúde corporal. Podemos encontrar classificações semelhantes em outras etnografias (Codonho, 2007; Maués, Maués 1978; Rau, 2016), assim como em nossa experiência em São João Batista do Glória, em que as resistências relacionadas à aquisição e preparo de determinados tipos de alimentos considerados como “saudáveis” pela ciência nutricional moderna puderam ser encontradas em várias etapas do processo, resistências essas que foram inclusive verbalizadas pelas cantineiras, na recusa do preparo de determinados tipos de pratos, considerados inapropriados ou de pouca aceitação pelas crianças. Esta recusa ganha legitimidade à medida em que são elas que estão nas cozinhas escolares, ocupando um dos poucos espaços de poder que lhe cabem na hierarquia social a que estão submetidas.

LUGAR DE MULHER É NA COZINHA: MAS QUAL?

A reflexão acerca da alimentação, no caso das mulheres, está diretamente atrelada à histórica sobrecarga feminina em relação aos trabalhos que envolvem cuidados com outrem,

também considerados como reprodutivos, uma vez que suportam materialmente os cuidados domésticos, como a alimentação e a limpeza, essenciais para a vida em sociedade e para a manutenção da força de trabalho (Federici, 2019).

Não é por acaso que os primeiros livros de gastronomia são escritos por homens e nem tampouco incoerente, seguindo esta lógica, de que a alta gastronomia seja feita predominantemente pelo sexo masculino. Porém, quando se trata de refeições coletivas, o âmbito do trabalho doméstico feminino se estende a estes ambientes e, não menos importante, a baixa remuneração e exploração do trabalho também. É o que apontam Silva e Oliveira, (2021, p. 7) refletindo sobre o trabalho de Collaço (2008) quando afirmam que:

(...) quando encarregadas de uma cozinha profissional, não se atribui o mesmo prestígio às mulheres em relação aos homens e as funções que elas ocupam nas cozinhas são atividades consideradas de menor valor. São nas cozinhas coletivas, comunitárias, escolares, *self-services* e de elaboração de quentinhas e pratos feitos, que as atividades femininas são predominantes já que estas estão socioculturalmente associadas com as atividades de cuidado e com características próprias das refeições cotidianas.

A partir de uma investigação antropológica nos restaurantes italianos da cidade de São Paulo, Collaço (2008) aponta para a perda de prestígio das mulheres nos ambientes profissionais, apesar de seus saberes culinários serem evocados como forma de valorizar uma "cozinha tradicional", identitária e dos afetos. Neste contexto, embora a figura da *mamma* italiana seja frequentemente evocada, estas mulheres foram aos poucos desaparecendo dos restaurantes quando estes atingiram *status* e sucesso econômico na capital paulista. Desta maneira, as memórias atreladas a estas figuras permanecem na medida em que se valoriza uma "comida caseira", o que nos leva a inferir, corroborando com os estudos feministas contemporâneos, de que o trabalho feminino, quando ligado à culinária, não tem ocupado um lugar socialmente e economicamente valorizado, constituindo-se como uma extensão do trabalho doméstico.

Evidentemente, apesar das cantineiras serem remuneradas, comumente exercem outras funções nas escolas para além da preparação dos alimentos, sobrecarregando-se, por exemplo, com a limpeza das salas, banheiros, pátios etc. Além disso, diferentemente de outros contextos como o francês (Romanelli, 2022), em que principalmente os homens assumem as cozinhas coletivas, no Brasil e em países colonizados, a profissão de "cozinheira" ou "cantineira" poucas vezes está atrelada a uma profissionalização e reconhecimento específicos, o que repercute em suas baixas remunerações. Isto, sem dúvida, é um dos aspectos responsáveis por algumas resistências geradas quando propostas de preparações culinárias que exigem mais tempo, mas que contemplam a compra de produtos da agricultura familiar, chegam até essas mulheres.

Como gerir o tempo entre a preparação de produtos *in natura* (lavar, descascar, picar) e outros afazeres não relacionados à cozinha, função para a qual teoricamente não foram contratadas? Como não optar pela preparação de produtos industrializados para que o sobretrabalho (não remunerado) possa ser executado no intuito de preservar seus empregos? E quanto aos profissionais de nutrição e diretores de escola: como não levar essas resistências em consideração quando é sabido que dessas mulheres depende o bom funcionamento das escolas, mesmo que Estados e prefeituras não as remunerem adequadamente para suas funções? Além disso, essas mulheres são mães, irmãs, avós, tias, e trazem consigo todo um arsenal simbólico do que é considerado "bom" e "saudável" para as crianças de acordo com seus

contextos culturais, o que muitas vezes não coincide exatamente com as prescrições da ciência nutricional, como já apontado anteriormente.

É papel dessas mulheres, ao menos nos ambientes escolares, a responsabilidade pela “construção dos corpos” por meio do fornecimento dos alimentos, o que, enquanto preocupação estruturante, não é diferente de outros contextos culturais. No Brasil, por exemplo, as pesquisas acerca das crianças indígenas (Silva; Nunes; Macedo, 2002) sempre levaram em consideração a ideia sobre a construção dos corpos e a construção da pessoa a partir da ingestão de alimentos e para esta tarefa, são as mulheres que geralmente se encarregam, tal como acontece em muitos outros ambientes, como é o caso nas famílias e nas escolas, por meio das cantineiras ou “tias da cantina”.

AS RESISTÊNCIAS E AS PISTAS PARA UMA COMPREENSÃO CULTURAL DAS SIGNIFICAÇÕES SOBRE OS ALIMENTOS

Embora uma das diretrizes da Lei 11.947/09 que regulamenta o PNAE deixe explícita a necessidade de se aliar respeito à produção e práticas culinárias locais a alimentos ricos e diversificados nutricionalmente, voltados para cada fase de vida dos educandos, o baixo desempenho dos municípios brasileiros no Programa não tem demonstrado o total êxito de tal proposição.

É bem verdade, no entanto, que os índices vêm crescendo paulatinamente⁷, sobretudo se formos observar a dinâmica cultural, estabelecida em um fluxo constante de troca de informações e significados. O encontro entre mundos de conhecimentos relacionados às significações dos alimentos, no caso do saber biomédico, em que se inclui a ciência da nutrição, e das práticas alimentares cotidianas, muito mais do que dicotômicos se complementam e se (re)constroem, ora através da desconfiança e negação, ora a partir da incorporação e ressignificação de novas práticas alimentares.

A respeito deste arsenal regulador das condutas humanas na contemporaneidade, Giddens (1991) foi um dos pioneiros a apontar para a emergência de uma “sociedade de riscos”, pautada pelo discurso científico (que vem ganhando cada vez mais espaço) em relação às mazelas e à segurança ambiental e alimentar. Assim, pouco a pouco os saberes ligados às consideradas dietas saudáveis vão ganhando campo mesmo nas comunidades mais tradicionais, como podemos encontrar em Rau (2016):

A banha de porco, a manteiga e a nata foram apontadas como alimentos que têm sido evitados no preparo das comidas. O medo do colesterol e dos triglicerídeos, por exemplo, e as transformações no comer recomendadas por médicos e nutricionistas, colocam em dúvida o saber-fazer da comunidade e são percebidas como forma de insegurança alimentar e nutricional (Rau, 2016, p. 180).

De todo modo, essa incorporação não se dá de forma imediata e nem é nossa intenção qualificar as melhores escolhas alimentares, apenas analisar como se dá este processo de embate/diálogo e suas repercussões na execução do PNAE nas escolas.

Por diversas vezes, no âmbito do projeto de extensão, a equipe responsável pelo planejamento e execução dos cardápios pôde notar as seguintes falas, partindo inclusive da

⁷ Informações disponíveis em: <http://www.fnnde.gov.br/programas/alimentacao-escolar>.

nutricionista, natural da cidade e que mantém fortes vínculos com as representações locais a respeito dos hábitos alimentares: “As crianças pequenas comem abóbora e têm bastante aceitação porque assim como o inhame, a gente mistura na comida, no molho, na sopa, e elas não enxergam”.

Este é um tipo de prática bastante comum, sobretudo nas escolas municipais, onde os estudantes pertencem a faixas etárias menores (2 a 11 anos). A preocupação neste caso não é com a educação alimentar em si, mas com a nutrição das crianças, consideradas mais frágeis, que segundo os lavradores de Mossâmedes, “não dão conta” de aguentar os alimentos muito fortes.

Evidentemente, tais práticas estão diretamente relacionadas com uma concepção específica de infância, bastante ativa no sentido de as opiniões das crianças a respeito da alimentação nortear as preparações culinárias nas escolas. “Tapear as crianças”, nas palavras das cantineiras, seria uma forma eficaz de garantir saúde sem elas perceberem. Porém, em casos extremos, “é melhor a criança não comer salada do que não comer nada”, já que a categoria verduras e legumes, assim como em outros contextos, em São João Batista do Glória são também consideradas “alimentos fracos” se comparados a outros alimentos que oferecem mais “sustança” e que assim como descreve Rau (2016), sejam igualmente “saldáveis”, mesmo que industrializados como biscoitos salgados, macarrão e salgadinhos.

Em relação ao consumo de frutas, considera-se o valor nutritivo contido nas mesmas, sendo que estas são oferecidas sem resistência pois são vistas como “sobremesa” e também uma forma da criança se alimentar bem associando o prazer contido em momentos de descontração, reflexão muito semelhante com a que nos apresenta Rau (2016) sobre esta categoria alimentar estar associada a momentos festivos. O que nos dá a pista para esta reflexão é que em sua maior parte, as frutas oferecidas após as refeições são compradas no supermercado (com o restante do recurso que não é empenhado nas chamadas públicas) ou seja, não são produzidas localmente, como é o caso da maçã, melancia e melão⁸.

Detectada tal problemática, pautada por uma dinâmica dialógica entre resistências e preferências alimentares, com o intuito de mesclar as práticas culinárias locais com a proposta de uma alimentação diversificada, foram realizadas no âmbito do projeto oficinas em que as cantineiras experimentaram receitas práticas para o dia a dia utilizando ingredientes regionais. Foram momentos de muita descontração, em que aparentemente as diversas percepções e discursos sobre o que se considera alimento saudável pôde encontrar pontos de convergência. Tais oficinas, juntamente com o diálogo com a nutricionista e as diretoras das escolas, motivou inclusive os testes de aceitabilidade, momentos em que os alunos poderiam avaliar os novos pratos apresentados com a finalidade de se atingir os objetivos do PNAE, quais sejam, aliar ingredientes produzidos localmente com sabor e variedade.

⁸ Já em relação à escola estadual, onde a gestão das chamadas públicas e elaboração dos cardápios são realizadas por uma profissional formada em Biologia, podemos perceber a eficácia da junção entre o discurso biomédico e tradicional, uma vez que neste ambiente os ingredientes dos pratos são apresentados sem a necessidade de serem “escondidos”. Também o público-alvo, formado por pré-adolescentes e adolescentes bastante influenciados pelo estilo de vida *fitness*, colabora, segundo a interpretação das cantineiras e gestores desta escola, para uma melhor aceitação deste tipo de alimentação, que pode contribuir com melhores resultados para corpos mais definidos e melhor aceitos dentro dos padrões estéticos almejados por esta faixa etária.

Porém, outros tipos de resistências se fizeram presentes durante o processo de execução do projeto. Foi proposto, por exemplo, que a culminância do mesmo ocorresse com um “Festival de Alimentação Escolar” aberto para a comunidade. O propósito seria apresentar os pratos mais votados pelos alunos no teste de aceitabilidade, realizado nas escolas na semana anterior.

Dias antes, a Secretaria de Educação e as diretoras das escolas já haviam planejado junto à coordenação do projeto as melhores opções para a execução do Festival. Porém, ao serem informadas do mesmo, as cantineiras, em sua maioria, ofereceram grande resistência, uma vez que acreditavam que seriam julgadas pela população por não apresentarem um cardápio que agradasse a todos nem tampouco na quantidade comumente ofertada nas festas populares da cidade. Usavam como referência, sobretudo, a Folia de Reis e a Queima do Alho⁹ e afirmavam: “vamos fazer feio, o povo do Glória vai achar que é a Queima do Alho ou Folia de Reis”, “não vai ter comida o suficiente”. Ou ainda: “o povo não gosta de comer salada”.

De fato, a proposta era pensar em um encontro que visasse muito mais a reflexão sobre educação alimentar aliada à sustentabilidade e geração de renda local a partir do PNAE do que um evento gastronômico farto, o que não recebeu a mesma leitura por parte das cantineiras. Porém, não se pode desconsiderar que as referências histórico-culturais dessas mulheres em relação a eventos que envolvem a alimentação são esses em que, inclusive, a alimentação poderia ser classificada como “forte”, “que dá sustança”, com fartura de carnes, arroz, feijão, macarrão, farofa, maionese de batata, “tudo feito para sobrar”.

Por fim, o formato do evento foi modificado, de maneira que apenas os participantes do projeto, como os atores sociais envolvidos, colaboradores e alguns poucos convidados puderam prestigiar. Foi preciso sensibilidade para compreender que além da sobrecarga laboral das próprias cantineiras, que teriam que trabalhar além do que já fazem cotidianamente sem serem dispensadas de seus turnos, o receio de oferecer alimentos saudáveis mas “sem sustança” para os pais de alunos, em um modelo de festival gastronômico já praticado na cidade, poderia colocar em risco suas reputações enquanto cozinheiras, afinal, há uma grande diferença entre as refeições escolares, direcionadas aos estudantes e refeições festivas para adultos, em que as prescrições nutricionais podem ser deixadas de lado em prol da abundância e do prazer.

MULHERES QUE COZINHAM E CRIANÇAS QUE COMEM NA ESCOLA: AGÊNCIA, NEGOCIAÇÕES E RESISTÊNCIAS

Como mencionado, o objetivo deste artigo foi o de apontar algumas possibilidades interpretativas que justifiquem, para além dos entraves objetivos, percepções e simbologias

⁹ A Festa de Folia de Reis ou Reisado trata-se de um festejo ligado ao catolicismo popular que ocorre em vários locais do Brasil, normalmente próximo ao dia 6 de janeiro, em alusão aos Três Reis Magos e ao nascimento de Jesus Cristo. Em São João Batista do Glória, no entanto, acontece em várias épocas do ano sob a justificativa do terno ou companhia não conseguir percorrer todas as casas em apenas um dia do ano. Nestas ocasiões, o festeiro oferece um almoço ou jantar fartos para o terno e para a comunidade em geral. A Queima do Alho, por sua vez, trata-se de um evento beneficente, que ocorre na forma de circuito em várias cidades do Sudeste. Na cidade em questão, é promovida pelo Clube do Cavalo e fornece em troca de alimentos não perecíveis posteriormente doados para entidades, pratos típicos da culinária mineira, como feijão tropeiro, costela assada, quitandas etc.

atreladas à alimentação, cujos referenciais histórico-culturais reverberam até os dias de hoje no estudo de caso em questão, mas que bem serviriam para outras futuras análises a respeito da temática. Obviamente, e os números apontam para isso, a adesão ao PNAE vem crescendo paulatinamente, porém, melhores resultados poderiam ser alcançados a partir de um mergulho mais profundo nas culturas locais, além de ações que aproximem discursos científicos a respeito da alimentação e as significações e práticas cotidianas dos moradores e agentes do PNAE nos municípios brasileiros. Afinal, como já apontado por Halbwachs (1970, p. 343), melhores resultados poderiam ser almejados "(...) ao modificar as representações pouco a pouco, propondo-lhes regimes que considerem principalmente suas preferências costumeiras mais do que lhes confrontar em nome da ciência pura e simples"(tradução livre).

Com esta afirmação, não se supõe que a identificação de problemas logísticos em relação ao processo de produção, aquisição, compra e elaboração de refeições voltadas para a alimentação escolar, cujas ações foram realizadas neste projeto de extensão inspirados nas ações do CECANE, não sejam essenciais para o aprimoramento do Programa. Pelo contrário, estas são centrais neste processo. Porém, chamamos a atenção para a necessidade de se buscar outras causas, de cunho simbólico e cultural, que merecem ser levadas em consideração de maneira sistemática, a partir de uma investigação metodológica apurada, para melhor compreender e aprimorar as intervenções e funcionamento do Programa.

Neste sentido, foi possível perceber dois atores sociais importantíssimos que se encontram na ponta final do processo e a quem geralmente não se demora muito em um olhar metodologicamente acurado: quem faz a comida e quem a consome, nomeadamente, as cantineiras (em sua imensa maioria mulheres) e os estudantes¹⁰.

Com base neste projeto de extensão relatado e a partir de outros estudos a respeito do PNAE acompanhados ao longo dos anos, torna-se notável o quanto as significações histórico-culturais a respeito da alimentação a partir das mulheres que preparam a comida nas escolas, denominadas atualmente como cantineiras, são cruciais para o sucesso deste importante Programa de alimentação brasileiro, pois são elas que opinam diretamente sobre a elaboração e preparação dos cardápios, negociando-os com nutricionistas e diretores, com base na observação das preferências alimentares dos estudantes e de acordo com suas condições laborais nestes ambientes. Isso nos dá algumas pistas do quanto essas mulheres são importantes atrizes sociais para o bom desempenho do PNAE, porém, têm sido negligenciadas enquanto uma das principais chaves para os entraves ou êxitos para a execução do mesmo¹¹.

Além do aspecto de serem as pessoas que nutrem, ao levarem em consideração as preferências infantojuvenis a respeito dos alimentos, muitas vezes preferem fornecer algo com "sustança" em detrimento de legumes e verduras com pouca aceitabilidade, classificações

¹⁰ Por uma questão de escolha temática, optamos neste artigo privilegiar a categoria "criança" ao invés de "jovem" por uma questão de domínio teórico-metodológico, uma vez que um dos autores trabalhou com a temática da Antropologia da Infância no Mestrado e com sua devida revisão bibliográfica.

¹¹ Tal percepção tem nos motivado a aprofundar leituras em relação ao protagonismo do trabalho não remunerado (ou inadequadamente remunerado) feminino em alguns âmbitos, sobretudo nos cuidados domésticos, o que inclui a alimentação, como aponta as reflexões de Federici (2019). Essas reflexões serão em breve incorporadas em projetos de pesquisa e extensão voltados ao tema.

alimentares que se enquadram em seu repertório alimentar histórico-cultural, como já mencionado anteriormente.

Por sua vez, assim como as mulheres que preparam os alimentos, as crianças que os consomem também são essenciais para a aprovação ou desaprovação dos mesmos. Ou seja, embora nem sempre seja destacado, esta categoria social desempenha um papel fundamental a partir do engajamento ou não no consumo de determinados tipos de alimentos nos âmbitos doméstico e público (Tichit, 2015). Logo, compreender suas vivências acerca do consumo alimentar, não apenas por meio de uma transmissão vertical, ou seja, das prescrições que os adultos dirigem a estes estudantes e como estes as significam, mas também de forma horizontal, partindo das representações simbólicas compartilhadas entre pares, é fundamental para se pensar na preservação e reelaboração dos patrimônios alimentares a partir destes atores sociais, e isto inclui diferentes aspectos, como a percepção da sazonalidade dos alimentos que lhe são oferecidos, a forma de preparo, o ato de repetir padrões alimentares familiares ou se rebelar contra eles no ambiente escolar, a definição de *status* social a partir do que se come, como se come e com quem se come, dentre uma infinidade de outros aspectos que podem ser revelados a partir da alimentação.

Embora ainda haja poucos estudos que versam sobre o papel das crianças e adolescentes na construção dos patrimônios alimentares, alguns deles apontam para a ideia de que estes agentes podem ser pensados nos ambientes escolares como “comedores em contexto”, ao reelaborarem este patrimônio de forma consciente e ativa (Torrallba; Guidalli, 2015). Estes estudos têm apontado, por exemplo, que na escola são definidos pelos próprios alunos “grupos de comer junto”, o que se trata de um importante marcador de sociabilidade, justamente definido no momento das refeições.

Isto é importante para pensarmos, portanto, que uma política pública como o PNAE, que prima pela sazonalidade dos alimentos nos cardápios escolares, priorizando com isso a aquisição da agricultura familiar com o intuito de tornar as refeições mais saudáveis e promover as economias locais, depende, sobretudo, da aceitação dos seus consumidores finais, neste caso as crianças, para quem se tem olhado muito pouco a partir de uma perspectiva antropológica, no sentido de compreender como lidam com os alimentos no contexto escolar. Certamente, projetos de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) são essenciais para este intento, porém, se considerarmos que estes seres não são “tábulas rasas”, atentaremos-nos para a potência das significações que já trazem consigo sobre os alimentos dos contextos extraescolares e também na construção entre pares que fazem a respeito dos mesmos na escola.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Feitas as devidas considerações, podemos concluir que há uma necessidade urgente de, a partir de um viés sociológico e antropológico, voltar-se o olhar para mulheres e estudantes no que diz respeito ao processo de prover o alimento e alimentar-se na escola, pois encontrando-se estes atores sociais no final do processo do PNAE, emanam, a partir de como lidam com os alimentos, de grande poder em relação ao êxito do Programa.

O ato que parte das cantineiras de sugerir o cardápio com base em suas significações histórico-culturais sobre o que é bom para os estudantes e também pautadas por suas restrições laborais, por exemplo, pode determinar os itens das chamadas públicas e,

consequentemente, o que se compra ou não se compra da agricultura familiar, podendo até mesmo ser uma das grandes causas do uso parcial dos recursos do PNAE, que passa a ser utilizado para compras de produtos industrializados em supermercados locais. O mesmo potencial tem as crianças, que podem rejeitar alguns tipos de alimentos com base nas relações que constroem nos contextos escolares a partir de suas significações.

Ou seja, já se faz o momento em que tais questões e entraves devem ser observados para além das questões objetivas e operacionais. A negligência metodológica em relação a mulheres e crianças, todos colocados em um mesmo nível de invisibilidade para as Ciências no que diz respeito às suas agências, quase sempre abordados como meros objetos de estudo passivos de políticas públicas que partem de um viés assistencialista e patriarcal, deve ser aos poucos superada, afinal, como já apontado preliminarmente neste estudo de caso, eles possuem papel fundamental para o êxito de tais ações.

Uma espécie de “resistência do oprimido” pode surgir deste tipo de negligência científica e política. No caso apontado, relacionado ao PNAE, a “rebeldia infantil” em não aceitar alimentos, por exemplo, pode ser crucial para a determinação dos cardápios e compras da agricultura familiar, tendo o potencial de incluir ou excluir um grande número de gêneros alimentícios referentes ao Programa. O mesmo se aplica às cantineiras, que podem ser aliadas, se consideradas de forma humanitária em seus contextos laborais. Ao contrário disso, podem também se constituir enquanto entraves para o Programa ao não aderirem às prescrições dos profissionais de nutrição e acionarem apenas seus sistemas culturais relacionados à alimentação. Além disso, o argumento da “praticidade” em relação à preparação das refeições em contextos de exploração de suas forças de trabalho, acaba ganhando legitimidade diante desses profissionais e de administradores das entidades executoras, o que dá margem para o aumento das compras de produtos industrializados.

A solução para este entrave também se dá a partir dos investimentos na agricultura familiar e na educação, *locus* privilegiado para a dissolução de fronteiras e reelaborações de significados. Neste e em muitos aspectos, concordamos com Rau (2016) nas conclusões de sua etnografia:

Isso conduz a inferir que as crianças podem ser a porta de entrada para novos paradigmas sobre o rural e seu desenvolvimento. Assim, pensar o PNAE como política pública de ação estruturante leva a refletir sobre a importância de um trabalho pedagógico voltado a estas crianças e jovens, como forma de, em longo prazo, alcançar um desenvolvimento rural sustentável e sustentado (RAU, 2016, p. 182).

O mesmo se aplica às mulheres que cozinham nas escolas. Porém, ações de EAN só resultam positivamente quando os contextos e significações dos atores sociais envolvidos são levados em consideração, encontrando terreno fértil para a negociação de saberes.

O estudo de caso, motivado por uma intervenção na comunidade de São João Batista do Glória (MG), serviu-nos de amostra para que, a partir desta experiência, se possa repensar tais práticas nos demais municípios brasileiros, que certamente passam por desafios semelhantes. Enfim, apenas uma proposta de contribuição cuja reflexão se apoia no arcabouço socioantropológico voltado aos múltiplos significados da alimentação e suas repercussões na vida cotidiana a partir de atores sociais já há muito tempo negligenciados pelas Ciências: mulheres e crianças, que têm um potencial transformador para o êxito desta política pública mas se continuarem a ser ignorados, podem também ser resistência à mesma.

REFERÊNCIAS

- BOURDIEU, P. *Anatomie du goût, Actes de la recherche en sciences sociales, octobre*. Paris: Persée 1976.
- BRANDÃO, C. R. **Plantar, colher, comer**: um estudo sobre o campesinato goiano. Rio de Janeiro: Graal, 1981.
- BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE. PNAE. 2009. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/fnde/legislacao/resolucoes/item/3341>. Acesso em: 01 set. 2019.
- BRASIL. Ministério do Planejamento do Planejamento, Orçamento e Gestão - MP. Ministério da Educação - MEC. LEI Nº 11.947 DE 16 DE JUNHO DE 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do programa dinheiro direto na escola aos alunos de educação básica. 2009.
- CANDIDO, A. **Os parceiros do Rio Bonito**. São Paulo: Livraria Duas Cidades, 1975.
- CODONHO, C. G. **Aprendendo entre pares**: a transmissão horizontal de saberes entre as crianças indígenas Galibi-Marworno (Amapá, Brasil). Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2007.
- COLLAÇO, J. H. L. Cozinha Doméstica e Cozinha Profissional: do discurso às práticas. **Caderno Espaço Feminino**, v. 19, n. 01, p. 143-171. jan./jul. 2008.
- FEDERICI, S. **Calibã e a Bruxa**: mulheres, corpo e acumulação primitiva. São Paulo: Elefante, 2017.
- FEDERICI, S. **O ponto zero da revolução**: trabalho doméstico, reprodução e luta feminista. São Paulo: Elefante, 2019.
- GIDDENS, A. **As conseqüências da modernidade**. São Paulo: Editora UNESP, 1991.
- HALBWACHS, M. *La classe ouvrière et les niveaux de vie: recherches sur la hiérarchie des besoins dans les sociétés industrielles contemporaines (1912)*. Paris: Gordon et Breach, 1970.
- IBGE. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/mg/sao-joao-batista-do-gloria/historico>. Acesso em 19 mai. 2023.
- KAGEYAMA, A. A. **Desenvolvimento Rural**: conceitos e aplicações ao caso brasileiro. Porto Alegre: UFRGS, 2008.
- LAMBERT, J. L. *L'évolution des modèles de consommation alimentaires en France*. Paris: , 1987.
- LEACKEY, R.; LEWIN, R. **Origens**. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 1981.
- LÉVI-STRAUSS, C. **O cru e o cozido**. Mitológicas I. Tradução: Beatriz Perrone-Moisés. São Paulo: Cosac Naify, 2010.
- MAUÉS, R. H.; MAUÉS, M. A. M. O modelo da "reima": representações alimentares em uma comunidade amazônica. **Anuário Antropológico**, Brasília, v. 2, n. 1, 120-147, 1978.

PEIXINHO, A. M. L. A trajetória do Programa Nacional de Alimentação Escolar no período de 2003-2010: relato do gestor nacional. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 18, n. 4, p. 909-916, 2013.

POULAIN, J. **Sociologias da alimentação**. Florianópolis: Editora da UFSC, 2006.

QUEIROZ, M. I. P. **Cultura, sociedade rural, sociedade urbana no Brasil**. São Paulo: Edusp, 1978.

RAU, R. **Modos de Comer, Modos de Viver: um olhar sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar e suas interfaces com a cultura e o desenvolvimento local a partir de famílias rurais pomeranas de São Lourenço do Sul**. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2016.

ROMANELLI, C. **Pela saúde humana e do planeta? Políticas alimentares e refeições vegetarianas no ensino superior em Portugal e França**. 2022. Comunicação oral no 8º Colóquio Luso-Brasileiro de História e Culturas da Alimentação. Universidade de Coimbra. Coimbra, 2022.

SEEGER, A.; MATTA, R. da; CASTRO, E. B. V. de. A construção da pessoa nas sociedades indígenas brasileiras. **Boletim do Museu Nacional**, Série Antropologia, Rio de Janeiro, n. 32, p. 2-19, 1979.

SILVA, A. L. da; NUNES, Â; MACEDO, A. V. L. da S. (orgs.). **Crianças indígenas: ensaios antropológicos**. São Paulo: FAPESP/Global, 2002.

SILVA, G. B. de L.; OLIVEIRA, T. C. de O. O feminismo está na mesa: a cozinha agroecológica como espaço de subversão ao patriarcado **Cadernos de Agroecologia**. Diálogos Convergências e divergências: mulheres, feminismos e agroecologia, v. 16, n. 1, 2021.

SOARES, C. Matrizes clássicas gregas da História da Dieta: contributos da tratadística hipocrática. In: SOARES, C (ed.). **Espaços do Pensamento Científico da Antiguidade**. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2013.

TICHIT, C. *Du repas familial au snack entre copains: le point de vue des enfants sur leur alimentation quotidienne (enquête en milieu scolaire à Paris, France)*. **Anthropology of Food**, n. 9, 2015.

TORRALBA, J. A; GUIDALLI, B. A. *Examining children's food heritage in Spanish Schools: a process of learning to become "Eaters-in-context"*. **Anthropology of Food**, n. 9, 2015.

WANDERLEY, M. de N. B. Agricultura familiar e campesinato: rupturas e continuidades. **Estudos Sociedade e Agricultura**, Rio de Janeiro, n. 21, p. 42-60, out. 2003.

Alimentação e veganismo em Donna Haraway: perspectivas do consumo animal no feminismo ciborgue

Eating and veganism in Donna Haraway: perspectives on animal consumption in cyborg feminism

Alimentación y veganismo en Donna Haraway: perspectivas del consumo animal en el feminismo cyborg

Felipe Daniel Ruzene | felipe.ruzene@ufpr.br

<https://orcid.org/0000-0003-0955-8505>

Universidade Federal do Paraná (UFPR), Curitiba, PR, Brasil.



Recebimento do artigo: 05-setembro-2023

Aceite: 16-novembro-2023

RUZENE, F. D. Alimentação e veganismo em Donna Haraway: perspectivas do consumo animal no feminismo ciborgue. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 3, n.2, p. 30-44, dez. 2023.

RESUMO

Tendo por base os estudos de Donna Haraway, o objetivo desse texto é apresentar os diálogos presentes nas “tensões produtivas” entre sua obra e os ativismos pelos direitos animais, veganismo e vegetarianismo. Partindo das discussões relativas à história da alimentação e das relações entre humanos e não-humanos, este texto traz uma síntese das críticas de Haraway ao humanismo e aos direitos humanos, bem como seus manifestos por relações éticas nas alimentações e convívios interespecies. Para tanto, recorreu-se a diversos escritos harawayanos, especialmente suas considerações presentes em Quando as espécies se encontram (2008), além de outras/es/os autoras/es que abordam as relações entre alimentação, consumo animal, veganismo, feminismo, direitos humanos e perspectivas interespecies. Observar-se-á que a posição de Haraway suspeita da capacidade do veganismo (especificamente o seu aspecto abolicionista/radical) de escapar à violência interespecies e à imposição humanista, embora perceba a importância da crítica e do ativismo vegano (como posições éticas) para a desnaturalização da crueldade e práticas de consumo de outras espécies.

Palavras-chaves: Gastronomia; Donna Jeanne Haraway; Consumo de Carne; Gênero; Vegano.

ABSTRACT

Based on the studies of Donna Haraway, the aim of this text is to present the dialogues present in the “productive tensions” between her work and activism for animal rights, veganism and vegetarianism. Based on discussions related to the history of food and relationships between humans and non-humans, this text summarizes Haraway's criticisms of humanism and human rights, as well as her manifestos for ethical relationships in food and interspecies coexistence. To do so, resort to several Harawayan writings, especially his considerations present in When the Species Meet (2008), in addition to other authors who address the relationship between food, animal consumption, veganism, feminism, human rights and interspecies perspectives. It will be observed that Haraway's position is suspicious of the capacity of veganism (specifically its abolitionist/radical aspect) to escape interspecies violence and humanist imposition, although she perceives the importance of vegan criticism and activism (such as ethical positions) for the denaturalization of cruelty and consumption practices of other species.

Keywords: Gastronomy; Donna Jeanne Haraway; Meat Consumption; Gender; Vegan.

RESUMEN

A partir de los estudios de Donna Haraway, el objetivo de este texto es presentar los diálogos presentes en las “tensiones productivas” entre su obra y el activismo por los derechos de los animales, veganismo y vegetarianismo. Basado en discusiones relacionadas con la historia de la alimentación y las relaciones entre humanos y no humanos, este texto resume las críticas de Haraway al humanismo y los derechos humanos, así como sus manifiestos sobre las relaciones éticas en la alimentación y la convivencia entre especies. Recurrimos a varios escritos harawayanos, especialmente sus consideraciones en Cuando las especies se encuentran (2008), además de otros autores/as que abordan la relación entre alimentación, consumo animal,

veganismo, feminismo, derechos humanos y perspectivas interespecies. Se observará que la posición de Haraway sospecha de la capacidad del veganismo (específicamente de su aspecto abolicionista/radical) para escapar de la violencia entre especies y de la imposición humanista, al tiempo que reconoce la importancia de la crítica y el activismo vegano (como posiciones éticas) para la desnaturalización de crueldad y prácticas de consumo de otras especies.

Palabras claves: Gastronomía; Donna Jeanne Haraway; Consumo de Carne; Género; Vegano.

INTRODUÇÃO

O consumo de carne é considerado, há muito tempo e por variados autores, como natural à humanidade, uma dietética¹ inscrita em nossa genética, parte inescapável do desenvolvimento da espécie humana. A violência sistemática contra determinados animais, portanto, encontra uma naturalização, primeiramente a partir de discursos metafísicos nos quais o ser humano possui autoridade sobre as demais espécies e, a posteriori, por noções biologistas, pautadas na lógica antropocentrada de que estamos (humanos) no topo da pirâmide alimentar por razões evolutivas (Mchugh *et al.*, 2019).

Segundo Bo Bennett (2019), doutor em psicologia social, nessa “reinvenção da natureza” (como chamaria Haraway) – a qual adicionaria o projeto de apagamento da crueldade e naturalização da violência pela indústria alimentar, como denunciado por Carol Adams (2020)² – pode residir a explicação para que aproximadamente 95% dos estadunidenses não demonstrem problemas éticos com a morte de animais para alimentação. No Brasil, mundialmente conhecido pela pecuária, os carnívoros são cerca de 86%, contra 14% de veganos/vegetarianos³ que se opõem ao consumo de carnes, segundo dados da Agência Brasil (Jade, 2021). Todavia, os números estão mudando rapidamente.

Neste texto não intento apresentar uma defesa à universalização do movimento vegano, advogando contra perspectivas feministas não-vegetarianas (o que seria profundamente hipócrita de minha parte), tampouco almejo contestá-lo freneticamente,

¹ O termo “dietética” é utilizado neste artigo como forma de exprimir, não somente o ato de comer ou beber, mas também as identidades sociais, raciais, étnicas, políticas, sociais, sexuais, de classe e de gênero que se cruzam nos hábitos à mesa. Isso é, a concatenação das potencialidades nutricionais com os variados desejos humanos, seus rituais, história, etiquetas e filosofias, ambos suscitados pelas práticas alimentares. Tal expressão provém da metodologia apontada por Michel Foucault (1998, p. 90-91).

² Carol Adams (2020), célebre ativista vegana, apresenta uma profunda crítica aos modos perpetuados pela indústria da carne, sobretudo à ideia de “referencial ausente” que permite o apagamento do animal como uma entidade independente, transformando-o no objeto carne. Dentro dessa lógica, é extinguido qualquer sinal de vida e morte, inclusive na gramática, uma vida se torna mero corte de carne dentro de uma embalagem plástica. Portanto, o consumidor é totalmente apartado do ser vivo que dá origem ao produto consumido. Esse questionamento levantado por Adams é fundamental e deve ser feito, inclusive, por não-veganos: “Um pássaro morto pode realmente ser um ‘frango fresco’, como proclama a embalagem de plástico nos balcões de carne?” (Adams, 2020, p. 97).

³ Distingo as práticas veganas e vegetarianas, uma vez que, diferente da abstenção de carne animal do vegetarianismo, o veganismo é a abstenção de todo e qualquer produto de origem animal – incluindo seus usos em pesquisas, testes e, para alguns grupos, como animais domésticos ou de companhia. Todavia, nenhum dos dois movimentos se limita à dietética, são práticas éticas e movimentos políticos de resistência (embora existam motivações religiosas, em alguns casos) que desafiam os usos e exploração dos animais pelos seres humanos (Wright, 2017, p. 727).

ignorando a violência presente na criação de espécies companheiras⁴ para o abate. Na realidade pretendo edificar um debate entorno das “tensões produtivas” presentes nas aproximações e distanciamentos entre o ativismo vegano e a literatura de Haraway,⁵ no intuito de pleitear relações outras e mais éticas entre animais humanos e não-humanos – mesmo na permanência de dietéticas carnívoras (Haraway, 2016, p. 141).

Donna Jeanne Haraway é uma bióloga estadunidense, especialista em literatura e filosofia, doutora em biologia molecular e desenvolvimento celular pela Universidade Yale, professora do Departamento de História da Consciência e de Estudos Feministas na Universidade da Califórnia, em Santa Cruz, nos Estados Unidos. Haraway é uma acadêmica amplamente reconhecida nas áreas de estudos das ciências, tecnologias, feminismos e pós-modernidades (Leodoro, 2022).

Autora de diversos livros e ensaios fundamentais, sua obra relaciona temas que vão desde gênero e sexualidade até ficção científica e análises da relação natureza-tecnologia no intuito de questionar discursos naturalistas. Dentre esses muitos temas, a pensadora dedica um amplo espaço de seu trabalho para refletir a relação entre animais humanos e não-humanos, incluindo os debates relativos às dietéticas carnívoras e veganas, bem como à crueldade animal no biocapitalismo.⁶ Em virtude do trabalho altamente influente de Haraway no campo dos estudos animais, observo em suas análises um terreno profundamente relevante para (re)pensarmos a ética das relações interespecies – seja nos modos de vida ou nas práticas alimentares. Afinal, as gastropolíticas⁷ talvez sejam um dos campos mais privilegiados para refletirmos como certos animais se tornam reproduzíveis, matáveis e comíveis.

⁴ Aqui usarei o termo “espécies companheiras” para me referir a todo grau de seres vivos com os quais compartilhamos a existência, especialmente animais não-humanos. Todavia, vale ressaltar que Haraway amplia grandemente esse conceito, incluindo nele pessoas, animais, plantas, microrganismos, tecnologias e máquinas. Ela afirma que: “Cães não são a única espécie companheira. As máquinas são espécies companheiras de certo tipo, do tipo que importa. As muletas de meu pai, para caminhar depois de uma tuberculose óssea, eram companheiras” (Haraway, 2021, p. 7); e ainda que: “nem todas as espécies companheiras são amigáveis” (Haraway, 2021, p. 33).

⁵ Para este texto optei por fazer uso das obras de Donna Haraway em idioma original (inglês), expondo traduções de minha autoria nos casos de citações diretas (as quais acompanham o texto original, com grafia inglesa, em notas de rodapé). Apesar desta escolha, ancorada na pretensão de compreender mais acuradamente o conteúdo de seus escritos, variadas publicações *harawayanas* possuem notáveis traduções para a língua portuguesa. O simples fato de **O manifesto das espécies companheiras** ter sido o primeiro livro de Haraway publicado integralmente no Brasil (somente em 2021) é um simbolismo da relevância do tema e dos debates da autora para a comunidade acadêmica nacional. Ainda assim, muitos de seus livros, ensaios e artigos ainda permanecem sem uma edição para leitoras/es brasileiras/es/os.

⁶ No capitalismo contemporâneo, o valor de mercado é criado também a partir de componentes biológicos dos corpos (humanos e não-humanos) e transformado em “biocapitalismo”, produzindo sistemas nos quais as vidas se tornam *commodities*. O corpo orgânico dos seres vivos humanos e animais é concebido como formado por unidades descartáveis e mercantilizadas, por isso o “biocapital” é uma categoria criticada tanto em debates feministas, quanto nas análises em favor dos direitos dos animais (Giraud, 2013). Haraway vai além, dialogando biocapitalismo e conceitos provenientes de Marx e Foucault – que segundo ela foram retrabalhados, modificados e instrumentalizados de diferentes modos – apresenta o conceito de “tecnobiopoder” que integra o “capital ciborgue” (Gane; Haraway, 2010).

⁷ Entendo por “gastropolíticas” as fricções culturais e econômicas que surgem nas relações sociais em torno dos alimentos, nas quais a comida é parte ou o foco de conflitos de ordem sociopolítico-cultural e, nesse caso, de gênero, sexualidade e nos entrelaçamentos interespecies. O termo foi cunhado pelo antropólogo indiano Arjun Appadurai (1981).

A Cyborg manifesto: science, technology, and socialist-feminism in the late twentieth century (1985) é um dos ensaios mais difundidos de Haraway. Aludindo ao **Manifesto Comunista** (de Marx e Engels, 1848), a autora compõe uma obra central para a compreensão da crítica feminista à ciência, em diálogo com perspectivas dos feminismos não-brancos, decoloniais, socialistas/marxistas e radicais⁸. Haraway produz um texto deliciosamente polêmico, divertidamente irônico e amplamente transdisciplinar – ou “não disciplinar”, nos termos dela (Haraway, 2021, p. 28-30) – no qual propõem a figura ciborgue – uma existência outra, não limitada ao corpo sólido com estruturas delimitadas, mas uma combinação de máquina e organismo, uma mistura de realidade social e ficção – enquanto metáfora para a ruptura com a política da identidade, que concebe a categoria “mulher”, e defesa de novas políticas pautadas nas aproximações e distanciamentos, denominada por ela “política de afinidades” (Haraway, 1991, p. 154-156).

Mergulhado em um profundo espírito *harawayano*, entendo que as metáforas importam (Haraway, 1995, p. 30). Não à toa, o termo “ciborgue” foi adotado no título deste texto, com o intuito de evocar as perspectivas feministas pós-modernas que apontam ao desfazimento das fronteiras entre natureza/cultura, biologia/máquina, físico/imaterial, macho/fêmea e humano/animal. Tal balbúrdia empreendida contra as estruturas fronteiriças é fundamental para Haraway reexaminar conceitos de gênero, sexualidade, raça, etnia, classe social e tecnologias e será igualmente relevante para pensarmos as relações entre animais humanos e não-humanos, bem como as “lógicas” alimentares que se desenham entre elas/elus/eles (Haraway, 2008, p. 37-38).

Das críticas e apontamentos de Haraway ao ativismo radical vegano e pelo direito dos animais em suas inúmeras obras, destacarei dois de seus principais argumentos, os quais pretendo explicar com maior profundidade adiante. São eles: 1) a permanência da dualidade humano/animal presente nos discursos e ativismos relativos aos direitos dos animais, fronteiras criticadas em inúmeros escritos de Haraway (1989, p. 198-199; 1997, p. 55-69; 2008, p. 67; 2015, p. 160; 2016, p. 142) por criar categorias antropomorfizantes ou zoomorfizantes às relações entre espécies companheiras; e 2) de um modo geral, os seres humanos são incapazes de escapar da responsabilidade de conhecer os animais como indivíduos, de questionar como os seres vivos se tornam matáveis e como nos envolvemos em relações de vida e morte. Logo, os humanos não podem se afastar individualmente das práticas de matança e ser vegano não isenta da responsabilidade de enfrentar a produção de seres para morte (Haraway, 2008, p. 105-106). Haraway (2016, p. 141) defende uma reestruturação da parceria entre humanos e animais, fazendo parentescos ao invés de bebês,⁹ um feminismo coletivo multiespécie que cultiva solidariedades entre os diferentes seres com os quais compartilhamos nosso planeta.

⁸ As relações de Haraway com as múltiplas perspectivas feministas podem ser melhor observadas em seu ensaio *'Gender' for a marxist dictionary: the sexual politics of a word* (Haraway, 1991, p. 127-148) também presente na coletânea *Simians, cyborgs, and women: the reinvention of nature* (1991) – mesma obra que apresenta o Manifesto Ciborgue e outros tantos escritos da autora. Conheço uma única tradução brasileira (“**Gênero**” para um dicionário marxista: a política sexual de uma palavra, Haraway, 2004) realizada por Mariza Corrêa para o número 22 do periódico *Cadernos Pagu*, da Universidade Estadual de Campinas, publicado em junho de 2004 (Haraway, 2004, p. 201-246).

⁹ Haraway reivindica um modo expansivo de fazer parentes, envolvendo cuidar de sujeitos, comunidades e gerações, criando laços de amizade e cultivando solidariedades para além de consciências de consanguinidade, mas afinidade ou adoção. Não se trata de uma oposição radical às maternidades/paternidades, mas um entendimento de que “parentescos” são vínculos de cuidado muito mais poderosos do que a genética reprodutiva e não se limitam a vinculações humanas, podendo ser

Desde já, deve ficar claro que não pretendo com este artigo criticar os ativismos dos direitos dos animais, veganos/vegetarianos ou aqueles que dedicaram suas vidas à nobre missão de melhorar o tratamento com os animais, os quais foram responsáveis por conquistas fundamentais às nossas espécies companheiras. A breve discussão aqui apresentada pretende complicar certas afirmações, apresentar “tensões produtivas” e, talvez, sugerir outros conceitos possíveis dentro dos quais as questões entre humanos e animais podem ser abordadas.

QUANDO AS ESPÉCIES SE COMEM: HARAWAY E OS DIREITOS DOS ANIMAIS

Num cenário urbano, de resistência ante aos avanços da indústria da carne, dos ultraprocessados e da capitalização dos maus tratos às espécies não-humanas, o veganismo é um movimento político fundamental (Haraway, 2008, p. 80). Todavia, há lógicas de pequenos agricultores, da produção em escalas familiares e de formas agrárias que relacionam corpo, terra e alimentação há séculos, compreendendo as relações interespecies companheiras e, por isso, o modo de vida e as práticas políticas veganas não podem ser uma resposta geral, universal, atemporal e objetiva – essas discussões dialogam, inclusive, com as célebres considerações de Haraway sobre o privilégio da perspectiva parcial, presentes em **Saberes localizados** (1995).

Não sou vegana, embora esteja cada vez mais próxima de sê-lo, e não sou por muitas razões, que incluem o respeito pelos trabalhadores animais que vivem com os trabalhadores de fazenda e produzem leite, que vivem e morrem juntos, inclusive ao matar. Essas são formas que eu penso que merecem um futuro, pois não se trata da indústria leiteira. Bem, é complicado, porque quem trabalha para a indústria de laticínios vive à margem. Trabalha horas incrivelmente longas, e a maioria de fato se importa com seus animais. Penso que é realmente importante não demonizar os pequenos produtores neste conjunto de histórias (Haraway, 2021, p. 27).

A ativista estadunidense Marti Kheel (1948-2011) apresenta que o debate do ecofeminismo¹⁰ em relação ao veganismo vai nessa direção de debater certa pretensão de que a dietética vegana seja feita uma norma alimentar universal. Kheel (2004, p. 328-329, tradução própria) argumenta que o veganismo não deve ser um dogma normativo, sobretudo para os feminismos, mas uma ferramenta para “desalojar as subestruturas conceituais que sustentam

multiespecies. Assim, Haraway (2015) busca desfazer os laços de genealogia/parentesco e parentes/especies: “Então, faça parentes, não bebês! Importa como parentes geram parentes” (No original: “So, make kin, not babies! It matters how kin generate kin”) (Haraway, 2015, p. 162).

¹⁰ Ecofeminismo é um movimento filosófico-político que busca a união entre discursos do feminismo, ecologia e sustentabilidade, criticando a visão de mundo que desvaloriza tanto as mulheres quanto a natureza. Essa teoria tem o mérito de debater práticas do desenvolvimentismo econômico no capitalismo e não lhe escapa também a crítica à indústria da carne e as possibilidades (ou não) de uma pecuária eticamente responsável, além de criticar a visão atomista da sociedade patriarcal, que supervaloriza o papel da razão e desvaloriza as relações de cuidado (Kheel, 2004, p. 328). Haraway (2008, p. 86) afirma que escreveu o **Manifesto Ciborgue** (1985) em resposta ao ecofeminismo e toda uma manifestação política-cultural que florescia nos anos 1960 e 1970, almejando um retorno à natureza, à deusa mãe do suposto “matriarcado original” e, em alguns casos, defendia consciências tecnofóbicas. Em oposição à “naturalização” do feminino, Haraway propõem uma hibridização humano-máquina, ciborgues, as vertigens do pós-humano.

a prática de comer carne”¹¹. Creio que Haraway (2008, p. 80, tradução própria) concorde com as perspectivas de Kheel e, por isso, afirma: “Não discordo que o vegetarianismo, o veganismo e a oposição à experimentação animal senciente possam ser posições feministas poderosas; eu discordo que sejam doxas feministas”¹².

Isto é, para além dos debates éticos, o movimento vegano deve desnaturalizar o consumo animal, uma vez que esse discurso em torno da “natureza” busca legitimar formas particularmente exploradoras de consumo dirigidas por alguns representantes da indústria da carne e violenta pecuária atuais, comumente justificadas pelos mitos da predação biológica ou cadeia alimentar (Kheel, 2004, p. 336).

Uma vez que o consumo de animais é um ponto-chave de discussão tanto no trabalho de Haraway quanto nos debates em torno de sua ética, bem como um ponto focal para movimentos populares de direitos dos animais, o ativismo vegano fornece um foco para explorar esse consumo (GIRAUD, 2013, p. 102, tradução própria)¹³.

Embora as práticas legislativas com relação aos não-humanos rejeitadas por Haraway possam desempenhar um papel valioso em desestabilizar as estruturas de violência e crueldade contra as espécies companheiras, particularmente no que diz respeito aos direitos dos animais, ela percebe a perspectiva humanista presente na contradição direitos/animais. Resumidamente, a linguagem dos direitos torna-se problemática uma vez que é baseada numa concepção humanista e, portanto, constrói-se entorno de uma figura masculina/branca/heterossexual/europeia que se pressupõe como o “humano universal” – capaz, inclusive, de legislar sobre não-humanos (Haraway, 1989, p. 198-199).

Direitos, segundo a concepção *harawayana*, são reconhecimentos limitados e cerceados, pensados e concedidos por um grupo capaz de legislar. Então, “direitos dos animais” impõem uma separação entre humanos e animais, reivindicando e naturalizando a suprema superioridade dos humanos. Assim, Haraway tece críticas à naturalização dos relacionamentos entre espécies que se pauta no discurso dos direitos. Em *When species meet* (2008, p. 67), por exemplo, a autora afirma que os animais são considerados, no âmbito do direito, como dependentes permanentes (“humanos inferiores”), totalmente naturais (“não-humanos”), ou exatamente iguais (“humanos em trajes de pele”). Portanto, para combater a desigualdade é preciso ir além dos próprios “direitos dos animais” (Haraway, 2008, p. 73).

Haraway ainda apresenta a consciência de cálculo de custo-benefício presente nas justificativas para uso de espécies companheiras em pesquisas, treinamentos, relações domésticas ou alimentos e mesmo na luta pelos direitos dos animais. Essa consciência de cálculo reside na constante comparação entre “direitos invioláveis dos animais” e “o bem humano é mais importante”, como se optar por um ou outro fosse uma solução definitiva (Haraway, 2008, p. 86-87). Haraway apresenta como, em ambos os casos, permanece imperando uma lógica humanista que permite ao ser humano criar jogos racionalistas para regular a vida de outros seres com os quais deveríamos compartilhar a existência. Argumenta,

¹¹ No original: “to dislodge the conceptual substructures that support the practice of meat eating” (Kheel, 2004, p. 328-329).

¹² No original: “I do not disagree that vegetarianism, veganism, and opposition to sentient animal experimentation can be powerful feminist positions; I do disagree that they are Feminist Doxa” (Haraway, 2008, p. 80).

¹³ No original: “Since the consumption of animals is a key point of discussion both within Haraway’s work and in debates surrounding her ethics, as well as a focal point for grassroots animal rights movements, vegan activism provides a focus for exploring such consumption” (Giraud, 2013, p. 102).

ainda, que “não vamos muito longe com as categorias usadas pelos discursos dos direitos dos animais”, afirmando que é preciso “especificar essas questões em termos não humanistas” (Haraway, 2008, p. 67, tradução própria)¹⁴.

Por certo, nem Haraway (2008, p. 22), nem eu pretendemos desmerecer ou ignorar a questão do sofrimento animal, mas questionamos: “que outras possibilidades se abririam para além da piedade?” (Fausto, 2018, p. 2425). O sofrimento infringido às espécies companheiras é seríssimo e bastante preocupante, contudo, nos limitarmos a pensar apenas o sofrimento leva facilmente ao dualismo do custo-benefício direitos animais/progresso humano e retira dos animais (alguéns, não algo) sua possibilidade de agir. Assim, é preciso reconhecer quão justificável é questionar o sofrimento animal e a guerra travada contra eles, mas esse não é o único caminho.

Recuso a escolha de “direitos invioláveis dos animais” *versus* “o bem humano é mais importante”. Ambos procedem como se o cálculo resolvesse o dilema, e tudo que eu ou nós temos que fazer é escolher [...] precisamos aprender a ressignificar a vida e a morte em nossos termos e não aceitar a dicotomia racionalista que rege a maioria das disputas éticas. (Haraway, 2008, p. 87, tradução própria)¹⁵.

Nessa lógica, a projeção dos direitos humanistas sobre os animais seria antropocêntrica e antropomorfizante, por isso sustenta a rejeição de Haraway à dicotomia humano/animal, levando-a à busca de novas relações interespecies que não sejam fundamentadas nessa distinção biológica e reflete formas alternativas de pensar sobre as relações entre animais humanos e não-humanos, que não apelem para o discurso de direitos que Haraway tem criticado ao longo das últimas três décadas, pelo menos desde a publicação de *The Promises of Monsters* (1992). Assim, Haraway desafia o privilégio humano, demarca sua perspectiva pós-humanista (ou “compostista”¹⁶, como ela prefere) e pleiteia novas formas de relacionamentos que rompam a fronteira entre humanos e animais.

Penso em todo o trabalho realmente importante entre todos os que trabalham pelos direitos dos animais, filósofos e outros que o fazem desse jeito. Mas não podemos fazer isso desse jeito – não podemos antropomorfizar ou zoomorfizar. Precisamos de um novo trabalho categorial. Precisamos viver as consequências da curiosidade incessante dentro da operação mortal, situada e inexoravelmente relacional de criação de mundos (*worlding*) (Haraway, 2010).

Haraway (2008) é muito bem-sucedida em fazer uso da crítica ao humanismo para desafiar toda uma série de normas e valores culturais que legitimam modos de pesquisas, treinamentos, criações e consumo de animais, para as quais a dicotomia humano/animal não é

¹⁴ No original: “We do not get very far with the categories generally used by animal rights discourses [...] I am needy for ways to specify these matters in non humanist terms” (Haraway, 2008, p. 67).

¹⁵ No original: “I refuse the choice of ‘inviolable animal rights’ versus ‘human good is more important’. Both of those proceed as if calculation solved the dilemma, and all I or we have to do is choose [...] need to learn to revoice life and death in our terms and not accept the rationalist dichotomy that rules most ethical dispute” (Haraway, 2008, p. 87).

¹⁶ Haraway (2015, p. 161) afirma: “Eu sou uma ‘compostista’, não uma pós-humanista: somos todos compostos, adubo, não pós-humanos” [No original: “I am a compostist, not a posthumanist: we are all compost, not posthuman”]. A crítica reside no pós-humano ser um conceito restritivo e facilmente cooptado por um discurso evolucionário teleológico. Respeito (e concordo com) a preferência de Haraway, logo evito usar tais nomenclaturas. Quando o fizer, deixo evidente que se trata de usar ideias pós-humanas para pôr em questão o pressuposto da categoria imaginativa “humano”. De todo modo, prefiro evocar as “espécies companheiras” para me afastar do pós-humanismo (Haraway, 2010).

suficiente para estabelecer relacionamentos éticos entre espécies, assim, a autora trabalha para promover novas práticas éticas que possam ser reconciliadas com o colapso da distinção entre humano e não-humanos (Giraud, 2013, p. 108). Diversas/es/os autoras/es, porém, criticam a perspectiva de Haraway ao descentralizar o humano e argumentam que sua obra reforçaria as estruturas legitimadoras da exploração. Alguns dos críticos à teoria das espécies companheiras e aos argumentos de Haraway são autores do ativismo vegano e pelo direito dos animais, dentre eles destacamos os apontamentos de Carol Adams (2020), Eva Giraud (2013) e Zipporah Weisberg (2009).

Seus argumentos em oposição à Haraway caminham rumo a considerá-la defensora de normas e valores que compactuariam com a exploração animal, disfarçando práticas potencialmente antropocêntricas, tendências teóricas conservadoras e ignorando a ação política desses movimentos. Considero, porém, que enxergar nos escritos de Haraway um posicionamento antropocêntrico e conservador é refutável e, na verdade, bastante esdrúxulo, uma vez que sua obra é marcada por seu ativismo, enfoque transdisciplinar, desconstrutivista e crítica ao pós-humanismo convencional. Inclusive repensando as relações multiespécies, que a levaram a problematizar as fronteiras entre natureza e cultura e propor formas de produção da vida constituídas pela *simpoiesis*, a capacidade de fazer e criar com, e não pela *autopoiesis*, ou autossuficiência (Haraway, 2016, p. 58).

A partir daí, a postura de Haraway é de suspeita com a capacidade do veganismo (especificamente sua vertente abolicionista/radical) em escapar à violência interespecie e imposição humanista, embora perceba a importância das críticas e ativismos veganos (enquanto posturas éticas) para a desnaturalização das práticas de crueldade e de consumo de outras espécies (Haraway, 2008, p. 105). Curiosamente os autores que percebem um antropocentrismo explorador nas obras do feminismo ciborgue não observam que sua reivindicação é, justamente, por relações menos antropocêntricas e humanistas, tanto no convívio entre animais humanos como nas relações com as demais espécies. Como afirma Eva Giraud (2013, p. 104), esse debate parece estabelecer uma celeuma cuja única intenção é nomear qual seria o argumento mais antropocentrista – o que só ratifica a relevância da superação do humanismo apresentada por Haraway (1992, p. 88-89).

Não obstante, porém, convém ressaltar que Haraway magistralmente reformula e critica o discurso pós-humanista dominante, tanto em termos de gênero, quanto de política e cultura, porém sem abandoná-lo por completo. Em verdade, ela usa um discurso misto, metafórico e irônico para desafiar as formas genealógicamente construídas para a regulação da relação entre humanos e não-humanos, entre biologia e tecnologia, entre consumidores e consumidos. A partir dessas perspectivas, nasceram as reivindicações ciborgue e do ciberfeminismo. O discurso de Haraway, como afirma Cary Wolfe (2010), institui um “pós-humanismo pós-humanista”¹⁷.

¹⁷ Cary Wolfe (2010, p. 124-125) rotula a obra de Haraway como pós-humanismo pós-humanista, em oposição ao pós-humanismo humanista (aquele que questiona a dicotomia humano/animal, mas defende a promoção de direitos dos animais, ainda que baseado em noções humanistas), ou ao humanismo pós-humanista (aquele que critica o humanismo e antropocentrismo, mas sequer critica a distinção humano/animal, mantendo-a intocável). Essa leitura é ratificada no artigo de Eva Giraud (2013, p. 105).

TENSÕES PRODUTIVAS: NÃO TORNARÁS MATÁVEL

O ato de matar em si não é foco da crítica de Haraway, mas a compreensão de que a morte e sofrimento das espécies não-humanas são estruturalizadas e tornam-se inescapáveis na sociedade contemporânea. Neste sentido, os veganos são tão bem sucedidos em se desprender da crueldade das relações interespecies quanto qualquer outro indivíduo (Haraway, 2008, p. 80). Em vez de apenas criticar o ato de matar (tanto Haraway quanto alguns grupos do ativismo vegano) concentram-se em expor os projetos de desvalorização da vida, humana e animal, a partir dos quais certos indivíduos (humanos e não-humanos) são considerados “matáveis” sob a lógica do biocapitalismo (Haraway, 2008, p. 38). Assim, a autora contraria o mandamento bíblico do excepcionalismo humano, “Não matarás”, e apresenta uma lógica outra: “Não tornarás matável” (Haraway, 2008, p. 106).

Os ativistas veganos/vegetarianos estão certos em afirmar que, ao fim e ao cabo, as práticas de extermínio só existem graças ao mercado consumidor de carnes. Mas, como aponta Haraway, a transformação de qualquer espécie, povo ou grupo em matáveis deveria ser nossa verdadeira proibição (Haraway, 2008, p. 97-107). Isso não significaria extinguir a morte, mas poderia apresentar uma alternativa ao extermínio que se sistematizou na indústria alimentar contemporânea, criticando a consciência de um assassinato eticamente “legítimo” (Wright, 2017).

Dessa forma, predadores e comunidades originárias não seriam mais os vilões, culpabilizados modos de vida que (nem de longe) se comparam à lógica de extermínio. Ao mesmo tempo, o sistema de produção animal, a indústria de cobaias, o tráfico de animais e outras relações questionáveis interespecies se tornariam insustentáveis. Como coloca Juliana Fausto (2018, p. 2436), a partir do não tornarás matável, “os verdadeiros imorais viriam à luz”.

Eu acredito que o veganismo ético, por exemplo, representa uma verdade necessária, assim como dá testemunho crucial do extremo da brutalidade em nossas relações “normais” com outros animais. No entanto, também estou convencida de que o coflorescimento multiespécie requer verdades simultâneas e contraditórias se levarmos a sério não o mandamento que fundamenta o excepcionalismo humano, “Não matarás”, mas sim o mandamento que nos faz encarar o ato de nutrir e matar como uma parte inescapável dos emaranhados das espécies companheiras mortais, ou seja, “Não tornarás matável”. Não há categoria que torne inocente o ato de matar; não há categoria ou estratégia que impeça alguém de matar. Matar animais sencientes é matar alguém, não algo (Haraway, 2008, p. 105-106, tradução própria)¹⁸.

Basicamente, entendo que Haraway aponta a impossibilidade de nos afastarmos por completo da morte. Logo, ser vegano ou defender direitos animais não nos isenta da responsabilidade de enfrentar a produção de espécies companheiras para a morte, nem da lógica antropocêntrica que se julga capaz de legislar sobre as espécies que merecem ou não o direito à vida e sobre quais condições. Não obstante, seus escritos afirmam um questionamento

¹⁸ No original: “I believe that ethical veganism, for example, enacts a necessary truth, as well as bears crucial witness to the extremity of the brutality in our ‘normal’ relations with other animals. However, I also am convinced that multispecies coflourishing requires simultaneous, contradictory truths if we take seriously not the command that grounds human exceptionalism, ‘Thou shalt not kill’, but rather the command that makes us face nurturing and killing as an inescapable part of mortal companion species entanglements, namely, ‘Thou shalt not make killable’. There is no category that makes killing innocent; there is no category or strategy that removes one from killing. Killing sentient animals is killing someone not something.” (Haraway, 2008, p. 105-106).

capaz de expor a brutalidade das relações que consideramos “normais” com outras espécies e desconstrói a tese naturalista acerca do consumo de carne e da predação humana (Haraway, 2008, p. 105). De modo geral, o ser humano não é capaz de se eximir da responsabilidade de encontrar outras espécies, de questionar como os seres vivos se tornam matáveis ou como desenvolvemos relações de vida e morte (Giraud, 2013, p. 112).

Por mais que tentemos nos distanciar, não há modo de viver que não seja também o modo de alguém, não apenas algo, morrer diferencialmente. Os veganos chegam tão perto quanto qualquer um, e seu trabalho para evitar comer ou usar qualquer produto de origem animal consignaria a maioria dos animais domésticos ao *status* de coleções de patrimônio curado ou simplesmente ao extermínio como espécies e como indivíduos (Haraway, 2008, p. 80, tradução própria)¹⁹.

Ainda assim, Haraway não se opõe ao veganismo, sobretudo na categoria que ela nomeia “veganismo ético”, mas demonstra a contradição presente na afirmação da dualidade humano/animal (Haraway, 2010). Por certo o veganismo permanece fundamental enquanto movimento político que critica a naturalização da exploração animal e as relações antiéticas centradas na pretensa superioridade humana. Não obstante, Haraway (2008, p. 87) aponta que, mesmo em algumas ideologias vegetarianas/veganas, permanecem certas demandas humanistas pelos direitos dos animais – isso é, criticam o papel atribuído aos animais no biocapitalismo, mas continuam funcionando dentro de estruturas pautadas nos direitos antropocêntricos (Giraud, 2013, p. 108).

Como o veganismo abrange aspectos do estilo de vida dos sujeitos muito além da dietética, seu valor político foi afirmado em relação ao ecofeminismo, à resistência cultural anticonsumista e ao protesto anticapitalista. Todavia, Haraway (2015), ao tratar do *Plantationoceno*, apresenta a redução da Terra a um mercado, cujos recursos são utilizáveis em lógicas coloniais que limitam as formas de habitação da terra, e transforma o mundo em uma grande fazenda, na qual há donos/exploradores e consumidores/exploráveis. Um sistema colonial baseado na escravidão e na monocultura que substitui uma vivência sustentável – que permitiria a passagem entre as gerações – pela extração de valor, expropriação da terra e múltiplos sistemas de cativeiro que caracterizam o modernismo capitalista – ou *Capitaloceno* (Haraway, 2021, p. 21-23).

O *Plantationoceno*, portanto, representa essa mutação devastadora proveniente de “diversos tipos de fazendas com tendências humanas, pastos, e florestas em plantações extrativas e fechadas, baseadas em trabalho escravo e outras formas de trabalho explorado, alienado, e, geralmente, deslocado espacialmente” (Haraway, 2016, 143-144). Assim, seria suficiente (a nível ecológico) se parássemos de comer carnes e devorássemos soja? É certo que reduziríamos as violências provenientes da pecuária, mas a indústria alimentar continuaria a nos entupir de ultraprocessados, transgênicos, conservantes, aditivos, saborizantes, corantes, farinhas refinadas, açúcares adicionados, sais, sódio e toda uma série de substâncias comestíveis que, embora venenosas a nós e à Terra, ostentam selos de “vegan-friendly”²⁰

¹⁹ No original: “Try as we might to distance ourselves, there is no way of living that is not also a way of someone, not just something, dying differentially. Vegans come as close as anyone, and their work to avoid eating or wearing any animal products would consign most domestic animals to the status of curated heritage collections or to just plain extermination as kinds and as individuals.” (Haraway, 2008, p. 80).

²⁰ “Vegan-friendly” (literalmente: vegano-amigável) é um selo utilizado para atestar que determinado produto não contém ingredientes de origem ou derivados de animais e que nenhum animal ou produto animal foi usado em qualquer parte de sua criação. Infelizmente, o biocapitalismo vem se mostrando

(Haraway, 2021, p. 22). Fica a provocação de Haraway aos que refletem sobre veganismo, gastronomia e indústria alimentícia:

O Plantationoceno continua com uma ferocidade cada vez maior na produção de carne industrializada globalizada, monocultura do agronegócio e imensas substituições de culturas como óleo de palma por florestas multiespécies e seus produtos que sustentam criaturas humanas e não-humanas²¹ (Haraway, 2016, p. 206, tradução própria).

Evocando o “não tornarás matável”, Haraway pretende, por um lado, “dessacralizar a morte” e, por outro lado, diferenciá-la do extermínio (Fausto, 2018, p. 2435). Isto é, se todos fôssemos veganos ou vegetarianos, se a abolição animal se concretizasse por completo, ainda mataríamos – por certo muito menos do que matamos hoje, mas não haveria inocência ou paz interespécies. Ao mesmo tempo, é preciso entender que as atuais políticas alimentares, indústrias da carne e pecuárias descontroladas não matam, exterminam. Há hoje uma ausência de responsabilidade generalizada, assassinatos em massa que visam suprimir um consumo insustentável (e, em muitos casos, exagerado) de carnes – espécies companheiras fabricadas, mal nutridas e mal tratadas para a morte (Wright, 2017, p. 727-728). O artigo de Fausto resume muito bem a complexidade do pensamento de Haraway que ora abordamos:

Não existe inocência, tampouco devemos desejar ocupar esse lugar contra todo o resto dos viventes. Mas pode existir responsabilidade, a possibilidade de responder. Isso que chamei de dessacralização da morte, ideia proposta por Haraway, não é um salvo-conduto para assassinatos, hecatombes, holocaustos ou ecocídios; pelo contrário, é uma atitude que parte de situações concretas e realistas. Dizer que não há inocentes não implica que o exterminismo, em qualquer configuração que se exprima, não faça vítimas ou que seja justificado – isso significaria adentrar uma zona de indistinção, um achatamento e confusão de responsabilidades. A questão, outra, é: como viver em um mundo em que matar é necessário? A necessidade aí deve ser tomada com muito cuidado; quando, como, o que é necessário? A saída encontrada por Haraway passa por uma mudança do mandamento bíblico: e se, em vez de “não matarás”, nos guiássemos pela junção “não tornarás matável”? (Fausto, 2018, p. 2436).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Em suma, a obra de Haraway levanta questões fundamentais quanto ao combate dos humanismos na forma de discursos de direitos que são constantemente utilizados na defesa da hegemonia e bem-estar humanos. Ao mesmo tempo, suas perspectivas adicionam complexidades a consciências para as quais levanta certa suspeita – como, por exemplo, o veganismo (Giraud, 2013, p. 104). Suas perspectivas transitam entre a concordância com o veganismo enquanto abordagem ética e sustentável para a alimentação que se alinha com sua preocupação em reconhecer a interdependência entre humanos e não-humano e, simultaneamente, respeito com trabalhadores animais, gastronomia responsável, lógicas de pequenos produtores, de comunidades autóctones e compreensão da impossibilidade de extinção da morte – para a qual responde: “não tornarás matável” (Haraway, 2008, p. 106).

capaz de cooptar a dietética vegana para continuar reproduzindo suas *commodities* ecologicamente questionáveis em um “veganismo industrializado” (Haraway, 2008, p. 41).

²¹ No original: “*The Plantationocene continues with ever greater ferocity in globalized factory meat production, monocrop agribusiness, and immense substitutions of crops like oil palm for multispecies forests and their products that sustain human and nonhuman critters alike*” (Haraway, 2016, p. 206).

Ao invés de optar por esse ou aquele caminho, Haraway apresenta um desafio às tendências antropocêntricas tanto nos estudos animais quanto nas culturas exploradoras. Seus escritos desafiam noções essencialistas e binárias em relação aos corpos e suas relações com outros seres vivos e com o meio ambiente. Sua visão abrange uma abordagem mais inclusiva que valoriza a interconexão e a interdependência entre humanos, animais, plantas e ecossistemas, em um todo complexo que entende por “espécies companheiras”. Assim, a bióloga/filósofa reivindica outros modos de vida, favoráveis à diversidade de todas as espécies – incluindo, por certo, a multiplicidade humana. Afinal, uma ecojustiça multiespécie também deve incluir a diversidade das pessoas (Haraway, 2015, p. 160).

Convém ressaltar que em seu *The companion species manifesto* (2003), Haraway dialoga com perspectivas da práxis marxista e desenvolve um projeto de “parentesco multiespécies”, a partir do qual propõe refletirmos possibilidades de futuros nos quais reconhecamos os animais e outros organismos não-humanos como “alteridades significativas”, de modo a reconfigurar os entrelaçamentos de espécies humanas e não-humanas a partir de um “devir-conjunto”. Levando em consideração os modos de vida de outros seres e de outras pessoas, em seus próprios termos, sem categorias dominantes ou consciências hegemônicas, seríamos capazes de edificar novos modelos éticos, para além de discursos centrados na afirmação e direito humanísticos.

Em *Staying with the trouble* (2016), Haraway propõe habitarmos coletivamente a Terra, recriando os contatos interespécies em uma era de extermínio em massa e sistemático de diversas espécies – Capitaloceno-Antropoceno-Plantationoceno. Além disso, pensar a categoria *harawayiana* de “espécies companheiras” permite questionar os projetos que nos constroem como espécie, filosoficamente ou de outras maneiras (Haraway, 2003; Haraway, 2008; Haraway, 2010).

Creio que essas tensões produtivas se mostram profundamente impactantes na ampliação de ambos os debates e talvez nos leve (por que não?) a novas relações e/ou percepções entre os ativismos, as práticas interespécies e o consumo de outros seres vivos. Quem sabe possamos refletir – a partir das tensões apresentadas tanto pelo ativismo vegano, quanto por Haraway – outros modos de convívio entre animais humanos e não-humanos, transformando os entrelaçamentos interespécies e superando a dualidade humanista que pressupõem a hegemonia humana. Seria possível um carnivorismo ético ou um veganismo ciborgue?

REFERÊNCIAS

ADAMS, C. *The pornography of meat: new and update edition*. Londres: Bloomsbury Academic, 2020.

APPADURAI, A. *Gastro politics in Hindu South Asia*. *American Ethnologist: Journal of the American Ethnological Society*, Nova Iorque, v. 8, n. 3, p. 494-511, 1981.

BENNETT, B. *Eat meat... or don't: considering the moral arguments for and against eating meat*. Massachusetts: Ebookit, 2019.

FAUSTO, J. Brincar, matar, comer: sobre moralidade e direitos animais. **Revista Direito & Práxis**, Rio de Janeiro, v. 9, n. 4, p. 2422-2438, 2018.

FONTGALAND, A.; CORTEZ, R. Manifesto ciborgue. [ENCICLOPÉDIA DE ANTROPOLOGIA](https://ea.fflch.usp.br/obra/manifesto-ciborgue). São Paulo: USP. 2015. Disponível em: <https://ea.fflch.usp.br/obra/manifesto-ciborgue>. Acesso em: 29 jul. 2023.

FOUCAULT, M. **História da Sexualidade 2: o uso dos prazeres**. Tradução: Maria Thereza da Costa Albuquerque. Rio de Janeiro: Editora Graal, 1998.

GIRAUD, E. 'Beasts of Burden': productive tensions between Haraway and radical animal rights activism, culture, theory and critique. **Culture, Theory and Critique**, Londres, v. 54, n. 1, p. 102-120, 2013.

HARAWAY, D. **Primate visions: gender, race, and nature in the world of modern science**. Nova Iorque: Routledge, 1989.

HARAWAY, D. **Simians, cyborgs, and women: the reinvention of nature**. Nova Iorque: Routledge, 1991.

HARAWAY, D. *Ecce Homo, Ain't (ar'n't) I a woman, and inappropriate/d others: the human in a post-humanist landscape*. In: BUTLER, J.; SCOTT, J. **Feminists theorize the political**. Nova Iorque: Routledge, 1992.

HARAWAY, D. Saberes localizados: a questão da ciência para o feminismo e o privilégio da perspectiva parcial. **Cadernos Pagu**, Campinas, n. 5, p. 7-41, 1995.

HARAWAY, D. **Modest-Witness @ Second-Millennium. FemaleMan-Meets- OncoMouse: feminism and technoscience**. Nova Iorque: Routledge, 1997.

HARAWAY, D. **The companion species manifesto: dogs, people and significant otherness**. Chicago: Prickly Paradigm Press, 2003.

HARAWAY, D. "Gênero" para um dicionário marxista: a política sexual de uma palavra. **Cadernos Pagu**, Campinas, n. 22, p. 201-246, 2004. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/cpa/a/cVkrGkCBftnpY7qgHmzYCgd/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 29 jul. 2023.

HARAWAY, D. **When species meet**. Minneapolis: University of Minnesota Press, 2008.

HARAWAY, D. Se nós nunca fomos humanos, o que fazer? [Entrevista concedida a] Nicholas Gane. Tradução: Ana Leticia de Fiori. **Ponto Urbe**: revista do núcleo de antropologia urbana da USP, São Paulo, n. 6, 2010. Disponível em: <http://journals.openedition.org/pontourbe/1635>. Acesso em: 29 jul. 2023.

HARAWAY, D. **Anthropocene, Capitalocene, Plantationocene, Chthulucene: Making Kin**. **Environmental Humanities**, Durham, v. 6, p. 159-165, 2015.

HARAWAY, D. **Staying with the trouble: making kin in the Chthulucene**. Durham: Duke University Press, 2016.

HARAWAY, D. Donna Haraway explica por que se deve fazer parentescos em vez de bebês. [Entrevista concedida a] Marilene Felinto, Cecilia Cavalieri e Juliana Fausto. **Species: Panfleto de Antropologia Especulativa**, [S.l.], p. 1-36, ago. 2021. Disponível em:

<https://speciesnae.files.wordpress.com/2021/08/panfleto-species-o-donna-haraway-com-marilene-felinto-cecilia-cavaliere-e-juliana-fausto.pdf>. Acesso em: 29 jul. 2023.

JADE, L. No Brasil, 14% da população se considera vegetariana: Entenda os tipos de dieta vegetariana e o que é veganismo. **Agência Brasil**, Brasília, 1 out. 2021. Saúde. Disponível em: <https://agenciabrasil.ebc.com.br/saude/noticia/2021-10/no-brasil-14-da-populacao-se-considera-vegetariana>. Acesso em: 29 jul. 2023.

KHEEL, M. *Vegetarianism and ecofeminism: toppling patriarchy with a fork*. In:

SAPONTZIS, S. F. (ed.). **Food for thought**. Amherst: Prometheus, 2004. p. 327-341.

LEODORO, S. Donna Haraway. In: **Enciclopédia de Antropologia**. São Paulo: Departamento de Antropologia da Universidade de São Paulo, 2022. Disponível em: <https://ea.fflch.usp.br/autor/donna-haraway>. Acesso em: 29 jul. 2023.

MARX, K.; ENGELS, F. **Manifesto Comunista**. São Paulo: Boitempo Editorial, ISBN 85-85934-23-9, 2005.

MCHUGH, P. et al. *If you don't eat meat... you'll die: a mixed-method survey of health-professionals' beliefs*. **Nutrients**, Basileia, v. 11, n. 12, 2019.

WEISBERG, Z. *The broken promises of monsters: Haraway, animals and the humanist legacy*. **Journal for Critical Animal Studies**, [S.l.], v. 2, n. 2, p. 22-62, 2009.

WOLFE, C. **What is Posthumanism?** Minneapolis: University of Minnesota Press, 2010.

WRIGHT, L. *Introducing vegan studies*. **ISLE: Interdisciplinary Studies in Literature and Environment**, Oxford, v. 24, n. 4, p. 727-736, 2017.

O churrasco como emblema alimentar cultural, técnica e discussões sobre gênero

The barbecue as an emblem of food culture, technique and discussions about gender

La barbacoa como emblema cultura alimentaria, técnico y debates sobre género

Eduarda Merljak Corrêa | eduarda.2021009431@aluno.iffar.edu.br
<https://orcid.org/0009-0008-1573-971X>

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

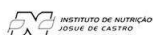
Marianna Pozzatti | marianna.pozzatti@iffarroupilha.edu.br
<https://orcid.org/0000-0001-8664-2204>

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

Recebimento do artigo: 25-setembro-2023

Aceite: 15-janeiro-2024

CORRÊA, E. M.; POZZATTI, M. O churrasco como emblema alimentar cultural, técnica e discussões sobre gênero. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 3, n.2, p. 45-56, dez. 2023.



RESUMO

O universo do churrasco, para além de técnicas e cortes, possibilita reflexões sociais e culturais. Deste modo, abrange questões relacionadas ao papel da mulher nesse meio ainda predominantemente masculino. Assim, procurou-se analisar o funcionamento da prática do churrasco em São Borja-RS, Brasil, de modo a identificar a presença feminina nesses espaços. Para isso, foram realizadas entrevistas com questionário de perguntas abertas semiestruturadas com seis pessoas que já estão inseridas neste meio e a partir disso analisou-se e comparou-se as informações obtidas. Observou-se que, na cidade de São Borja, o gênero que ainda prevalece na execução do churrasco é o masculino, embora seja possível notar uma mudança neste cenário, a partir da introdução e naturalização da presença feminina neste meio. Para além disso, observa-se que o churrasco permeia um conjunto complexo de técnicas, ingredientes, cortes cárneos e aspectos culturais que enriquecem o assunto e tornam o ato de prepará-lo extremamente rico e subjetivo.

Palavras-chaves: Gastronomia; Churrasco; Técnicas; Gêneros; Mulheres.

ABSTRACT

The universe of barbecue, in addition to techniques and cuts, allows for social and cultural reflections. In this way, it covers issues related to the role of women in this still predominantly male environment. We sought to analyze the functioning of barbecue in São Borja-RS, Brazil, in order to identify the female presence in these spaces. For this, interviews were carried out with a semi-structured open questions questionnaire with six people who are already involved in this environment and the information obtained was analyzed and compared. It was observed that, in the city of São Borja, the gender that still prevails in the execution of barbecue is male, although it is possible to notice a change in this scenario, with the introduction and naturalization of the female presence in this environment. Furthermore, it is observed that barbecue permeates a complex set of techniques, ingredients, meat cuts and cultural aspects that enrich the subject and make the act of preparing it extremely rich and subjective.

Keywords: Gastronomy; Barbecue; Techniques; Genders; Women.

RESUMEN

El universo de la barbacoa, además de técnicas y cortes, permite reflexiones sociales y culturales. De esta forma, abarca cuestiones relacionadas con el papel de la mujer en este entorno todavía predominantemente masculino. Por lo tanto, buscamos analizar el funcionamiento del asado en São Borja-RS, Brasil, con el fin de identificar la presencia femenina en estos espacios. Para ello se realizaron entrevistas con un cuestionario semiestructurado de preguntas abiertas a seis personas que ya están involucradas en este entorno y a partir de esto se analizó y comparó la información obtenida. Se observó que, en la ciudad de São Borja, el género que aún prevalece en la realización del asado es el masculino, aunque es posible notar un cambio en ese escenario, con la introducción y naturalización de la presencia femenina en ese ambiente. Además, se observa que la barbacoa impregna un complejo conjunto de

técnicas, ingredientes, cortes de carne y aspectos culturales que enriquecen el tema y hacen sumamente rico y subjetivo el acto de prepararla.

Palabras claves: Gastronomía; Parrilla; Técnicas; Géneros; Mujer.

INTRODUÇÃO

O churrasco é popularmente disseminado na imensa maioria dos lugares ao redor do mundo. Em certos casos, carrega a cultura e a representatividade gastronômica de determinadas regiões. Com isso, traz não só variações de técnicas e insumos, mas também a possibilidade de reflexão em torno do que o churrasco proporciona como “evento” (Araldi, 2001).

Quando pensa-se em churrasco, ligeiramente relaciona-se a churrasqueira como uma posição de destaque dentro deste cenário. A partir desse recorte, é possível discutir e analisar questões sociais que tornam-se abrangentes. O churrasco faz parte de um conjunto de elementos que compõem e representam a cultura gaúcha no que se refere a alimentação, expressa pelo hábito de assar carne e, ainda que não se diferencie de outros assados, ele possui um forte valor simbólico para os gaúchos (Maciel; Teixeira, 1996).

Além do churrasco, há o consumo de outros alimentos típicos, carregados de história, hábitos e influências, como o chimarrão. Além da alimentação, existem datas emblemáticas para realização dos festejos gaúchos, como o 20 de setembro, que celebra o dia do gaúcho. Tanto nas festas como no dia a dia, existem vestimentas típicas, hábitos, como o de andar a cavalo, o sotaque carregado, as músicas e contos (Maciel; Teixeira, 1996). Tudo isso, atrelado aos fortes costumes das tradições gaúchas que ditam como devem se portar homens e mulheres dentro da sociedade.

Torna-se perceptível que as mulheres vêm mudando o comportamento e ocupando espaços não só de destaque, como também espaços que, socialmente, seriam destinados ao gênero masculino, como, tomar conta da churrasqueira, que por anos e anos foi responsabilidade dos homens. Socialmente, essa mudança não diz respeito apenas a quem vai tomar conta do alimento em si, mas dá conta de reger debates relevantes acerca dos estereótipos de gênero que fazem parte, principalmente, das situações dadas a partir das tradições gaúchas (Almeida, 2019).

Estas discussões fazem-se fundamentais para contribuir não só com a mudança das inúmeras situações de privilégios masculinos, mas também para evidenciar as mulheres com potencial de ocupar lugares de destaque tanto quanto os homens.

Deste modo, procurou-se analisar, destacar e discorrer sobre, não só a inserção das mulheres, como também o papel desempenhado no universo do churrasco. Mais especificamente, entender como ocorre o funcionamento deste nicho, numa cidade do interior do Rio Grande do Sul, com pouco mais de 60.000 habitantes, conhecida pela forte tradição gaúcha.

REFERENCIAL TEÓRICO

De acordo com Araldi (2001), o churrasco é um hábito presente nos mais diversos lugares ao redor do mundo, cada um com suas técnicas e particularidades.

Se o churrasco gaúcho fosse comparado com o churrasco estadunidense, relatado pela série, no canal de *streaming Netflix*, "*Chef's Table: Churrasco*", por exemplo, os cortes e técnicas do "*barbecue*" são diferentes. A churrasqueira como conhecemos é substituída pela "*pit-smoker*", onde a carne fica separada do fogo e é cozida pela fumaça. Além de alguns cortes conhecidos pelos brasileiros como a costela bovina, no churrasco norte-americano, também é comum encontrar hambúrgueres e salsichas (Tootsie, 2020).

Já o *bulgogi*, como é chamado o churrasco coreano, pouco se assemelha com o churrasco brasileiro. A carne grelhada, cortada em tiras e marinada no molho de soja é guarnecida com arroz, folhas e molhos (Canto, 2018). Na Holanda, também chamado de *barbecue*, geralmente a carne bovina, o frango e a linguiça são marinadas em molhos previamente para só depois serem espetadas em palitos de madeira e postas sobre uma grelha quente. Fato interessante é que, usualmente, quem faz a compra das carnes e executa o churrasco por lá são as mulheres (Barcellos, 2007).

Ainda que os gaúchos digam que o verdadeiro churrasco é preparado no Rio Grande do Sul, os "*hermanos*" argentinos possuem larga experiência em carne e assados. O "*asado*" argentino é composto por cortes de carne bovina jovem, grelhada sobre brasas e servida geralmente com saladas ou molho. É impossível falar de churrasco argentino ou uruguaio e não falar de chimichurri. Molho à base de ervas e temperos frescos, azeite de oliva, alho e pimenta que junto com a carne assada, proporcionam sabor particular (Canto, 2018).

No Brasil, principalmente no Rio Grande do Sul, o churrasco é um costume tradicional cultuado regularmente. Na casa da imensa maioria dos gaúchos é indispensável uma churrasqueira. Tradicionalmente, no churrasco gaúcho vemos no espeto ou na grelha cortes de peças inteiras, geralmente com gordura proporcional para garantir sabor à carne, sendo a costela um dos cortes mais encontrados. Ainda que o churrasco seja de grande valia para os brasileiros e, principalmente, para os gaúchos por tudo que representa, não se pode fechar os olhos para o fato de que ele se destaca em outros lugares do mundo, mesmo que difira em sabores, odores e técnicas (Maciel; Teixeira, 1996).

Já no interior do Rio Grande do Sul, o churrasco é presença garantida na esmagadora maioria dos eventos e reuniões familiares. A churrasqueira com um braseiro bem forte para dar conta de quilos e quilos de carne bovina, suína e ovina, além de salsichão e linguiça artesanal nos espetos (Maciel; Teixeira, 1996).

Existe o churrasco mais tradicional, também chamado de "churrasco gaudério", feito no fogo de chão, no qual os espetos feitos artesanalmente de alguma árvore não-tóxica encontrada pelos pampas gaúchos dão conta do "costelão" que fica por horas e horas assando em volta do fogo feito no meio do campo (Maciel; Teixeira, 1996).

Segundo os mais experientes, o osso, a gordura e a carne juntos, nas devidas proporções agregam sabor indescritível. O peito bovino com uma camada bem grossa de gordura também tem espaço no fogo. Mas, ainda que com pouca frequência, também encontram-se os famosos medalhões de picanha ou pedaços de contrafilé (Maciel; Teixeira, 1996).

Os acompanhamentos variam entre pão de alho, farofa, mandioca, queijo, pimentões recheados ou “só” a variada imensidão de cortes e tipos de carne. Tem ainda o churrasco do almoço de domingo, em que os acompanhamentos igualam-se à carne em variedade e quantidade. Arroz, salada de folhas, batata doce, mandioca, abóbora caramelada, salada de batata com maionese, tudo posto na mesa para só depois, como se fosse a estrela que chega por último, receber a carne assada (Barcellos, 2007).

E todo o repertório citado anteriormente, normalmente, é feito por homens, menos os acompanhamentos, que são feitos pelas mulheres na cozinha. Já muito se discutiu e ainda se discute, sobre a questão da submissão das mulheres dentro das tradições gaúchas, representada muitas vezes nas danças de internada e poemas. O que podem ou não, o que devem ou não fazer. Os costumes fortemente enraizados ajudam a criar maiores barreiras que impedem que a representatividade feminina cresça dentro dos ambientes masculinos (Almeida, 2019).

Porém, no meio de tantas divergências existe um ponto em comum quando se trata do real motivo para que o evento “churrasco” aconteça: para além de ser refeição, o churrasco serve também como momento de socialização. É o momento que nivela as pessoas, as regras de etiqueta mudam, é possível conversar sobre diversos assuntos com as mais diversas pessoas. E por conter tanta diversidade, criam-se cenários e comportamentos, individuais e coletivos, que possibilitam reflexões sobre questões sociais (Marques Junior, 2021).

Quando se pensa em churrasco, ligeiramente monta-se a mesma situação: mulheres na cozinha e homens na churrasqueira, sendo que os homens costumam ocupar a posição de destaque. Ainda que todos os dias, todas as refeições sejam uma obrigação atrelada às mulheres, são os homens que levam créditos por apenas em um dia, serem responsáveis por parte de uma refeição. Este cenário é algo enraizado na cultura gaúcha, conferindo aos homens uma situação privilegiada (Marques Junior, 2021).

Devido à grande variedade de tipos de churrasco, ele tem certo poder de representar gastronômica alguns países ou regiões, por isso a importância dada para quem o faz, e, conseqüentemente, a importância de discutir esta temática (Tobin, 1999).

Assim, percebe-se que o que se produz, o que se fala, o que se pensa sobre técnicas, sobre os eventos, sobre o funcionamento, sobre o que pode ou que não pode, o que se deve ou não em relação ao churrasco é feito por e para homens. Reforçando o que já se sabe sobre os privilégios masculinos dentro da sociedade e a luta constante de mulheres e homens para repensar estas tradições e culturas que praticam este tipo de pensamento (Cappelle; Brito; Melo; Vasconcelos, 2007).

Esse cenário nada difere dos tantos outros em que as mulheres saem em desvantagem, mas também como tantos outros, está em transformação. A transição vem acontecendo gradualmente, mas vem dando sinais de que as mulheres têm potencial para conseguir, mesmo com dificuldades, conquistar um novo espaço. Apesar das adversidades enfrentadas por tentar ocupar lugares onde há soberania masculina, algumas mulheres vêm conseguindo abrir caminhos e se destacar neste segmento.

Em uma entrevista dada ao jornal Correio do Povo, a médica veterinária, integrante da Associação Brasileira de Angus, Lorena Lacava, é idealizadora do projeto “Churras das Gurias”, o qual começou com a intenção de apenas disseminar conhecimento sobre técnicas de cortes de carne e fogo, hoje atinge a marca de 20 mil seguidores nas redes sociais e abre espaço para

que outras mulheres possam aperfeiçoar suas técnicas. Lorena conta ainda que mesmo mantendo uma postura séria e firme precisa lidar com episódios machistas dentro dos eventos que participa. Ela destaca ainda que mesmo com alguns olhares tortos e críticas destrutivas, a maioria do seu público hoje é formado por homens (Bassôa, 2019).

Mas não só em eventos comerciais esse perfil de mulher é encontrado. Também em entrevista para o jornal, dona Ivana de Castro, conta que aprendeu a fazer churrasco para que pudesse atender aos pedidos dos filhos. Aparentemente, em alguns casos, assar carne pode ser considerado um ato de independência.

Como mencionado anteriormente, os lugares estão sendo ocupados pelas mulheres aos poucos e principalmente em cidades maiores e capitais, inclusive com o auxílio das redes sociais que ajudam a divulgar os projetos desenvolvidos, assim como cursos e vendas de eventos. Mas não se sabe ao certo como isso poderia tomar proporções maiores e mais rápido para que outras mulheres, principalmente do interior, apareçam e consigam impor suas vontades, suas técnicas e seus conhecimentos acerca desse universo do churrasco.

Falar em churrasco e não falar das outras tradições gauchescas é impossível. Dentre elas, o destaque é, sem dúvidas, a semana em que o estado comemora apreciando música, comida e dança típicas. A Semana Farroupilha tem programação durante sete noites nos Centros de Tradições Gaúchas com jantares e shows com artistas regionais. Em São Borja, a Semana Farroupilha mexe em todas as estruturas, têm poder econômico gigantesco e de 13 a 20 de setembro as ruas são tomadas por turistas e cavalos, os moradores vestidos com a indumentária tradicional, a rotina do comércio e escola começa mais tarde e termina mais cedo (Luvizotto, 2010).

Mas, o que mais se empenham em fazer, com melhor qualidade, com as melhores técnicas e com o melhor planejamento possível, é a comida. Os jantares, que acontecem todas as noites antes do baile, são o que mais movimentam a cidade nos sete dias e o que mais se comenta durante o resto do ano. E, por consequência, a noite que se serve o churrasco é a que as pessoas mais demonstram interesse em participar. É interessante analisar também o fato de que até quem não segue as tradições, na noite do churrasco, veste bota e bombacha ou vestido de prenda e procura algum centro nativista para apreciar uma boa carne assada (Luvizotto, 2010).

Além de reforçar tradições, a Semana Farroupilha reforça também a disparidade entre homens e mulheres. A linha entre tradição e padrão de comportamento imposto pela sociedade, nesse caso, é tênue. Ainda que o foco não seja completamente esse, é complexo desamararr um do outro. E nesse período do ano essas questões ficam ainda mais fortes, as situações aparecem com mais frequência e o assunto volta a ser pauta das discussões, seja na *internet* ou no ciclo de convívio particular. E as discussões transbordam para além da cozinha, por exemplo. Ela contempla todos os quesitos de comportamento, desde vestimenta, postura até o encargo de tarefas que devem ser executadas pelas mulheres (Becker, 2010).

Todas essas reflexões nos levam a pensar que todo esse tempo de tradição só fez com que a representatividade feminina em lugares relativamente de destaque ficasse em inércia até os dias atuais. Raríssimas, para não dizer inexistentes, são as entidades tradicionais que conseguem enxergar o potencial das mulheres e permitem que ocupem os lugares que até então, só foram ocupados por homens, como, dominar a churrasqueira na melhor noite dentre todas da Semana Farroupilha.

Todas as discussões até aqui conseguiram contemplar algumas vertentes dentre tantas que o conflito homem/mulher tem dentro da sociedade, principalmente se tratando de privilégios, mas o recorte principal da pesquisa é o mais específico possível.

O que se consegue perceber até aqui, é que em uma cidade do interior do Rio Grande do Sul, com mais ou menos 60.000 habitantes, não há uma mulher que possa gostar, entenda ou esteja inserida nesse mundo de carne e fogo. E, se existe, porque não aparece? Um dos principais eventos da cidade é a Semana Farroupilha, com um cronograma de 7 noites consecutivas de muita comida típica, principalmente churrasco, em todos os piquetes e Centro de Tradições Gaúchas. Em que papéis a mulher se insere nesta situação?

Talvez, o que pode acontecer é encontrar esse perfil de mulher em casa, presa na comodidade que é, pelo menos no domingo, não precisar pensar no almoço da família. Presa na vontade imposta pelo “chefe da casa”, homem, “dono” da churrasqueira que decide que quem assa a carne é ele. Esse delineamento engloba todos os detalhes acerca do cerne que envolve a mulher dentro do universo do churrasco e de um mundo completamente masculino em transição. E mesmo que as evidências sejam de cenários e descobertas pouco favoráveis para as mulheres, sempre tem uma representante que abre caminhos do jeito que pode e que serve de inspiração para as que ainda não conseguiram enxergar o potencial que existe numa mulher que tem o poder de dominar o fogo e a churrasqueira.

A discussão acerca das mulheres no mundo do churrasco possui tantas vertentes que por si só já trazem pautas e pontos para discutir, mais ainda quando inseridas no contexto de tradições enraizadas. As reflexões acerca destes pontos trazem dúvidas que incomodam, as dúvidas trazem mais questões para refletir e o ciclo se torna infinito e vicioso. No entanto, a curiosidade em saber e desvendar o que realmente acontece em todo esse recorte da situação motiva o curioso, mesmo que corra o risco de não achar respostas e nem soluções para os problemas.

Todas essas questões sociais envolvidas não desvalorizam o vasto, complexo e rico universo que o churrasco proporciona, muito pelo contrário, só reforça ainda mais a importância que há em um dia que se reúne com pessoas em volta do fogo e se aprecia uma boa conversa, uma boa bebida e um bom e bem assado corte de carne.

Com base nisso, o intuito desta pesquisa é observar a situação em torno das problemáticas citadas acima, procurando descobrir se, em São Borja, no Rio Grande do Sul, mulheres que tenham não só o interesse, mas também o conhecimento e as técnicas para se inserirem nesse espaço, quebrando barreiras de tradições e paradigmas em torno das tantas questões relacionadas a elas. Tudo isso, em eventos, principalmente, nos que dizem respeito a festejos seguindo as tradições gaúchas no município e ainda, se possível, encontrar meios para que essas mulheres alcancem mais visibilidade em torno daquilo que podem mostrar para outras mulheres e encontrar alternativas de escape para tantas outras que tem vontade de mudar, mesmo que dentro de casa, as tradições desfavoráveis.

METODOLOGIA

Neste trabalho foi desenvolvida uma pesquisa de campo que, segundo Marconi e Lakatos (2014), acontece em forma de observações e de entrevistas com questionários

elaborados a fim de aprofundar-se na realidade do grupo específico estudado e para colher as informações e percepções acerca das atividades realizadas por ele.

Inicialmente, pensou-se em realizar a pesquisa apenas em São Borja, com mulheres que já tivessem espaço nesse nicho de mercado na cidade. Entretanto, com a falta deste público-alvo, decidiu-se expandir o âmbito da pesquisa para que fosse possível obter o material necessário para construir o trabalho. Como ainda assim, poucas mulheres foram identificadas, resolveu-se aplicar a entrevista também aos homens que fazem churrasco profissionalmente na cidade para obter mais informações.

Por isso, através de entrevistas feitas com pessoas que de alguma forma tem conhecimento sobre o churrasco. Entre elas, duas mulheres, estas nomeadas por "A" e "B" que já atuam profissionalmente na área e têm certa relevância nas redes sociais, mas que não são de São Borja. Duas mulheres, nomeadas por "C" e "D", de São Borja que apenas o fazem por *hobby* e dois homens, nomeados por "E" e "F" que realizam eventos relacionados ao churrasco na cidade. E uma mulher, nomeada por "G", que está iniciando na carreira e cedeu alguns relatos das suas experiências em eventos. As entrevistas foram feitas por aplicativo de mensagem instantânea, com perguntas abertas e semiestruturadas.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Assim como as outras áreas da Gastronomia, o churrasco vem ganhando novas técnicas e cortes de carne, tanto que, pelos entrevistados que o fazem profissionalmente, foi citada a busca diária pela manutenção das técnicas usuais e a procura das novas.

Mas, tratando-se dos cortes e corroborando com o que disse Maciel (1996), a costela bovina e a proteína ovina ainda são os cortes preferidos pelos assadores e assadoras entrevistados. Porém, o clássico fogo de chão e espetos está compartilhando espaço com a *parrilla*, que entre os entrevistados, foi unanimidade quando perguntados o tipo de churrasqueira preferido. Além disso, ainda foi questionado sobre técnicas para com o fogo, visto que é a principal ferramenta a ser dominada no churrasco. Os entrevistados mencionaram a lenha como um bom instrumento na hora de preparar o braseiro.

A pesquisa da conta não só de técnicas e cortes de carne como também de outras questões que envolvem o churrasco, visto que é uma prática que pode envolver pessoas com diferenças culturais e sociais. Por isso, algumas questões como representatividade e aceitação foram abordadas, principalmente pelo fato de existir o atrito entre homens e mulheres ocupando ou não o mesmo espaço igualmente.

Com isso, em paralelo ao que Almeida (2019) teoriza, as entrevistadas A e B compartilham da mesma visão em relação à representatividade feminina nos espaços de churrasco. A entrevistada "A" discorre: "Falta muito pra melhorar essa participação. Isso se deve à falta de indicação e conhecimento dos organizadores." A entrevistada "B", acrescenta: "Ainda não é um número que tenha uma representatividade igual... As mulheres precisam se unir."

Sabe-se que, de acordo com Marques Junior (2021), no churrasco consegue-se montar cenários que possibilitam discussões sociais, nesse caso, a reflexão sobre o conflito homem/mulher na sociedade, principalmente nas situações de privilégios masculinos. Com isso, há uma necessidade de que os homens sejam aliados na luta para que as mulheres

consigam ocupar também esses espaços de maneira menos hostil. De acordo com isso, o entrevistado “E” quando perguntado sobre o que pode ser feito por parte dos homens para que a presença feminina cresça nesses espaços, argumenta: “Incentivar, dar espaço e oportunidade para elas neste ramo, não generalizar por ser mulher, tem muitas que fazem melhor que os homens.”

Como exposto anteriormente o raciocínio de que os materiais encontrados sobre churrasco são ainda majoritariamente feitos por e para homens, fica evidente que as influências e inspirações atuais usufruídas pelas mulheres seriam de uma figura masculina, assim, as entrevistadas “A” e “D” destacam que a maior influência obtida por elas para que iniciassem o gosto pelo churrasco foi, além do grande consumo de carne pelas famílias, das figuras paternas que sempre estavam na ponta da churrasqueira.

Assim, em momento algum, nega-se a importância do gênero masculino na arte do churrasco, mas reafirmamos que - com as mudanças sociais, como a inserção da mulher no mercado de trabalho, que na geração atual é algo comum -, precisam ocorrer mudanças de pensamento em relação a quem executa atividades, antes realizadas apenas por homens, pois o desejo de executá-las vêm se desenvolvendo nas mulheres também, que apresentam capacidades idênticas para executar esta tarefa.

Quando as questões sociais envolvendo mulheres buscando espaços ocupados majoritariamente por homens são expostas, rapidamente pensa-se que a recepção por parte deles pode ser pouco agradável e a entrevistada “B” deixa isso evidente, quando ao ser perguntada como foi a aceitação nos eventos explana que ser mulher no meio do churrasco gaúcho precisa ser persistente. Porém, indo de encontro a essa experiência relatada, a entrevistada “A” argumenta que não teve maiores problemas com a questão da aceitação e ainda ressalta: “Não importa se é mulher ou homem, quando fazemos nosso trabalho com cuidado aos ingredientes e respeito aos clientes, mantendo uma postura profissional, os gêneros se igualam”. Embora seja o ponto de vista de apenas duas pessoas, observa-se que há um movimento de mudança, ainda que tímido.

As camadas possibilitadas de análise e discussão diante do eixo churrasco-mulheres-homens são infinitas e torna-se importante ressaltar os tópicos mais relevantes, como, o fato de que uma mulher ter vontade de comer churrasco pode vir a ser uma forma de tornar-se independente. Duas entrevistadas relataram que o interesse pelo fogo se deu a partir da vontade das famílias e amigos e delas próprias de apreciar uma carne assada. Disso, iniciou-se o gosto e a paixão pelas técnicas e sabores, além de possibilitar um leque de mercado de trabalho.

Ainda que as questões sociais que envolvem o churrasco como refeição, mas principalmente como evento, sejam de grande relevância e viabilizem discussões e reflexões em torno do conflito homens e mulheres, as divergências e contrapontos param por aí. A verdade é que quando o ponto principal é o churrasco, na sua essência, o foco é em selecionar os melhores cortes, a melhor lenha e a melhor técnica para o assado e nisso não há discordância e nem embates, inclusive entre os entrevistados, que em unanimidade citaram a costela bovina e a proteína ovina, como preferência na hora de fazer um assado gaúcho. Há, no geral, uma troca mútua, entre homens e mulheres, para que quando se prenda fogo numa churrasqueira, seja ela qual for, a atenção esteja voltada para os cortes selecionados que estão sendo preparados na brasa. Nisso, os entrevistados deixam explícito o tanto que se dedicam para entregar um churrasco de qualidade para seu público, sejam clientes, amigos ou familiares.

Os eventos relacionados ao churrasco são singulares. Em cada um há uma particularidade, cada experiência é única. A entrevistada "G", relata alguns comportamentos do público nos eventos realizados que evidenciam a diferença homem/mulher nesse meio. Uma cena que se repete com frequência é dirigirem a palavra, principalmente os elogios, sempre à figura masculina que estiver acompanhando o assado, sendo que nessa organização específica, a figura principal é a mulher. Outra observação citada, é que na maioria das vezes, a mulher que está como protagonista do assado é deixada sozinha no entorno da churrasqueira. Quando o assado é executado por um homem, na volta dele tem vários outros homens apreciando o fogo.

Esse relato abre espaço para refletir o porquê dessa divergência. É falta de interesse de outras mulheres pelo churrasco? Por que os homens não agem da mesma forma independente de quem estiver assando? São questões que não podem ser respondidas por meio desta pesquisa, mas que demonstram que ainda há um estranhamento quando se foge do cenário considerado típico pela longa prática. Acredita-se que com o aumento do interesse por parte das mulheres pelo churrasco, ao longo dos anos, esse estranhamento vá reduzindo, assim como hoje, não é mais considerado algo estranho, no Brasil, a mulher estar no mercado de trabalho e não apenas se dedicando ao lar. Embora tenha que enfrentar grande carga física e psicológica, devido a estrutura social construída.

Ela expõe o desconforto que por vezes, a mulher sente quando precisa estar toda hora provando a sua capacidade de fazer o que está fazendo. Muitas vezes sendo questionada sobre o jeito que conduz o assado, de forma que a deixa insegura. Ou com perguntas do tipo: "sabe que corte de carne é esse?", como se precisasse provar para aquela pessoa que ela realmente sabe o que está fazendo e como está fazendo. Isso, alinhado também com críticas completamente destrutivas, ditas de forma ríspida com o intuito de invalidar todo o conhecimento por ela obtido. Mas, por outro lado, ela relata que há reações positivas quando se deparam com ela comandando o assado. Mencionou que em um festival gastronômico relacionado ao churrasco que participou, encontrou com uma enxurrada de pessoas interessadas em saber como e porquê do interesse pelo assado, pessoas que realmente queriam saber sobre suas experiências, onde houve troca mútua com mulheres que se identificaram com ela.

Assim, observa-se que, como tudo na vida, sempre há os dois lados. E no final das contas, é tudo isso que dá sentido ao que se faz. Esse tipo de observação ocorre na maioria das experiências relacionadas com a inserção da mulher em papéis majoritariamente realizados por homens, porém, observa-se, com o passar do tempo e o debruçar da sociedade sobre estes debates, mudanças para que os papéis sejam iguados e respeitados, contudo, ainda de uma maneira lenta e trabalhosa.

Essa situação ultrapassa o âmbito do churrasco, atingindo o mundo da gastronomia profissional como um todo, no qual se observa que a sociedade aceita e espera que as cozinhas caseiras sejam comandadas pelas mulheres, mas isso não ocorre com as cozinhas profissionais, que majoritariamente são chefiadas por homens (Resende; Melo, 2016). Isso amplia uma discussão necessária para facilitar a escolha das mulheres pelas tarefas e trabalhos que realmente desejam, sua colocação no mundo do trabalho de uma maneira mais simples, que não seja mais necessário justificar-se e provar a todo tempo sua capacidade, assim como é para o gênero masculino.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Observou-se a importância do churrasco na cidade de São Borja, e que a mesma é carregada de hábitos e estereótipos. Contudo, houve um tímido interesse nas mulheres da região em praticar a arte da elaboração do churrasco, mas que ainda é considerada uma prática tipicamente masculina.

Sabe-se que o churrasco vem sofrendo transições de novas técnicas de preparo e ganhando novos cortes de carne selecionados, mas também está transformando-se no que diz respeito aos perfis encontrados comandando as churrasqueiras. Ainda que de forma lenta, este cenário já está ganhando perfis femininos estado afora. Mulheres já estão conquistando espaço e tornando-se referência neste meio.

Com base nas falas dos entrevistados, confirma-se a importância do diálogo sobre este tema, uma vez que, embora com estranhamento, homens e mulheres ficam curiosos quando observam uma mulher conduzindo o churrasco. Acredita-se que, se as mulheres começarem a aparecer mais elaborando o churrasco, tendem a estimular outras mulheres que tenham esse interesse, mas que ainda não tenham conseguido vencer as “amarras” da sociedade. Ao mesmo passo que “acostuma” os olhos dos homens com este novo cenário.

Tendo como base que o meio gastronômico profissional é regido por homens, e a partir da convivência no meio acadêmico da Gastronomia, pode-se pensar em utilizá-lo como ferramenta de auxílio e disseminação da temática, assim como de outras tantas, uma vez que, a escola não deve ser fonte apenas de conceitos e teorias técnicas, mas também de educação sobre assuntos importantes como este.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, E. M. A representação da mulher no tradicionalismo gaúcho: Estereótipo e Subversão. In: IV SEMINÁRIO INTERNACIONAL DE POLÍTICAS PÚBLICAS, INTERSETORIALIDADE E FAMÍLIA. 2019, Rio Grande do Sul. [Anais ...]. Rio Grande do Sul: Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, 2019. Disponível em: <https://editora.pucrs.br/edipucrs/acessolivre/anais/sipinf/assets/edicoes/2019/artigo/20.pdf>

Acesso em: 25 de setembro de 2023.

ARALDI, H. L. **Origem do Churrasco**. Projeto Passo Fundo: Apoio à Cultura. 2001. Disponível em:

http://projetopassofundo.com.br/principal.php?modulo=texto&con_codigo=60&tipo=texto

Acesso em: 25 de setembro de 2023.

BARCELLOS, M. D. **“Beef Lovers”: Um estudo cross-cultural sobre o comportamento de consumo de carne bovina**. 2007. 329 p. Tese (Doutorado em Agronegócios) - Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), Rio Grande do Sul, Brasil, 2007. Disponível em: <https://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/10041/000593934.pdf?sequence=1&isAlloWed=y>. Acesso em: 25 de setembro de 2023.

BASSÔA, Fernanda. Churrasco também é coisa de guria. *in*: Correio do Povo. **Bella+**. [S.l.] 01 set. 2019. Disponível em: <https://bellamais.correiodopovo.com.br/amp/cmlink/churrasco-tamb%C3%A9m-%C3%A9-coisa-de-guria-1.362866>. Acesso em: 25 de setembro de 2023.

BECKER, G. L. **Representações de Gênero no Tradicionalismo Gaúcho**. 2010. Monografia (Graduação em Ciências Sociais). Universidade Federal do Paraná. Trabalho apresentado no IV Diálogos do PET na Universidade Federal do Paraná, 2010. Disponível em: <https://petsociaisufpr.files.wordpress.com/2009/05/texto2odi80a0a2c392a1logos20-20gabrielazobeckerzedoc.pdf> Acesso em: 25 de setembro de 2023.

CANTO, R. S. **História e Cultura da Gastronomia Internacional e Oriental**. Londrina: Editora e Distribuidora Educacional S.A, 2018.

CAPPELLE, M. C. A.; BRITO, M. J.; MELO, M. C. O. L.; VASCONCELOS, K. A. A produção científica sobre gênero nas organizações: Uma meta-análise. **REAd – Edição 57**, v. 13, n. 3, p. 503-528, 2007. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/index.php/read/article/view/39960> Acesso em: 25 de setembro de 2023.

LUVIZOTTO, C. K. **As tradições gaúchas e sua racionalização na modernidade tardia**. São Paulo: Editora UNESP; São Paulo: Cultura Acadêmica, 2010. 140 p. Disponível em: <https://static.scielo.org/scielobooks/cq8kr/pdf/luvizotto-9788579830884.pdf>. Acesso em: 25 de setembro de 2023.

MACIEL, M. E.; TEIXEIRA, S. A. **Horizontes Antropológicos: Comida**. Porto Alegre, Ano 2, n. 4, p. 1-160 jan./jun. 1996.

MARQUES JUNIOR., G. **Churrasco dos Nacirema: uma Introdução à antropologia e à sociologia**. 2021. Não publicado. Disponível em: https://www.academia.edu/51238519/Churrasco_dos_Nacirema_uma_Introdu%C3%A7%C3%A3o_%C3%A0_antropologia_e_%C3%A0_sociologia. Acesso em: 25 de setembro de 2023.

MARCONI, M. de A.; LAKATOS, E. M. **Metodologia do Trabalho Científico**. 7ª Edição. São Paulo. Atlas. 2014.

RESENDE, A. M.; MELO, M. C. **Lugar de mulher é na cozinha? Uma análise com chefs mulheres sob a lógica da dominação masculina**. *in*: IV CONGRESSO BRASILEIRO DE ESTUDOS ORGANIZACIONAIS. Porto Alegre, Rio Grande do Sul, 2016.

TOOTSIE. T. *in*: **Chef's Table: Churrasco. Criação de David Gelb**. Série exibida pela Netflix. 2020. Temporada 1, episódio 1. Disponível em: <https://www.netflix.com/watch/81147384?trackId=14170286> . Acesso em: 25 de setembro de 2023.

TOBBIN, J. **A performance da masculinidade portenha no churrasco**. *Cadernos Pagu*, n. 12, p. 301–329. 1999.

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

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

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

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

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



Recebimento do artigo: 26-setembro-2023

Aceite: 09-janeiro-2024

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

RESUMO

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

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

ABSTRACT

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

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

RESUMEN

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

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

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

INTRODUÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

MATERIAIS E MÉTODOS

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

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

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

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

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

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

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

Quadro 1. características do perfil da *chef* entrevistada

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

Fonte: Elaborado pela pesquisadora (2023)

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

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

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

SOBRE O OFÍCIO DE COZINHAR: UMA PITADA DE HISTÓRIA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

A Trajetória de Maria

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

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

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

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

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

O Cotidiano de Maria

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CONSIDERAÇÕES FINAIS

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

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

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

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

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

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

REFERÊNCIAS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

O machismo e o racismo e a culpabilização da mulher pela piora da alimentação da família quando ela passou a ocupar o mercado de trabalho

Sexism and racism and the blaming of women for the worsening of the family's diet when they entered the job market

Sexismo y racismo y culpabilización de las mujeres por el empeoramiento de la alimentación familiar cuando acceden al mercado laboral

Letícia Tinoco de Toledo Garcia | lekagarcia@hotmail.com

<https://orcid.org/0009-0008-3720-6471>

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

Camilla de Chermont Prochnik Estima | camillacpestim@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0002-5410-3940>

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

Recebimento do artigo: 29-setembro-2023

Aceite: 15-janeiro-2024

GARCIA, L. T. T.; ESTIMA, C. C. P. O machismo e o racismo e a culpabilização da mulher pela piora da alimentação da família quando ela passou a ocupar o mercado de trabalho. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 3, n.2, p. 74-88, dez. 2023.



RESUMO

A saída da mulher para o mercado de trabalho é uma das grandes justificativas nos estudos do campo da alimentação e nutrição para a piora da qualidade nutricional do consumo alimentar das famílias, e que acarreta o desenvolvimento e aumento da prevalência e incidência de doenças crônicas não transmissíveis no Brasil nas últimas décadas. A mudança no perfil de alimentação do brasileiro é notória, mas o quanto essa afirmação da emancipação das mulheres para obterem espaço no campo profissional, fora de casa, com um trabalho remunerado e reconhecimento além da independência se configura como um discurso machista e culpabilizadora delas. O presente artigo tem o objetivo de fazer um ensaio crítico acerca do tema a partir do levantamento de artigos que contextualizaram a mudança no padrão de alimentação no Brasil, a afirmação da saída da mulher para o mercado de trabalho com as temáticas do conceito de família, criação do patriarcado, falta de uma estrutura social de rede de apoio às mulheres e a sobrecarga feminina.

Palavras-chaves: Gastronomia; Alimentação familiar; Mulher; Mercado de trabalho.

ABSTRACT

When women left home to work outside the house is a great the exit of women to the job market is one of the major justifications in studies in the field of food and nutrition for the worsening of the nutritional quality of family food consumption, which leads to the development and increase in the prevalence and incidence of chronic non-communicable diseases in Brazil in recent decades. The change in the Brazilian's eating profile is notable, but how much this affirmation of women's emancipation to obtain space in the professional field, outside the home, with paid work and recognition in addition to independence, is configured as a sexist and blaming discourse. This article aims to provide a critical review of the topic based on a survey of articles that contextualized the change in eating patterns in Brazil, the affirmation of women's exit to the job market with the themes of the concept of family, creation of patriarchy, lack of a social structure to support women and female overload.

Keywords: Gastronomy; Family food; Woman; Job market.

RESUMEN

La salida de las mujeres al mercado laboral es una de las principales justificaciones en los estudios en el campo de la alimentación y la nutrición para el empeoramiento de la calidad nutricional del consumo familiar de alimentos, lo que conduce al desarrollo y aumento de la prevalencia e incidencia de enfermedades crónicas no -Enfermedades transmisibles en el Brasil en las últimas décadas. Es notable el cambio en el perfil alimentario de los brasileños, pero hasta qué punto esta afirmación de la emancipación de las mujeres para obtener espacio en el ámbito profesional, fuera del hogar, con trabajo remunerado y reconocimiento además de la independencia, se configura como un discurso sexista y culpabilizador. Este artículo tiene como objetivo brindar una revisión crítica del tema a partir de un estudio de artículos que contextualizaron el cambio en los patrones alimentarios en Brasil, la afirmación de la salida de

las mujeres al mercado laboral con los temas del concepto de familia, creación del patriarcado, carencia de una estructura social para apoyar a las mujeres y la sobrecarga femenina.

Palabras claves: Gastronomía; Alimentación familiar; Mujer; Mercado de trabajo.

INTRODUÇÃO

“Quando a mulher saiu de casa para o mercado de trabalho, a alimentação da família piorou” - essa é uma afirmativa que provavelmente todos os nutricionistas ouviram durante a sua formação profissional, como uma das diversas justificativas para a piora da alimentação das pessoas. O aumento da prevalência de sobrepeso e obesidade e das doenças crônicas não-transmissíveis na população brasileira, além da maciça presença de alimentos ultraprocessados na alimentação dos brasileiros também entram nesse discurso como tentativa de justificativa para esse cenário. Mas, o quanto essa colocação é machista e racista? Machista por colocar sobre a mulher a carga na decisão alimentar - e de todos os processos que envolvem a alimentação de uma pessoa ou de uma família - e racista pois a invisibilização da mulher preta que sempre esteve envolvida no cuidado da casa das pessoas brancas, nas cozinhas e no cuidado das crianças. O trabalho doméstico de ambas é invisibilizado e nunca aparece nessa história a presença e responsabilização dos homens.

Fala-se sobre isso em nossas formações profissionais e no discurso com a comunidade ou os pacientes que atendemos? Estamos reproduzindo e ensinando aos estudantes de nutrição essas falas opressoras sem percebermos? Durante a formação profissional do nutricionista aprendemos a contextualização das mudanças no perfil de alimentação e nutrição da população brasileira para que haja compreensão dos cenários atuais de alimentação, saúde e doenças que são provocadas pela alteração do consumo alimentar das populações. Aprendemos o cenário de pobreza, desigualdade social, insegurança alimentar que desencadeia a fome e diversos diagnósticos de falta de vitaminas e minerais, como a anemia ferropriva (por baixo consumo de ferro) e a hipovitaminose A. Ao passo que os aumentos da prevalência e incidência de excesso de peso e obesidade e de doenças crônicas não transmissíveis, como a diabetes mellitus, hipertensão arterial, câncer entre outras. Aprendemos tanto sobre essas questões no âmbito biológico e da saúde, mas nada sobre a questão social.

Os artigos que discutem as mudanças nos perfis de saúde e doença e alimentação da população brasileira trazem diversas justificativas para a implementação desse cenário, como a globalização, urbanização e avanços da medicina e também a saída da mulher do ambiente doméstico e familiar para o mercado de trabalho. Sempre pareceu normal ouvir essa afirmação em nossa formação profissional, e talvez há alguns anos quando as discussões de machismo e outras opressões que as mulheres passam, como o racismo e a gordofobia, não eram tão abertas e sequer consideradas. Sendo assim, o objetivo do presente estudo é realizar um ensaio crítico sobre a normalização da fala machista e racista de que a mulher obtendo a sua emancipação é a responsável pela piora do perfil de alimentação de sua família e como isso deve ser visto de forma crítica e mais responsável.

RACISMO, COLONIZAÇÃO E INTERSECCIONALIDADE

A mulher preta sempre ocupou o ambiente doméstico das casas de famílias de pessoas brancas quando vieram escravizadas e colonizadas pelos portugueses na época do Brasil colônia. Machado (2022) descreve o posicionamento forçado de mulheres africanas que foram trazidas ao Brasil na época do Brasil colônia com a escravidão e as violências passadas pelas pessoas pretas, e como a mulher preta foi colocada forçadamente para realizar os trabalhos domésticos na casa dos brancos. As condições insalubres de trabalho para proporcionar refeições diárias, banquetes, quitutes, a posterior venda de alimentos fora do ambiente doméstico por parte das escravas com os lucros sendo recebidos pelas famílias brancas. Não só a violência em si da escravidão mas como o lugar da cozinha foi um lugar indesejado por elas e visto como forma de castigo pelo trabalho extenuante e constante, como afirma Thais Sant'Anna em seu livro "Um pé na cozinha" (2022). Segundo Sant'Anna (2022), as mulheres brancas não cogitavam ocupar os espaços de cuidados domésticos e muito menos a cozinha. Davis (2016) também discute bastante sobre as mulheres escravas e o seu lugar na sociedade colonial norte-americana e posteriormente a consolidação desse trabalho delas como grandes engrenagens sociais. As mulheres pretas descendentes de escravas não eram - e infelizmente talvez ainda não sejam - vistas como mulheres. Não igual às brancas, como descreve Bell hooks (2019).

Mesmo com a dita "libertação dos escravos" em 1888, cuja situação não mudou muito da teoria para a prática, as mulheres pretas seguiram nos cuidados domésticos que as brancas não queriam fazer, mas essa relação mudou um pouco. Elas continuaram a ser empregadas domésticas e com o avanço e consolidação da gastronomia no mundo, a presença de restaurantes para as pessoas comerem fora de casa, também absorveu essas mulheres no trabalho braçal sem qualquer tipo de destaque, visibilidade, mérito ou crédito, bem como nos ambientes escolares na função das merendeiras (Melgaço e Souza, 2022). A mulher preta sempre esteve no ambiente culinário, talvez não em lugar de decisão, mas de execução e limpeza, dentro ou fora da casa das pessoas, sem que fossem vistas ou reconhecidas.

Essa questão toda passa pela questão do racismo e classe social e não podemos deixar de citar a questão da interseccionalidade pois são atravessadores que explicam as violências que as mulheres pretas passam. Uma mulher branca cisgênero não tem as mesmas queixas de machismo que uma mulher preta cisgênero passa, como a invisibilização social (Akotirene, 2019). As mulheres brancas, pautadas na estrutura racista e escravocrata herdaram da escravidão e seu modelo estruturado de sociedade que é "natural" uma mulher pobre e/ou preta ocupar os espaços de cuidado da casa quando ela não pode ou não quer fazer. Então a saída da mulher branca pro mercado de trabalho não foi ocupada pelo homem, mas sim por outra mulher, só que pobre e preta, além da indústria alimentícia que mencionamos anteriormente. Achar isso natural só escancara nosso racismo estrutural e que, para que ele seja quebrado, estruturas sociais de poder e privilégio tem que ser mudadas.

A mulher branca só conseguiu sair pro mercado de trabalho porque a preta continuou ocupando o seu lugar. Ela só pode sair para estudar, buscar por igualdade aos homens brancos por conta dessa "rede de apoio" da mulher preta e pobre. No discurso da classe social de que "a preta precisa do trabalho" essa estrutura só se perpetua. Mas quando a mulher preta sai pro mercado de trabalho, é nas mesmas condições que a branca? Quem cuida dela e dos filhos dela? Quem é a rede de apoio dela? Em geral uma mulher acaba sendo a rede de apoio das outras, e no caso das mulheres pobres, os filhos acabam cuidando uns dos outros para que a mãe possa

sair para trabalhar. O racismo então pode ser visto como uma estrutura social que facilita e possibilita que as brancas tenham tido sua emancipação profissional e social e que continua perpetuando esse cenário.

Se pensarmos que toda essa história simplesmente não é abordada ou mencionada na formação profissional e como o discurso biológico é a justificativa para a mudança do cenário como discutiremos a seguir.

TRANSIÇÃO DEMOGRÁFICA, EPIDEMIOLÓGICA E NUTRICIONAL NO BRASIL

Nos anos 2000 diversos estudos foram publicados acerca das temáticas da transição demográfica, epidemiológica e nutricional no Brasil a respeito dos 50 anos anteriores (Batista Filho e Rissin, 2003; Kac e Velásquez-Meléndez, 2003; Oliveira, 2004; Batista Filho *et al.*, 2008). De acordo com Oliveira (2004), a transição demográfica refere-se à mudanças do perfil da população a respeito das taxas de natalidade, fecundidade e mortalidade, que provocam aumento no ritmo de crescimento da população por idade e sexo. A transição demográfica apresenta três estágios: o primeiro é de um equilíbrio populacional decorrente das altas taxas de natalidade e mortalidade. Em seguida há a explosão demográfica resultante da manutenção de uma alta taxa de fecundidade da população. E por fim, no terceiro estágio, a redução acelerada da taxa de mortalidade infantil e a conservação da alta taxa de fecundidade. No terceiro estágio, a redução acelerada das taxas de fecundidade e baixas taxas de mortalidade, que proporciona um envelhecimento da população.

A transição epidemiológica, segundo Schramm *et al.* (2004) é caracterizada por mudanças ocorridas no tempo nos padrões de morbidade e mortalidade em uma população, que é acompanhada pelas transformações econômicas, sociais e geográficas. Há a substituição das doenças transmissíveis por doenças não-transmissíveis e um deslocamento da carga de morbi-mortalidade dos grupos de pessoas mais jovens para os mais idosos. Já a transição nutricional pode ser entendida como um fenômeno em que há uma modificação e inversão dos agravos nutricionais da população em um determinado período de tempo. Há uma redução marcante dos casos de desnutrição para um aumento relevante de casos de obesidade (Kac e Velásquez-Meléndez, 2003).

Desde a década de 1950 observamos mudanças substanciais no Brasil por conta dessas mudanças dos perfis populacionais, redução de doenças transmissíveis, aumento do excesso de peso e a obesidade e redução da desnutrição. Processos de globalização, urbanização, evolução da medicina, vacinações, políticas públicas de alimentação e nutrição, políticas sociais com foco na redução da fome e insegurança alimentar.

No campo da epidemiologia nutricional, alimentação e nutrição, contamos com uma série de estudos a respeito das mudanças do perfil de alimentação no Brasil. A transição nutricional foi um resultado não só do combate à fome e políticas públicas contra anemia e hipovitaminoses mas com um novo perfil de alimentação, caracterizado pelo aumento de uma alimentação industrializada, maior consumo de alimentação fora de casa e substituição de refeições tradicionais por lanches. O aumento do consumo dos alimentos industrializados tem sido tão expressivo que inclusive uma nova classificação para os alimentos no Brasil foi proposta pelo Prof Dr Carlos Augusto Monteiro, a classificação NOVA (Monteiro *et al.*, 2010) e

incorporada pelo Ministério da Saúde na revisão e mais recente versão do Guia Alimentar para a População Brasileira (Ministério da Saúde, 2014). Três grupos de alimentos foram criados nessa classificação: os alimentos minimamente processados, os processados e os ultraprocessados (Monteiro *et al*, 2010), como base na presença ou não de processamento dos alimentos e na quantidade de ingredientes que eles apresentam na lista de ingredientes presentes nos rótulos.

Os alimentos minimamente processados são alimentos que vem direto da natureza e que apresentam em sua composição de um a dois ingredientes. Quando pensamos nos alimentos *in natura*, ou seja, como eles vieram da natureza, entendemos que ali não tem nada além dele. Eles não sofreram qualquer alteração após serem retirados da natureza, não há interferência da indústria, a não ser higienização, embalagem e transporte para localidades mais distantes. Exemplo: banana, não tem nada ali que não seja ela. Não tem adição de qualquer outro ingrediente, alimento ou substância, tanto que também dizemos que ela não tem - e nem precisa - de rótulo para reconhecimento do produto. Quanto à lista de ingredientes, eles apresentam de 1 a 2 ingredientes no máximo na listagem presente no rótulo, quando há rótulo (Monteiro *et al*, 2010).

Eles são a base para uma alimentação saudável, variada, balanceada e culturalmente apropriada e promotora de um sistema alimentar socialmente e ambientalmente sustentável (Guia alimentar para população brasileira, Ministério da Saúde, 2014). Exemplos de alimentos deste grupo: Legumes, verduras, frutas, arroz branco, integral ou parboilizado, milho em grão ou na espiga, grãos de trigo e de outros cereais; feijões, lentilhas, grão de bico; cogumelos frescos ou secos; frutas secas, sucos de frutas e sucos de frutas; castanhas, nozes, amendoim; especiarias em geral; ervas frescas ou secas; farinhas de mandioca, de milho ou de trigo e massas; carnes de gado, de porco e de aves e pescados frescos, resfriados ou congelados; leite pasteurizado (Guia alimentar para população brasileira, Ministério da Saúde, 2014).

Alimentos processados são fabricados pela indústria com a adição de sal ou açúcar ou outra substância de uso culinário a alimentos *in natura* para torná-los duráveis e mais agradáveis ao paladar. São produtos derivados diretamente de alimentos e são reconhecidos como versões dos alimentos originais *in natura*. São usualmente consumidos como parte ou acompanhamento de preparações culinárias feitas com base em alimentos minimamente processados. Podemos citar como exemplo, molho de tomate que em sua maioria tem adição de sal e açúcar, outros exemplos são: frutas em calda, atum em lata, toucinho. Todos esses alimentos são adicionados de sal, açúcar ou outro ingrediente que fazem deles alimentos processados. (Guia alimentar para população brasileira, Ministério da Saúde, 2014). À respeito da lista de ingredientes, eles apresentam de 3 a 4 ingredientes no máximo na listagem presente no rótulo (Monteiro *et al*, 2010).

Quando pensamos em alimentos ultraprocessados, imediatamente nos vem à cabeça: praticidade, facilidade de consumo e paladar. Talvez por isso, podemos constatar, nas últimas décadas, um aumento considerável no consumo destes produtos. Estes são formulações industriais feitas inteiramente ou majoritariamente de substâncias extraídas de alimentos (óleos, gorduras, açúcar, amido, proteínas), derivadas de constituintes de alimentos (gorduras hidrogenadas, amido modificado) ou sintetizadas em laboratório com base em matérias orgânicas como petróleo e carvão (corantes, aromatizantes, realçadores de sabor e vários tipos de aditivos usados para dotar os produtos de propriedades sensoriais atraentes). A indústria alimentícia disponibiliza um orçamento significativo para as campanhas de marketing e isso faz com que haja falsa impressão de que são alimentos saudáveis. Não é incomum vermos em

embalagens mensagens como: “enriquecido com”, “menos calorias”, “fonte de”. Mensagens como essa podem confundir o consumidor, além disso, como dissemos acima, a sensação de praticidade faz com que cada vez mais brasileiros optem por estes alimentos. De acordo com a classificação NOVA, os alimentos ultraprocessados apresentam em sua composição acima de 5 ingredientes (Monteiro *et al*, 2010).

A inclusão dessas novas formas de caracterização dos alimentos trouxe à tona um entendimento do quanto estamos comendo alimentos altamente manipulados pela indústria alimentícia, que criam alimentos que previamente não existiam, como por exemplo refrigerantes, salgadinhos de pacote e macarrão instantâneo acompanhado de um pó rico em sódio. Esses alimentos não são derivados de outros, necessariamente. O problema é que pela alta palatabilidade, campanhas maciças de marketing e apelo para praticidade de consumo esses alimentos estão virando a base da alimentação brasileira, e essa é uma das grandes justificativas para o discurso machista da mulher não ser mais a decisora da alimentação da casa ou então ela não preparar mais os alimentos para a família. A enxurrada de mensagens sobre a praticidade dos alimentos ultraprocessados, como as comidas prontas para consumo congeladas, biscoitos e pipocas que substituem o jantar, ausência de frutas legumes e verduras que demandam algum tipo de preparo, propiciam o aumento desse consumo pelas famílias. A mulher saiu de casa para o mercado de trabalho, o homem não ocupou o seu espaço e quem fez esse trabalho é a indústria de alimentos ultraprocessados.

O Guia ainda aborda a cultura, regionalidade, comida como forma de afeto, o cozinhar e a comensalidade como um fator importante para a alimentação saudável. Sabemos que a correria do dia-a-dia e a saída cada vez mais cedo para o mercado de trabalho pode influenciar na escolha dos alimentos e dessa forma de comer dos brasileiros. Isso, junto com a proposta da NOVA classificação de alimentos e a sua incorporação ao guia alimentar para a população brasileira fez com que o guia se tornasse um documento de referência tanto no Brasil como em outros lugares do mundo, sendo considerado o mais sustentável segundo estudo das americanas Selena Ahmed, Shauna Downs e Jessica Fanzo. Elas avaliaram guias alimentares de outros 11 países e o resultado encontrado por elas fez com que diversos governos se baseassem no nosso guia para adotá-lo em seus países, (Ahmed, Downs e Fanzo, 2019), que não só usa a classificação NOVA como base mas que sugere e estimula formas de comensalidade, cozinhar entre outros. Importante ressaltarmos que o Guia Alimentar para a População Brasileira, foi embasado nas análises da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) realizada pelo IBGE, portanto sendo possível abranger uma ampla parte da nossa população, que pelo tamanho de nosso país, temos muitas culturas e hábitos, diferentes em cada região.

MUDANÇAS NO PERFIL DE ALIMENTAÇÃO DA POPULAÇÃO BRASILEIRA

As POFs realizadas pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) são inquéritos populacionais que avaliam diversas variáveis a respeito dos gastos dos brasileiros nas mais variadas áreas, e a edição de 2002-2003 foi a primeira avaliação em âmbito nacional que avaliou o consumo de alimentos fora de casa, bem como as suas edições seguintes (2008-2009 e 2017-2018).

Bezerra e Sichieri (2010) estudaram as mudanças no consumo alimentar e os níveis de atividade física a partir dos dados da POF 2002-2003 e discutem sua relação com o aumento da

prevalência e incidência de excesso de peso e obesidade, além de doenças crônicas não-transmissíveis. As autoras discutem que o aumento do consumo de alimentos fora de casa podem estar correlacionados a esses quadros, com a maior presença de alimentos ricos em gorduras, açúcar, sal e calorias. Acompanhado de uma redução no consumo de alimentos ricos em ferro, cálcio e fibras alimentares. Já com os dados da POF 2008-2009, Bezerra et al (2013) discutem sobre o aumento do gasto com a alimentação fora de casa comparando essa com a POF anterior, de 2002-2003. Na primeira POF os gastos para comer fora do domicílio eram de 24% e em 2008-2009 esse valor subiu para 31%. Mais recentemente, Moraes et al (2021) destacam que a realização de refeições fora de casa contribui para o consumo constante e excessivo de alimentos ultraprocessados, com maior consumo calórico. Esse perfil pode desencadear ganho de peso e o desenvolvimento de doenças crônicas não-transmissíveis.

A gastronomia tornou-se um dos grandes pilares para que a alimentação fora de casa pudesse ser parte dessa história toda. Após a Revolução Industrial, que transformou o modelo de sociedade feudal em capitalista, o aumento e a consolidação do mercado de trabalho fora de casa demandou que a alimentação dos trabalhadores ocorresse fora do âmbito doméstico. Como descreve Oliveira (2021), o surgimento dos restaurantes, associado à evolução da gastronomia como uma profissão, transformou a culinária que antes era exclusiva do ambiente doméstico para o externo. O comer na rua em locais especializados foi tomando maior espaço na alimentação das pessoas e criando uma separação bastante importante entre o comer doméstico (feminino) e o cozinhar como ofício (masculino). Após a Revolução Francesa em 1799, foi observada uma propagação maior dos restaurantes e a modernização da culinária francesa, trazendo a gastronomia como status de profissão, disciplina e respeito. Mais uma vez as mulheres foram afastadas desse novo lugar da culinária e continuaram a serem associadas à culinária doméstica, de cuidado dos filhos e dos homens e que lá elas deveriam ficar confinadas.

A ENTRADA DA MULHER NO MERCADO DE TRABALHO

Muitos estudos epidemiológicos em nutrição apontam que a entrada da mulher no mercado de trabalho é um dos fatores que proporcionou o aumento da alimentação fora de casa, maior presença de produtos ultraprocessados na alimentação da família e a troca de refeições tradicionais por lanches. A seguir como esse cenário é descrito nos artigos.

Analisando os dados da POF 2002-2003, Claro *et al.* (2009) discutem que do mesmo modo, a proporção de domicílios chefiados por mulheres no estrato pode ser vista como uma aproximação da proporção de mulheres empregadas e responsáveis pelo sustento econômico de seus lares. Nesse caso, a ausência da mulher, geralmente responsável pelo provimento doméstico de alimentação, seria um fator importante para elevação da alimentação fora de casa". O artigo de Bezerra et al (2013) que foi mencionado anteriormente sobre o gasto com alimentação fora de casa também com os dados das POF 2002-2003, diz que fatores sociais, demográficos e econômicos, como **maior participação da mulher no mercado de trabalho**, aumento da renda familiar, urbanização, escassez de tempo da sociedade moderna e diminuição do preço de alimentos prontos para consumo que influenciaram o aumento nos gastos com alimentação fora do domicílio, continuarão a impulsionar a fração das despesas com esse tipo de alimentação.

Leal (2010) diz que com a intensa urbanização e industrialização, ocorridas durante os anos 1950 e 1960, **crescente profissionalização das mulheres**, elevação do nível de vida e de

educação, generalização do uso do carro, maior acesso da população ao lazer (férias) e viagens, foi alterada a gestão de tempo aplicado à alimentação. (...) O quadro de urbanização atual é caracterizado pela **inserção feminina no mercado de trabalho**, modificando o cenário doméstico, o que antes era representado pela mulher como responsável pela alimentação de outros membros da família. (...) Dessa forma, a mulher tem investido no mercado de trabalho, fato que reduz o tempo destinado às atividades domésticas. A autora pontua que as mulheres passaram a desempenhar um papel muito mais relevante do que os homens no crescimento da população economicamente ativa. Jomori *et al.* (2005) também mencionam a urbanização relacionada à inserção feminina no mercado de trabalho, modificando o cenário doméstico, o que antes era representado pela mulher como responsável pela alimentação de outros membros da família.

Em 1997, Garcia relata que originária no universo doméstico, a alimentação, enquanto prática, está envolta no convívio familiar e social, vinculada mais especificamente à figura da mãe e da mulher e, portanto, atrelada a uma referência afetiva. Configurada no espaço doméstico e sob responsabilidade da mulher, a alimentação era compartilhada essencialmente na intimidade do lar. Hoje, **mesmo a mulher que trabalha fora de casa** não se furta da tarefa e da responsabilidade de ser a principal provedora da alimentação da família, com atividades que vão desde a definição do cardápio, incluindo a responsabilidade de adequar os recursos financeiros às necessidades de alimentos, a realização de compras e preparação das refeições.

A alimentação fora de casa por conta do cotidiano das pessoas, a distância e o deslocamento necessário para as pessoas entre as residências e os locais de trabalho, a urbanização, a inserção da mulher no mercado de trabalho e redução ou escassez de tempo para o preparo dos alimentos em casa foram discutidos por Rodrigues e Sabes (2006) e Schindwein e Kassouf (2007). Os autores pontuam que comer fora de casa passou a fazer parte do cotidiano das pessoas e não mais configura como ocasiões especiais.

A respeito não só da presença da mulher no mercado de trabalho, Queiroz e Coelho (2017) pontuam que em domicílios chefiados por mulheres, espera-se que haja maior chance de consumo de alimentação fora do lar. Os autores mencionam dois estudos, de Yen (1993) e Manrique e Jensen (1998) que também identificaram que a participação da mulher no mercado de trabalho é cada vez mais importante na explicação do consumo de alimentos fora do lar para os Estados Unidos e Espanha, respectivamente. No Brasil, a participação da mulher no mercado de trabalho, quando medida por seus rendimentos, ainda parece não ter grande influência nas categorias de alimentos considerados, sendo importante somente almoço e jantar fora de casa. No entanto, o salário da mulher na classe superior aumenta as chances de consumo de alimentação na escola. No Brasil, o número de mulheres que chefiam o domicílio passou de 22,2% para 38,8% entre 2000 e 2013 (Campos *et al.*, 2020). Em 2012, 80% das atividades alimentares domésticas eram de responsabilidade das mulheres devido serem vistas como um "instrumento" para atingir a segurança alimentar das famílias, sendo consideradas as guardiãs do bem-estar dos demais membros da família.

Um dos poucos artigos que menciona a falta de rede de apoio para a mulher, Pinheiro (2005), pontua que o papel do gênero neste processo, quando a mulher assume uma vida profissional extra-domicílio, porém continua acumulando a responsabilidade sobre a alimentação da família - a atribuição feminina transita entre o ambiente do trabalho e doméstico e, assim, se coloca como um novo paradigma da sociedade moderna que não tem criado mecanismos de suporte social para a desconcentração desta atribuição enquanto exclusivamente feminina. E o autor traz dois outros argumentos que têm uma relação indireta

com a dinâmica familiar e ambiente doméstico, a modificação dos espaços físicos para o compartilhamento das refeições e nas práticas cotidianas para a preparação dos alimentos; as mudanças ocorridas nas relações familiares e pessoais com a diminuição da frequência de compartilhamento das refeições em família (ou grupos de convívio); a perda da identidade cultural das preparações e receitas com a chegada do 'evento social' da urbanização/globalização e com isto o crescente consumo de alimentos industrializados, pré-preparados ou prontos, que respondem a uma demanda de identidade e praticidade; e a evidente desagregação de valores sociais e coletivos que vem culturalmente sendo perdidos em função das modificações acima referidas.

Lelis, Teixeira e Silva (2012) também pontuam que a falta de rede de apoio para as mulheres se torna uma grande questão nessa discussão toda, pois segundo a nossa sociedade moderna ainda não foram criados mecanismos de suporte social para que a concentração da responsabilidade e atribuições femininas estejam apenas nas mãos das mulheres.

O PATRIARCADO, PAPÉIS DE GÊNERO E A DIVISÃO SEXUAL DO TRABALHO COMO ESTRUTURAS SOCIAIS

Entende-se por patriarcado uma estrutura social onde há a dominação masculina sobre a feminina e que algumas instituições são envolvidas, como o que conhecemos de família, as leis, a escola e as religiões (Lerner, 2019). A família estruturada com base em um homem cisgênero, uma mulher cisgênero e a propagação da espécie e dessa estrutura quando eles têm filhos. Parece óbvia essa conversa, mas se pensarmos que essa "família tradicional" é pautada nos gêneros binários e ela se torna peça fundamental nessa estrutura, junto com as religiões que ditam regras e comportamentos e as leis que acompanham isso, começamos a entender esse funcionamento. E acaba sendo um mecanismo de retroalimentação, pois a estrutura social criou esse mecanismo, mas ele não se sustenta sem a própria ideia de patriarcado.

Partindo então dessa estrutura, com a composição da família precisa-se distribuir os papéis atribuídos a cada membro dela, e a biologia humana entra nessa equação toda. O entendimento que o homem detém de maior força física por conta de historicamente ser quem saía de casa para colheita e caça e para as mulheres ficou subentendido que não tem essa mesma destreza física e que são figuras frágeis e indefesas, também pelo fato de elas maternarem. Simone de Beauvoir em seu livro "O segundo sexo" descreve o contexto biológico nas funções, papéis e lugares sociais dos homens e das mulheres e o quanto o papel da maternidade entra nesse lugar. Segundo Lerner (2019), os estados arcaicos foram organizados no formato do patriarcado (...) assim, desde o início, o Estado tinha um interesse fundamental na permanência da família patriarcal (...) a manutenção do sistema era assegurada por meio da força, da dependência econômica em relação ao chefe homem da família, dos privilégios de classe dados a mulheres conformadas e dependentes das classes altas, e da divisão criada de modo artificial entre mulheres respeitáveis e não respeitáveis.

Quanto à reprodução sexual, Lerner (2019) no livro "A criação do patriarcado" diz que uma vez adquirida tal propriedade privada, os homens buscaram garanti-la para eles e seus herdeiros; para isso, instituíram a família monogâmica. Controlando a sexualidade das mulheres com a exigência da virgindade pré-nupcial e a determinação do duplo padrão de julgamento sexual no casamento, os homens garantiram a legitimidade da prole, assegurando, assim, seu direito à propriedade (...) com o desenvolvimento do Estado, a família monogâmica

virou a família patriarcal, na qual o trabalho doméstico da mulher tornou-se um serviço privado, a esposa virou a principal criada, excluída de toda participação na produção social.

A dependência econômica das mulheres nesse contexto familiar, somado com o entendimento biológico de que ela é frágil fez com que as mulheres realmente só pudessem ocupar os espaços domésticos e as atividades nesse contexto passaram a ser performadas por elas e criou-se um entendimento que as mulheres já nasceram com o dom de realizar tarefas domésticas como lavar, passar, cozinhar, arrumar a casa e cuidar dos filhos. Só que esse “dom” atribuído a elas nada têm a ver com a biologia feminina. Desde o tempo da criação desse modelo estruturado da sociedade os homens entendem e reproduzem a ideia de que “ela que sabe como lavar essa roupa” ou “delegar a ela a decisão do que nossos filhos vão comer” pois “ela que sabe (desse assunto)”. Frases comuns que escutamos em nossos consultórios de nutrição ditas por mulheres exaustas da sobrecarga doméstica e profissional.

Sempre foi atribuído às mulheres a função do cuidado dos outros, talvez pelo fato de que ela que gesta, dá a luz e amamenta os filhos e então há um entendimento social e coletivo de que “é natural da mulher” essas funções, que a sua biologia seja propícia e automática para esse cuidado. Então, as mulheres passaram a ter a posição social de cuidadora do lar e de todas as tarefas relativas a isso quando houve a criação do modelo social patriarcal que vivemos, o que é conhecido pela divisão sexual do trabalho. Ficou sob responsabilidade do homem o trabalho braçal, pesado, fora de casa, para trazer sustento à mulher e aos filhos.

Essa divisão sexual do trabalho reforçou muito os papéis sociais dos gêneros masculino e feminino e reforça os modelos normativos, ou seja, como entendemos que é o certo e “normal” de como as pessoas deveriam ser, trabalhar, atuar na sociedade e se comportar. Pensando nessa dicotomia dos gêneros, antigamente tinha-se em mente que um gênero não poderia atuar no papel que o outro gênero performa.

As primeiras ocupações da mulher no mercado de trabalho foram nas fábricas após a revolução industrial. Após a 1ª e 2ª guerra mundial, elas começaram a ocupar cargos de homens em diferentes setores. Décadas de 50 e 60 foram marcadas por movimentos feministas brancos que reivindicavam mais direitos às mulheres e igualdade aos homens por conta dessa ocupação no mercado de trabalho, pois suas jornadas eram mais extensas e os salários menores. Acompanhando isso, a luta pela libertação sexual, como o uso de métodos contraceptivos, maiores participações na política e sociedade e também emancipação feminina.

Completamos em 2018 cinquenta anos dos movimentos sociais de maio de 1968, da luta pela liberação da opressão sobre as mulheres e pela igualdade de direitos em relação aos homens. Sendo assim, podemos pensar que temos hoje a terceira geração de mulheres que foram educadas dentro da perspectiva da igualdade de gênero. Avançamos? Ou estamos criando e educando nossas filhas para um mundo do trabalho que elas na verdade não conseguirão acessar de forma plena?

O HISTÓRICO DOS PAPÉIS FEMININOS NA ALIMENTAÇÃO DA FAMÍLIA

A luta por reconhecimento tendo como objetivo a emancipação da dominação e mais igualdade na divisão sexual do trabalho deve prever o combate da dominação masculina,

opressão, que se observa predominantemente no ambiente privado (doméstico) e também a superação da relação entre capital e trabalho, a exploração. (Honnet, 2009)

Silprandi (2004) discute o lugar da mulher nas políticas de segurança alimentar, mudanças nos modelos de produção e consumo de alimentos e suas implicações na vida das pessoas, mostrando como, ao mesmo tempo, essas mudanças influenciam e são influenciadas pelas relações de gênero. A autora discute que o trabalho de planejamento, gerenciamento, preparo da alimentação, cuidado e educação dos filhos, caso haja também idosos e enfermos e também dos outros adultos que compõem aquela família ou residem naquela residência ficam sob responsabilidade das mulheres. Embora esse trabalho possa ser auxiliado e complementado com a contratação de uma terceira pessoa, a sobrecarga continua sobre as mulheres. Vale ressaltar que esse trabalho doméstico realizado pelas mulheres não é remunerado, enquanto que o que é produzido fora do contexto familiar e doméstico é passível de remuneração (Silprando, 2004; Fougeryollas-Schwebel, 1999).

A entrada da mulher no mercado de trabalho mudou as configurações do modelo tradicional conhecido da família nos modelos de família, em que os homens mantiveram a sua posição (de provedor), embora as mulheres apenas donas de casa tendem a desaparecer. Mas isso não significou que elas deixaram de ter como papel fundamental a condição de gestoras do lar e responsáveis pelos cuidados dos demais: significou, sim, que as tiveram de se adaptar a esse duplo papel, ainda que, muitas vezes, não estando confortáveis em qualquer desses espaços (Fougeryollas-Schwebel, 1999, Carrasco (2003) Silprandi (2004),

Lelis *et al.* (2012) afirmam que as mulheres são as responsáveis por 80% das atividades alimentares domésticas e que por isso a sua inserção no mercado de trabalho pode contribuir para a alteração do consumo alimentar e hábitos da família, como é o caso do preparo das refeições.

E a respeito do papel do homem nisso tudo, o que se discute? A culpabilização do homem não ser a figura natural a ocupar esse espaço junto às mulheres não existe. Não se questiona um homem que não sabe fritar um ovo, não conhece os professores da escola dos filhos, não acompanha em consultas de pediatras ou sabe do calendário de vacina dos filhos. Esses homens não são menos homens por causa disso. Mulher que deixa os filhos em casa e sai para um *happy hour* com as amigas é a mulher que “abandona” os filhos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A justificativa para a alimentação da família piorou porque a mulher foi para mercado de trabalho reforça um discurso estrutural machista e racista, pois invisibiliza e desconsidera a presença, trabalho e sobrecarga da mulher preta que sempre ocupou o cuidado na casa das pessoas brancas, e machista pois o homem que mora naquela casa jamais ocupou esse papel. O desenvolvimento da indústria de alimentos e da gastronomia, contribuíram para essa consolidação da comida fora de casa a partir da presença de locais para tal atividade, como os restaurantes, e a comida ultraprocessada como grande contribuinte para o desenvolvimento de doenças crônicas não-transmissíveis.

Se a comida ultraprocessada e da rua passaram a ser mais consumidas, é porque ninguém continuou cozinhando comida fresca e caseira. Se a comida ultraprocessada avançou no Brasil é por conta do lobby da indústria, facilitação dos governos e enfraquecimento da

agricultura e políticas públicas para o seu crescimento. Se plataformas e aplicativos de entrega de comida tomaram conta da alimentação de uma camada classe média rica branca da população nos grandes centros é porque as pessoas estão parando de cozinhar.

Invisibilizar a mulher preta, culpabilizar a mulher por sua busca por independência de lares patriarcais, subjugação masculina, maternidade solo extenuante mesmo que casada ou morando com companheiro que a impede dos afazeres domésticos é de uma crueldade imensa. É cômodo tentar manter a estrutura social do machismo e racismo nesse âmbito, que acaba não tirando as pessoas dos seus locais de privilégio e dominação. É necessário e urgente mexer nessa estrutura social e, para isso, dialogar com incômodos. É mais do que fundamental promover a reparação histórica para as mulheres pretas, a construção de políticas sociais e públicas, como condições de trabalho, salários dignos, reconhecimento do papel e presença das mulheres pretas na cozinha das casas brancas, escolas e restaurantes.

REFERÊNCIAS

AHMED S.; DOWNS S.; FANZO J. Advancing an Integrative Framework to Evaluate Sustainability in National Dietary Guidelines. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 2019. Disponível em: <https://doi.org/10.3389/fsufs.2019.00076> Acesso em: 11 jun. 2021.

AKOTIRENE C. **Interseccionalidade** - São Paulo: Sueli Carneiro; Pólen, 2019. 152p. (Feminismos Plurais / coordenação de Djamila Ribeiro).

BATISTA FILHO M.; RISSIN A. A transição nutricional no Brasil: tendências regionais e temporais. **Cad. Saúde Públ.**, 2003, 19(Sup. 1):S181-S191.

BATISTA FILHO M.; SOUZA AI.; MIGLIOLI TC.; SANTOS MCS. Anemia e obesidade: um paradoxo da transição nutricional brasileira. **Cad. Saúde Públ.** 2008, 24 Sup 2:S247-S257.

BEAUVOIR, S. O segundo sexo: fatos e mitos. São Paulo, Difusão Européia do Livro, 1960. Bezerra IN, Sichiery R. Características e gastos com alimentação fora do domicílio no Brasil. **Rev Saúde Públ.** 2010, 44(2):221-9.

BEZERRA, I. N.; SOUZA, A.; PEREIRA, R. A.; SICHIERI, R. Consumo de alimentos fora do domicílio no Brasil. **Rev Saúde Públ.** 2013, 47(1Supl): 2005-2115.

CAMPOS, L.; BERNARDES, S.; GODINHO, C. Food as a way to convey masculinities: How conformity to hegemonic masculinity norms influences men's and women's food consumption. **J Health Psychol.** 2020, 25(12):1842-56.

CLARO, R.M.; LEVY, R. B.; BADONI, D. H. Influência da renda sobre as despesas com alimentação fora do domicílio, no Brasil, 2002-2003. **Cad. Saúde Públ.** 2009, 25(11): 2489-2496.

CARRASCO, C. La sustentabilidad de la vida humana: ¿un asunto de mujeres? In: LEÓN T., Magdalena (comp.). **Mujeres y trabajo: cambios impostergables**. Porto Alegre: REMTE, Marcha Mundial de las Mujeres, Clacso, Alai, 2003.

DAVIS, A. **Mulheres, raça e classe**. Editora Boitempo, 2016.

FOUGEYROLLAS-SCHWEBEL, D. Trabalho doméstico, serviços domésticos. In: FARIA, N.; NOBRE, M. (orgs.). **O trabalho das mulheres: tendências contraditórias**. São Paulo: SOF, 1999. (Cadernos Sempreviva).

GARCIA, R. W. D. Práticas e comportamento alimentar no meio urbano: um estudo no centro da cidade de São Paulo. **Cad. Saúde Públ**, 1997, 13(3):455-467.

HONNET A. **Luta por reconhecimento: a gramática moral dos conflitos sociais**. São Paulo: Editora 34, 2009.

HOOKS, B. **E eu, não sou uma mulher? Mulheres negras e feminismo**. Editora Rosa dos Tempos, 2019.

JOMORI, M. M.; PROENÇA, R. P. C.; CALVO, M. C. M. Escolha alimentar: a questão de gênero na escolha alimentar: a questão de gênero no contexto da alimentação fora de casa contexto da alimentação fora de casa. **Cad Esp Fem**. 2008, 19(1): 369-384.

KAC, G.; VELÁSQUEZ-MELÉNDEZ, G. A transição nutricional e a epidemiologia da obesidade na América Latina. **Cad. Saúde Públ**. 2003, 19(Sup. 1):S4-S5.

LEAL, D. Crescimento da alimentação fora do domicílio. **Segurança Alimentar e Nutricional**, 2010, 17(1): 123-132.

LELIS, C. T.; TEIXEIRA, K. M. D.; SILVA, N. M. A inserção feminina no mercado de trabalho e suas implicações para os hábitos alimentares da mulher e de sua família. **Saúde em Debate**, 2012, 36 (95): 523-532.

LERNER G. **A criação do patriarcado: história da opressão das mulheres pelos homens**. 2019. Editora Cultrix; 1ª edição.

MACHADO, T. S. **Um pé na cozinha: um olhar socio-histórico para o trabalho de cozinheiras negras no Brasil**. Fósforo Editora, 2022.

MELGAÇO, M. B.; SOUZA, R. M. Produzindo a subalternidade: as merendeiras nos documentos e iniciativas da gestão federal do PNAE. **Educ Rev**. 38, e34023. 2022.

MANRIQUE, J.; JENSEN, K. Working women and expenditures on food away-from-home and at-home in Spain. **J Agric Econ**. 1998, 49: 321-33.

MINISTÉRIO DA SAÚDE (MS). **Guia alimentar para a população brasileira**. 2014.

MONTEIRO, C. A.; MONDINI, L.; COSTA, R.B.L. Mudanças na composição e adequação nutricional da dieta familiar nas áreas metropolitanas do Brasil (1988-1996). **Rev Saúde Públ**. 2000, 34(3): 251-258.

MONTEIRO, C.A.; LEVY, R. B.; CLARO, R. M.; CASTRO, I. R. R.; CANNON, G. A new classification of foods based on the extent and purpose of their processing. **Cad. Saúde Públ**. 2010, 26(11): 2039-2049.

MORAIS, S. R.; BEZERRA, I. N.; SOUZA, A. M.; VERGARA, C. M. A. C.; SICHIERI, R. Alimentação fora de casa e biomarcadores de doenças crônicas em adolescentes brasileiros. **Cad. Saúde Públ**, 2021, 37(1).

OLIVEIRA, R. C. A transição nutricional no contexto da transição demográfica e epidemiológica. **Rev Min de Saúde Públ**, 2004, 3(5): 16-23.

OLIVEIRA, MFB. **Autonomia culinária: desenvolvimento de um novo conceito**. 2018. (Mestrado) - Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 2018.

OLIVEIRA, R. G. **Lugar de mulher é na cozinha. As representações sociais sobre as mulheres no mercado de trabalho gastronômico**. 2021. Dissertação de Mestrado em Consumo, Cotidiano e Desenvolvimento Sustentável - Universidade Federal de Pernambuco. Pernambuco, 2021.

PINHEIRO, A. R. O. A alimentação saudável e a promoção da saúde no contexto da segurança alimentar e nutricional. **Saúde em Debate**. 2005, 29(70): 125-139.

QUEIROZ, P. W. V.; COELHO, A. B. Alimentação fora de Casa: uma Investigação sobre os Determinantes da Decisão de Consumo dos Domicílios Brasileiros. *Anál Econ*. 2017, 35 (67): 67-104.

RODRIGUES, F. S.; SABES, J. J. S. A percepção do consumidor de alimentos "fora de casa": um estudo multicaso na cidade de Campo Grande/MS. **Cad Adm**, 2006, 14(2): 37-45.

SCHLINDWEIN, M. Influência do custo de oportunidade do tempo da mulher sobre o padrão de consumo alimentar das famílias brasileiras. 2006. 119 p. Tese (Doutorado em Ciências) - Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, Universidade de São Paulo, Piracicaba, 2006.

SCHRAMM, J. M. A.; OLIVEIRA, A. F.; LEITE, I. C.; VALENTE, J. G.; GADELHA, A. M. J.; PORTELA, M. C.; CAMPOS, M. R. Transição epidemiológica e o estudo de carga de doenças no Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, 2004, 9(4):897-908.

SILPRANDI, E. Políticas de segurança alimentar e relações de gênero. In: FARIA, N; NOBRE, M. (Orgs.). **A produção do Viver**. São Paulo, 2004.

SILVA, L. L. T. Mulheres e o Mundo Do Trabalho: A Infundável Dupla Jornada Feminina. **Revista Eletrônica Interações Sociais**. 2019, 3(1): 123-131.

YEN, S. T. Working wives and food away from home: the box-cox double hurdle model. **Am J Agr Econom**, 1993, 75(4): 884-895.

Diagnóstico de Transtorno Alimentar na população LGBTQIA+: transtorno alimentar ou uma questão relacionada a identidade sexual e de gênero?

Diagnosis of Eating Disorder in the LGBTQIA+ population: eating disorder or an issue related to sexual and gender identity?

Diagnóstico de Trastorno de la Alimentación en población LGBTQIA+: ¿trastorno de la alimentación o cuestión relacionada con la identidad sexual y de género?

Camilla de Chermont Prochnik Estima | camillacpestim@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0002-5410-3940>

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

Mariana Viviani da Silva | mariana.viviani96@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0001-5714-3801>

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

Monica Vianna | viannamonica@hotmail.com
<https://orcid.org/0000-0003-4839-9658>

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

Recebimento do artigo: 30-setembro-2023

Aceite: 15-janeiro-2024

ESTIMA, C. C. P.; SILVA, M. V.; VIANNA, M. Diagnóstico de Transtorno Alimentar na população LGBTQIA+: transtorno alimentar ou uma questão relacionada a identidade sexual e de gênero? **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 3, n.2, p. 89-104, dez. 2023.



RESUMO

A população LGBTQIA+ tem sido pouco acolhida, compreendida e ouvida em serviços de saúde, por conta de cenários de violência e discriminação que vivenciam diariamente na tentativa de terem acesso ao cuidado nesses dispositivos. Os transtornos alimentares têm sido discutidos como bastante prevalentes nessa população, mas permanece a dúvida se estamos diagnosticando corretamente as pessoas como efetivamente casos de transtornos alimentares, insatisfação corporal característica de pessoas da população LGBTQIA+ ou seria uma questão do próprio entendimento delas a respeito do gênero que se reconhecem e da orientação sexual? Levamos em consideração o diagnóstico diferencial nesses casos? Dessa forma, o presente artigo tem como objetivo discutir sobre transtornos alimentares, saúde na população LGBTQIA+ e suas particularidades, além da relação entre essas duas temáticas sobre o olhar do diagnóstico diferencial dos transtornos alimentares, aceitação e entendimento do indivíduo a partir de seu gênero, orientação sexual e imagem corporal.

Palavras-chaves: Gastronomia; Transtorno alimentar; Imagem corporal; Gênero; Orientação sexual.

ABSTRACT

The LGBTQIA+ population has been little welcomed, understood and listened to in health services, due to scenarios of violence and discrimination that they experience daily in an attempt to access care in these devices. Eating disorders have been discussed as quite prevalent in this population, but the question remains whether we are correctly diagnosing people as actually cases of eating disorders, body dissatisfaction characteristic of people from the LGBTQIA+ population, or it would be a question of their own understanding of gender. Who recognize themselves and their sexual orientation? Do we take into account the differential diagnosis in these cases? That way, this article aims to discuss eating disorders, health in the LGBTQIA+ population and their particularities, in addition to the relationship between these two themes from the perspective of the differential diagnosis of eating disorders, acceptance and understanding of the individual based on their gender, sexual orientation and body image.

Keywords: Gastronomy; Eating disorder; Body image; Gender; Sexual orientation.

RESUMEN

La población LGBTQIA+ ha sido poco acogida, comprendida y escuchada en los servicios de salud, debido a los escenarios de violencia y discriminación que vive a diario al intentar acceder a la atención en estos dispositivos. Se ha discutido que los trastornos alimentarios son bastante prevalentes en esta población, pero la pregunta sigue siendo si estamos diagnosticando correctamente a las personas como en realidad casos de trastornos alimentarios, insatisfacción corporal característica de las personas de la población LGBTQIA+, o sería una cuestión de su propia comprensión de Género ¿Quiénes se reconocen a sí mismos y su orientación sexual? ¿Tenemos en cuenta el diagnóstico diferencial en estos casos? De esa forma, este artículo tiene como objetivo discutir los trastornos alimentarios, la salud en la población LGBTQIA+ y sus particularidades, además de la relación entre estos dos temas desde la perspectiva del

diagnóstico diferencial de los trastornos de la conducta alimentaria, la aceptación y comprensión del individuo en función de su género, sexualidad, orientación e imagen corporal.

Palabras claves: Gastronomía; Trastorno alimentario; Imagen corporal; Género; Orientación sexual.

INTRODUÇÃO

Trabalhamos há muitos anos com pacientes com transtornos alimentares (TAs) e é marcante seu sofrimento emocional a respeito da imagem corporal (IC), insatisfação com o corpo, medo intenso de comer e, conseqüentemente, engordar. Isso afeta diretamente a sua relação com a comida e o comportamento alimentar. A alimentação fica completamente desorganizada, pois muitas crenças, regras rígidas e restrições permeiam os pensamentos, que se traduzem no comer. A sobreposição dos sofrimentos com o corpo e a comida acontece e vira um emaranhado bastante complexo.

Não tem como negar que a maioria das pessoas que nos procuram motivadas por essas dores são mulheres cisgênero, que passaram a vida toda em dietas rígidas. Essas restrições em geral começaram na infância ou adolescência iniciadas por incômodos com seu peso ou forma corporal, manifestado por elas ou por terceiros. Isso pode vir de um lugar estrutural e internalizado socialmente, visto que uma criança já vivencia dores a respeito de seu peso ou ainda, que adultos se acham no direito de comentar sobre o corpo delas - ou partes dele. Desse modo, imediatamente cria-se uma forma de vigilância e monitoramento interno. Imaginamos que, provavelmente, as mulheres que estejam lendo esse artigo possam ter vivido isso e quantas dores passaram por conta desses tópicos.

A gordofobia e o machismo podem ser duas raízes sociais dessa história, como base estrutural para essa conversa. A primeira é um fenômeno social em que é observado preconceito, discriminação e violências que as pessoas gordas passam pelo simples fato de estarem acima do peso. Segundo Jimenez Jimenez, a gordofobia "é uma discriminação que leva à exclusão social e, conseqüentemente, nega acessibilidade às pessoas gordas" (Jimenez Jimenez, 2020, p.147).

Essa estigmatização é estrutural e cultural, transmitida em diversos espaços e contextos na sociedade contemporânea. O prejulgamento acontece por meio de desvalorização, humilhação, inferiorização, ofensa e restrição dos corpos gordos. De modo geral ter um corpo gordo infere, em nossa sociedade, uma série de julgamentos morais e desqualificantes. A autora ainda adiciona que a gordofobia está em todos os lugares e, muitas vezes, disfarçada como preocupação de saúde sobre os corpos gordos (Jimenez Jimenez, 2020).

Quando vemos uma pessoa gorda, pensamentos quase automáticos vem à cabeça: preguiçosa, doente, feia, aquela que não tem força de vontade, não cuida da sua saúde e alimentação, entre outros. O estigma criado a partir daí gera um efeito contrário quase que imediato, pois se as pessoas gordas são vistas dessa forma, "não posso entrar para esse rol", "tenho que me afastar disso".

O entendimento de normalidade dos corpos, segundo Silva e Cantisani (2018), é de que “o corpo humano passa a ser resultado de normas sociais, ou seja, a normalidade seria o produto de uma normalização entre funções e órgãos cuja harmonia sintética é fruto de condições definidas”. E os autores acrescentam que o olhar do profissional de saúde a respeito das pessoas gordas “é condicionado por determinada visão social-biológica sobre como deve ser um indivíduo “saudável”, fundamentando sua atuação na crença de que o paciente deve ser disciplinado e perseverante no tratamento, seguindo prescrições, a fim de alcançar o objetivo final: a perda de peso” (Silva e Cantisani, 2018, p. 367).

Isso pode levar as pessoas a voluntariamente começar uma dieta restritiva para perder o peso já ganho ou evitar que se exceda seu peso. Todavia, já foi bastante difundido na literatura que fazer dieta restritiva é um fator de risco para o desenvolvimento de TAs e que, em geral, um TA começa após a realização de uma dieta (Reis *et al.*, 2014; Stice *et al.*, 2017; Marks *et al.*, 2020; Harrer *et al.*, 2020; Solmi *et al.*, 2021).

Por outro lado, o machismo também inflama essa discussão pois ele perpetua a binaridade dos gêneros cis - masculino e feminino - e a hierarquização entre eles. No entendimento da estrutura do machismo, os homens têm mais privilégios, status social, salários, voz e ocupação de espaço do que as mulheres. Essa ideia de normatividade que as questões de gênero e machismo trazem, inviabiliza qualquer coisa que esteja além disso. Hoje - e desde sempre - o entendimento é que haja um único formato possível e nele existe apenas dois gêneros (a cisnormatividade) e uma relação certa entre eles (heterossexual).

Entretanto, essa regra tida como norma invisibiliza uma quantidade enorme de pessoas, como é o caso de pessoas não binárias e transexuais, e aliado a isso, as questões de orientação sexual afetiva, com gays, lésbicas e bissexuais. Pensando para além da binaridade, como ficam as pessoas que não se enquadram a isso? O entendimento delas de corpo, lugar no mundo, representatividade, olhar, escuta, acolhimento e empatia? O que isso tem a ver com os pontos acima colocados a respeito da gordofobia e machismo? E como isso entra no foco das questões corporais e alimentares?

Além da questão de binaridade e hierarquização dos poderes de homens x mulheres, o machismo traz a ideia de objetificação da mulher, ou seja, a mulher é um objeto de apreciação, comentários, uso e propriedade dos homens. Adicionalmente, o entendimento que as mulheres têm a respeito disso, segundo Fredrickson e Roberts (1997) é de que essas mensagens são internalizadas por elas e passam a entender que seus corpos são de apreciação de alguém externo.

De acordo com Calogero *et al.* (2005), a objetificação sexual está relacionada a experiências interpessoais em que uma outra pessoa destaca questões do seu corpo, sexualidade, aparência, beleza e estética, enquanto a auto-objetificação refere-se ao que a própria pessoa aprende de seu corpo, aparência e o grau de importância que ela dá a isso em relação a outros aspectos de si mesma.

Alguns estudos já mostram a correlação entre a objetificação do corpo e sintomas emocionais, psiquiátricos e transtornos alimentares (Tiggemann e Kuring, 2004; Calogero *et al.*, 2005; Peat e Muehlenkamp, 2011; Schaefer e Thompson, 2018). Tiggemann e Kuring (2004) observaram em mulheres a auto-objetificação, auto-vigilância e vergonha do corpo associados a sintomas ansiosos, comer transtornado e humor depressivo.

O conceito de *body shaming* ou vergonha corporal precisa ser aqui discutido pois segundo Arruda e Miklos (2020, p.113) ele é “uma prática de importunação que consiste em fazer graça, caçoar da pessoa, por conta de suas características físicas” e vê-se que junto com as opressões acima citadas como possíveis partes da construção da relação das pessoas cis com seu corpo, IC e alimentação, precisamos entender e discutir a relação disso em pessoas não binárias, transsexuais e homoafetivas.

Como afirma Kar (2019) “*body shaming* é tratado em alguns setores da sociedade como algo perfeitamente normal e até aceitável” e completa “simplificando, envergonhar o corpo não é aceitável. Isto não é uma declaração politicamente correta e nenhum ‘mas’, nenhuma justificativa é necessária depois disso. Não vivemos a vida dos outros, e por isso não temos autoridade para lhes dar lições” (Kar, 2019, p. 1222).

Comparado às pessoas cisgênero e heterossexuais, ainda são poucos os estudos que abordam as questões dos TAs na população LGBTQIA+ (Blashill *et al.*, 2016; McGuire *et al.*, 2016; Guss *et al.*, 2017; Henrichs-Beck e Szymanski, 2017; Henn *et al.*, 2019.; Moreno-Dominguez *et al.*, 2019; Parker e Harriger, 2020; Baptista e Hercowitz, 2021; Ciasca *et al.*, 2021; CRN1, 2021; Ministério da Saúde, 2013), apesar de ser evidente e marcante a questão de insatisfação com a IC nessa população específica.

No que diz respeito à comida na etiologia dos transtornos alimentares, o incômodo do corpo motiva a mudança da alimentação. Uma relação conflituosa passa a ser estabelecida com a comida visto que toda a insatisfação corporal adquirida torna necessária a modificação da alimentação. A comida que costuma ter um significado tradicional à maioria das pessoas passa a ter conotação ameaçadora, perigosa e desafiadora. Há uma mudança no papel que os alimentos têm em sentido em si mesmo, de comunicação entre os indivíduos, sendo centrais nas identidades culturais.

A alimentação permeia a identidade individual e atua na comunicação de necessidades e conflitos internos e um sentimento de si mesmo. Ogden (2010) sublinha que o significado da alimentação tem uma matriz complexa: “O alimento é um meio de comunicação e relações interpessoais, como uma “maçã para o professor” ou uma expressão de hospitalidade, amizade, carinho, proximidade, conforto e simpatia em tempo de tristeza ou perigo. Ele simboliza força, atletismo, saúde e sucesso. É um meio de prazer e autogratificação e um alívio do estresse. Ele está presente em festas, cerimônias, rituais, dias especiais e nostalgia de casa, família e os ‘bons velhos tempos’. É uma expressão de individualidade e sofisticação, um meio de autoexpressão e um modo de revolta. Acima de tudo, é tradição, costume e segurança” (Ogden, 2010, p. 67).

Historicamente a alimentação das populações vem mudando muito ao longo dos séculos, assim como os padrões de beleza e estética. A alimentação tida como tradicional, caseira, com alimentos da terra, ricos nutricionalmente e culturalmente, de referência local e afetiva foram tendo menos espaço à medida que a humanidade avançou em seus sistemas sociais. Marcos históricos, como por exemplo a Revolução Industrial, trouxeram a necessidade das pessoas se alimentarem mais fora de casa e perto do trabalho, e o entendimento da “comida fora de casa” preparada na rua talvez não estava mais associado a mulheres e donas de casa, mas sim por novos espaços como o surgimento do restaurantes. A Revolução Francesa aperfeiçoou esse cenário com o aperfeiçoamento dessa alimentação da rua com o advento da gastronomia que criou uma profissão e a especializou, mudando drasticamente a forma do comer (Oliveira, 2021).

Atualmente, no pós segunda guerra mundial, ocorre uma nova grande mudança na forma de comer com a introdução dos alimentos advindos da indústria, não apenas com a alimentação caseira ou com a de rua com os restaurantes, como menciona Sant'Anna (2017). Ela afirma que, a partir de 1950, os alimentos ultraprocessados entraram na moda e, ao mesmo tempo, começaram a ser vistos como desencadeadores de problemas de saúde. Por um lado, fazem sucesso e são referência de status e prazer, mas por outro começa a surgir uma consciência do perigo que esse tipo de comida representa à saúde. Vivemos algo um tanto esquizofrênico, com a publicidade criando apetência por esses produtos e simultaneamente pressionando para a magreza. A ambivalência de ter que ser magro e ao mesmo tempo ter uma crescente oferta de alimentos e locais de alimentação que podem promover o corpo diferente do dito como norma social também está na etiologia dos transtornos alimentares.

Juntando essas peças do quebra cabeça da etiologia e manutenção dos transtornos alimentares com as novas perspectivas de discussão sobre o atravessamento deles com opressões como gordofobia, machismo e gênero, vem o nosso grande questionamento que é a respeito de como estamos acolhendo (ou não) essas pessoas, escutando-as e tentando normatizá-las. Inclusive no que tange a questão diagnóstica dos TAs, satisfação com a IC, relação com o corpo e manifestações em torno dessa temática. A partir de nossa prática clínica e do estudo da literatura surgiram questionamentos sobre os TAs nas populações LGBTQIA+ e dúvidas sobre algumas possibilidades de diagnósticos diferenciais.

O objetivo do presente trabalho é realizar um ensaio teórico acerca dos TAs na população LGBTQIA+, assim como refletir se estamos diagnosticando pessoas da população LGBTQIA+ com TAs, quando na verdade sua queixa e tentativas de manipulação corporal através da alimentação seriam melhor explicadas a partir das questões referentes à identidade de gênero e sexualidade.

PROFISSIONAIS DE SAÚDE E POPULAÇÃO LGBTQIA+

A presença de comer transtornado e TAs (CRN1, 2021), além de insatisfação com a IC e pressão estética é particularmente prevalente na população LGBTQIA+. Pensar nessa elevada incidência nos convoca a questionar os cuidados com a saúde de uma forma mais ampla, levando em consideração as características, particularidades e necessidades específicas desse grupo. As barreiras que dificultam o acesso à saúde, como a falta de acolhimento, constrangimentos e discriminações, estão diretamente ligadas ao risco de desenvolver doenças e ao sofrimento psíquico (Ministério da Saúde, 2013; CRN1, 2021).

Os profissionais da saúde desempenham um papel importante no que diz respeito à aceitação da diversidade, tanto pelo próprio indivíduo, parte de uma minoria sexual ou de gênero, quanto pela sua família e a sociedade. O engajamento em comunidades LGBTQIA+ por parte dos profissionais estimula a percepção de reconhecimento e pertencimento dos pacientes, promovendo alianças que facilitam o acesso ao tratamento. O cuidado deve ser integrado e a escuta sensível às particularidades em relação ao corpo e à alimentação, fomentando padrões menos excludentes e rígidos. Cabe também ao profissional de saúde buscar conhecimento e produzir estudos sobre as relações entre corpo, IC e a população LGBTQIA+, hoje ainda tão escasso.

O Crepop (Referências Técnicas para atuação de Psicólogas, Psicólogos e Psicólogues em Políticas Públicas para a população LGBTQIA+), lançado em 2023, afirma que o sofrimento

psíquico não está relacionado às orientações sexuais ou às identidades de gênero em si, mas sim a LGBTQIA+fobia estrutural, gerado por uma lógica normativa, que diz que a heterossexualidade e a cisgeneridade são o “normal”, o “padrão”. Nesse sentido, o sofrimento não vem necessariamente de processos internos, individuais, mas também de um campo social que agrega fatores ambientais, políticos, socioculturais, que são vivenciados cotidianamente, estimulando de forma explícita e implícita a marginalização daqueles que não seguem a cis heteronormatividade (Conselho Federal de Psicologia, 2023, p. 34).

Diante desse cenário é fundamental que o profissional de saúde ao atender e tecer algum diagnóstico, lance seu olhar para todos esses aspectos, biopsicossociais, evitando uma abordagem voltada apenas para os sintomas, sejam eles físicos ou emocionais.

TRANSTORNOS ALIMENTARES

Os transtornos alimentares (TAs) são transtornos psiquiátricos que interferem no comportamento alimentar, relação com o corpo e com a comida dos indivíduos com esses diagnósticos. Estão relacionados com uma série de comorbidades psiquiátricas que influenciam e intensificam os comportamentos disfuncionais a respeito da alimentação e do corpo com atitudes distorcidas em relação ao peso, formato corporal e a alimentação. O comer tem um papel importante na origem e manutenção da doença (Treasure *et al.*, 2020). A forma como essa preocupação é expressa varia de acordo com o gênero, sendo observado em mulheres a obsessão pela magreza e nos homens o foco na masculinidade e musculatura (Treasure *et al.*, 2020).

O Manual de Diagnóstico e Estatística de Transtornos Mentais (DSM-V) diz que “os transtornos alimentares são caracterizados por uma perturbação persistente na alimentação ou no comportamento relacionado à alimentação que resulta no consumo ou na absorção alterada de alimentos e que compromete significativamente a saúde física ou o funcionamento psicossocial” (DSM-V, p. 329). Os diagnósticos são PICA, Transtorno da Ruminação, Transtorno Alimentar Restritivo/Evitativo (TARE), Anorexia Nervosa (AN), Bulimia Nervosa (BN), Transtorno da Compulsão Alimentar (TCA).

Eles apresentam semelhanças, mas os diagnósticos são independentes por conta das especificidades psiquiátricas e emocionais vistas em cada quadro. Na parte nutricional também são observadas características bastante distintas entre eles, mas sempre com grande perturbação na alimentação e na relação dessas pessoas com o corpo e a comida. Nesse artigo optamos por trazer maior foco aos casos de AN, BN e TCA por serem os TAs mais prevalentes e por serem bastante observados na população LGBTQIA+, nosso campo de interesse.

A AN e BN são caracterizadas por uma busca incessante pela magreza, o que leva o paciente a ter comportamentos rígidos, extremos e indesejados para alcançar o corpo desejado, motivado pela insatisfação, desconforto e até distorção da Imagem Corporal. A AN, BN e TCA mostram uma relação ruim das pessoas com a alimentação, pois a comida vira uma forma de lidar com as emoções, conflitos psíquicos e desconfortos da vida (Vianna, 2016).

Pacientes com AN apresentam um medo intenso, disfuncional e irreal de ganhar peso ou engordar, atitudes e relação que desencadeia uma extrema perda de peso que é realizada de forma voluntária, resultante da recusa em comer característica desses pacientes (Treasure *et al.*, 2020). Acompanhado disso há distorção de IC e redução gradual e progressiva do

consumo alimentar. Alterações cognitivas e funcionamento emocional desorganizado também fazem parte da doença, com uma série de comorbidades psiquiátricas e clínicas observadas. Há dois subtipos de AN, o restritivo cujo paciente não se envolve em episódios de compulsão alimentar e comportamentos compensatórios, e o purgativo em que esses episódios são recorrentes nos últimos 3 meses (DSM-V).

A BN é um TA caracterizada pela presença de episódios de compulsão alimentar seguidos de comportamentos compensatórios para livrar-se da culpa, angústia ou apreensão a respeito daquilo que a pessoa consumiu, como a autoindução de vômitos, uso indiscriminado de laxantes, diuréticos e outras medicações com intuito de emagrecer. Pacientes com bulimia nervosa também tem questões com a IC e os comportamentos acima citados visam a tentativa de não engordar por conta do comer impulsivo, voraz e sem controle dos episódios de compulsão alimentar (Vianna, 2016).

Já o TCA é um TA também caracterizado pela presença de episódios de compulsão alimentar, mas não são seguidos de comportamentos compensatórios, como na BN. Diferente da AN e da BN, no TCA não há a busca pela magreza bem característica desses diagnósticos e nem insatisfação com a imagem corporal. Por conta do elevado consumo alimentar nos episódios de compulsão, os pacientes acabam desenvolvendo ganho de peso e por isso passam a ficar insatisfeitos com seu corpo (Vianna, 2016). A gordofobia é uma opressão social bem característica dos nossos dias atuais e o fato da pessoa ter engordado ou ter se tornado gorda já gera insatisfação com o corpo, partes dele ou com sua imagem e pode acentuar a desorganização da relação com a comida no caso dos pacientes com TCA.

Os TAs acometem, em geral, as mulheres por conta das pressões sociais que elas sofrem, baseada na gordofobia como acima foi citado, mas também outras opressões (Andreza *et al.*, 2020). O machismo é outra opressão social enraizada em nossa sociedade e que acaba por objetificar o corpo feminino, para ser um objeto de apreciação, comentários, uso e manipulação, como discutido anteriormente sobre *body shaming*, objetificação do corpo e auto-objetificação. Geralmente em estudos de saúde, como no caso dos TAs, nutrição e comportamento alimentar pouco se discute sobre o papel social das opressões que as pessoas sofrem como fator etiológico, predisponente e mantenedor dessas doenças. Ou seja, essas opressões podem estar presentes na origem dessas doenças e contribuir para que elas se mantenham ativas.

Segundo Yasmina e Keski-Rahkonen (2022), dados recentes a respeito da prevalência dos TAs na população geral mostram que entre 5-18% das mulheres jovens e 0,6-2,5% dos homens jovens vivenciaram algum TA no início da vida adulta. AN em curso durante a vida foi observado em 0,8-6,3% das mulheres e 0,1-0,3% dos homens, BN em 0,8-2,6% das mulheres e 0,1-0,2% dos homens, TCA em 0,6-6,1% das mulheres e 0,3-0,7% dos homens. Na população LGBTQIA+ os autores observaram um risco particularmente aumentado.

IMAGEM CORPORAL

Imagem corporal (IC) é um constructo cognitivo associado às percepções que temos sobre nós mesmos, construído de forma contínua desde os primórdios do desenvolvimento infantil e permeado por inúmeras sensações e sentimentos (Henn *et al.*, 2019). Essa construção é o resultado da interação intrincada de experiências tanto internas quanto externas, somadas às vivências intrapsíquicas e interrelacionais.

A forma como a pessoa se vê e como ela acredita que os outros a enxergam influencia diretamente a concepção e relação com a IC (Baptista e Hercowitz, 2021). A imagem que vemos no espelho ou em uma fotografia não é simplesmente uma captura óptica, muitos outros aspectos estão associados a ela, ou seja, existe um somatório de experiências pessoais, afetivas, sociais e culturais que permeiam intimamente essa experiência.

As questões emocionais vinculadas a IC surgem na medida que essa imagem vista, percebida e sentida gera insatisfação, desconforto ou sofrimento. A IC é atravessada pelas estruturas socioculturais, e em uma sociedade machista, gordofóbica e heterocisnormativa, entendemos que a IC está carregada de preconceitos que moldam a subjetividade e a forma como nos relacionamos com nossos corpos.

O sociólogo Le Breton afirma que o "corpo é a interface entre o social e o individual, a natureza e a cultura, o psicológico e o simbólico" (Le Breton, 2003, p.97). A existência do indivíduo é indissociável das suas formas corporais, por isso o sujeito busca possuir um corpo aprovado pelos referenciais da sociedade à qual pertence. Quando a IC é percebida como em desacordo com os parâmetros culturais, a frustração pode se instalar, levando a uma perseguição egóica transfigurada em autoestigmatização. Sendo assim, o corpo é atravessado pelo simbólico e pelas construções sociais, assumindo uma especificidade de acordo com a cultura, o tempo e a territorialidade. A preocupação com o corpo vem assumindo centralidade cada vez maior na vida social contemporânea e tornou-se elemento primordial no projeto de construção da identidade.

Ao pensarmos o corpo enquanto instrumento de construção da identidade, influenciado massivamente pelas imposições sociais, evidencia-se a sua suscetibilidade enquanto alvo das mais diversas formas de controle para atingir o modelo hegemônico vigente.

Em um contexto no qual a aparência dita regras e legitima o sujeito socialmente, a não conformidade dos corpos com os imperativos binários de gênero e sexualidade ainda é vista e vivenciada por muitos como uma dupla barreira, entre o sujeito e sua identidade, mas também entre o sujeito e seus pares. O estigma perpetua preconceitos e imputa a características físicas um julgamento moral que paralisa e adocece.

No caso dos TAs, a relação com a IC entremeia as questões emocionais e alimentares. A insatisfação com a IC é um dos grandes motivadores para as pessoas mudarem a sua alimentação e utilizarem métodos compensatórios inadequados na busca por um corpo idealizado. A relação entre os TAs e a IC é tão premente que segundo o DSM-V (2013) os distúrbios da IC estão entre os critérios diagnósticos dos TAs, como foi discutido anteriormente.

Ao pensarmos na forma binária que a sociedade se divide em relação ao sexo biológico de uma pessoa ao nascer e a designação de gênero social que lhe é atribuída, já temos todo um entendimento, expectativa e projeção de sua aparência para todas as fases da vida. Para uma criança dita como menino, tem-se o entendimento e projeção de uma imagem com corte de cabelo curto, formato do corpo musculoso e força física, por exemplo, e, para tanto, lança-se mão de atividade física vigorosa, consumo de proteínas e uso de suplementos alimentares.

Essa luta por legitimação social impõe aos meninos/homens a ideia de uma virilidade validada pela força, e pode colocá-los vulneráveis à utilização de métodos inadequados na busca por um corpo musculoso. Infelizmente o uso de anabolizantes e testosterona é cada vez mais frequente, o que pode acarretar cânceres, problemas cardíacos e hepáticos, transtornos de humor e ansiosos, irritabilidade e impulsividade (Iriart *et al.*, 2019).

Ao olharmos para uma criança dita como menina, temos os vestidos, brincos, unhas pintadas e laços de fita normativamente recomendados e estimulados. Enquanto, como mencionamos acima, os homens precisam construir sua imagem baseada na força e músculos, para as meninas/mulheres a normatização dos corpos é baseada em padrões eurocêntricos e na idealização da magreza enquanto norteadores de peso e formas corporais (Vianna e Finco, 2009).

Com isso, temos toda essa cartilha a seguir. Ela foi criada de acordo com a designação de gêneros e seus papéis continuam sendo perpetuados na contemporaneidade. Quando o indivíduo não se vê nesses lugares normativos esperados, o sofrimento e o adoecimento encontram terreno fértil: “não sou forte o suficiente”, “sou magrelo”, “sempre fui gorda”, “na infância diziam que eu precisava ser magra como a minha mãe”, “ninguém vai casar com uma gorda”, entre outros. São afirmações imersas na insatisfação com a imagem e corpo, na quais essas expectativas por vezes irreais se instalam acompanhadas de comportamentos alimentares transtornados e disfuncionais.

A questão da IC e dos TAs na população LGBTQIA+ começa a ser discutida na literatura (Blashill *et al.*, 2016; McGuire *et al.*, 2016; Guss *et al.*, 2017; Henrichs-Beck e Szymanski, 2017; Henn *et al.*, 2019; Moreno-Dominguez *et al.*, 2019; Parker e Harriger, 2020; Baptista e Hercowitz, 2021) que aponta para os resultados que veremos a seguir.

TRANSTORNOS ALIMENTARES E IMAGEM CORPORAL NA POPULAÇÃO LGBTQIA+

Este tópico apresenta uma breve revisão dos estudos quantitativos que se debruçaram sobre a temática dos TAs e IC na população LGBTQIA+, para dessa forma ilustrar o que descrevemos até aqui teoricamente. Além de evidenciar numericamente a abrangência desses casos nesta população específica.

Segundo Nagata *et al.* (2020), adultos da população LGBTQIA+ tinham entre duas e quatro vezes mais chance de vivenciar TAs e realizam mais comportamentos compensatórios relativos a TAs quando comparados a adultos cis heterossexuais. Com relação à população adolescente e de adultos jovens LGBTQIA+, os homens gays e bissexuais tinham maior chance de desenvolver TAs, de realizar jejum, usar remédios para emagrecer e esteroides, além de pular mais refeições, induzir vômito e usar drogas com a finalidade de perder peso (Nagata *et al.*, 2020).

Esses homens também referem maior insatisfação com a IC e pressão para serem mais fortes, o que acaba desencadeando alterações na composição de sua alimentação e sendo fator de risco para o desenvolvimento de TAs (Nagata *et al.*, 2020). Segundo os autores, os homens cis heterossexuais tinham maior chance do que os homens da população LGBTQIA+ de perderem o controle da alimentação e realizarem episódios de compulsão alimentar. Os gays apresentaram maior pontuação para o *Eating Disorder Examination Questionnaire* (EDE-Q) e comorbidades psiquiátricas como sintomas de depressão, estigma relacionado à orientação sexual e pouca autocompaixão também foram observadas.

Brown e Keel (2015) em um estudo de 10 anos de acompanhamento observaram que homens gays e bissexuais apresentam maior risco de desenvolver TAs. Eles tendem a se sentirem mais pressionados a obterem um físico magro e musculoso, para atrair um outro

parceiro, o que acarreta hábitos alimentares não saudáveis. A pesquisa demonstrou também que estar em um relacionamento pode afetar positivamente ou negativamente o aparecimento de TAs. Desse modo, estar em um relacionamento satisfatório é um preditor positivo contra a pressão de seguir determinados padrões corporais.

Uma pesquisa com estudantes universitários (Laska *et al.*, 2015) analisou o peso e comportamentos pela orientação sexual, por meio de algumas variáveis, entre elas o controle de peso não saudável e a satisfação corporal. Os autores observaram que os homens gays e bissexuais têm padrões de controle de peso pouco saudáveis em comparação com os homens heterossexuais. Além disso, em relação às mulheres, foi observado que bissexuais possuem comportamentos não saudáveis relacionados ao seu peso e às dietas.

Baptista e Hercowitz (2021), descreveram no texto "Problemas associados à imagem corporal" que a orientação sexual de mulheres lésbicas seria um preditor positivo à IC, pois ao se relacionarem com outras mulheres não estariam tão sujeitas aos padrões impostos pela sociedade. Isso demonstra - novamente - o quanto o machismo e a objetificação das mulheres está enraizado em nossa sociedade.

Segundo Moreno-Domínguez *et al.* (2019), o envolvimento com a comunidade lésbica pode ser um fator de proteção para as mulheres homossexuais e está associado à maior aceitação da forma corporal, peso e questões relacionadas à aparência física. Já as mulheres bissexuais vivenciam muita discriminação e bifobia dentro e fora dessa mesma comunidade, sendo esse um fator de risco para insatisfação com a IC. Os autores também apontam que se relacionar afetiva/sexualmente com homens pode intensificar a busca por um padrão de corpo idealizado.

Henrichs-Beck e Szymanski (2017) também avaliaram mulheres cis lésbicas (n=416) sobre a questão de IC, traços e estereótipos masculinos, tendo observado que quando havia níveis mais elevados de aparência masculina ou de estereótipos masculinos, havia menor internalização do ideal de magreza por parte dessas mulheres.

Os estudos relatam que a insatisfação corporal é maior nos homens da população LGBTQIA+ do que em cis héteros (Blashill *et al.*, 2016; Guss *et al.*, 2017). Homens cis da população LGBTQIA+ sofrem maior pressão para atingir o corpo idealizado de forma similar às mulheres cis heterossexuais, colocando tanta atenção e importância na aparência física quanto elas (Blashill *et al.*, 2016). Em um estudo com 131 homens gays e bissexuais, Blashill *et al.* (2016) observaram altos níveis de insatisfação corporal na população estudada e sua associação com sintomas depressivos e ansiosos. A insatisfação com o corpo pode representar um risco para a saúde mental dessa população, assim como para o bem-estar geral e saúde sexual.

Em uma amostra de 1035 pessoas LGBTQIA+ de 13 a 24 anos de uma pesquisa conduzida pelo *The Trevor Project*, a *National Eating Disorders Association* (NEDA) e *Reasons Eating Disorder Center*, foi observado que 54% dos jovens entrevistados relataram ter sido diagnosticados com algum tipo de TA. Dentre estes, 71% eram trans heterossexuais. Das pessoas diagnosticadas com TA, 88% já haviam pensado em suicídio (Neda, 2020).

Os estudos sobre TAs e IC em pessoas transgênero são bastante escassos, mas faz-se necessário salientar aqui a diferença entre Transtorno dismórfico corporal (TDC) e transgeneridade. Segundo o DSM V (APA, 2013), TDC é caracterizado por uma preocupação excessiva com uma falha (real ou imaginária) na aparência física. Enquanto a transgeneridade é uma expressão da diversidade de gênero. O TDC é um transtorno psiquiátrico, em

contrapartida as pessoas que se reconhecem como transgêneros não possuem uma doença mental. O sofrimento emocional está relacionado aos preconceitos que essas pessoas sofrem e aos estigmas vinculados aos seus corpos, não a uma preocupação com alguma imperfeição específica (Baptista e Hercowitz, 2021).

CONCLUSÃO

Na sociedade contemporânea, a alimentação e a gastronomia vêm sendo fortemente impactadas pela exploração exacerbada da experiência e exigência corporal. Essa relação tem efeitos físicos, mentais e culturais, como Jurandir Freire Costa tão bem ilustra nesta passagem de “O vestígio e a aura”:

Qualquer comentário sobre hábitos alimentares, por exemplo, desencadeia, em geral, uma tagarela, bizarra e infantilizada competição sobre quem faz mais exercícios, quem come menos gordura; quem é capaz de perder mais quilos em menos tempo; quem deixou de fumar há mais tempo; quem ingere mais vegetais, alimentos e fármacos naturais etc. Em paralelo a isto, todo consumo de comidas com alto teor calórico é precedida de verdadeiros atos de constrição e rituais preventivos de expiação da falta a ser cometida. Os que não aceitam jogar o jogo são vistos como problemáticos, do ponto de vista emocional, já que se entregam, sem escrúpulos, à autodestruição física e moral. Afinal, pensamos, sem a boa forma, não teremos oportunidade alguma de ser vencedores. O mal do século é o mal do corpo (Costa, 2004, p. 199).

Ao juntarmos esse contexto sociocultural com as reflexões e os dados expressivos apresentados até aqui, gostaríamos de propor alguns questionamentos: Quando pensamos os TAs e a IC em pacientes da população LGBTQIA+, quais particularidades temos que levar em consideração para realização de um diagnóstico acurado? Quais cuidados são necessários na escuta sobre o comportamento alimentar e análise da dimensão psíquica da corporalidade desses pacientes? Estariam os comportamentos alimentares disfuncionais relacionados a um TA ou a conflitos relativos à identidade, ao gênero e à sexualidade?

Essas perguntas não podem ser respondidas de forma simplista, muito menos generalista, mas nos convidam a pensar na possibilidade de que alguns diagnósticos de TA na população LGBTQIA+ poderiam ser reavaliados se ampliarmos nosso olhar para além dos sintomas físicos e comportamentais relatados pelo paciente.

McGuire *et al.* (2016) levanta um importante questionamento em seu artigo sobre a questão da IC em adolescentes e adultos jovens transgêneros: Se entendemos que a IC deles é percebida a partir da passibilidade do corpo, na qual estão envolvidas a magreza ou ser forte / ter musculatura desenvolvida, essas seriam questões de incongruência de gênero ou expectativas pessoais a respeito das normas de estereótipos de gênero?

É aí que entra o questionamento deste trabalho: a questão da IC de pacientes LGBTQIA+ é um problema de insatisfação com a IC que comumente ouvimos como queixa em nossas práticas clínicas pela população em geral insatisfeita com seus corpos, por conta das pressões estéticas e sociais, ou é uma particularidade da população LGBTQIA+ a respeito de entendimento de si, identidade, gênero, sexualidade e IC ou seria realmente um TA?

Ao começar a atender pacientes da população LGBTQIA+, especialmente dois pacientes transgêneros e outro que se denomina como gênero fluido, esses questionamentos apareceram para a nossa equipe. Posteriormente, ao discutir esses casos em nosso grupo de

pesquisa, surgiram dúvidas a respeito da importância do diagnóstico diferencial entre os TAs e outros quadros de sofrimento emocional com repercussões na alimentação e/ou no corpo.

Podemos estar diagnosticando pessoas com TAs, mas que na verdade a questão que permeia seu sofrimento é relacionada a entender sua identidade de gênero, como performar na identidade que essa pessoa se reconhece sem que seja realmente uma busca pela magreza, como é o caso da AN e BN? Quanta luta essa pessoa terá que viver para ser acolhida, ouvida e recebida em nossa sociedade machista, gordofóbica e LGBTQIA+fóbica? O quanto isso está relacionado com os estigmas e preconceitos vivenciados em uma sociedade cis heteronormativa, que diz que outras orientações sexuais são “erradas”?

A *Academy for Eating Disorders* publicou em sua página o texto de um autor anônimo, um homem trans, no qual ele traz um relato sobre ter enfrentado por muitos anos um TA, mas que na verdade, o incômodo com seu corpo era a respeito de não se identificar com o gênero que lhe foi atribuído ao nascimento, pois nasceu com o que se designa em nossa sociedade como uma mulher. Ele relata que “eu olhava ao espelho e pensava por que meu peito não era reto, meus quadris estreitos e minhas coxas retas? (...) Quando eu dizia isso a meus amigos dos fóruns de transtornos alimentares, eles achavam que eu me referia a querer ser magrelo da mesma forma que eles queriam. (...) Quando eu me olhava ao espelho, eu sentia que havia algo de muito errado com o meu corpo, eu não queria ser simplesmente menor, eu queria me livrar da minha feminilidade, as partes do meu corpo que me faziam parecer ser uma mulher. Por bastante tempo eu me convencia de que o ódio que eu sentia dos meus seios e o desejo de ser magra, na verdade eram questões de imagem corporal” e relata que na adolescência desenvolveu comportamentos alimentares desordenados e foi diagnosticado com TA, porém entende que o TA estava fortemente correlacionado à sua identidade de gênero não binária.

Com esse relato, tenta-se concluir este artigo sabendo que levantamos mais perguntas do que ainda somos capazes de responder. Porém, com a certeza que esses questionamentos precisam alcançar e causar inquietação em mais profissionais de saúde que trabalham com TAs e com a população LGBTQIA+. Nossa intenção passa por propor que haja um aprofundamento no acolhimento de pacientes com TA, sendo eles cisgêneros, transgêneros, homossexuais ou heterossexuais que buscam ou são conduzidos para tratamento; que haja um olhar mais sensível às queixas alimentares acerca de um possível diagnóstico diferencial relativo aos conteúdos de gênero e sexualidade.

McGuire *et al.* (2016) discutem que os estudos de IC em pessoas transgênero pode abrir possibilidades de *links* entre IC e identidade; IC e gênero; questões que os estudos com pessoas cisgênero não conseguem elucidar. Por isso, torna-se essencial que os profissionais da saúde desempenhem um papel em direção à aceitação da diversidade, tanto pelo próprio indivíduo, quanto à sua família e sociedade. Além disso, orientar hábitos saudáveis e colaborar na construção da autoestima e IC positivas, assim como estimular o engajamento em comunidades LGBTQIA+, favorecendo a percepção de pertencimento (Mental Health Foundation, 2019).

A busca de formações e maior conhecimento na relação de IC, TAs e a população LGBTQIA+ também é importante, para compreender os fatores desencadeantes e, assim, fazer sua prevenção e diagnóstico precoce, reduzindo os danos e melhorando o prognóstico. A participação de uma equipe multidisciplinar nesses casos pode ser crucial para um bom tratamento. Há poucas pesquisas científicas sobre o tema, ainda nos deparamos com a escassez de produções acadêmicas e na literatura, o que reforça a necessidade de realização de

mais estudos. Trouxemos aqui algumas reflexões, dados, conceitos, mas principalmente perguntas para estimular a continuidade desse debate.

REFERÊNCIAS

ANONYMOUS AUTHOR, Academy of eating disorders. *Stories of hope. This gendered body: living with an eating disorder and finding my voice as a queer nonbinary person*. Disponível em: <https://www.nationaleatingdisorders.org/node/6825>. Acesso em 03 de set de 2023.

NEDA, Academy of eating disorders. *Over half of LGBTQ youth in new national survey have been diagnosed with eating disorders*. Disponível em: <https://www.nationaleatingdisorders.org/over-half-lgbtq-youth-new-national-survey>. Acesso em 04 de set de 2023.

AMERICAN PSYCHIATRY ASSOCIATION. *Diagnostic and Statistical Manual of Mental disorders - DSM-5*. 5th.ed. Washington: American Psychiatric Association, 2013.

ANDREZA, J. et al. Transtorno alimentar e objetificação feminina: um resultado de poder? **Revista JRG de Estudos Acadêmicos**. v. 3. n.7 jul./dez. 2020 - ISSN: 2595-1661 DOI: <http://doi.org/10.5281/zenodo.3992831>

ARRUDA, A.; MIKLOS, J. O peso e a mídia: estereótipos da gordofobia. **Líbero**, 45, 2020. p. 111-126.

BAPTISTA, V.; HERCOWITZ, A. Problemas associados à imagem corporal. Página 49. In: CIASCA S.; HERCOWITZ A.; JUNIOR A. **Saúde LGBTQIA+**. Práticas de cuidado transdisciplinar. Editora Manole 2021.

BLASHILL, A. et al. *Body dissatisfaction among sexual minority men: psychological and sexual health outcomes*. **Arch Sex Behav**. 45(5), 2016. p. 1241-7.

BROWN, T.; KEEL, P. *Relationship status predicts lower restrictive eating pathology for bisexual and gay men across 10-year follow-up*. **Int J Eat Disord**. v.48, n.6, 2015. p.700-7.

CALOGERO, R.; DAVIS, W.; THOMPSON, J. K. *The role of self-objetification in the experience of women with eating disorders*. **Sex roles**, 52:4. 2005.

CIASCA, S.; HERCOWITZ, A.; JUNIOR, A. **Saúde LGBTQIA+**. Práticas de cuidado transdisciplinar. Editora Manole 2021.

COSTA, J. **O vestígio e a aura – corpo e consumismo na moral do espetáculo**. Rio de Janeiro: Garamond, 2004.

CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 1ª REGIÃO (CRN1) - **Guia de cuidado e atenção nutricional à população LGBTQIA+**, 2021.

CONSELHO FEDERAL DE PSICOLOGIA (Brasil). Referências técnicas para atuação de psicólogas, psicólogos e psicólogues em políticas públicas para população LGBTQIA+. **Conselho Federal de Psicologia, Conselhos Regionais de Psicologia, Centro de Referência Técnica em Psicologia e Políticas Públicas**. — Brasília : CFP, 2023.

FREDRICKSON, B.; ROBERTS, T. *Objectification theory: Toward understanding women's lived experiences and mental health risks. **Psychology of Women Quarterly.** v.21, n.2. 1997. p.173–206.*

GUSS, C. et al. *Disordered weight management behaviors and non-prescription steroid use in Massachusetts transgender youth. **J Adolesc Health.** v.60,n.1. 2017, p.17-22.*

HARRER, M. et al. *Prevention of eating disorders at universities: A systematic review and meta-analysis. **International Journal of Eating Disorders.** 53, 2020. p. 813–833.*

HENRICH-S-BECK, C. L, SZYMANSKI, D. M. *Gender expression, body-gender identity incongruence, thin ideal internalization, and lesbian body dissatisfaction. **Psychol Sex Orientat Gen Divers.** v.4, n.1, 2017. p.23-33.*

HENN, A. et al. *Body image as well as eating disorder and body dysmorphic disorder symptoms in heterosexual, homosexual, and bisexual women. **Front Psychiatry.**10, 2019. p.531.*

IRIART, J.; CHAVES J.; ORLEANS R. *Culto ao corpo e uso de anabolizantes entre praticantes de musculação. **Cad. Saúde Pública,** Rio de Janeiro, v.25, n.4, abr, 2009. p.773-782.*

JIMENEZ JIMENEZ, M. *Gordofobia: injustiça epistemológica sobre corpos gordos. **Epistemologias do Sul,** v. 4, n.1, 2020. p. 144-161.*

KAR, P. ***Dieting and body shaming.** British Medical Journal.* 2019. p.364-1122.

LASKA, M. et al. *Disparities in weight and weight behaviors by sexual orientation in college students. **Am J Public Health.** v.105, n.1, [PubMed: 25393177]. 2015. p.111–21.*

BRETON, D. ***Adeus ao corpo:** antropologia e sociedade. Campinas: Papius, 2003.*

MARKS, R.; DE FOE, A.; COLLETT, J. *The pursuit of wellness: social media, body image and eating disorders. **Children and youth services review.** 2020. 119p..*

MCGUIRE, J. et al. *Body image in transgender young people: Findings from a qualitative, community based study. **Body Image.** 18, 2016. p. 96-107.*

MINISTÉRIO DA SAÚDE. *Política Nacional de Saúde Integral de lésbicas, gays, bissexuais, travestis e transexuais. Ministério da Saúde, 2013.*

MORENO-DOMINGUEZ, S.; RAPOSO, T.; ELIPE, P. *Body image and sexual dissatisfaction: differences among heterosexual, bisexual, and lesbian women. **Front Psychol.** 10, 2019. 903p.*

MENTAL HEALTH FOUNDATION. ***Body image: how we think and feel about our bodies.** Londres: Mental Health Foundation; 2019.*

NAGATA, J.; GANSON, K.; AUSTIN, S. *Emerging trends in eating disorders among sexual and gender minorities. **Current Opinion in Psychiatry,** v.33, n.6, 2020. p.562-567.*

OGDEN, J. ***The psychology of eating: From healthy to disordered behavior.** United Kingdom: Blackwell Publishing. 2010.*

OLIVEIRA, R. ***Lugar de mulher é na cozinha.** As representações sociais sobre as mulheres no mercado de trabalho gastronômico. Dissertação (Programa de Pós-Graduação em Consumo, Cotidiano e Desenvolvimento Social) - Universidade Federal Rural de Pernambuco, Recife. 2021.*

PARKER, L.; HARRIGER, J. *Eating disorders and disordered eating behaviors in the LGBT population: a review of the literature. Journal of Eating Disorders*, 8:51, 2020.

PEAT, C.; MUEHLENKAMP, J. *Self-objectification, disordered eating, and depression: a test of mediational pathways. Psychology on Women Quarterly*. v.35,n.3,,2011. p.441-450.

REIS, J.; SILVA Jr, C.; PINHO, L. Factors associated with the risk of eating disorders among academics in the area of health. *Revista Gaúcha de Enfermagem*. v.35,n.2, 2014.

SANT'ANNA, D. **Gordos, magros e obesos: Uma história do peso no Brasil**. São Paulo: Estação Liberdade. 2017.

SOLMI, M. et al. *Risk factors for eating disorders: an umbrella review of published meta-analyses. Brazilian Journal of Psychiatry*. v.43, n.3, .2021.

SCHAEFER, L.; THOMPSON, J. *Self-Objectification and Disordered Eating: A Meta-Analysis. International Journal of Eating Disorders*. June ; v.51,n.6, 2018, p.483–502.

SILVA, B; CANTISANI, J. Interfaces entre a gordofobia e a formação acadêmica em nutrição: um debate necessário. *Demetra*, v.13, n.2, 2018. p.363-380.

STICE, E. et al. *Risk Factors that Predict Future Onset of Each DSM-5 Eating Disorder: Predictive Specificity in High-Risk Adolescent Females. Journal of Abnormal Psychology*. v.126, n.1, 2017. p. 38–51.

TIGGEMANN, M.; KURING, J. *The role of objectification in disordered eating and depressed mood. British Journal of Psychology*. v. 43. 2004. p. 299-311.

TREASURE, J.; DUARTE, T.; SCHMIDT, U. Eating disorders. *Lancet*, 395, 2020. p. 899-911.

VIANNA, M. **Da geladeira ao divã: psicanálise da compulsão alimentar**. 1. Ed. Curitiba: Appris, 2016.

VIANNA, C.; FINCO, D. Meninas e meninos na Educação Infantil: uma questão de gênero e poder. *Cadernos Pagu*. n. 33, jul. 2009. p. 265-283.

YASMINA, S.; KESKI-RAHKONEN, A. *Worldwide prevalence of DSM-5 eating disorders among young people. Current Opinion in Psychiatry*. v.35, n.6, 2022. p.362-371.

Gastronomia erótica: explorando a interação entre comida, corpo e identidade de gênero na cultura popular

Erotic gastronomy: exploring the interaction between food, body and gender identity in popular culture

Gastronomía erótica: explorando la interacción entre comida, cuerpo e identidad de género en la cultura popular

Ramon Araujo Oliveira | ufpb.ramon@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0001-7935-241X>

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE), Ubajara, CE, Brasil.

Maressa de Carvalho Mesquita | maressacarvalho10@gmail.com

<https://orcid.org/0009-0000-8235-7473>

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE), Ubajara, CE, Brasil.

Carlos de Araujo Ferreira | cal15sc@gmail.com

<https://orcid.org/0009-0000-0963-1827>

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE), Ubajara, CE, Brasil.

Recebimento do artigo: 30-setembro-2023

Aceite: 22-dezembro-2023

OLIVEIRA, R. A.; MESQUITA, M. C.; FERREIRA, C. A. Gastronomia erótica: explorando a interação entre comida, corpo e identidade de gênero na cultura popular. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 3, n.2, p. 105-119, dez. 2023.

RESUMO

O presente artigo analisa o fenômeno da gastronomia erótica, caracterizado pela venda de comidas em formato de órgãos sexuais, como uma representação das complexas interações entre comida, corpo, sensualidade e identidade de gênero. Na história, culturas antigas associaram alimentos a poderes afrodisíacos e fertilidade, influenciando as tradições contemporâneas, as quais se perpetuam na cultura popular, por meio das redes sociais, filmes, músicas e publicidade. Trata-se de uma pesquisa exploratória, com abordagem interdisciplinar, que busca compreender a interseção entre gênero e alimentação através das raízes históricas, influências culturais, midiáticas e as implicações psicológicas e sociais. Os resultados analisados revelam que a comida sensual não é apenas uma tendência efêmera, mas um desafio para os estereótipos tradicionais, sendo uma poderosa ferramenta de exploração da sexualidade e da expressão de gênero, provocando uma reflexão sobre a imagem corporal dos padrões alimentares pré-estabelecidos. Assim, evidencia-se como a dinâmica alimentar dos diversos grupos populares deve ser um estudo contínuo.

Palavras-chaves: Gastronomia; Erótico; Cultura Alimentar; Sexualidade; Identidade de Gênero.

ABSTRACT

This article analyzes the phenomenon of erotic gastronomy, characterized by the sale of food shaped like sexual organs, as a representation of the complex interactions between food, body, sensuality and gender identity. In history, ancient cultures associated foods with aphrodisiac powers and fertility, influencing contemporary traditions, which are perpetuated in popular culture, through social media, films, music and advertising. This is exploratory research, with an interdisciplinary approach, which seeks to understand the intersection between gender and food through historical roots, cultural and media influences and the psychological and social implications. The results analyzed reveal that sensual food is not just an ephemeral trend, but a challenge to traditional stereotypes, being a powerful tool for exploring sexuality and gender expression, provoking a reflection on body image and pre-established eating patterns. Ultimately, it highlights how the food dynamics of different popular groups should be an ongoing study.

Keywords: Gastronomy; Erotic; Food Culture; Sexuality; Gender Identity.

RESUMEN

Este trabajo analiza el fenómeno de la gastronomía erótica, caracterizada por la venta de alimentos con forma de órganos sexuales, como representación de las complejas interacciones entre comida, cuerpo, sensualidad e identidad de género. En la historia, las culturas antiguas asociaron los alimentos con poderes afrodisíacos y fertilidad, influyendo en las tradiciones contemporáneas, que se perpetúan en la cultura popular, a través de las redes sociales, las películas, la música y la publicidad. Se trata de una investigación exploratoria, con un enfoque interdisciplinario, que busca comprender la intersección entre género y alimentación, a través de las raíces históricas, las influencias culturales y mediáticas y las implicaciones psicológicas y

sociales. Los resultados analizados revelan que la comida sensual no es sólo una tendencia efímera, sino un desafío a los estereotipos tradicionales, siendo una poderosa herramienta para explorar la sexualidad y la expresión de género, provocando una reflexión sobre la imagen corporal y los patrones alimentarios preestablecidos. En definitiva, destaca cómo la dinámica alimentaria de los distintos grupos populares debería ser un estudio continuo.

Palabras claves: Gastronomía; Erótico; Cultura de la comida; Sexualidad; Identidad de género.

INTRODUÇÃO

Desde as antigas civilizações, existem registros de alimentos 'afrodisíacos' relacionados a propriedades que estimulavam o desejo sexual, essas crenças eram frequentemente enraizadas em observações empíricas e tradições culturais, e continuaram a influenciar a culinária e a cultura alimentar ao longo dos séculos (Taberner, 1985). A conexão hermética entre comida, corpo, sexualidade e identidade de gênero ainda tem sido objeto de exploração e análise em uma variedade de campos acadêmicos.

Ademais, um fenômeno peculiar e provocativo tem vindo à tona, despertando o interesse tanto de estudiosos quanto de apreciadores da culinária: a "Gastronomia Erótica". Nesse contexto, a comida deixa de ser apenas uma necessidade fisiológica e se transforma em uma expressão vívida e multifacetada da sensualidade e da identidade de gênero, pois como aponta Lévi-Strauss (1983) a culinária é um ato de cultura e, como tal, é indissociável das manifestações de identidade.

O advento das redes sociais, filmes, literatura e publicidade modernos têm ampliado e perpetuado essa relação intrigante entre comida, corpo, sensualidade e gênero na cultura popular contemporânea. À medida que a "Gastronomia Erótica" assume um papel cada vez mais proeminente, surge a necessidade de uma investigação aprofundada de suas raízes históricas e de suas implicações culturais e sociais. (Hooks, 1995; Contois, 2017)

Explorar a interseção entre comida e as identidades de gênero, sociais e psicológicas, é um objeto de estudo que possui uma longa história, pois, como destaca Mintz (1996), a comida é um meio crucial para a construção de identidades pessoais e coletivas. No entanto, ao adicionar uma dimensão erótica e de gênero a essa equação, surge uma área de estudo singular que exige análise minuciosa.

Este estudo surge com a intenção de desmitificar tabus que assolam o pensamento humano quando se fala de sexo e comida, mostrando como o paladar pode transcender o âmbito da nutrição, adquirindo uma dimensão simbólica e erótica que influencia aspectos diversos da experiência humana. Essa relação entre alimentação, sexualidade e gênero mostra-se relevante em aspectos culturais, psicológicos e sociais, e compreender o sucesso deste eixo gastronômico pode nos ajudar a desvendar as complexidades do corpo em relação a mente e de como nossa cultura e percepções moldam a relação pessoal e coletiva com a comida e a sexualidade.

Portanto, a presente pesquisa teve como objetivo geral investigar as origens dessas relações entre alimentação e gênero, assim como a sua influência na mídia e na cultura popular, bem como as implicações psicológicas e sociais associadas a essa tendência em ascensão.

Utilizando como norteadores os objetivos específicos, sendo estes: analisar o histórico cultural e as raízes ancestrais da simbologia sexual dos alimentos em diferentes sociedades; explorar a conexão entre a alimentação, o gênero e a sexualidade, examinando como alguns alimentos desencadeiam respostas sensoriais e emocionais relacionadas ao prazer; avaliar as implicações sociais, como o choque cultural, os estereótipos de gênero e diversidade na simbologia sexual dos alimentos.

Além disso, foram explorados exemplos da cultura popular, para compreender como o assunto é retratado na mídia contemporânea. Adotamos o termo *sexfood* no corpo do artigo, que é a combinação entre as palavras do inglês "sex" e "food" para designar esta gastronomia erótica. A análise das implicações sociais e psicológicas será embasada em pesquisas e teorias pertinentes. Ao final, a conclusão sintetiza as principais descobertas e reflexões sobre o tema, proporcionando uma visão abrangente do *sexfood* e seu impacto na sociedade atual.

REFERENCIAL TEÓRICO

Explorando o neologismo: *sexfood*

Nos últimos anos, uma tendência singular tem se destacado na cultura alimentar brasileira, sendo liderada por um grupo de entusiastas que buscam experiências gastronômicas fora do comum. Esses indivíduos são reconhecidos por adquirirem alimentos criativos em formatos que fazem referência a órgãos sexuais, criando assim um nicho que amalgama elementos da culinária com expressão artística (Consiglio, 2022).

Neste contexto, os autores deste artigo introduzem o termo "sexfood", que, até o momento, não encontra respaldo na literatura acadêmica formal, sendo predominantemente utilizado de maneira informal nas ruas e nas redes sociais. A criação desse termo reflete a criatividade linguística desses entusiastas e sua habilidade em adaptar a língua à cultura. A fusão de "sex" (sexo) e "food" (comida) proporciona uma descrição clara da natureza distintiva dessa tendência gastronômica. Este neologismo surgiu organicamente como parte integrante deste trabalho, buscando atingir o público interessado nessa forma singular de expressão culinária.

Como afirma a pesquisa sobre o estrangeirismo da língua de Possenti (2001) a presença de anglicismos na cultura brasileira e a influência da língua inglesa é observável em diversos aspectos, desde o vocabulário cotidiano até o domínio da cultura pop e da mídia. Nesse contexto, a adoção do termo em inglês atribui à tendência um toque de modernidade e internacionalismo, atraindo a atenção de um público mais amplo.

À medida que essa cultura continua a se desenvolver, o termo pode ganhar mais destaque e reconhecimento, já que a mídia desempenha um papel significativo na popularização de formas distintas de expressão gastronômica. Conforme a tendência da *sexfood* continua a crescer, o termo pode se tornar uma parte permanente do léxico culinário brasileiro, ilustrando como a língua e a cultura estão em constante evolução.

Comida e sexualidade na história

Uma viagem pela história revela como culturas antigas associavam certos alimentos a poderes afrodisíacos ou rituais de fertilidade. Investigamos como práticas e crenças culturais moldaram a relação entre comida e sexualidade, constituindo um legado que continua presente em nossas tradições e mitos contemporâneos.

Em várias sociedades antigas, alimentos específicos eram associados a poderes afrodisíacos ou utilizados em rituais de fertilidade, refletindo a importância dessa conexão na experiência humana. (Eliade, 2010; Rudgley, 2013). Ao investigar como práticas e crenças culturais moldaram essa relação, torna-se possível compreender o legado que ainda influencia nossas tradições e mitos contemporâneos.

A origem do atributo afrodisíaco associado a determinados alimentos remonta a tempos antigos. Conforme, Almeida (1981), esse termo tem suas raízes em Afrodite, a deusa do amor, da beleza e da fertilidade na mitologia grega. Da mesma forma, Marino *et al.*, (2006) reforçam que a palavra "afrodisíaco" deriva de Afrodite e é utilizada desde o Século I a.C.

De acordo com a lenda, Afrodite, conhecida por sua sensualidade e esplêndida beleza, seduzia e conquistava todos os deuses com sua sensualidade, charme e elegância. Ela é considerada a deusa do amor carnal, nascida das espumas do mar, e figura entre as doze divindades do Olimpo (Basso, 2004).

Dentro do contexto das práticas religiosas e rituais de fertilidade, alguns alimentos eram utilizados para simbolizar a fecundidade e a capacidade reprodutiva. No antigo Egito, o mel era considerado um símbolo de fertilidade e era usado em rituais destinados a promover a concepção. O festival da fertilidade Bona Dea, na Roma Antiga, envolvia a oferta de alimentos específicos para as divindades em busca de prosperidade e fertilidade. (Baines, 1991; Pomeroy, 1995; Beard, 2008).

O *sexfood* na cultura popular contemporânea

A cultura popular desempenha um papel crucial na perpetuação e transformação da simbologia sexual dos alimentos. Analisamos como a indústria do entretenimento, a publicidade e a mídia retratam a cultura do erotismo gastronômico, explorando as nuances dessa representação em diferentes contextos culturais.

A cultura popular exerce uma influência poderosa na forma como percebemos e interpretamos uma representação simbólica e erótica dos alimentos. Por um lado, o conservadorismo hipócrita, imerso na cultura popular, onde o desejo carnal lambe-se os dedos, externalizando o que esconde em quatro paredes, por outro também temos aqueles que expõem a sua sexualidade e prazer, sem medo das críticas e olhares.

Muitos desses comportamentos podem ter a influência da indústria do entretenimento, uma vez que, como cita Killborne (2000), a publicidade e a mídia têm um papel central na perpetuação e transformação dessa simbologia, moldando assim as percepções e atitudes em relação à comida e à sexualidade em diferentes contextos culturais.

Os filmes, séries de TV e músicas, frequentemente, utilizam imagens e metáforas com alimentos para retratar cenas de sedução, romance e sensualidade. Essas representações

muitas vezes evocam emoções e fantasias sexuais, contribuindo para a associação entre comida e prazer sensual (Counihan; Van Esterik, 2012).

Anúncios de alimentos são criados de forma a despertar o interesse dos consumidores não apenas pela sua qualidade nutricional, mas também pela sua suposta capacidade de aumentar o apetite sexual ou intensificar o prazer. A exploração de imagens sugestivas e textos com conotações sexuais tornou-se uma estratégia comum para atrair a atenção do público. (Kilborne, 2000; Scott, 2005).

A música "Morena Tropicana" de Alceu Valença é uma obra que manifesta sensualidade ao associar a figura da morena à riqueza de sabores, aromas e texturas dos frutos tropicais brasileiros. Essa analogia entre a sensualidade da mulher e a exuberância da natureza é um reflexo da conexão profunda entre a cultura e a sexualidade feminina.

Da manga rosa quero o gosto e o sumo
Melão maduro, sapoti, juá
Jaboticaba, teu olhar noturno
Beijo travoso de umbu, cajá
Pele macia, é carne de caju
Saliva doce, doce mel, mel de uruçú
Linda morena, fruta de vez temporana
Caldo de cana caiana
Vou te desfrutar
Linda morena, fruta de vez temporana
Caldo de cana caiana
Vem me desfrutar (Valença, 1982).

A letra da música revela como a personagem é comparada a uma variedade de frutos tropicais, o uso de metáforas reforça a ideia de que a sensualidade está presente na experiência completa dos sentidos, tanto na demonstração dos frutos quanto na relação com a protagonista da música. É uma passagem da apreciação sensorial da beleza e da sensualidade feminina, construída nos prazeres sensoriais da comida e da interação humana. Contudo, a música de Alceu Valença vai além de uma simples canção romântica, ela é uma expressão artística que mergulha na complexidade da relação entre comida e sexualidade na cultura brasileira.

O funk, ritmo musical brasileiro também possui peculiaridades em suas letras com referências sexuais ambíguas ou explícitas. Episódio curioso que se popularizou no Brasil nos anos 2000, o batismo de mulheres MC's cujo nomes de frutos associam a suas características corporais, surgiram as famosas funkeiras, Andressa Soares (Melancia), Ellen Cardoso (Moranguinho), Dayane Cristina (Jaca), Renata Frisson (Melão), Suélem Cury (Pêra), Gracy Kelly (Maçã) e Marcela Porto (Abacaxi) (Henrique, 2022).

Além disso, é importante destacar como o *sexfood* é retratado em diferentes contextos culturais. O significado e o simbolismo dos alimentos podem variar de acordo com as crenças, valores e tradições de cada sociedade. Enquanto certos alimentos podem ser considerados afrodisíacos em uma cultura, em outras podem ser vistos como tabus ou até mesmo associados à impureza. (Lévi-Strauss, 2004).

O autor Claude Lévi-Strauss (2004), explora a maneira como as sociedades atribuem significados simbólicos aos alimentos, destacando como esses significados variam de acordo com as crenças, valores e tradições culturais de cada grupo social. O autor demonstra como os alimentos desempenham um papel fundamental na estruturação do pensamento humano e na

construção das relações sociais, enfatizando a complexidade das conexões entre comida e cultura (Lévi-Strauss, 2004).

A reflexão de Roberto Damatta (1991) sobre a interconexão entre sexualidade e alimentação revela uma crítica profunda à maneira como a sociedade brasileira concebe esses temas. Ele argumenta que, no Brasil, a comida e a sexualidade estão intrinsecamente ligadas, simbolizando a absorção mútua entre o comedor e o comido. Essa metáfora sugere que a sexualidade no contexto brasileiro não é vista como um encontro entre indivíduos iguais, mas como uma resolução da igualdade pela absorção simbólica de um pelo outro (Damatta, 1991).

Roberto Damatta (1991) também destaca que essa dinâmica não se limita aos papéis de gênero tradicionais, pois tanto homens quanto mulheres podem desempenhar o papel de englobador ou ser englobado, refletindo a complexidade das relações de gênero e poder no país. Além disso, o autor enfatiza que a comida e a sexualidade são questões coletivas na sociedade brasileira, desempenhando um papel crítico no relacionamento e na reprodução social.

Essas comunhões transformam as pessoas envolvidas, fazendo com que participem de uma substância comum, seja o prato comido ou a pessoa amada, que se torna "comida" na sociedade brasileira (Damatta, 1991). Ao analisar como a cultura popular perpétua e transforma a simbologia sexual dos alimentos, este estudo contribui para a compreensão da complexidade dessa relação e suas implicações na construção das nossas identidades sexuais e comportamentos alimentares. Considerar as nuances culturais é essencial para evitar generalizações e garantir uma análise mais abrangente e sensível desse fenômeno.

Gênero, comida e sexualidade: uma conexão social e multicultural

Em todo o mundo, as pessoas vivenciam a sua identidade de gênero e expressam a sua sexualidade de maneiras distintas, influenciadas por normas culturais, crenças religiosas, tradições ancestrais e experiências pessoais. A sexualidade e identidade cultural são facetas que estão entrelaçadas em nossas experiências de vida, mas são distintas pois "[...] sexo está vinculado à biologia (hormônios, genes, sistema nervoso e morfologia) e gênero tem relação com a cultura (psicologia, sociologia, incluindo aqui todo aprendizado vivido desde o nascimento)" (Pisticelli, 2009. p.124).

Conforme Judith Butler (2003) argumenta, o gênero é uma performance social e suas ideias podem ser aplicadas à alimentação, pois as expectativas sociais frequentemente ditam o que é "apropriado" para um determinado gênero comer. Nossa identidade de gênero é uma representação que constantemente reafirmamos, inclusive através das escolhas alimentares.

À medida que as sociedades evoluem, há uma crescente conscientização sobre a importância de celebrar a diversidade de gênero e sexualidade, bem como as diversas escolhas alimentares das pessoas. A interconexão desses elementos não apenas molda nossas escolhas alimentares, mas refletem e são moldados pelas normas culturais e sociais em que vivemos. Explorar essa conexão nos ajuda a compreender melhor como a identidade de gênero e a sexualidade se manifestam em nossas relações com a comida e como podemos promover a inclusão e a aceitação na sociedade.

A psicologia do *sexfood*

Profundamente enraizada nas emoções e nos sentidos, a relação entre alimentação e sexualidade encontra ressonância na psicologia humana. Investigamos como certos alimentos podem desencadear respostas fisiológicas e psicológicas relacionadas ao desejo sexual e ao prazer sensual.

A conexão entre alimentação e sexualidade vai além do plano físico e alcança as profundezas da psicologia humana. Certos alimentos têm a capacidade de desencadear respostas fisiológicas e psicológicas que estão intimamente ligadas ao desejo sexual e ao prazer sensual. Através da investigação dessa interseção, podemos compreender como os estímulos alimentares podem influenciar a sexualidade humana e como as emoções e os sentidos desempenham um papel crucial nesse processo (Rouet, 1972).

Neste contexto, diversos autores têm se dedicado a investigar como certos alimentos podem desencadear respostas fisiológicas e psicológicas relacionadas ao desejo sexual e ao prazer sensual.

Bona (2013), explora como a percepção e a experiência dos alimentos podem estar associadas a memórias, experiências ou desejos sexuais específicos, influenciando, assim, a resposta emocional e psicológica do indivíduo em relação a esses alimentos.

Normas culturais e expectativas sociais em relação ao comportamento alimentar de homens e mulheres podem influenciar as escolhas alimentares e a percepção da sexualidade. Essas associações entre alimentação e gênero podem moldar as experiências emocionais e psicológicas relacionadas ao prazer sensual e à sexualidade.

A psicologia do *sexfood* nos proporciona um panorama complexo e interdisciplinar, elucidando como os estímulos alimentares podem influenciar a sexualidade humana e como as emoções e os sentidos desempenham um papel crucial nesse processo. O entendimento dessas dinâmicas podem abrir novas perspectivas para a compreensão da sexualidade humana e seu vínculo com aspectos psicológicos, culturais e emocionais.

A complexa interação entre alimentação, sexualidade e os sentidos sensoriais

A relação entre alimentação e sexualidade é uma interação complexa que envolve estímulos sensoriais, memória emocional, fantasias, simbolismo e influências culturais. Neste tópico, exploraremos como os alimentos podem desempenhar um papel significativo na nossa experiência da sexualidade. As múltiplas relações que temos com os aspectos culturais relacionados a comida e sexo e de como nossa percepção sensorial capta esses aromas, sabores, texturas, cheiros que podem aguçar nossa capacidade de associar a sexualidade em suas mais complexas dimensões. (Counihan et al, 2003). Não será abordado detalhes fisiológicos e sim tentar entender a associação desses aspectos sensoriais com as experiências humanas.

Os sentidos sensoriais desempenham um papel vital na experiência do *sexfood*. A texturas, sabores e aromas de alimentos podem evocar reações sensoriais que amplificam a atração sexual, tornando a alimentação uma jornada sensorial e íntima. (Rouet, 1972).

A experiência do *sexfood* vai além do simples ato de comer e se relaciona diretamente com os sentidos humanos, especialmente o paladar, o olfato e o tato. A combinação desses

aspectos nos alimentos pode evocar reações sensoriais que intensificam a atração sexual, tornando a alimentação uma jornada sensorial e íntima.

O paladar desempenha um papel fundamental no *sexfood*, pois é responsável por detectar os sabores dos alimentos. Alguns sabores podem ser especialmente associados à sensualidade e à intimidade, como o doce, o picante e o amargo. Por exemplo, alimentos doces, como chocolate e frutas maduras, podem despertar sensações prazerosas e lembranças de momentos íntimos. Da mesma forma, alimentos picantes podem aumentar a frequência cardíaca e estimular o corpo, contribuindo para a excitação sexual (Rouet, 1972).

O olfato é outro sentido poderoso na experiência do *sexfood*, aromas específicos podem desencadear memórias e emoções ligadas à sexualidade, ativando regiões do cérebro associadas ao prazer. Alguns alimentos, como café, baunilha e canela, possuem aromas conhecidos por sua influência no âmbito da sensualidade e do desejo. O cheiro de alimentos frescos e bem preparados pode aumentar o apetite não apenas para a comida, mas também para a intimidade (Rouet, 1972).

A textura dos alimentos também é relevante na relação com o *sexfood*. A sensação tátil dos alimentos na boca e no corpo pode contribuir para a experiência sensual. Alimentos com texturas suaves e sedosas, como o creme e a manteiga, podem evocar uma sensação agradável e prazerosa ao toque na língua e nos lábios (Rouet, 1972).

A experiência sensorial proporcionada pelos alimentos pode ser altamente íntima, especialmente quando compartilhada com um parceiro. Compartilhar uma refeição envolve a troca de experiências sensoriais que podem despertar emoções e conexões íntimas. Além disso, a alimentação pode ser um momento de exploração e descoberta, em que os sentidos se unem para criar uma experiência prazerosa e estimulante (Rouet, 1972).

A autora Spang (1992), investiga a importância do olfato nas nossas emoções e relações sociais, o que pode ser aplicado à conexão entre comida, sensualidade e desejo. A compreensão dos sentidos como uma parte essencial do *sexfood* nos ajuda a apreciar como a experiência alimentar pode transcender o plano puramente físico e se tornar um meio de expressão e estímulo das nossas emoções e desejos mais profundos (Spang, 1992).

Gêneros e suas implicações sociais

O *sexfood* é uma temática que vai além do âmbito individual, pois está intrinsecamente ligado às normas e valores sociais de uma determinada cultura. A simbologia sexual dos alimentos pode ser influenciada por questões de gênero, estereótipos e diversidade cultural, e suas representações na sociedade atual têm consequências significativas. (Nascimento, 2007).

As representações do *sexfood* muitas vezes refletem e reforçam estereótipos de gênero. Certos alimentos são associados à masculinidade ou feminilidade, e essas associações podem influenciar a forma como os indivíduos percebem suas próprias identidades sexuais e comportamentos alimentares.

A fetichização de alimentos em relação à sexualidade é um fenômeno complexo com possíveis repercussões significativas na percepção e interação com grupos específicos ou culturas.

Quando certos alimentos são fetichizados sexualmente, isso pode resultar na objetificação desses grupos, reduzindo-os a estereótipos e imagens simplificadas. Esse processo pode ser particularmente prejudicial quando direcionado a minorias ou culturas específicas, pois contribui para a marginalização desses grupos, visto que passam a ser predominantemente percebidos através de uma lente sexual, ignorando outras dimensões de suas vidas e identidades (Mello, 2007).

Essa objetificação pode ter efeitos negativos na autoestima e saúde mental dos indivíduos pertencentes aos grupos fetichizados. Serem vistos apenas como objetos de desejo pode resultar em desumanização e alienação, afetando sua autoimagem e bem-estar emocional de maneira adversa (Mello, 2007).

Além disso, a fetichização de alimentos pode influenciar as relações interpessoais e a aceitação de diversas expressões de sexualidade e alimentação. Ao fetichizar determinados alimentos, pode-se criar uma cultura de expectativas e pressões sexuais, tornando desafiador para algumas pessoas expressarem suas preferências alimentares e sexuais sem enfrentar julgamentos ou ridicularização.

Podemos elucidar como caso de popularização dos produtos ofertados pela empresa *Xibata16*, a proprietária decidiu lançar na capital cearense suas preparações de crepe em formatos de pênis e vagina, com nomes populares do regionalismo local, "xibiu" e "xibata" com alusão aos órgãos genitais feminino e masculino, respectivamente. "Eu queria primeiro trazer a xibata, mas já tinha em mente trazer o xibiu. O público cobrava muito. Os namorados, as pessoas LGBTQs que curtem muito. Eu era muito cobrada sobre quando é que iria chegar, mas eu dizia 'calma, vai chegar'" (Pinusa, 2022).

Os produtos da *Xibata16* têm o potencial de provocar uma variedade de sensações, incluindo o paladar, olfato, visão e até mesmo sensações mais íntimas. Isso cria uma experiência completa para os consumidores, que podem se sentir atraídos pela novidade e pelo aspecto sensual dos produtos.

As indústrias de mídia e entretenimento também têm um papel importante na formação da percepção cultural sobre essas questões. É necessário incentivar uma representação mais inclusiva e respeitosa da alimentação e da sexualidade em filmes, programas de televisão, anúncios e outras formas de mídia (Counihan; Van Esterik, 2012). Ao abordar tais temas com sensibilidade e responsabilidade, podemos contribuir para a desconstrução dos estereótipos e a promoção de uma sociedade mais aberta e compreensiva.

O *sexfood* também reflete a diversidade cultural e as crenças específicas de cada sociedade. O que é considerado afrodisíaco ou sensual em uma cultura pode não ter o mesmo significado em outra, devido às diferenças nas crenças e valores culturais (Basso, 2004).

Portanto, é importante reconhecer e respeitar as diversas representações do *sexfood* em diferentes culturas, evitando generalizações e estereótipos que possam surgir a partir da perspectiva de uma única cultura.

Ao examinar as implicações sociais do *sexfood*, é discutível as questões culturais da feminilidade e como elas podem ser usadas para reforçar o poder patriarcal, compreender as inferências sociais do *sexfood* é essencial para promover uma reflexão crítica sobre a relação entre alimentação, sexualidade e sociedade, buscando superar estereótipos e preconceitos

para uma abordagem mais inclusiva e respeitosa em relação à diversidade humana (Bartky, 1990).

Compreender as implicações sociais do *sexfood* é essencial para promover uma reflexão crítica sobre a relação entre alimentação, sexualidade e sociedade, buscando superar estereótipos e preconceitos para uma abordagem mais inclusiva e respeitosa em relação à diversidade humana.

METODOLOGIA

O artigo adotou a revisão bibliográfica exploratória como principal estilo de abordagem, com o intuito de realizar uma análise interdisciplinar, a revisão se utilizou de trabalhos acadêmicos de diferentes áreas do conhecimento humano, como gastronomia, história, psicologia e sociologia.

A coleta dos dados foi realizada entre março e setembro de 2023, inicialmente utilizando as plataformas de dados Google Acadêmico, Scientific Eletronic Library Online (SCIELO), ScienceDirect e Scopus para obter pesquisas com diversas perspectivas e abordagens relacionadas à conexão entre comida, sexualidade e gênero. O processo de busca foi orientado por quatro palavras-chave principais: gastronomia, comida erótica, sexualidade e representação de gênero. A seleção dos materiais seguiu um recorte de leitura de trabalhos mais recentes, que permitissem uma análise atualizada.

Além destes, a interdisciplinaridade combinou análise de mídia visual e musical que possuem os descritores de comida e sexualidade a partir de uma ampla gama de fontes, incluindo anúncios publicitários, redes sociais, literatura e filmes, para investigar como os alimentos são utilizados para construir, subverter ou reforçar normas de gênero.

É importante destacar que os resultados obtidos com a pesquisa não se limitam à mera repetição do que já havia sido discutido ou escrito sobre o assunto. Em vez disso, buscou-se examinar o tema sob uma ótica original, visando a alcançar conclusões inovadoras, baseadas nos dados existentes (Prodanov *et al*, 2013).

Neste estudo, o problema foi abordado por meio de uma pesquisa qualitativa, que nos permitiu analisar um conjunto de valores, motivos, aspirações, crenças, significados e atitudes. Dessa forma, buscamos aprofundar nossa compreensão das relações complexas entre os processos e fenômenos envolvidos, reconhecendo que não podem ser simplesmente reduzidos à operacionalização de variáveis (Minayo, 2001).

RESULTADOS

A relação entre alimentação e sexualidade é uma questão complexa e multifacetada, com raízes profundas na história, na cultura e na psicologia humana. Enquanto algumas crenças sobre alimentos afrodisíacos são baseadas em tradições culturais, mitos e simbolismo, é importante reconhecer que a ciência por trás dessas alegações é frequentemente limitada.

Além disso, a representação do *sexfood* na cultura popular e na mídia pode influenciar a percepção pública da alimentação e da sexualidade, muitas vezes reforçando estereótipos e expectativas.

Portanto, é fundamental abordar essa questão, promovendo uma compreensão mais profunda das complexidades da relação entre alimentação e sexualidade, bem como defendendo uma representação mais inclusiva e respeitosa na sociedade.

Os tabus sobre a sexualidade são complexos e ainda bastante enraizados na sociedade. Ampliar a discussão sobre a temática poderá gerar grandes reflexões desmistificando os tabus e redescobrimo novas formas de sentir prazer. Contudo, nossa sensibilidade traz condições para usufruir de maneira livre e natural a forma de como nos comportamos quando associamos a comida e o sexo.

A sociedade é sexual, é ativista aos prazeres condicionados a sua essência carnal, é visto sexo e sexualidade em tudo, agregamos gêneros a tudo, as cores azul e rosa, vestimentas, comidas, sexualiza-se músicas, filmes, séries e demais comportamentos humanos. Ao explorar a intrincada relação entre gênero, comida e sexualidade, torna-se evidente que esses elementos estão entrelaçados de maneiras profundas e enraizadas. As influências culturais e sociais moldam nossas escolhas alimentares, nossas identidades de gênero e nossas expressões de sexualidade de maneira significativa.

O gênero é uma performance social, e essa performance se estende às escolhas alimentares que fazemos. As tradições alimentares refletem e perpetuam as expectativas de gênero na sociedade. Ao considerar a sexualidade, vemos que a comida também é um meio de expressão e exploração, frequentemente associada ao desejo e à sedução.

Além disso, não podemos ignorar o impacto do estigma sobre aqueles que não se conformam às normas de gênero ou orientações sexuais tradicionais. Contudo, à medida que a sociedade evolui, vemos um aumento na conscientização sobre a importância de celebrar a diversidade, seja na identidade de gênero, orientação sexual ou preferências alimentares. Essa aceitação da diversidade é fundamental para construir sociedades mais inclusivas e respeitosas.

A relação entre gênero, comida e sexualidade é um campo de estudo complexo e em constante evolução. Nosso entendimento dessas interconexões nos ajuda a apreciar a diversidade da experiência humana e a promover ambientes mais inclusivos e respeitosos. À medida que continuamos a explorar esses temas, é imperativo manter uma mente aberta e uma abordagem sensível às complexidades da identidade e da cultura.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este artigo mergulhou na interseção intrigante entre comida, sexualidade e identidade de gênero a partir da exploração do fenômeno atual e impactante da "Gastronomia Erótica" ou, como definimos ao longo do texto, *sexfood*. Nossa investigação teve como objetivo desvendar as raízes históricas, as implicações culturais e sociais e as complexidades psicológicas envolvidas nessa relação multifacetada.

O novo mercado gastronômico voltado para o erotismo transcendeu as barreiras convencionais da culinária, desafiando noções tradicionais e oferecendo uma perspectiva ousada e provocativa sobre a comida, o corpo humano e a importância de compreender como o paladar pode adquirir uma dimensão simbólica e erótica que afeta não apenas aspectos culturais, mas também psicológicos e sociais.

Ao adotar uma abordagem interdisciplinar, examinamos as origens culturais e ancestrais da simbologia sexual dos alimentos, a conexão entre alimentação, gênero e sexualidade, bem como suas implicações sociais, como choque cultural e estereótipos de gênero e diversidade na simbologia sexual dos alimentos. Além disso, exploramos exemplos da cultura popular para entender como o tema é retratado na mídia contemporânea.

Portanto, este estudo contribuiu para desmistificar tabus que cercam a interseção entre comida, sexualidade e gênero, oferecendo uma visão abrangente do *sexfood* e seu impacto na sociedade atual. À medida que continuamos a explorar as complexidades do corpo e da mente em relação à comida e à sexualidade, esperamos que este trabalho inspire futuras pesquisas e discussões sobre esse tema cativante e em constante evolução.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA H. **Dicionário de Termos Eróticos e Afins**. 2 ed. Rio de Janeiro: Ed. Civilização Brasileira, 1981. 285 p.

BAINES, John. **Religion in Ancient Egypt: Gods, Myths, and Personal Practice**. Cornell University Press, 1991. ISBN: 978-0801483846.

BARTKY, Sandra Lee. **Foucault, Femininity, and the Modernization of Patriarchal Power. In Femininity and Domination: Studies in the Phenomenology of Oppression**, edited by Sandra Lee Bartky, 61-86. New York: Routledge, 1990. 20 p.

BASSO, MR. **Alimentos Afrodisíacos: Mitos, Ritos, Crenças e Verdades**. 2004. 119 f. Monografia (Especialização) - Centro de Excelência em Turismo, Universidade de Brasília, Brasília – DF, 2004.

BEARD, Mary. **Pompeii: The Life of a Roman Town**. Profile Books, 2008. ISBN: 978-1846681817.

BONA, F. D. **Comer e ser comida: corpo, gastronomia e erotismo**. Revista Interfaces (UFRJ), v. 2, p. 189-198, 2013.

BUTLER, J. **Problemas de gênero: feminismo e subversão da identidade**. Tradução de Renato Aguiar. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2003.

CONSIGLIO, Marina. **Crepes em forma de pênis e vulva geram filas e quebram tabus no Assanhadxs**, em SP. Folha de São Paulo, São Paulo, 11 de fevereiro de 2022. Disponível em: <https://guia.folha.uol.com.br/restaurantes/2022/02/crepes-com-forma-de-penis-e-vulvas-geram-filas-e-quebram-tabus-no-assanhadxs-em-sp.shtml#>. Acesso em: 11 de outubro de 2022.

CONTOIS, Emily. **Lanchonetes, Caras e Dietas: Como Gênero e Poder Colidem na Mídia e Cultura Alimentar**. University of North Carolina Press, 2017.

COUNIHAN, Carole; KAPLAN, Steven L. **Food and Gender: Identity and Power**. Routledge; 1ª edição, 2003.

COUNIHAN, Carole; VAN ESTERIK, Penny. **Food and Culture: A Reader**. 648 páginas. Inglês. Routledge, 29 outubro 2012.

DAMATTA, Roberto. **Carnavais, Malandros e Heróis: Para uma Sociologia do Dilema Brasileiro**. 8ª ed. Rio de Janeiro: Rocco, 1991.

ELIADE, Mircea. **História das crenças e das ideias religiosas**. Zahar, 2010. ISBN: 978-8537805847.

HENRIQUE, Luan. **Veja como estão as 'Mulheres Frutas' atualmente**. [S.l.]: Observatório dos Famosos. set. 2022. Disponível em: <https://acesse.one/JQ562> Acesso em: 19 set. 2023.

HOOKS, Bell. **Comendo Bem: Gênero, Imagem Corporal e Comida**. Routledge, 1995.

KILBORNE, Jean. **Can't Buy My Love: How Advertising Changes the Way We Think and Feel**. Free Press, 2000. ISBN: 978-0684866000.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **Mythologiques: The Raw and the Cooked**. 1. ed. EUA: University of Chicago, 1983. 402 p.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **Mitológicas I - O Cru e o Cozido**, tradução: Beatriz Perrone- Moisés. 1. ed. Rio de Janeiro: Cosac e Naify, 2004. 446 p.

MARINO, Carolina, *et al.* **O Poder da Comida Afrodisíaca**. Ed. Eclética. Julho/Dezembro, 2006.

MELLO, Carlos Antônio Andrade. **Um olhar sobre o fetichismo**. Reverso, Belo Horizonte, v. 29, n. 54, p. 71-76, set. 2007. Disponível em <http://pepsic.bvsalud.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-73952007000100010&lng=pt&nrm=iso>. acessos em 07 outubro. 2023.

MINAYO, Maria Cecília de Souza (org.). **Pesquisa Social. Teoria, método e criatividade**. 18 ed. Petrópolis: Vozes, 2001.

MINTZ, Sidney W. **Tasting Food, Tasting Freedom: Excursions Into Eating, Culture, and the Past**. Boston: Beacon Press, 1996. 149 p.

NASCIMENTO, AB. **Comida: prazeres, gozos e transgressões**. 2nd. ed. rev. and enl. Salvador: EDUFBA, 2007, 288 p. ISBN 978-85-232-0907-0

PINUSA, Samuel. **Após fazer sucesso vendendo crepes em formato de pênis, empresária cearense lança versão inspirada em vaginas**. Ceará: G1, jan. 2022. Disponível em: <https://l1nk.dev/93DYj> Acesso em: 26 set. 2023.

PISTICELLI, Adriana. **Gênero: a história de um conceito**. In: ALMEIDA, Heloisa Buarque de; SZWAKO, José Eduardo. **Diferenças, igualdade**. São Paulo: Berlendis & Vertecchia, 2009. p. 116-148.

POMEROY, Sarah B. **Goddesses, Whores, Wives, and Slaves: Women in Classical Antiquity**. Schocken, 1995. ISBN: 978-0805210309.

POSSENTI, S. **A Questão do Estrangeirismo**. In: FARACO, C. A. (org.). **Estrangeirismos. Guerras em Torno da Língua**. 2. ed. São Paulo: Parábola Editorial, 2001, p. 163-176.

PRODANOV, C. C.; FREITAS, E. C. **Metodologia do Trabalho Científico: Métodos e Técnicas da Pesquisa e do Trabalho Acadêmico**. 2. ed. Novo Hamburgo, RS: Feevale, 2013. 277 p.

ROUET, Marcel. **O Paraíso Sensual dos Afrodisíacos**. Tradução de Reynald Barão. Editora Art Nova, São Paulo, 1972. 244 páginas.

RUDGLEY, Richard. **The Encyclopedia of Aphrodisiacs: Psychoactive Substances for Use in Sexual Practices**. Inner Traditions, 2013. ISBN: 978-1620551483.

SCOTT, Linda M. **Fresh Lipstick: Redressing Fashion and Feminism**. Palgrave Macmillan, 2005. ISBN: 978-1403968036.

SPANG, Rebecca L. **The Invention of the Restaurant: Paris and Modern Gastronomic Culture**. Cambridge: Harvard University Press, 2000. 336 p.

TABERNER, Peter V. **Aphrodisiacs: The Science and the Myth**. 1. ed. EUA: Springer, 1985. 288p.

VALENÇA, Alceu. **Cavalo de Pau: Morena Tropicana**. [Compositor e intérprete]: Alceu Paiva Valença. Brasil: RCA Victor/Ariola Discos, 1982.

Cervejarias são para todes? uma investigação sobre o mercado de trabalho cervejeiro paraibano à luz de gênero

Are breweries for everyone? an investigation into the brewing labor market in paraíba in the light of gender

¿Son las cervecerías para todos? una investigación sobre el mercado laboral cervecero en paraiba a la luz del género

Antonio Agaildes Sampaio Ferreira | agaildes_junior@hotmail.com

<https://orcid.org/0009-0003-3423-7778>

Universidade Federal da Paraíba (UFPB), João Pessoa, PB, Brasil

Ademilson Bezerra Teixeira | ademilsonbez@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0002-8720-297X>

Universidade Federal da Paraíba (UFPB), João Pessoa, PB, Brasil

Valéria Louise de A. M. Saturnino Silva | valeria.saturnino@academico.ufpb.br

<https://orcid.org/0000-0001-7546-078X>

Universidade Federal da Paraíba (UFPB), João Pessoa, PB, Brasil

Recebimento do artigo: 30-setembro-2023

Aceite: 15-janeiro-2024

FERREIRA, A. A. S.; TEIXEIRA, A. B.; SILVA, V. L. A. M. S. Cervejarias são para todes? uma investigação sobre o mercado de trabalho cervejeiro paraibano à luz de gênero. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 3, n.2, p. 120-138, dez. 2023.



RESUMO

O ramo da alimentação é marcado por gênero! Este estigma é evidente, inclusive, no mercado cervejeiro frente às divergências sociais, como o histórico afastamento forçado de mulheres da produção, uma destinação da fabricação de cerveja à responsabilidade masculina e à sua dominação neste campo, as poucas mulheres fabris, etc. Objetiva-se constatar as questões de Gênero nas Cervejarias Paraibanas registradas no MAPA, tanto na posição de empregador/a quanto de colaborador/a, identificar a presença e ocupação de minorias sociais, quantificando-as e traçar um atual perfil panorâmico. Esta pesquisa é quantitativa, de natureza básica, objetivo exploratório, procedimento bibliográfico e de campo, com instrumento de coleta via questionário eletrônico. Na pesquisa in loco, toma-se como amostragem a snowball iniciada com as cervejarias registradas no Estado. Os dados foram sistematizados e analisados levando em consideração os marcadores culturais expostos. Assim, a força social é composta por: 80% de homens cis brancos heterossexuais, e 20% de mulheres cis, parda e indígena, heterossexuais. Quanto ao gênero da força laboral: 78% são homens cis, 16% são mulheres cis e 6% sem identificação.

Palavras-chaves: Gastronomia; Gênero; Mercado cervejeiro; Mercado de trabalho; Paraíba.

ABSTRACT

The food industry is marked by gender! This stigma is evident even in the brewing market, given the social differences, such as the historical forced removal of women from production, the assignment of brewing to male responsibility and their domination in this field, the few female brewers. The aim is to verify gender issues in Paraíba breweries registered with MAPA, both as employers and employees, to identify the presence and occupation of social minorities, quantifying them and drawing up a current panoramic profile. This research is quantitative, basic in nature, exploratory in purpose, bibliographical and field-based, with a collection instrument using an electronic questionnaire. In the on-site survey, snowball sampling began with the breweries registered in the state. The data was systematized and analysed taking into account the cultural markers exposed. Thus, the social force is made up of: 80% heterosexual white cis men, and 20% heterosexual cis, brown and indigenous women. As for the gender of the workforce: 78% are cis men, 16% are cis women and 6% are unidentified.

Keywords: Gastronomy; Gender; Brewery market; Labor market; Paraíba.

RESUMEN

¡La industria alimentaria é marcada por el género! Estigma también es evidente en el mercado cervecero frente a divergencias sociales, como la histórica retirada forzada de las mujeres de la producción, la asignación de la elaboración de la cerveza a la responsabilidad y dominación masculina en este campo, las pocas mujeres cerveceras. El objetivo es analizar las cuestiones de género en las cervecerías paraibanas registradas en el MAPA, como empleadoras y empleadas, identificar la presencia y ocupación de minorías sociales, cuantificar y elaborar un perfil panorámico actual. Esta es una investigación cuantitativa, de carácter básico, con finalidad exploratoria, bibliográfica y de campo, cuyo instrumento de recolección fue un

cuestionario electrónico. La encuesta in situ utilizó un muestreo de bola de nieve de las cervecerías registradas en el Estado. Los datos fueron sistematizados y analizados teniendo en cuenta los marcadores culturales expuestos. Así, la fuerza social está compuesta por: 80% hombres cis blancos heterosexuales y 20% mujeres cis, morenas e indígenas heterosexuales. En cuanto al género de la fuerza de trabajo: 78% hombres cis, 16% mujeres cis y 6% no identificados.

Palabras claves: Gastronomía; Género; Mercado cervecero; Mercado de trabajo; Paraíba.

INTRODUÇÃO

Os modos de trabalho que envolvem a alimentação são fortemente marcados por gênero. Essas atividades quando realizadas por mulheres, mesmo fora do lar, carregam consigo as hierarquias da esfera caseira, sendo menos valorizadas e gozando de menos prestígio do que a mesma função executada por um homem (BRIGUGLIO, 2022). Assim, à elas atribui-se uma responsabilidade doméstica e a eles uma profissional, levando então o mercado de trabalho gastronômico para um campo majoritariamente masculino em cargos de prestígio, apesar das mulheres ocuparem a maior quantidade de postos de trabalho no setor de maneira geral (FERREIRA, TEIXEIRA, SILVA, 2023).

Dessa forma, ao se comparar é possível verificar que há uma “injustiça” em relação às mulheres no mercado, que menos remuneradas, além de ocuparem menos os cargos de chefia e comando. Também é notória uma assimetria em relação à raça e à sexualidade neste mesmo campo de atuação (FERREIRA, TEIXEIRA, SILVA, 2023).

No mercado cervejeiro, existem divergências sociais, como o afastamento forçado da mulher na produção de cerveja pelos homens, ao longo do tempo (SAORIN, 2021), e a estereotipação pejorativa ao executar as funções (FEDERICI, 2019a, 2019b). Isso resultou no estabelecimento de bloqueios, preconceitos e tabus para as mulheres neste mercado (SAORIN, 2021), transferindo, majoritariamente, a produção de cervejas aos homens, que dominam esse mercado, resultando em baixas quantidades de mulheres nas fábricas e no mercado de trabalho (SGORLA, 2017).

Sendo assim, esta pesquisa se debruçou sobre as dinâmicas de gênero nas cervejarias paraibanas registradas no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), tanto na posição de empregador/a quanto de colaborador/a, quantificando-os/as e visando traçar um atual perfil panorâmico destas pessoas no mercado cervejeiro local.

Segundo o MAPA (2023), entende-se por cervejaria como sendo o estabelecimento que possui instalações, equipamentos e capacidade técnica para produzir ou fabricar, padronizar, envasar e/ou engarrafar cervejas, bem como executar a função de atacadista, exportador ou importador. Em contrapartida, do ponto de vista ministerial “não existe definição legal para termos como cervejaria artesanal ou *craft brewery*, microcervejaria, nanocervejaria e *brewpub*, entre outros” (BRASIL, 2023, p. 6) e todos esses tipos de negócios encontram-se sujeitos às “mesmas regras e procedimentos de registros como qualquer outra cervejaria, ainda que

existam legislações em outras esferas para fins de zoneamento, licenciamento ou tributação” (BRASIL, 2023, p. 6).

De acordo com o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE, 2023), o *brewpub* é um estabelecimento que produz e comercializa cervejas artesanais em pequena escala, bem como possui uma cozinha própria, com a possibilidade de vender pratos, o que o diferencia de outros negócios, como *Tap Room* e/ou *Tasting Room*, os quais não tem cozinha própria e a comercialização de pratos poderia ser feita em parcerias.

Assim, entende-se as fábricas de cervejas como sendo enormes cozinhas, tendo em vista a possibilidade da união de diversas características/sabores através da mescla de ingredientes (matérias primas e adjuntos cervejeiros), além de diversos métodos e técnicas que, também, se aplicam às cozinhas profissionais, como a *mise en place* (seleção e moagem de grãos), cocção (preparação e fervura do mosto), fermentação, envase e acondicionamento, entre outros, afinal cerveja é gastronomia, cultura, história, economia, relações sociais e trabalho.

Desta forma, tendo em vista o identificar a presença das minorias sociais em um mercado específico como o cervejeiro, traz à luz resultados capazes de basear cientificamente a necessidade de promoção da igualdade de gênero e de outras minorias sociais, bem como redução desta e corroborar com o desenvolvimento de políticas públicas que vislumbre uma maior decência ao ser humano e à condição trabalhista e seus reflexos.

A hipótese principal desta investigação é que o mercado de trabalho cervejeiro paraibano segue os padrões mencionados e destacados por Almeida e Martins (2013), Araújo (2022) e Ferreira, Teixeira e Silva (2023). Assim, este mercado seria composto, majoritariamente, por homens heterossexuais, tanto nos cargos de empregador como de trabalhador.

REFERENCIAL TEÓRICO

Após as invasões europeias à América, o continente [e não apenas este] sofreu modificações drásticas que transformaram o meio e sua sociedade resultando em opressões por parte do patriarcado europeu aos povos dominados ou àqueles que não eram semelhantes ao homem branco, europeu e agente da colonização. Dentre essas mudanças, nota-se a imposição do binarismo de gênero, hierarquizado pela superioridade do homem, e o desenvolvimento de estigmas às mulheres, aos negros, aos indígenas e aos homossexuais (CURIEL, 2014; LUGONES, 2014).

A questão é que os invasores “categorizaram” os corpos de maneiras diferentes, o que serviu e serve de base para construção de estruturas de subserviência que afetam as pessoas, hoje conhecidas como minorias (CRENSHAW, 2002). De modo geral, entende-se como minorias os/as indivíduos/as que, de alguma forma, encontram-se em uma situação de subserviência e/ou desvantagem em relação à outras e que estas sempre recebem um tratamento discriminatório, seja por diferenças étnicas, de gênero, relações afetivas, dentre outras (CHAVES, 1970).

Ao se abordar gênero, é necessário compreender que ele não é a mesma coisa que sexo. O sexo diz respeito às características que constituem os corpos dos indivíduos, comumente apresentados como macho e fêmea. Já o gênero é formado pelas construções e expectativas sociais em relação aos(as) indivíduos(as) (HEILBORN, ARAÚJO, BARRETO, 2010).

Pessoas cisgênero são aquelas que possuem a identidade de gênero consoante com sua genitália, enquanto pessoas transgênero são as pessoas que não possuem sua identidade de gênero consoante com sua genitália (HEILBORN, ARAÚJO, BARRETO, 2010). Assim, "(...) os estudos de gênero evidenciam a possibilidade de reverter injustiças e construir um horizonte equânime" (HEILBORN, ARAÚJO, BARRETO, 2010, p. 14 *apud* HEILBORN, 1999, 2004).

A orientação sexual refere-se ao desejo afetivo e erótico de cada indivíduo, que pode ser por pessoas de sexo diferente, igual, ambos ou sequer existir. Quando ocorrer da atração ser destinada à pessoas do mesmo sexo, esta orientação é homossexual ou homoafetiva, e o oposto é considerada uma orientação heterossexual ou heteroafetiva. As pessoas que se atraem por ambos os sexos são chamadas bissexuais ou biafetivos (SALVADOR, 2017). Além destas, há outras orientações sexuais, mas por este estudo tratar sobre questões de gênero, não será abordado sobre tais.

Apesar das mudanças sociais, ocorridas principalmente após o século XX, a construção do conhecimento científico, de um mercado de trabalho equânime e de uma sociedade mais justa e igualitária torna-se uma batalha travada socialmente no cotidiano (BENTO, 2022; RIBEIRO, 2016). Entretanto, ainda é notório uma desigualdade sociocultural, trabalhista, de oportunidades, de costumes, de estigmas, dentre outras, e elas são atreladas à teorias sociais como o patriarcado (NARVAZ, KOLLER, 2006), o racismo e as discriminações, como de gênero, raça/etnia, sexualidade (CASTRO, SANTOS, SANTOS, 2018), e trazem uma série de violências, opressões (LERNER, 2019), exclusões e estereótipos, impostas há séculos, provenientes do sistema-mundo europeu que perduram num discurso normativo-estrutural até a sociedade atual (RIBEIRO, 2018; 2019).

Tanto é notória a desigualdade referida que Viana (2021, p. 29) afirma a incontestabilidade do "apagamento da participação das mulheres na história da gastronomia", tendo em sua pesquisa trabalhado sobre as "Mães de Lyon", mulheres responsáveis por estabelecer as bases da cozinha francesa no início do século XVIII. A referida autora demonstra a invisibilidade das notáveis cozinheiras francesas, "*Méres*", desde o início, citando livros clássicos da Gastronomia Francesa e da história da gastronomia que falam apenas de passagem ou sequer citam *Mère Brazier*, a primeira Chef a receber seis estrelas no Guia Michelin, e não o Chef Bocuse, como é propagado.

No Brasil, não seria diferente: poucos são os estudos que tratam do mercado de trabalho no setor de alimentação brasileiro e mais escassos são aqueles que se debruçam sobre as questões de gênero no mesmo, como o de Silva *et al.* (2020). Os autores destacaram a contribuição do setor de alimentação para o Valor Agregado Bruto (VAB), que é parte do Produto Interno Bruto (PIB) do país. Neste esboço, a área de alimentação representa 5,34% do número de empresas, entretanto o campo só emprega 3,60% de toda a população brasileira, ao mesmo tempo que remunera apenas 1,63% da massa salarial nacional. Ou seja, proporcionalmente, o setor de alimentação paga salários baixos frente ao número de empregados/as e de negócios. Mais afundo, Alves e Silva (2021) destacam a escassez das

pesquisas envolvendo o gênero feminino enquanto força de trabalho no setor de alimentação, e desenvolveram sua pesquisa com foco na participação das mulheres nas profissões associadas ao vinho, identificando uma lacuna deste tipo de pesquisa no Brasil.

Conforme citado nas considerações iniciais, tais observações também se aplicam ao mercado cervejeiro, tendo a mulher sido afastada forçosamente deste mercado (SAORIN, 2021), reduzindo cada vez mais a participação das mulheres no campo de produção cervejeira e gerando discrepâncias salariais devido ao gênero (SGORLA, 2017).

Sendo assim, este estudo tem sua relevância tanto no campo universitário, enquanto construtor de ciências, quanto para os negócios cervejeiros e para os governos, em geral, podendo servir de base científica para a elaboração e promoção de políticas públicas que promovam a igualdade de gênero e a redução das desigualdades no mercado de trabalho cervejeiro. Por fim, e não menos importante, esta pesquisa busca contribuir no meio empresarial da cervejaria paraibana e, também, o nacional, onde poderá ser verificado de forma genérica o reflexo de suas ações e atitudes no mercado de trabalho, como um todo, bem como quais medidas deverão/poderão tomar para reverter as injustiças diante das minorias sociais atuantes neste mercado.

MÉTODOS

Este esboço foi desenvolvido à luz dos ensinamentos de Gerhardt e Silveira (2009). Assim, esta é uma pesquisa de abordagem quantitativa, de natureza básica, com objetivo exploratório. Para a coleta de dados, utilizaram-se de procedimentos bibliográficos e de campo.

Na pesquisa bibliográfica foram considerados sites e governamentais como Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), a Receita Federal do Brasil (RFB), o Ministério do Trabalho. Também foram consultadas as bases de dados do Google Acadêmico e *Scielo*, assim como livros físicos. O MAPA possui o Anuário da Cerveja, mas apesar deste documento informar os quantitativos e outras informações acerca do mercado cervejeiro, ele não apresenta os dados de quais cervejarias são e onde estão localizadas. Por essa razão, solicitou-se ao Governo Federal, através do portal Fala.BR, por meio do pedido de Acesso à Informação, a identificação de tais.

A pesquisa de campo foi realizada através da amostragem em bola de neve (*snowball*), trazida por Bockorni e Gomes (2021), onde o primeiro grupo de cervejarias, triadas pelo registro do MAPA, indicaria as demais dentro do estado. Dessa forma foram identificadas 10 cervejarias no estado da Paraíba, sendo 8 obtidas de acordo o Anuário da Cerveja 2022 e as outras 2 obtidas da amostragem em *snowball*.

Contatou-se os 10 empreendimentos, entretanto, obteve-se resposta de apenas 5, em função de: Uma cervejaria não encontra-se em funcionamento, conforme exposto pelo responsável registrado no MAPA, mas que ainda possui seu registro ativo; Uma cervejaria está baixada na RFB, logo não atua mais no mercado em questão, apesar de possuir registro ativo junto ao MAPA; Uma cervejaria se recusou a participar do estudo; Não houve sucesso no estabelecimento da coleta prévia de dados, tampouco aplicação de pesquisa de campo com duas outras cervejarias.

Na pesquisa de campo *in loco*, obteve-se resposta de 5 empreendimentos que estão localizadas no Agreste Paraibano (Campina Grande: 1 unidade) e na Mata Paraibana (Cabedelo: 2 estabelecimentos; João Pessoa: 2 empreendimentos). Destas 5 unidades, 2 são fábricas/ cervejarias e 3 são *brewpubs*. Dessa forma, foram coletados dados de uma amostra das cervejarias que corresponde a 62,5% do total de empreendimento em pleno funcionamento.

Verificou-se que, apesar do MAPA não reconhecer as cervejarias ciganas pela ausência de seus registros e de capacidade técnica para produzirem, sendo necessário a contratação de um espaço fabril com devido registro para produção, existem 4 ciganas produzindo cervejas entre as 5 fábricas de cervejas entrevistadas, sendo essas produções localizadas apenas na Mata Paraibana.

Para obtenção dos dados foi aplicado questionário estruturado, submetido à Plataforma Brasil e aprovado por parecer emitido pelo Comitê de Ética, aplicado via *Google Forms*.

As entrevistas foram divididas em duas etapas: (1) aplicação de questionário prévio acerca do empreendimento, e (2) aplicação de questionário para traçar perfil de empregadores/as e outra aplicação de questionário para traçar perfil de trabalhadores/as. Elas foram realizadas utilizando a ferramenta de pesquisa *Google Forms*, aplicadas individualmente, em espaços separados dos laborais e em momentos cedidos/determinados pelos empreendimentos e/ou seus/suas responsáveis.

Inicialmente (1) buscou-se traçar o Perfil de Empregadores/as para verificar o panorama de sócios/as e proprietários/as do local, buscando por: idade, gênero, raça/etnia e sexualidade. Por seguinte (2), pretendia-se estabelecer o Perfil da Força Laboral, visando quantificar os/as trabalhadores/as, questionando quanto à: idade, gênero, raça/etnia, sexualidade, cargo ocupado, média salarial, tipo de vínculo e carga horária de trabalho das minorias no local, bem como grau de escolaridade, a disponibilidade de estágio e de estagiários/as no local que se enquadram nas minorias, quantitativo destes/as que se enquadram nas minorias sociais, remuneração pelo estágio, média salarial e carga horária.

Após a realização da coleta, os dados foram sistematizados utilizando o software *Microsoft Excel*. Essa ferramenta foi escolhida por ser gratuita, de fácil acesso e utilização, o que facilitou o agrupamento e a compreensão das informações.

RESULTADOS

Os/As empreendedores/as das cervejarias paraibanas

De acordo com a RFB, foram identificadas 13 pessoas ocupando a posição de sócios/as nas cervejarias paraibanas. Destas, constatou-se 10 homens e 3 mulheres, levando em consideração a grafia do nome exposto no *site* governamental.

Na pesquisa de campo, entrevistou-se 2 mulheres, com idades entre 34 e 43 anos, e todas heterossexuais. Dos homens entrevistados a somatória totalizou 8, todos heterossexuais.

Os/As trabalhadores/as das cervejarias paraibanas

Através do levantamento prévio, constatou-se que a força laboral das cervejarias entrevistadas é composta por 34 trabalhadores/as. Na pesquisa de campo, entrevistou-se 32 funcionários/as.

O Quadro 1 apresenta a composição do quadro laboral distribuídos por orientação sexual e gênero entre os/as trabalhadores/as das cervejarias da Paraíba.

Quadro 1. Orientação Sexual e Gênero do quadro laboral das cervejarias paraibanas

Orientação Sexual e Gênero	Homem	Mulher	Prefere não identificar	Total Geral
Heterossexual	23	4	2	29
Homossexual	2	1	0	3
Total Geral	25	5	2	32

Fonte: autores, 2023.

Como visto, a força laboral das cervejarias paraibanas é majoritariamente masculina, uma vez que 78% dos trabalhadores são homens ante 16% das mulheres, todos/as cisgênero, e 6% que preferem não identificar seu gênero. Ao mesmo tempo que a força laboral das cervejarias paraibanas é composta de pessoas heterossexuais (91%), sendo 72% correspondente aos homens, enquanto as mulheres heterossexuais participam de 12,5% dessa composição. Apesar de duas pessoas preferirem não identificarem seus gêneros, elas afirmaram sua heterossexualidade. Por outro lado, percebe-se uma pequena participação da comunidade LGBTQIAP+ correspondendo a 9% da massa trabalhadora total, sendo 6% de homens gays e 3% de mulheres lésbicas.

O Quadro 2 demonstra os vínculos de trabalho do quadro laboral distribuídos por gênero entre a massa trabalhadora das cervejarias da Paraíba.

Quadro 2. Vínculo de Trabalho e Gênero da força laboral das cervejarias paraibanas

Vínculo e Gênero	Homem	Mulher	Prefere não identificar	Total Geral
Assalariado(a)	19	5	0	24
Contratado(a)	2	0	1	3
Estagiário(a)	1	0	0	1
Extra	1	0	1	2
Não determinado	2	0	0	2
Total Geral	25	5	2	32

Fonte: autores, 2023.

Dentre as pessoas assalariadas (75% do total de mão de obra trabalhadora nos empreendimentos cervejeiros locais), 79% são homens e 21% mulheres. Da massa trabalhadora contratada sem assinatura da carteira de trabalho nas cervejarias paraibanas, 6% é de homens e 3% preferiu não identificar seu gênero. Existe apenas um homem estagiando nos espaços laborais cervejeiros paraibanos.

Trabalhadores/as extras provém de contratações espontâneas, ocorridas sob demanda e para áreas de atuação específica. Identificou-se um homem com nível superior completo e

que trabalha como vendedor interno, com uma jornada de trabalho de 21 a 30 horas semanais e remuneração que vai de 1 a 1,5 salário-mínimo. Além deste, uma pessoa que prefere não identificar seu gênero, não identificou sua carga horária trabalhada, tampouco remuneração, mas que, no ato da visita *in loco*, constatou-se que a mesma executava função equivalente à de auxiliar de cozinha.

Ao longo da coleta de dados, 6% dos homens não puderam ter seu vínculo de trabalho determinado, identificados na tabela 2 como "Não Determinado", pois entre respostas afirmaram receber "dividendos" e "pró-labore".

O Quadro 3 apresenta a distribuição do quadro laboral distribuídos por área de atuação e gênero entre os/as trabalhadores/as das cervejarias da Paraíba.

Quadro 3. Cargos e Gênero da força laboral das cervejarias paraibanas

Setor e Cargo de Atuação / Gênero	Homem	Mulher	Prefere não identificar	Total Geral
SETOR DE EXPERIÊNCIAS	2	1	1	4
Auxiliar de Cozinha	0	1	1	2
Cozinheiro(a)	2	0	0	2
PREFIRO NÃO IDENTIFICAR	0	0	1	1
Prefiro não identificar	0	0	1	1
SETOR DE PRODUÇÃO DE CERVEJA	11	1	0	12
Assistente de Produção e Manutenção	1	0	0	1
Auxiliar Cervejeiro(a)	6	0	0	6
Gerente de Produção	1	0	0	1
Mestre(a) Cervejeiro(a)	1	0	0	1
Operador(a) de Máquinas	1	0	0	1
Responsável Técnico(a)	1	0	0	1
Técnico(a) Cervejeiro(a)	0	1	0	1
SETOR DE VENDAS E ADMINISTRATIVO	12	3	0	15
Auxiliar Administrativo	1	0	0	1
Auxiliar/Analista de Logística	1	0	0	1
Estoquista/Almoxarife	1	0	0	1
Gerente de Vendas	1	0	0	1
Gerente Financeiro	0	1	0	1
Motorista	2	0	0	2
Vendedor(a) Externo(a)	0	1	0	1
Vendedor(a) Interno(a)	6	1	0	7
Total Geral	25	5	2	32

Fonte: autores, 2023.

No que concerne às áreas de atuação, dividiu-se em três grupos. Compreende-se o "Setor de Produção de Cerveja" como sendo o campo responsável por todos os procedimentos que antecedem a venda ao consumidor/revendedor, o "Setor de Vendas e Administrativo" como sendo a área responsável por intermediar a vendas das cervejas para o público e gerenciar administrativamente a unidade/pessoas, e o "Setor de Experiências" como o responsável por

trazer vivências diferenciadas para o/a colaborador/a e consumidor/a final, como o atendimento especializado ao público e funcionários/as e de degustações alimentares, guiadas ou não.

Majoritariamente a massa trabalhadora é masculina (78%), como pode-se notar mediante dados coletados. Ao mesmo tempo, enquanto 48% dos trabalhadores estão ocupados no setor de vendas e administrativo, 44% constroem a força laboral de produção e 8% constituem o setor de experiências. Esses dois trabalhadores executam funções de cozinheiros assalariados, com formação na área de gastronomia.

Apesar da massa trabalhadora feminina compor apenas 16% da força laboral das cervejarias, elas estão ocupando as três áreas pesquisadas. Identificou-se: uma mulher com ensino médio completo atuando como auxiliar de cozinha; uma mulher com pós-graduação em tecnologia cervejeira atuando como técnica cervejeira; e três mulheres no setor de vendas e administrativo, ocupando cargos de gerente financeira, vendedora interna e vendedora externa, sendo duas com graduação superior e uma com ensino médio em andamento.

Uma pessoa optou por não identificar sua área de atuação, enquanto outra, apesar de não querer identificar seu gênero, demonstrou que trabalha no setor de experiências como auxiliar de cozinha, contendo formação na educação básica.

O Quadro 4 apresenta a média salarial dos/as trabalhadores/as das cervejarias paraibanas distribuídos/as por gênero.

Quadro 4. Média Salarial por Gênero da força laboral das cervejarias paraibanas*

Gênero	Homem	Mulher	Prefere não identificar
Média Salarial	R\$ 1.692,60	R\$ 1.757,70	Não calculada
Total de Pessoas	25	5	2

* Considerou-se o salário-mínimo como sendo a importância de R\$ 1.302,00, devido ao início da pesquisa anteceder o ajuste aplicado a partir de maio de 2023.

Fonte: autores, 2023.

Não é possível apresentar a média salarial das pessoas que não identificaram seus gêneros, pois, apesar de uma pessoa demonstrar sua faixa remuneratória, uma outra não informou um intervalo de valores que recebe como salários.

O Quadro 5 expõe a média salarial por orientação sexual dos/as trabalhadores/as das cervejarias paraibanas.

Quadro 5. Média Salarial por Sexualidade da força laboral das cervejarias paraibanas

Orientação Sexual	Heterossexual	Homossexual	Prefere não identificar
Média Salarial	R\$ 1.708,88	R\$ 1.627,50	Não calculada
Total de Pessoas	27	3	1

Fonte: autores, 2023.

Apesar da pessoa que preferiu não identificar sua remuneração, logo não foi possível calculá-la, a mesma identificou-se como heterossexual, sendo, então, subtraída do total do/as demais heterossexuais.

Mesmo não sendo alvo e não havendo dados oficiais governamentais sobre, em pesquisa prévia, identificou-se alguns cargos enquanto serviços terceirizados nas cervejarias paraibanas, tais como: técnico químico e elétrico, serviços essenciais de contabilidade para todos os negócios, e, sob demandas espontâneas, a contratação de profissional *sommelier/sommelière* e de gastrônomo/a ou outro/as profissional da área alimentar.

DISCUSSÃO

Para começo de conversa

Apesar dos dados ministeriais indicarem 10 estabelecimentos atuantes no estado, dois destes encontram-se fechados – segundo seu representante legal, mediante contato, e de acordo com a RFB –, apesar dos seus registros permanecerem ativos. Esse é um indicativo da necessidade de contratação de profissionais [em caráter emergencial] e de ausência/inexistência de fiscalização e de atualização por parte do MAPA enquanto órgão governamental, bem como a ineficiência da exposição dos dados públicos por tal, tendo em vista que tal órgão cedeu informações incongruentes e desatualizadas aos pesquisadores. Tal e qual do não uso da facilitação informacional através da internet e de sua agilidade. Das cervejarias restantes, duas destas não responderam ao contato prévio, sendo que uma não possui sequer mais atividade em suas redes sociais, o que indica o possível encerramento de suas atividades.

A recusa de uma das cervejarias pode ser fruto da inexistência de outros estudos e de dados sobre o cenário cervejeiro local, bem como, da não disseminação das poucas pesquisas que ainda ocorrem. Esse contexto pode ser um reflexo da falta de incentivo às pesquisas acadêmicas com foco no desenvolvimento local e regional, em especial, com foco no mercado cervejeiro.

Quanto aos empreendimentos cervejeiros paraibanos

A pandemia do coronavírus (*Sars-CoV-2*) modificou todas as estruturas sociais e mercadológicas, tanto no cenário brasileiro quanto pelo globo. As medidas de restrição e de isolamento social trouxeram um longo período de incertezas, inclusive para o mercado cervejeiro [este que se encontra presente até o momento], e tais refletiram, e refletem, significativamente, dentre as cervejarias paraibanas questionadas.

Dentre as entrevistadas, uma surgiu em meio ao período pandêmico [logo, não sendo contabilizada neste cálculo], 75% afirmaram precisarem reduzir seu quadro laboral no período que corresponde entre a publicação do decreto para *lockdown* na Paraíba e o início do primeiro ciclo de vacinação da terceira dose contra a Covid-19 (13/03/2020 a 13/12/2021). Essa queda de colaboradores/as diz respeito à diminuição de 42,9% da massa trabalhadora dos negócios locais, o que impacta negativamente a economia, a família, a sociedade e o mercado cervejeiro

pela menor capacidade do poder de compra por parte das pessoas desempregadas e pelas limitações sociais que lhes são atribuídas ao estarem fora do espaço laboral.

É importante destacar que, de todos os empreendimentos entrevistados, apenas uma cervejaria possui uma pessoa estagiando em seu espaço produtivo. E ressaltar que tal atividade é crucial para o desenvolvimento pessoal, acadêmico e profissional e que há a necessidade das demais cervejarias, bem como de outros negócios, somarem os/as estudantes para seus espaços laborais, principalmente, para agregarem intelectualidade, profissionalismo e ciência aos negócios, desenvolvendo-os e colaborando para o crescimento, tanto do/a futuro/a trabalhador/a quanto da empresa.

Acerca dos/as empreendedores/as nas cervejarias paraibanas

Percebe-se que, assim como exposto pela cientista jurídica, socióloga e *sommelière* de cerveja Sara Araújo (2022), no Guia da Cerveja, o mercado cervejeiro artesanal é elitizado e masculino e que “é importante frisar que [o mercado cervejeiro] é um lugar de privilégio poder consumir alguns rótulos, pois a cerveja artesanal nunca foi de acesso para a grande massa; ela sempre foi uma bebida elitizada e sempre houve um esforço do marketing demarcar isso”. E que, a composição do quadro social paraibano não é diferente do que a *sommelière* expõe em sua coluna e os números mostram isso, uma vez que 80% dos sócios paraibanos entrevistados são homens heterossexuais, restando a parcela não entrevistada para mudar essa estatística, mesmo que minimamente, ou reafirmar a sua heterossexualidade.

É certo que, o mercado cervejeiro paraibano, assim como o mercado de cervejas artesanais mundiais, corroborando com Mosher (2020) e reforçado por este estudo, é predominantemente dominado pelo universo masculino. Por outro lado, as mulheres seguem ocupando um papel marginal, tanto nos espaços fabris de cerveja, quanto como consumidoras e, principalmente, enquanto empreendedoras e trabalhadoras, indo de encontro ao que trata Sgorla (2017), a medida que emergiu um estereótipo sobre figura feminina e as capacidades das suas preferências. “Este padrão” reforça a dominação masculina através de uma acumulação primitiva que enraíza as sociedades e que apresenta mais malefícios do que benefícios, como afirma Federici (2019a, 2019b). Além do que, concordando com a autora em ambas as obras, ao se estabelecer limitações às mulheres, às suas intelectualidades e sabedorias e aos seus corpos, e é exprimido, por exemplo, pela quantidade de homens no cenário cervejeiro da Paraíba, tanto no papel de sócio quanto no de trabalhador. Tais são majoritariamente, heterossexuais, sendo estes divididos em brancos (empreendedores) e pardos (trabalhadores), indo de encontro ao que expõe Theodoro (2022) ao afirmar que a sociedade brasileira [assim como a paraibana] ainda reflete atos coloniais, como o estabelecimento da figura de poder à pessoa branca [força social] e a de subserviência às pessoas negras [massa trabalhadora].

Quanto aos/às trabalhadores/as das cervejarias paraibanas

Embora a igualdade entre homens e mulheres seja um direito e uma obrigação, segundo a Constituição Federal (art. 5º, I, 1988), na prática a discriminação ainda é alarmante quanto ao gênero, assim como quando diferem da heterossexualidade (ALMEIDA; MARTINS, 2013). Os dados aqui expostos vão de encontro ao que abordam os autores uma vez que, como

visto no Quadro 1, os/as trabalhadores/as homossexuais recebem remuneração inferior do que os/as heterossexuais, quando comparados/as. Diante disto, existem estudos que identificam a discriminação como sendo a questão responsável pela diferença salarial entre trabalhadores homossexuais e heterossexuais, de 3% e 30%. Além disso, os homens homossexuais recebem, em média, cerca de 5% a menos que os heterossexuais (ALMEIDA; MARTINS, 2013).

Frente o exposto e corroborando com o apresentado por Almeida e Martins (2013), a diferença salarial paga aos/às heterossexuais trabalhadores/as paraibanos/as no ramo cervejeiro em comparação à força laboral homossexual, como pode ser visto através do Quadro 5, é de 4,76% a menos para a força de trabalho homossexual. Por outro lado, os/as trabalhadores/as homossexuais ganham semelhantes aos/às heterossexuais quando comparados individualmente os mesmos cargos e jornadas de trabalho em que estão situados entre os/as héteros e não-héteros, porém ganham menos quando comparados/as ao universo.

Essa estreita parte, possivelmente, pode ser proveniente do comportamento do mercado cervejeiro local que corrobora com o estudo de Almeida e Martins (2013), onde, conforme identificado neste estudo, é massivamente composto por homens heterossexuais, e que, provavelmente, reproduzem, como exposto por Tubamoto (2022), padrões de bloqueios à comunidade homoafetiva, fazendo com que a mesma não adentre neste ramo de trabalho ou que, quando ingressada, tenha dificuldades na ascensão profissional.

Vale salientar que o estágio é uma atividade crucial para o desenvolvimento pessoal, acadêmico e profissional e que, se remunerado, colabora para a vida financeira de qualquer estudante. Com isso, como notado através do Quadro 2, há a necessidade das demais cervejarias, bem como de outros negócios, somarem os/as universitários/as para seus espaços laborais, principalmente, para agregarem intelectualidade, profissionalismo e ciência aos negócios, desenvolvendo-os e colaborando para o crescimento, tanto do/a futuro/a trabalhador/a quanto da empresa.

Nota-se no Quadro 2 que 6% dos homens não puderam ter seu vínculo de trabalho determinado, pois entre respostas afirmaram receber “dividendos” e “pró-labore”. Um diz respeito à distribuição de lucros e o outro é equivalente ao salário do sócio ou do administrador não sócio, respectivamente. Em ambos os casos, são remunerações pagas ao quadro social, conforme Chiavenato (2021), não fazendo, assim, parte da massa trabalhadora assalariada e, por essa razão, não se determinou neste estudo.

De um modo geral, analisando o Quadro 3, pode-se afirmar que o setor de experiências foi identificado apenas nas unidades tipo *Brewpubs*, uma vez que possuem cozinhas próprias para atendimento ao público, diferentemente dos empreendimentos tipo *Tap Room* ou *Tasting Room*. Este ambiente gastronômico, apesar de estar situado em espaços cervejeiros, demonstra o foi supracitado por Ferreira, Teixeira e Silva (2023) e, como identificado na pesquisa *in loco*, o número de cervejarias segue crescente no Estado tanto quanto à origem de registro, bem como quanto ao funcionamento de unidades registradas em outros estados e atuantes na Paraíba. Entretanto, diferentemente do exposto pelos autores, aqui as mulheres não são maioria da população ocupada assalariada, e concordando com tais, elas ocupam cargos inferiores ao dos homens, carregando consigo indicações de limitações nas suas vidas sociais e profissionais, assim como na ocupação de cargos de liderança. Para além, o setor de

produção de cerveja corresponde a 37,5% dos empregos e o de vendas e administrativo corresponde a 47% da massa empregada.

Se “posto à balança”, os homens somam 5 (cinco) vezes a somatória das mulheres. Por outro lado, apesar da média salarial feminina encontrar-se maior do que a masculina, como notável na Tabela 4, essa configuração pode se dar devido alguns fatores, como: à quantidade baixa de mulheres em comparação à de homens; à sua participação, seja no setor de vendas, ocupando cargos de gerência financeira e vendedora, seja no setor de produção, ocupando cargo de técnica cervejeira, seja no setor de experiências, ocupando cargo de auxiliar de cozinha; e/ou à escolaridade das mesmas, onde 60% delas possuem graduação superior e, destas, 66% têm especialização, o que impacta diretamente nas suas remunerações.

Essa necessidade de maior qualificação, o que resulta em maiores salários, é uma das formas delas encontrarem para amenizarem os impactos impostos pelo “Teto de Vidro” que lhes é atribuído. Dessa forma, concordando com Viana (2020) e Paiva (2017), apesar de inseridas no mercado de trabalho, elas sofrem preconceitos, discriminações, violências diversas e assédios múltiplos, e, ainda assim, precisam lidar com vários bloqueios na ascensão profissional, como exposto por Vaz (2013). Trata-se do que Marilyn Loden teorizou como sendo “teto de vidro” ou “paredes de cristal”, como expresso por Beltramini, Cepellos e Pereira (2022). Esta teoria levanta estudos, análises e discussões sobre os impedimentos que as mulheres, tidas como frágeis, têm para ascender profissionalmente, sendo necessário trabalhar e se qualificar muito mais do que os homens para se “equiparar” a eles (BELTRAMINI, CEPELLOS, PEREIRA, 2022).

Entre as pessoas LGBTQIAP+, vistos no Quadro 1 e no Quadro 5, sendo todos/as os/as trabalhadores/as na área de vendas e administrativo, nota-se uma comunidade composta por mais 60% das pessoas com escolaridade superior completa, mas que, apesar da instrução, encontram-se com remunerações baixas. Dessa forma, faz-se necessário intervenções que auxiliem na remuneração dessa comunidade, assim como, sua maior inclusão no mercado de trabalho cervejeiro.

Frente a tudo que foi apresentado e discutido, pode-se identificar no mercado cervejeiro paraibano um evento associado ao paradoxo de Bossuet, teoria desenvolvida por Pierre Rosanvallon e abordada por Theodoro (2022). Do ponto de vista de Rosanvallon (2011, p. 17), esse antagonismo se dá graças à “situação particular na qual os homens renegam aquilo que aceitam em particular”; enquanto, da ótica de Theodoro (2022, p. 50-51), “o tema da desigualdade estaria sendo relegado pela sociedade como um todo”. Concordando com ambos os autores, na perspectiva dessa pesquisa, o mercado cervejeiro, apesar de se “dizer” inclusivo às minorias sociais, como mulheres, população LGBTQIAP+ e pessoas negras (pretos e pardos), ele é excludente à medida que tem mais homens e héteros entre sua massa empregadora e empregada. Assim é um campo que, corroborando com Araújo (2022), o mercado cervejeiro artesanal é elitizado e masculino e branco e carregado de preconceitos, discriminações, racismo, machismo, xenofobia e tantos absurdos mais, como foi apresentado à medida que se identificava a presença e ocupação das minorias sociais neste mercado.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Pôde-se identificar que, apesar do MAPA informar que existem 8 cervejarias com registro no estado da Paraíba, a somatória, através da pesquisa de campo, diz respeito a 10 unidades atuantes, indicando possível falha no tratamento de dados e/ou fiscalizações ministeriais.

Quanto às cervejarias que se recusou participar e as que não foi possível se estabelecer contatos e/ou não responderam, compreende-se que, o não colaborar com esta pesquisa diz respeito em contribuir com o empobrecimento do debate sobre um problema de todos, além de ampliar as desigualdades já existentes, talvez pela inexistência de outras pesquisas a respeito e/ou da ausência de dados e estudos sobre o cenário cervejeiro local, sendo um reflexo da má participação da academia em colaborar com a disseminação da sua ciência produzida.

Pode-se afirmar que, os objetivos propostos neste estudo foram alcançados através das cervejarias participantes. Isso se dá à medida que: expôs-se que a composição social e laboral das cervejarias paraibanas compreende a um total de 47 pessoas, sendo neste arcabouço realizadas 42 entrevistas que identificou uma participação de, somente, homens (78,6%) e mulheres (16,7%) e 4,8% de pessoas que preferem não identificar seu gênero; averiguou-se que 92,9% da massa laboral e social é heterossexual, cabendo à homossexualidade uma população de 7,1% neste campo. Para além, traçou-se o perfil dos/as empregadores/as do setor cervejeiro paraibano, quantificou-se a presença e ocupação de trabalhadores/as empregados/das na área de cervejarias da Paraíba com recorte de gênero e apresentou-se o panorama de atuação desses/as trabalhadores/as no setor de cervejaria do estado da Paraíba.

Visando dar continuidade, e na expectativa que perdure, sugere-se como de pesquisas futuras: a replicação desta metodologia em outros subsetores do ramo de alimentos e bebidas, e/ou em outros setores fora do âmbito da alimentação; a intensificação dessa pesquisa no ramo cervejeiro, debruçando-se sobre outras estruturas, marcadores sociais e estudos de cultura, como raça/etnia e religião/ões; e/ou trazer a mesma ótica para outros estados da nação, na expectativa de que se desenvolva um panorama regional e/ou nacional acerca da situação laboral e empregadora do setor.

Por fim, vale salientar que o engrandecimento oriundo do desenvolvimento desta pesquisa foi crucial para compreender as complexidades que envolvem o nicho cervejeiro e, a partir deste estudo, espera-se que se contribua para o desenvolvimento de políticas públicas que vislumbre a equidade entre gênero e sexualidades no campo estudado, bem como se combata às injustiças que encarceram as minorias a espaços subalternos.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, A. C. de; MARTINS, M. A. C. Discriminação por orientação sexual e identidade de gênero no mercado de trabalho: uma visão crítica sobre a jurisprudência trabalhista no Brasil. **Revista eletrônica do Tribunal Regional do Trabalho da Bahia**, vol. 2, n. 3, p. 29-37, out. 2013. Disponível em:

https://juslaboris.tst.jus.br/bitstream/handle/20.500.12178/146797/2013_almeida_antonia_dis_criminacao_orientacao.pdf?sequence=1&isAllowed=y. Acesso em: 15 set. 2023.

ALVES, L. C.; SILVA, E. B. da. A força feminina das profissionais do vinho no Brasil: percepções de mulheres atuantes nas áreas de ensino, pesquisa, produção e serviço. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. Rio de Janeiro, v. 1, n. 2, p. 09-26, dez. 2021. Disponível em: <https://revistas.ufrj.br/index.php/mangut/article/view/41624/26685>. Acesso em: 21 set. 2023.

ARAUJO, S. Balcão Xirê Cervejeiro: 3 depoimentos sobre consumo e exclusão no setor. **Guia da Cerveja, Coluna Xirê Cervejeiro**. Publicado em: 24 jul. 2022. Disponível em: <https://guiadacervejabr.com/balcao-xire-ervejeiro-consumo-exclusao-mercado/>. Acesso em: 28 ago. 2023.

BELTRAMINI, L. M.; CEPellos, V. M.; PEREIRA, J. J. Mulheres jovens, “teto de vidro” e estratégias para o enfrentamento de paredes de cristal. **Revista de Administração de Empresas FGV AESP**, São Paulo, vol. 62, n. 6, p. 1-25, 2022. DOI: [10.1590/S0034-759020220608](https://doi.org/10.1590/S0034-759020220608). Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rae/a/q8xLSPzQMPMFfLWzfgXgGVx/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 17 set. 2023.

BENTO, C. **O pacto da branquitude**. 1ª ed. São Paulo: Editora Companhia das Letras, 2022. 152 p.

BOCKORNI, B. R. S.; GOMES, A. F. A amostragem em *snowball* (bola de neve) em uma pesquisa qualitativa no campo da administração. **Revista de Ciências Empresariais da UNIPAR**, Umuarama, v. 22, n. 1, p. 105-117, jan./jun. 2021. Disponível em: <https://ojs.revistasunipar.com.br/index.php/empresarial/article/view/8346/4111>. Acesso em: 29 ago. 2023.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Anuário da Cerveja 2022 / Ministério da Agricultura e Pecuária. Secretaria de Defesa Agropecuária**. – Brasília: MAPA/SDA, 2023. 44 p. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/publicacoes/anuario-da-erveja-2022/>. Acesso em: 31 ago. 2023

BRIGUGLIO, B. **Cozinha é lugar de mulher?** a divisão sexual de trabalho em cozinhas profissionais. São Paulo: Lutas Anticapital, 2022. 286 p.

CASTRO, A. B. C.; SANTOS, J. S. dos; SANTOS, J. S. dos. Gênero, patriarcado, divisão sexual do trabalho e a força de trabalho feminina na sociabilidade capitalista. *In*: SEMINÁRIO CETROS, CRISE E MUNDO DO TRABALHO NO BRASIL – desafios para a classe trabalhadora, 6., 2018, Fortaleza. **Artigo** [...]. Fortaleza: Universidade Estadual do Ceará, 2018. Disponível em: http://www.uece.br/eventos/seminariocetros/anais/trabalhos_completos/425-51197-29062018-084053.pdf. Acesso em: 01 set. 2023.

CHAVES, L. G. M. Minorias e seu estudo no Brasil. **Revista de Ciências Sociais**, Fortaleza, v. 1, n. 1, p. 149-168, 1970. Disponível em <http://repositorio.ufc.br/handle/riufc/4487>. Acesso em: 08 set. 2023.

CHIAVENATO, I. **Remuneração, benefícios e relações de trabalho**: como reter talentos na organização. 8 ed. Barueri-SP: Atlas, 2021. 192 p.

CRENSHAW, K. Documento para o encontro de especialistas em aspectos da discriminação racial relativos ao gênero. **Revista Estudos Feministas**. Rio de Janeiro – RJ: Universidade

Federal do Rio de Janeiro, v. 10, nº 01, p. 177-188, jan./jun. 2002. Disponível em: <https://www.scielo.br/jj/ref/a/mbTpP4SFXPnJZ397j8fSBQQ/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 14 set. 2023.

CURIEL, O. P. Construyendo metodologías feministas desde el feminismo decolonial. In: AZJUE, I. M.; LUXÁN, M.; LEGARRETA, M.; GUZMÁN, G.; ZIRION, I.; CARBALLO, J. A. (Ed.). **Otras Formas de (Re)Conocer: Reflexiones, herramientas y aplicaciones desde la investigación feminista**. San Sebastian: Lankopi, 2014. cap. 2, p. 45-60. Disponível em: https://publicaciones.hegoa.ehu.eus/uploads/pdfs/269/Otras_formas_de_reconocer.pdf?1488539836. Acesso em: 19 ago. 2023.

FEDERICI, S. **Calibã e a bruxa: mulheres, corpos e acumulação primitiva**. 1ª ed. São Paulo: Editora Elefante, 2019a. 460 p.

FEDERICI, S. **Mulheres e caça às bruxas: da idade média aos dias atuais**. 1ª ed. São Paulo: Boitempo, 2019b. 160 p.

FERREIRA, A. A. S.; TEIXEIRA, A. B.; SILVA, V. L. A. M. S. As sofredoras, ops!, trabalhadoras brasileiras do setor de alimentação de 2010 a 2019. In: Fórum Internacional de Turismo do Iguassu, 17., 2023, Foz do Iguaçu. **Resumo expandido** [...]. Foz do Iguaçu: Instituto para o Desenvolvimento do Turismo e Projetos Estratégicos, 2023. Disponível em: <https://www.sisapeventos.com.br/staff/app/files/submissions/44/2854-11265-55.pdf>. Acesso em: 01 set. 2023.

GERHARDT, T. E.; SILVEIRA, D. T. **Métodos de pesquisa**. – Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009. Disponível em: <http://www.ufrgs.br/cursopgdr/downloadsSerie/deradoo5.pdf>. Acesso em: 08 set. 2023.

HEILBORN, M. L.; ARAÚJO, L.; BARRETO, A. **Gestão de políticas públicas em gênero e raça | GPP – GeR: módulo II**. Rio de Janeiro: CEPESC; Brasília: Secretaria de Políticas para as Mulheres, 2010. 266 p.

LERNER, G. **A criação do patriarcado: história da opressão das mulheres pelos homens**. 1ª ed. São Paulo: Cultrix, 2019. 400 p.

LUGONES, M. Rumo à um feminismo descolonial. **Estudos Feministas**, Florianópolis, v. 22, n. 3, p. 935-952, set./dez. 2014. Disponível em: <https://periodicos.ufsc.br/index.php/ref/article/view/36755/28577>. Acesso em: 05 set. 2023.

MOSHER, R. **Degustando cerveja: tudo o que você precisa saber para avaliar e apreciar a bebida**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2020. 366 p.

NARVAZ, M. G.; KOLLER, S. H. Famílias e patriarcado: da prescrição normativa à subversão criativa. **Revista Psicologia & Sociedade**, v. 18, n. 1, p. 49-55, jan/abr. 2006. Disponível em: <https://www.scielo.br/jj/psoc/a/VwnvSnb886frZVkpBDpL4Xn/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 24 ago. 2023.

PAIVA, A. P. Divisão sexual do trabalho e teto de vidro: o desenvolvimento da carreira de mulheres cientistas. In: SEMINÁRIO INTERNACIONAL FAZENDO GÊNERO, 11., WOMEN'S WORLDS CONGRESS, 13th., 2017, Florianópolis. **Anais Eletrônicos** [...]. Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina, 2017. Disponível em: http://www.en.wwc2017.eventos.dype.com.br/resources/anais/1503888934_ARQUIVO_TrabalhoAdrianaPontesPaiva.pdf. Acesso em: 11 ago. 2023.

RIBEIRO, D. **Configurações histórico-culturais dos povos americanos**. 2ª ed. São Paulo: Global, 2016. 168 p.

RIBEIRO, D. **Pequeno manual antirracista**. 1ª ed. São Paulo: Editora Companhia das Letras, 2019. 65 p.

RIBEIRO, D. **Quem tem medo do feminismo negro?** 1ª ed. São Paulo: Editora Companhia das Letras, 2018. 120 p.

ROSANVALLON, P. **La Société des Égaux**. Paris: Seuil, 2011. 432 p.

SALVADOR, T. F. Sexualidade e trabalho: uma análise sobre a importância do respeito à diversidade sexual no ambiente do trabalho a partir da teoria do reconhecimento de Axel Honneth. **Boletim Científico ESMPU**, Brasília, vol. 16, n. 50, p. 279-304, jul./dez. 2017. Disponível em: <https://escola.mpu.mp.br/publicacoescientificas/index.php/boletim/article/view/542/490>. Acesso em: 22 set. 2023.

SAORIN, C. Além do Copo. **Palestra "A história da cerveja contada pela visão das bruxas"** Por Cilene Saorin. Youtube, 31 de mar. de 2021. 1 vídeo (2h36min). Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=pjJN5YKsPiY>. Acesso em: 19 set. 2023.

SEBRAE, Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas –. O que é um brewpub? **Empreendedorismo, Ideia de Negócio**. Publicado em: 17 fev. 2023. Disponível em: <https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/o-que-e-um-brewpub,078a270852166810VgnVCM1000001b00320aRCRD#:~:text=O%20brewpub%20se%20caracteriza%20por,os%20pratos%20elaborados%20no%20local>. Acesso em: 10 set. 2023.

SGORLA, A. F. Gênero e mercado de cervejas artesanais: percursos, recursos e estratégias de empresirilização de si. *In*: REUNIÃO DE ANTROPOLOGIA DA CIÊNCIA E TECNOLOGIA, 6., 2017. **Anais [...]**. São Paulo: Instituto de Estudos Brasileiros, 2017. Disponível em: <https://ocs.ige.unicamp.br/ojs/react/article/download/2828/2690/12689>. Acesso em: 15 ago. 2023

SILVA, V. L. A. M. S.; FERREIRA, A. A. S.; MAGALHÃES, M. R. A.; MELO, D. H. R. de. Economic analysis of the gastronomy sector in Brazil, the northeast region and the state of Paraíba: contribution of the sector to the economy and the labor market. **Applied Tourism**, v. 5, n. 1, p. 01-15, 2020. Disponível em: <https://periodicos.univali.br/index.php/ijth/article/view/16511/9326>. Acesso em: 04 ago. 2023.

THEODORO, M. **A sociedade desigual: racismo e branquitude na formação do Brasil**. 1ª ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2022. 448 p.

TUBAMOTO, F. T. Diversidade corporativa: homens brancos cisgênero ainda são maioria. **Estado em Minas, Diversidade**. Publicado em: 26 jan. 2022. Disponível em: <https://www.em.com.br/app/noticia/diversidade/2022/01/26/noticia-diversidade,1340368/diversidade-corporativa-homens-brancos-cisgenero-ainda-sao-maioria.shtml>. Acesso em: 29 jul. 2023.

VAZ, D. V. O teto de vidro nas organizações públicas: evidências para o Brasil. **Economia e Sociedade**, Campinas, v. 22, n. 3, p. 765-790, dez. 2013. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/ecos/v22n3/07.pdf>. Acesso em: 14 ago. 2023.

VIANA, A. A. C. A cozinha das Mères: um breve estudo sobre a importância das chefs femininas de Lyon. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. Rio de Janeiro, v. 1, n.2, p. 27-41, dez. 2021. Disponível em: <https://revistas.ufrj.br/index.php/mangut/article/download/41717/26686>. Acesso em: 09 set. 2023.

VIANA, A. A. C. A figura poderosa do chef-celebridade: refletindo sobre machismo nas cozinhas profissionais. **Revista Scientiarum História**, v. 1, e. 252, p. 1-9, 2020. DOI:10.51919/revista_sh.v1io.252. Disponível em: <http://146.164.248.81/revistas/index.php/RevistaSH/article/view/252/207>. Acesso em: 11 ago. 2023.

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

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.

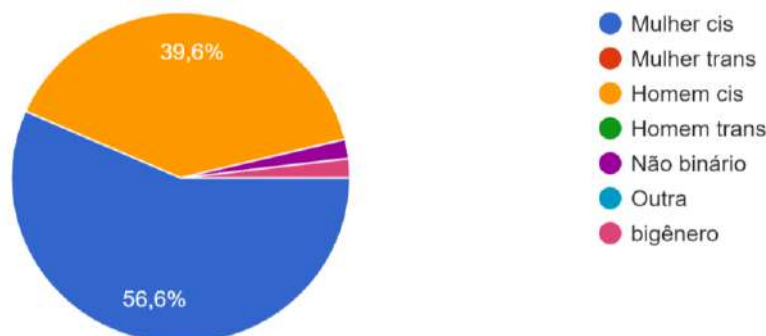
Fonte: Elaborado pelas autoras (2023), adaptado de Poulain (2003).

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

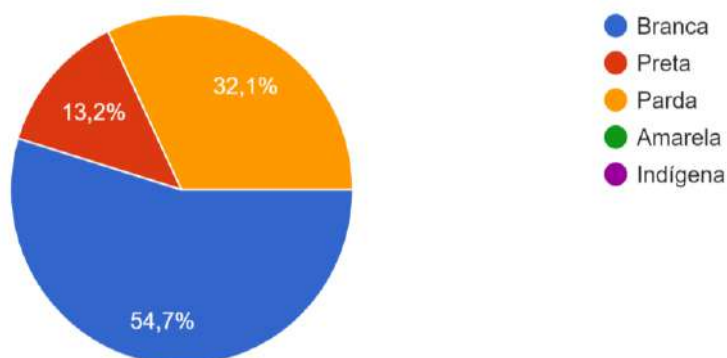
RESULTADOS E DISCUSSÃO

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 bacalhoadada. 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, cozinhava 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%20no%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/jjep/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/jpp/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.

Masculinidade na cozinha: episódios de machismo e violência simbólica no programa *MasterChef*

Masculinity in the Kitchen: Episodes of Machismo and Symbolic Violence in the MasterChef Program

Masculinidad en la cocina: episodios de machismo y violencia simbólica en el programa MasterChef

Luca Souza Moreira | luca.luc2000@gmail.com

<https://orcid.org/0009-0008-8756-3901>

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

Camila Pinheiro Coura | camila.coura.gastronomia@nutricao.ufrj.br

<https://orcid.org/0000-0001-8124-9155>

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), 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: 06-outubro-2023

Aceite: 08-janeiro-2024

MOREIRA, L. S.; COURA, C. P.; MINUZZO, D. A. Masculinidade na cozinha: episódios de machismo e violência simbólica no programa *MasterChef*. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 3, n.2, p. 163-175, dez. 2023.



RESUMO

O *boom* dos *reality shows* de gastronomia no Brasil influenciou a indústria culinária e expôs questões de desigualdade de gênero e violência simbólica, enfatizando a importância de questionar e reestruturar essas configurações a fim de promover ambientes culinários mais inclusivos e equitativos. O objetivo desse artigo foi identificar e analisar episódios de discriminação de gênero no programa televisivo *MasterChef* sob a luz dos conceitos de masculinidade e de violência simbólica de Bourdieu, a partir de dois métodos: a pesquisa bibliográfica e o levantamento e análise de dados no programa *MasterChef*. Pode-se observar com os trechos de falas destacados que a violência simbólica se faz presente e muitas vezes não é percebida pelos agentes que a praticam ou que recebem, com reprodução de estereótipos de gênero, inclusive entre as participantes femininas do programa. Observou-se também como a violência simbólica opera nesses programas de gastronomia, reforçando normas de masculinidade e feminilidade que perpetuam as desigualdades na indústria culinária. Embora esta pesquisa tenha proporcionado uma visão ampla do tema, futuras investigações podem aprofundar a temática com estudos de caso e entrevistas diretas. Destaca-se a importância da conscientização, liderança e desconstrução das normas de gênero para criar ambientes de trabalho mais inclusivos e respeitosos, contribuindo para um campo profissional mais igualitário.

Palavras-chaves: Gastronomia; Machismo; Masculinidade hegemônica; Reality show; Inclusão.

ABSTRACT

The boom of gastronomy reality shows in Brazil has influenced the culinary industry and exposed issues of gender inequality and symbolic violence, emphasizing the importance of questioning and restructuring these configurations in order to promote more inclusive and equitable culinary environments. The objective of this article was to identify and analyze episodes of gender discrimination on the television program *MasterChef* in light of the concepts of masculinity and Bourdieu's symbolic violence, using two methods: literature research and data collection and analysis on the *MasterChef* program. It can be observed from the highlighted excerpts of dialogue that symbolic violence is present and often goes unnoticed by the agents who practice it or receive it, with the reproduction of gender stereotypes, including among the female participants of the program. It was also observed how symbolic violence operates in these gastronomy programs, reinforcing norms of masculinity and femininity that perpetuate inequalities in the culinary industry. Although this research has provided a broad overview of the topic, future investigations could delve deeper with case studies and direct interviews. The importance of awareness, leadership and the deconstruction of gender norms is emphasized in creating more inclusive and respectful working environments, contributing to a more equitable professional field.

Keywords: Gastronomy; Sexism; Hegemonic masculinity, Reality show; Inclusion.

RESUMEN

El auge de los programas de realidad gastronómica en Brasil ha influido en la industria culinaria y ha expuesto cuestiones de desigualdad de género y violencia simbólica, enfatizando la importancia de cuestionar y reestructurar estas configuraciones para promover entornos culinarios más inclusivos y equitativos. El objetivo de este artículo fue identificar y analizar episodios de discriminación de género en el programa de televisión MasterChef a la luz de los conceptos de masculinidad y violencia simbólica de Bourdieu. Se utilizaron dos métodos: investigación bibliográfica y recopilación y análisis de datos en el programa MasterChef. Se puede observar, a partir de los fragmentos de diálogo destacados, que la violencia simbólica está presente y a menudo pasa desapercibida por parte de los agentes que la practican o la reciben, con la reproducción de estereotipos de género, incluso entre las participantes femeninas del programa. También se observó cómo opera la violencia simbólica en estos programas de gastronomía, reforzando normas de masculinidad y feminidad que perpetúan las desigualdades en la industria culinaria. Aunque esta investigación ha proporcionado una visión general del tema, futuras investigaciones podrían profundizar con estudios de casos y entrevistas directas. Se enfatiza la importancia de la conciencia, el liderazgo y la deconstrucción de las normas de género para crear entornos de trabajo más inclusivos y respetuosos, contribuyendo a un campo profesional más igualitario.

Palabras claves: Gastronomía; Machismo; Masculinidad hegemónica; Reality show; Inclusión.

INTRODUÇÃO

O *boom dos reality shows* de culinária no Brasil trouxe uma revolução na maneira como a cultura e a sociedade brasileiras consomem entretenimento. Este fenômeno não apenas entreteve o público, como também criou novas oportunidades para os profissionais da área, como *chefs* de cozinha, que viram seus talentos culinários serem expostos em um palco nacional (Luderer, 2013).

Com o aumento da visibilidade proporcionado pelos *reality shows*, os *chefs* de cozinha tornaram-se verdadeiras estrelas da mídia, com a oportunidade de compartilhar seus conhecimentos, técnicas e paixão pela gastronomia com um público mais amplo. Isso não apenas elevou o *status* da profissão de *chef* no Brasil, como também influenciou significativamente a cultura alimentar no país, gerando um interesse renovado pela culinária. Além disso, o sucesso desses programas demonstra como a televisão e a mídia em geral desempenham um papel importante na moldagem das tendências culturais e na promoção de diferentes áreas de conhecimento, como a gastronomia, como parte integrante da cultura popular brasileira (Luderer, 2013).

Dentre as inúmeras influências desses programas, destacamos seu papel em propagar imagens e representações de masculinidade hegemônica, entendida como um conjunto de comportamentos que define o que é considerado a masculinidade ideal em certas culturas e sociedades, onde qualquer expressão que não apresente força física, agressividade, coragem, independência, racionalidade, controle emocional, sucesso financeiro e heterossexualidade seja considerada inferior (Rodríguez, 2019).

Para compreender mais profundamente como a cozinha pode ser um ambiente masculino e masculinizante (Briguglio, 2020), torna-se necessário examinar seu funcionamento sob uma perspectiva de autores que pesquisam sobre o setor. Freixa e Chaves (2012) destacam Auguste Escoffier como uma figura central nas cozinhas do mundo, atribuindo-lhe o título de “imperador das cozinhas”. Uma das razões preponderantes para tal afirmativa reside na concepção e implementação do sistema conhecido como “brigada de cozinha”, inspirada na organização de instituições militares. Esse sistema segmenta a cozinha em distintas áreas e funções interligadas por uma hierarquia claramente delineada, em que todos os auxiliares se submetem à autoridade do indivíduo que lidera o ambiente culinário, que é comumente referido como o *chef*.

Como pode ser visto no trabalho de Bonacho *et al.* (2018), este modelo proposto por Escoffier foi inspirado no modelo de hierarquia militar, que embora seja considerado eficiente em termos de coordenação e execução de tarefas, pode ser interpretado como um reflexo de dinâmicas hierárquicas e autoritárias. Uma característica marcante do sistema militar é uma cultura em que impera a masculinidade hegemônica.

Ao serem convocados, os soldados estariam em ação por uma causa nobre: a defesa da pátria. Isso só seria possível se eles demonstrassem sua devoção ao país por meio de sua virilidade e de atos de coragem. Os ideais de bravura e destemor passavam agora a integrar as características fundamentais do soldado devotado e heróico. Expressava-se cada vez mais a imbricação entre militarização, nacionalismo e masculinidade (Oliveira, 2004).

É plausível afirmar que Escoffier introduziu no sistema de brigada de cozinha uma concepção influenciada pelo militarismo, na qual se valoriza a força, rapidez, agilidade e liderança dentro do ambiente culinário, enquanto qualquer manifestação de insubordinação é percebida como desrespeito (Amerian; Harris; Giuffre, 2015). No entanto, essa abordagem pode gerar problemas quando se estabelece um senso de poder hierárquico, possibilitando que o *chef* trate seus subordinados de maneira desrespeitosa sob o pretexto de cumprir seu papel. A submissão inquestionável à autoridade do *chef* pode criar um ambiente onde o abuso de poder seja tolerado, prejudicando o bem-estar e a motivação dos membros da equipe.

Essas características podem ter sido um dos fatores pelo qual as cozinhas de restaurantes que se inspiram neste modelo europeu tenham se constituído como ambientes masculinizados, o que está relacionado a desigualdades de gênero neste espaço, tema que tem sido amplamente discutido no âmbito acadêmico da gastronomia (Resende e Melo, 2016; Briguglio, 2020; Carvalho e Sorlino, 2017). Este assunto tem sido objeto de análise e reflexão por parte de estudiosos e especialistas que buscam compreender e combater as disparidades de gênero existentes no meio gastronômico. Resende e Melo (2016) apontam para a dicotomia entre a ideia da atribuição doméstica da atividade de cozinhar às mulheres e a realidade do mercado de trabalho na área da gastronomia, em que os homens ganham maior destaque e prestígio. Já Sarti (2012) ressalta que a disseminação da gastronomia doméstica entre a aristocracia teve início já na segunda metade do século XVII, e destaca que os cozinheiros deste contexto eram predominantemente do sexo masculino, também conceituado por Hirata e Kergoat (2007):

A divisão sexual do trabalho é a forma de divisão do trabalho social decorrente das relações sociais entre os sexos; mais do que isso, é um fator prioritário para a sobrevivência da relação social entre os sexos. Essa forma é modulada historicamente e socialmente. Tem como características a designação prioritária dos homens à esfera

produtiva e das mulheres à esfera reprodutiva e, simultaneamente, a apropriação pelos homens das funções com maior valor social adicionado (políticos, religiosos, militares etc.) (Hirata e Kergoat, 2007, p.599).

A assimetria de gênero dentro da cozinha profissional pode ser analisada a partir de diversos fatores históricos e socioculturais, em que a cozinha doméstica, há muito tempo, foi associada ao papel das mulheres na esfera familiar, enquanto as posições de destaque e prestígio na culinária profissional foram reservadas aos homens. O que nos leva a questionar se tal comportamento social traz consigo o surgimento do estereótipo de que a cozinha profissional é para homens, influenciando a representação de gênero na gastronomia (Resende e Melo, 2016).

As desigualdades e discriminações de gênero em restaurantes podem ser explicadas, em parte, pelo conceito de violência simbólica apresentado por Bourdieu (2007), que se refere à formas sutis – e muitas vezes invisíveis – de opressão e dominação que são mantidas por meio de normas sociais, práticas culturais e estruturas institucionais. Essas formas de violência não envolvem necessariamente coerção física direta, mas moldam as mentalidades, expectativas e percepções das pessoas, perpetuando desigualdades sociais que podem ser tão ou mais graves do que a violência física.

O presente artigo salienta a relevância de uma abordagem acadêmica para examinar a cozinha, concentrando-se na desigualdade de gênero e na influência do sistema hierárquico na culinária. Através de uma análise crítica das dinâmicas presentes foi possível levantar o seguinte questionamento: as estruturas tradicionais podem perpetuar normas de masculinidade hegemônica, criando um ambiente propício a comportamentos autoritários e manifestações de machismo? Além disso, debater se a divisão destoante de gênero na brigada de cozinha contribui para um ambiente desigual e excludente na gastronomia mostrou-se importante, enfatizando a necessidade de questionar e reformular essas estruturas a fim de promover ambientes mais inclusivos e equitativos na culinária

O objetivo da pesquisa foi identificar e analisar episódios de discriminação de gênero no programa televisivo **MasterChef** sob a luz dos conceitos de masculinidade e de violência simbólica.

Para alcançar o objetivo proposto, foram aplicados dois métodos distintos: a pesquisa bibliográfica e levantamento e análise de dados do programa **MasterChef**¹. De acordo com Gil (2017), a pesquisa bibliográfica é o processo de busca e análise de trabalhos previamente publicados, em formato impresso ou digital, e é uma das etapas preliminares para quase todas as pesquisas. Essa abordagem visa proporcionar uma fundamentação teórica e embasamento conceitual ao tema em discussão. Foram selecionados artigos sobre comportamentos genderificados nas cozinhas profissionais, machismo, masculinidade hegemônica, gastronomia na mídia e sobre o papel das mulheres na cozinha. Esta etapa foi fundamental para compreender o contexto histórico, sociocultural e as dinâmicas de gênero no campo profissional da gastronomia.

¹ **MasterChef** é um programa de competição culinária de sucesso internacional, originado no Reino Unido, no qual cozinheiros amadores competem em desafios culinários avaliados por jurados, visando um vencedor. O formato foi adaptado em muitos países, promovendo o interesse pela culinária e inspirando pessoas a aprimorarem suas habilidades na cozinha. No Brasil, o programa possui quatro modalidades, o **MasterChef Brasil**, **MasterChef Profissionais**, **MasterChef Kids** e **MasterChef: A revanche**.

Como destacado anteriormente, os *reality shows* de gastronomia cresceram significativamente nas últimas décadas, sendo o programa **MasterChef Profissionais** um dos de maior audiência, motivo pelo qual ele foi selecionado para a realização do levantamento de dados para construir o *corpus* de análise dessa pesquisa. Assim, o programa foi escolhido por conta de sua popularidade e visibilidade na mídia brasileira, o que proporcionou uma perspectiva prática e contemporânea da maneira como o machismo e a desigualdade de gênero podem se manifestar na gastronomia, especificamente na mídia televisiva. O levantamento dos exemplos transcritos no trabalho ocorreu com trechos de comentários dos participantes e jurados do programa **MasterChef**. Além disso, são trechos que repercutiram em redes sociais (Rizzo, 2023) e canais de notícias (Rios, 2023). A partir do contexto apresentado, é possível afirmar que esta análise tornou possível contextualizar as questões teóricas discutidas na pesquisa bibliográfica com exemplos concretos.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Com o propósito de ilustrar situações nas quais o machismo e a violência simbólica se manifestam, procedeu-se ao levantamento e análise de quatro declarações proferidas por jurados e participantes do programa televisivo na primeira edição brasileira do **MasterChef Profissionais**, apresentada no ano de 2016, e na décima edição do **MasterChef Brasil**, realizada em 2023.

Uma situação que exemplifica o machismo no contexto culinário foi causada pelo competidor Ivo Lopes², na primeira edição do programa, **MasterChef Profissionais**, em 2016. Em uma prova específica, os competidores foram desafiados a preparar um prato usando ingredientes populares, como carne de porco, feijão e arroz. Durante a competição, a proposta era que os participantes demonstrassem sua habilidade em transformar ingredientes simples em pratos sofisticados. Os participantes foram organizados em trios e um trio em particular – composto por Ivo Lopes, Dayse Paparoto³ e Dário Costa⁴ – ofereceu uma ilustração significativa dos desafios enfrentados por mulheres na cozinha profissional. Ao longo da prova, Ivo e Dário assumiram a maioria das tarefas, limitando a participação de Dayse em suas atividades designadas. Esse desequilíbrio tornou-se tão pronunciado que Dayse expressou sua frustração, destacando que Ivo estava monopolizando as tarefas e não permitia que ela contribuísse adequadamente para a equipe, e disse: “Você quer fazer o legumes, o cordeiro, você quer fazer o tomate, você quer fazer tudo” (Masterchef Profissional, 2016).

A resposta de Ivo, que sugeriu que ela varresse o chão, mostra um exemplo de violência simbólica a partir do momento que ele reduz o papel da mulher na cozinha: “Beleza, então pega uma vassoura e varre o chão então” (Masterchef Profissional, 2016).

O episódio em que Dayse expressou sua frustração diante da atitude de Ivo, que a relegou à tarefa de varrer o chão da cozinha, ilustra de maneira contundente como as normas de gênero estão profundamente enraizadas na gastronomia profissional. Esta situação não apenas reflete a divisão desigual do trabalho na cozinha (Briguglio, 2020), como também traz à tona a associação arraigada entre o trabalho doméstico não remunerado e as mulheres (Bourdieu, 2007). O ato de sugerir que Dayse executasse uma tarefa de limpeza como resposta

² Participante da primeira edição do **MasterChef Profissionais**.

³ Vencedora da primeira edição do **MasterChef Profissionais**.

⁴ Participante da primeira edição do **MasterChef Profissionais**.

à sua frustração pode ter não apenas desqualificado a participante, mas também destacou como historicamente a cozinha profissional buscou se distanciar do trabalho doméstico, muitas vezes considerado feminino (Costa, 2016; Carvalho e Sorlino, 2017). Portanto, além desta situação poder ser considerada um exemplo de violência simbólica, também pode ressaltar como as questões de gênero permeiam profundamente o mundo da gastronomia, exigindo uma reflexão crítica e mudanças significativas (Resende e Melo, 2016; Santos e Minuzzo, 2019).

Ao ser questionado sobre sua atitude, Ivo Lopes afirmou que “trabalhar com mulher na cozinha é um pouco mais delicado” (Masterchef Profissional, 2016) e que as mulheres são percebidas como “um pouco mais frágeis” (Masterchef Profissional, 2016). As declarações de Ivo reforçam estereótipos de gênero que sugerem a inadequação das mulheres para tarefas culinárias de grande porte. Estereótipos esses que nunca se aplicaram às mulheres negras, como pode ser visto no trabalho de Santos (2019), pois ao longo de séculos de escravidão, essas mulheres desempenharam pesadas funções nas lavouras ou nas ruas. No entanto, Ivo Lopes também enfatiza que “não vê problema nenhum em trabalhar com mulher” (Masterchef Profissional, 2016), sugerindo uma ambiguidade em suas crenças.

É interessante notar que, na resposta e reação da mulher referida no comentário, percebemos como o machismo está profundamente enraizado na sociedade, a ponto de suas vítimas reproduzirem, em certa medida, essas ideias: “Às vezes, as mulheres que trabalham na cozinha atrapalham. Ficam de corpo mole em um lugar em que é preciso força, rapidez, agilidade e pulso firme” (Masterchef Profissional, 2016).

Dayse Paparoto, por exemplo, destaca as dificuldades que as mulheres enfrentam na cozinha, o que pode ser interpretado como uma internalização dos estereótipos de gênero que afirmam que as mulheres deveriam atuar com o trabalho leve, simples e limpo e são menos aptas para tarefas físicas e exigentes que seriam uma atividade masculina (Viana, 2021). Esse fenômeno pode ser compreendido à luz da teoria de Pierre Bourdieu, que aborda a reprodução social e a incorporação de valores sociais (Almeida, 2005). O *habitus*, conceito central na obra de Bourdieu, representa a internalização das normas e valores de uma sociedade, moldando as ações e percepções das pessoas. No caso de Dayse Paparoto, sua reação pode ser vista como uma manifestação do *habitus* social que a levou a reproduzir, em certo sentido, a visão tradicional de gênero que desqualifica as mulheres em determinadas esferas, como a gastronomia. Este exemplo ilustra como a reprodução de valores sociais pode ocorrer de forma sutil e automática, perpetuando ideias preconceituosas sobre a capacidade das mulheres (Rosendo, 2009).

Além disso, outra situação em que o machismo pode ser observado no programa aconteceu quando os jurados Érick Jacquin⁵ e Paola Carosella⁶ estiveram envolvidos em uma situação altamente controversa. Em 2017, Érick Jacquin fez uma entrevista informal com Paola Carosella, filmando-a no celular, para posteriormente publicar nas redes sociais. Nesta entrevista, Jacquin fez comentários extremamente inadequados e desrespeitosos: “Muita gente não considera mais você como *chef* de cozinha, cozinheira, considera você como uma puta gostosa, maravilhosa, linda, e eu tô louco pra lhe beijar. O que você tem pra responder disso?”.

⁵ Érick Jacquin é um *chef* de origem francesa que se tornou uma figura conhecida no cenário gastronômico brasileiro. Além de sua participação como jurado no programa de televisão **MasterChef Brasil**, ele é amplamente respeitado por sua experiência culinária.

⁶ Paola Carosella é uma renomada *chef* de cozinha argentina-brasileira, amplamente reconhecida por seu talento culinário e sua participação como jurada no programa de televisão **MasterChef Brasil**.

A situação foi ainda mais desagradável devido à resposta constrangida de Paola Carosella, que respondeu: “Eu sou as duas coisas”. Esse episódio, que ocorreu em 16 de agosto de 2017, provocou justificada indignação e levantou questões pertinentes sobre a conduta e o respeito no ambiente de trabalho e na mídia televisiva. Esta situação é apenas um exemplo de como o assédio sexual pode ocorrer nos bastidores da cozinha profissional, contribuindo para a desigualdade de gênero e criando um ambiente de trabalho tóxico (Resende e Melo, 2016). Este incidente destaca a importância de abordar e combater ativamente o assédio sexual nas cozinhas profissionais, promovendo um ambiente mais seguro e respeitoso para todos os profissionais, independentemente do gênero.

Outro exemplo notório ocorreu quando o renomado *chef* Alex Atala⁷ foi convidado para participar da décima edição do **MasterChef Brasil** e em seus agradecimentos elogiou as habilidades culinárias de seus colegas jurados⁸: “Um outro exemplo que é o cara da cozinha brasileira. Esse é o cara que levou a cozinha brasileira para o mundo, fez o mundo conhecer o dadinho de tapioca” (Masterchef Brasil, 2023). E:

Um dos primeiros *chefs* que conheci foi o Jacquin. Durante muitos anos eu queria ser igual ele e um dia o Jacquin olhou pra minha cara e falou “Alex você cozinha muito bem mas você não vai fazer cozinha francesa tão bem quanto eu, você vai fazer cozinha brasileira” (Atala, 2023).

Entretanto, ao se dirigir à *chef* Helena Rizzo⁹, focou-se em sua aparência, em detrimento das realizações culinárias de uma *chef* talentosa:

Não dá pra falar da beleza da cozinha sem falar de uma mulher linda, uma mulher que de uma maneira muito especial, eu me apaixonei, chama Helena Rizzo. Mulher linda que entrou na cozinha e que todo mundo olhava pra cara dela e falava que ela não ia dar certo porque ela era linda, era uma modelo, roubou a cena (Atala, 2023).

Esta situação, representa um exemplo de violência simbólica, em que a contribuição das mulheres na gastronomia é minimizada, objetificada ou até mesmo descartada. É necessário ponderar se as avaliações profissionais das mulheres estão verdadeiramente baseadas em competência e mérito, ou estamos inadvertidamente perpetuando padrões estereotipados que influenciam a progressão na carreira. Considerando as complexidades das desqualificações, seja por se enquadrarem no padrão de beleza dominante¹⁰ (Pinto, 2019) ou por não se alinharem a ele, é fundamental questionarmos se estamos avaliando as mulheres no ambiente de trabalho com base em critérios objetivos ou se estamos sendo influenciados por preconceitos arraigados em padrões sociais, raciais e culturais. Nossos julgamentos profissionais deveriam ser isentos de influências externas, permitindo que as mulheres sejam avaliadas por suas habilidades e realizações sem interferência de estereótipos preexistentes (Santos, 2019).

Helena Rizzo adotou uma abordagem mais reflexiva e crítica em relação à situação machista causada por Alex Atala. Ela, através de uma publicação na rede social *Instagram*, destacou que sua importância na culinária não está ligada à sua aparência, mas à sua habilidade

⁷ Alex Atala é um *chef* de cozinha brasileiro conhecido por sua atuação na gastronomia, especialmente como proprietário do restaurante D.O.M., em São Paulo.

⁸ Rodrigo Oliveira e Erick Jacquin, jurados do programa **MasterChef Brasil** junto com Helena Rizzo.

⁹ Jurada do programa **MasterChef Brasil**.

¹⁰ Muitas vezes caracterizado como branco e magro.

culinária e à superação de preconceitos e machismo. Alex Atala, por sua vez, buscou se defender ao fazer uma autocrítica assumindo que reproduziu inconscientemente o machismo em seu comentário, disfarçado de elogio à *chef* Helena Rizzo.

Não dá para contar as inúmeras vezes em que enfrentei misoginia e machismo nesses ambientes de trabalho, as diversas vezes que me senti incomodada e que o “melhor” que podia fazer era dar aquele sorrisinho constrangedor com o canto da boca e seguir em frente. Fomos condicionadas, na minha geração, a normalizar os assédios, a jogá-los para baixo do tapete e seguir adiante. Sempre fiz isso, sem perder o foco de quem eu era e do caminho que queria percorrer. É triste constatar que em 2023 continua tudo igual (se não pior), com a única diferença de que hoje detectamos esse tipo de situação mais facilmente (Rizzo, 2023).

Fui infeliz ao ressaltar apenas a beleza da Helena para falar da beleza da cozinha. A importância da Helena para a culinária brasileira é gigante e não está, nem de longe, ligada à sua beleza. Quis mostrar que a Helena não precisou “apenas” ser uma cozinheira genial, ela teve que vencer preconceito, machismo. Um machismo tão desgraçado e que está tão impregnado que se manifestou em mim sem eu sequer perceber (Atala, 2023).

A discussão sobre a influência dos programas de culinária televisiva na perpetuação das normas de gênero, estereótipos e violência simbólica no campo profissional da gastronomia é crucial para entender como estes espaços de destaque podem tanto educar quanto deseducar. Almeida (2005) destaca a importância da educação na transformação social e como a mídia desempenha um papel significativo nesse processo. Em vez de promover uma mentalidade inclusiva e igualitária, essas iniciativas podem estar contribuindo para a deseducação, consolidando padrões de pensamento que perpetuam desigualdades. É crucial refletirmos se tais programas estão, na verdade, promovendo uma compreensão mais ampla e justa da igualdade de gênero ou se estão inadvertidamente reforçando visões de mundo que contradizem os objetivos de uma sociedade mais equitativa.

Amerian, Harris e Giuffre (2015) e Briguglio (2020) exploram a persistente desigualdade de gênero na cozinha profissional, destacando como os programas de culinária televisiva podem reforçar essas disparidades. Eles argumentam que a exposição contínua a ambientes de trabalho dominados por homens e a escassez de representação feminina em posições de destaque podem consolidar estereótipos de gênero prejudiciais.

No entanto, é importante ressaltar que a conscientização e a educação também podem ser promovidas por meio desses programas. Carvalho e Sorlino (2017) indicam que, ao destacar as vozes das mulheres na gastronomia e explorar suas experiências, os programas de culinária podem servir como uma plataforma para conscientização e para questionar os estereótipos de gênero. Eles têm o potencial de inspirar a próxima geração de *chefs* a desafiar as normas existentes.

Portanto, a influência dos programas de culinária televisiva na igualdade de gênero na gastronomia é uma questão complexa, que pode tanto contribuir para a educação quanto para a deseducação. É imperativo que a cozinha profissional e os próprios programas estejam cientes do seu poder de moldar a cultura e as normas e busquem ativamente promover uma representação mais igualitária e respeitosa, contribuindo para a transformação positiva da indústria (Freixa e Chaves, 2012; Rodriguez, 2019). Esses esforços podem ajudar a desconstruir os preconceitos arraigados e promover a igualdade na culinária (Resende e Melo, 2016; Santos e Minuzzo, 2019).

Como mencionado anteriormente, a brigada de cozinha, inspirada na organização militar, é um sistema que segmenta a cozinha em distintas áreas e funções interligadas por uma hierarquia claramente delineada. No entanto, como discutido ao longo do artigo, essa estrutura hierárquica pode contribuir para a perpetuação das normas de masculinidade hegemônica e para o surgimento de comportamentos autoritários e machistas.

A análise dos exemplos do programa **MasterChef Profissionais** e **MasterChef Brasil** demonstra como essas dinâmicas hierárquicas podem se manifestar na prática, com comentários machistas e a minimização das contribuições das mulheres na gastronomia. Esses exemplos reforçam a importância de questionar e reformular essas estruturas hierárquicas nas cozinhas profissionais a fim de promover ambientes mais inclusivos e equitativos.

É válido enfatizar como a maioria dos exemplos de comportamento machista citados no estudo foram protagonizados por homens, apesar de não ser um comportamento exclusivo deles, podendo ser perpetuado por outros gêneros muitos dos quais estão no topo da hierarquia da cozinha, ocupando posições de destaque como *chefs* renomados e jurados de programas de culinária. Isso pode ser um indicativo de como as normas de masculinidade hegemônica estão enraizadas no ambiente profissional gastronômico, especialmente em posições de liderança, como pode ser visto nos trabalhos de Briguglio (2020), Resende e Melo (2016) e Carvalho e Sorlino (2017).

Esses comportamentos ajudam a perpetuar a desigualdade de gênero na cozinha profissional, uma vez que os *chefs* e jurados influentes têm o poder de moldar a cultura e as normas da cozinha, exercendo uma influência significativa sobre a reprodução social, o *habitus* e a incorporação de valores sociais (Almeida, 2005). Eles têm a capacidade de definir expectativas e estereótipos de gênero que podem afetar a carreira e o tratamento das mulheres na gastronomia, como exemplificado por Dayse Paparoto. Essa influência vai além do ambiente de trabalho e se estende à percepção pública da profissão culinária, contribuindo para a manutenção de ideias preconceituosas sobre a capacidade das mulheres na cozinha (Rosendo, 2009).

Como a televisão trabalha por audiência, mostram aquilo que o telespectador deseja ver. E enquanto esse tipo de abordagem, agradar e trazer resultados quantitativos positivos, assim que continuará. Não há uma preocupação em mudar o pensamento machista da sociedade. Há apenas a preocupação em ganhar audiência (Anjos *et al.*, 2015).

Por fim, é crucial destacar a importância de líderes influentes na cozinha profissional ao desempenharem um papel ativo na promoção de ambientes de trabalho igualitários e na desconstrução das normas de masculinidade hegemônica. Esta ação pode abranger o apoio a programas de treinamento, conscientização e a implementação de políticas que visam combater a discriminação de gênero e a violência simbólica na cozinha profissional (Amerian, Harris, Giuffre, 2015; Bourdieu, 2007; Briguglio, 2020). Líderes e figuras proeminentes da gastronomia têm o poder de influenciar a cultura e as práticas dentro da indústria e, ao se comprometerem com a igualdade de gênero, podem desempenhar um papel fundamental na transformação positiva desse ambiente. Isso não apenas beneficia a carreira das profissionais mulheres na gastronomia, como também contribui para a construção de uma indústria mais diversa, inclusiva e respeitosa, em que todos os talentos podem prosperar e contribuir de forma equitativa (Resende e Melo, 2016).

Sem dúvida, essa discussão reforça ainda mais o argumento central do artigo, evidenciando como a mudança nas atitudes e comportamentos dos líderes na cozinha profissional desempenham um papel fundamental na criação de um ambiente mais inclusivo e equitativo. Ao reconhecer a influência dos líderes e figuras proeminentes, bem como sua capacidade de moldar a cultura e as práticas dentro da gastronomia, ressaltamos a importância de seu engajamento ativo na promoção da igualdade de gênero e na luta contra a discriminação e a violência simbólica (Freixa e Chaves, 2012; Carvalho e Sorlino, 2017). Essa conscientização e ação por parte dos líderes pode servir como um catalisador para a mudança e contribuir para uma transformação positiva na indústria, beneficiando não apenas as profissionais mulheres, mas também promovendo uma diversidade de talentos e perspectivas que enriquecem a culinária como um todo (Amerian, Harris, Giuffre, 2015; Resende e Melo, 2016).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

No encerramento desta discussão, é fundamental reconhecer algumas das limitações inerentes a esta pesquisa. Primeiramente, a análise das dinâmicas de gênero na cozinha profissional, embora abordada de maneira abrangente, pode ser ainda mais enriquecida por meio de estudos de caso específicos e entrevistas diretas com profissionais do setor. Isso permitiria uma compreensão mais profunda das experiências individuais e das nuances das disparidades de gênero na cozinha profissional.

Além disso, é importante destacar que o programa **MasterChef Brasil** foi usado como exemplo para ilustrar algumas das questões discutidas neste artigo. No entanto, os resultados e conclusões aqui apresentados podem não ser completamente generalizáveis para todas as cozinhas profissionais, uma vez que a dinâmica e a cultura organizacional podem variar amplamente entre diferentes estabelecimentos gastronômicos.

Para futuras pesquisas, seria benéfico explorar ainda mais as estratégias e políticas que podem ser implementadas para promover um ambiente de trabalho mais equitativo e inclusivo na gastronomia. Além disso, investigações adicionais sobre como as mulheres na gastronomia enfrentam e superam os desafios de gênero podem fornecer *insights* valiosos para a construção de uma indústria mais igualitária.

Em resumo, esta pesquisa contribui para o debate sobre as disparidades de gênero na cozinha profissional, destacando a importância da conscientização, da ação dos líderes e da desconstrução das normas de gênero na busca por um ambiente de trabalho mais inclusivo e respeitoso. No entanto, reconhecemos que há espaço para estudos mais aprofundados e perspectivas adicionais que podem enriquecer ainda mais essa discussão e promover uma mudança positiva no ambiente profissional da gastronomia.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, L. R. S. Pierre Bourdieu: a transformação social no contexto de "A Reprodução". *Revista Inter-Ação*, Goiânia, v. 30, n. 1, p. 139-155, 2005.

AMERICAN, S.; HARRIS, D. A.; GIUFFRE, P. *Taking the Heat: Women Chefs and Gender Inequality in the Professional Kitchen*. New Brunswick: Rutgers University Press, 2015.

ANJOS, A. K. dos et al. **O Machismo na mídia**: Como a imagem da mulher é retratada. Trabalho apresentado no XIV Congresso de Ciências da Comunicação na Região Norte, Manaus (AM), Manaus, 2015.

ATALA, A. Publicação feita na rede social *Instagram*. Disponível em: https://www.instagram.com/reel/CwT1qHluXOk/?utm_source=ig_embed&ig_rid=aco39862-c043-419d-8f88-7c13137ea674. Acesso em: 05 fev. 2024.

BONACHO, R. et al. *Experiencing Food, Designing Dialogues*. Londres: CRC Press, 2018.

BOURDIEU, P. **A dominação masculina**. 12. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2007.

BRIGUGLIO, B. **Cozinha é lugar de mulher?** A divisão sexual do trabalho em cozinhas profissionais. Tese (Doutorado em Filosofia e Ciências Humanas) – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2020.

CARVALHO, A. C. de R.; SORLINO, F. B. “Lugar de mulher é na cozinha”: confissões femininas sobre o universo gastronômico. **Investigação Qualitativa em Ciências Sociais**, vol. 3, 2017.

COSTA, C. M. C. da. **A alta gastronomia contemporânea**. Rio de Janeiro: UFRJ, 2016.

FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac, 2012.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2017.

HIRATA, H.; KERGOAT, D. Novas configurações da divisão sexual do trabalho. **Cadernos de Pesquisa**, v. 37, n. 32, p. 595-609, set./dez. 2007.

LUDERER, C. A. F. **O papel dos chefs-celebridades na construção do espetáculo da alimentação**: análise discursiva das revistas de gastronomia de luxo. Tese (Doutorado em Comunicação) – Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2013.

MASTERCHEF PROFISSIONAL. Primeira Edição, 2016. Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=Hx6h8_d1Qts. Acesso em: 05 fev. 2024.

MASTERCHEF BRASIL. Décima Edição, 2023. Disponível em: <https://www.youtube.com/playlist?list=PL7HLCnqzgei-B2ohfuw53frWqlU-wQkqv>. Acesso em: 05 fev. 2024.

OLIVEIRA, P. P. de. **A construção da masculinidade**. Belo Horizonte: Editora da UFMG, Rio de Janeiro: luperj; 2004.

PINTO, N. M. **Corpos da Moda**: Mídia e padrão de beleza. Trabalho apresentado no XV Enecult – Encontro de Estudos Multidisciplinares em Cultura, Salvador, 2019.

RESENDE, A. M.; MELO, M. C. **Lugar de mulher é na cozinha?** Uma análise com *chefs* mulheres sob a lógica da dominação masculina. Trabalho apresentado no IV Congresso Brasileiro de Estudos Organizacionais, Porto Alegre, 2016.

RIOS, B. *Chef Alex Atala pede desculpas à chef Helena Rizzo por fala machista no “Masterchef”*. **CNN Brasil**. São Paulo, 24 ago. 2023. Disponível em: <https://www.cnnbrasil.com.br/entretenimento/chef-alex-atala-pede-desculpas-a-chef-helena-rizzo-por-fala-machista-no-masterchef/>. Acesso em: 05 fev. 2024.

RIZZO, H. Publicação feita na rede social *Instagram*. Disponível em: <https://www.instagram.com/p/CwTaNEIA1hf/?hl=pt>. Acesso em: 05 fev. 2024.

RODRIGUEZ, S. de los S. Um breve ensaio sobre a masculinidade hegemônica. **Revista Diversidade e Educação**, Porto Alegre, v. 7, n. 2, p. 276-291, jul./dez. 2019.

ROSENDO, A. P. **A Reprodução**: Elementos para uma Teoria do Sistema de Ensino. Covilhã: LusoSofia Press, 2009.

SANTOS, L. M. C.; MINUZZO, D. A. "A mulher é mais delicada": um estudo sobre a associação da figura feminina à área da confeitaria profissional. **Iluminuras**, v. 20, n. 51, p. 176-215, 2019.

SARTI, R. Melhor o cozinheiro? Um percurso sobre a dimensão de gênero da preparação da comida (Europa ocidental, séculos XVI-XIX). **Cadernos Pagu**, n. 39, p. 87-158, jul./dez., 2012.

VIANA, A. de A. C. A figura poderosa do *chef*-celebridade: refletindo sobre machismo nas cozinhas profissionais. **Scientiarum Historia**, v. 1, n. 9, 2021.

Os efeitos da fase lútea no comportamento alimentar

The effects of the luteal phase on eating behavior

Los efectos de la fase lútea en la conducta alimentaria

Katharina Backes Costa Silva | katharinabackes@hotmail.com

<https://orcid.org/0009-0003-2085-1806>

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



Recebimento do artigo: 07-outubro-2023

Aceite: 06-fevereiro-2024

SILVA, K. B. C. Os efeitos da fase lútea no comportamento alimentar. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 3, n.2, p. 176-193, dez. 2023.

RESUMO

O seguinte trabalho objetiva compreender a influência da fase lútea do ciclo menstrual no comportamento e nas escolhas alimentares de pessoas que menstruam, para além da análise de questões nutricionais, buscando compreender o papel da Gastronomia neste tema. O método utilizado foi qualitativo e descritivo, com base em artigos científicos relacionados com a temática. Como resultado, a partir da investigação de aspectos biológicos e nutricionais, é apresentada uma tabela de alimentos recomendados para este período e a criação de um prato a partir destes insumos, para valorizar o prazer e a conexão com a comida. É evidente a escassez de publicações acadêmicas brasileiras na temática, principalmente, na Gastronomia. Conclui-se que a influência das variações hormonais no ciclo menstrual além de ser perceptível, possui um papel significativo na regulação do metabolismo e das necessidades nutricionais ao longo das diferentes fases do ciclo. Este resultado abre caminho para futuros estudos que visam compreender de forma abrangente como essas variações hormonais afetam as preferências alimentares, o metabolismo energético e a resposta do corpo aos diferentes nutrientes nas demais fases do ciclo menstrual, sendo possível abranger não apenas nutrientes, mas uma maior variedade de alimentos recomendados e preparações a partir dos mesmos.

Palavras-chaves: Gastronomia; Ciclo menstrual; Alimentação; Menstruação; Nutrientes.

ABSTRACT

The following work aims to understand the influence of the luteal phase of the menstrual cycle on the behavior and food choices of people who menstruate, in addition to analyzing nutritional issues, it seeks to understand the role of Gastronomy in this topic. The method used was qualitative and descriptive, based on scientific articles related to the theme. As a result, based on the investigation of biological and nutritional aspects, a table of recommended foods for this period is presented and the creation of a dish from these inputs, to enhance the pleasure and connection with food. The scarcity of Brazilian academic publications on the subject is evident, mainly in Gastronomy. It is concluded that the influence of hormonal variations on the menstrual cycle, in addition to being noticeable, plays a significant role in regulating metabolism and nutritional needs throughout the different phases of the cycle. This result paves the way for future studies that aim to comprehensively understand how these hormonal variations affect food preferences, energy metabolism and the body's response to different nutrients in the other phases of the menstrual cycle, making it possible to cover not only nutrients, but a greater variety of recommended foods and preparations from them.

Keywords: Gastronomy; Menstrual cycle; Food intake; Menstruation; Nutrients.

RESUMEN

El siguiente trabajo tiene como objetivo comprender la influencia de la fase lútea del ciclo menstrual en el comportamiento y elección de alimentos de las personas que menstrúan, además de analizar cuestiones nutricionales, busca comprender el papel de la Gastronomía en este tema. El método utilizado fue cualitativo y descriptivo, basado en artículos científicos relacionados con el tema. Como resultado, a partir de la investigación de aspectos biológicos y

nutricionales, se presenta una tabla de alimentos recomendados para este período y la creación de un plato a partir de estos insumos, para potenciar el placer y la conexión con la comida. Es evidente la escasez de publicaciones académicas brasileñas sobre el tema, principalmente en Gastronomía. Se concluye que la influencia de las variaciones hormonales en el ciclo menstrual, además de ser notoria, juega un papel importante en la regulación del metabolismo y las necesidades nutricionales a lo largo de las diferentes fases del ciclo. Este resultado abre el camino para futuros estudios que tengan como objetivo comprender de manera integral cómo estas variaciones hormonales afectan las preferencias alimentarias, el metabolismo energético y la respuesta del cuerpo a diferentes nutrientes en las otras fases del ciclo menstrual, permitiendo abarcar no sólo los nutrientes, sino una mayor variedad de alimentos recomendados y preparaciones a partir de ellos.

Palabras claves: Gastronomía; Ciclo menstrual; Alimentación; Menstruación; Nutrientes.

INTRODUÇÃO

A alimentação constitui uma espécie de saber pelo qual se é possível obter e compreender aspectos de um grupo a partir de seu consumo. O comer, além de atender a necessidade fisiológica de nutrir, é também uma afirmação social que possui significados (Contreras e Garcia, 2011).

Existem diversos fatores que podem alterar as formas de consumo alimentar, dentre eles está a influência do ciclo menstrual. Durante esse período, a alimentação também se constitui de aspectos sociais e pode revelar padrões alimentares específicos. A escolha por consumir ou excluir determinados alimentos pode ser um indicador importante das respostas do corpo acerca das mudanças hormonais e dos hábitos alimentares.

O ciclo menstrual é um fenômeno fisiológico recorrente na vida de pessoas que menstruam. Sua influência atravessa o aspecto hormonal afetando da mesma maneira o social, emocional e alimentar. A atuação do ciclo inicia-se na menarca¹ e percorre até o início da menopausa², normalmente, acompanhando a pessoa durante as diversas fases da vida.

Dentro da literatura científica, o ciclo menstrual é abordado a partir de diferentes interpretações, resultando em diversas definições de como ocorre seu funcionamento. Em sua abordagem mais aceita, ele pode ser caracterizado pela existência de duas fases em que ocorrem quatro estágios, a menstruação, fase folicular, ovulação e fase lútea que duram 28 dias, mas que podem variar entre 20 à 45 dias (Frankovich e Lebrun, 2000).

No entanto, há uma precarização acerca desta parte essencial da vida, visto que a educação menstrual é afetada diretamente pelo tabu que sofre da sociedade. A pesquisa "A relação das brasileiras com o período menstrual e o fenômeno da pobreza menstrual" traçou uma amostra de 1.016 entrevistas. A pesquisa relata que apenas 20% das entrevistadas se sentiam bem-informadas no momento em que tiveram a sua primeira menstruação (Instituto Locomotiva, 2022).

¹ A menarca é o marco biológico da primeira menstruação (Ministério da Saúde, 2023).

² O termo menopausa é o início da fase não fértil (Ministério da Saúde, 2020).

A pobreza menstrual é um conceito que, além de abordar a vulnerabilidade de pessoas que menstruam devido à precariedade de acesso a recursos e a infraestrutura, discute a falta de conhecimento para lidar e cuidar de sua menstruação (UNICEF, 2021). Na mesma pesquisa conduzida pelo Instituto Locomotiva, foi notificado que 52% das mulheres brasileiras já foram expostas a alguma situação de pobreza menstrual, o que equivale a 29,7 milhões de mulheres. O estudo possui um comparativo dos perfis de exposição a pobreza menstrual divididos em três níveis:

- (1) Nenhuma exposição (47,7%): classes AB, não negras, região Sudeste e Sul, fluxo menstrual leve;
- (2) Alguma exposição (43,4%): negras, região Nordeste e Centro-Oeste; e
- (3) Elevada exposição (8,7%): classes DE, região Norte, empregadas sem carteira assinada, desempregadas, fluxo menstrual intenso.

É necessário considerar os diferentes marcadores sociais para se discutir a dignidade menstrual, devendo-se utilizar uma abordagem interseccional que engloba as diversidades raciais, territoriais, de classe e de identidade de gênero para uma abordagem aprofundada sobre as dificuldades presentes na menstruação e nas escolhas alimentares diversas que cada indivíduo possui.

Com a escassez de conhecimento comum acerca de como cuidar da própria saúde menstrual, há ainda uma maior desinformação de como funciona biologicamente o ciclo menstrual e o que ocorre com os corpos durante esse período que afeta o bem-estar e a alimentação.

Nas publicações acadêmicas brasileiras, principalmente as de gastronomia, observa-se uma lacuna de pesquisa significativa voltada para essa temática. Quando é desenvolvida de forma que possua alguma correlação entre o ciclo menstrual e a alimentação, é praticamente voltada apenas para o foco nutricional, não se aprofundando no alimento e na comida em si. Esse desfalque de uma perspectiva e olhar gastronômico causa um estranhamento ao ser possível entender a proposta dos artigos, mas não conseguir associá-los com o aspecto do ato alimentar.

Essa problemática pode ser entendida como uma forma de “nutricionismo”. Esse termo alude à compreensão do alimento em uma visão reducionista que parte apenas para sua associação nutricional como um indicador isolado de saudabilidade alimentar, não possuindo uma conexão material com o alimento e distorcendo sua apreciação. Dessa forma, viabiliza-se estudar a alimentação em diferentes níveis de relação entre o alimento e o corpo, sendo capaz de se distinguir em três níveis: (i) nível de nutrientes: composição bioquímica do alimento, (ii) nível alimentar: alimentos individuais ou em grupos e combinações alimentares, (iii) nível dietético: transformação do alimento em comida, podendo ser interpretado como padrão alimentar ou culinário (Scrinis, 2021).

Diante disso, mostra-se fundamental analisar, sob um olhar sistemático e gastronômico, a relação intrínseca entre o ciclo menstrual e os padrões alimentares de pessoas que menstruam. O objetivo deste trabalho propõe examinar como as mudanças metabólicas durante a fase lútea podem influenciar no comportamento alimentar, desde a mudança de apetite até a relação do indivíduo com os alimentos, e nas necessidades nutricionais por meio de uma abordagem de nível alimentar, pensando além apenas de evidenciar o nutriente

necessário para regularizar o bem-estar. O presente trabalho se divide em três momentos principais, a caracterização dos aspectos biológicos do ciclo e suas mudanças com o foco na fase lútea, o segundo momento é a partir da abordagem dos aspectos nutricionais acerca dessas mudanças, e por último, como resultado final, a criação de uma tabela alimentos x nutrientes e a criação de um prato que utiliza os alimentos citados.

METODOLOGIA

A pesquisa foi desenvolvida pelo método qualitativo que se caracteriza pelo desenvolvimento conceitual de fatos ou opiniões a partir dos dados encontrados, partindo da descoberta à compreensão dessas informações, enfatizando também o processo e seu significado (Soares, 2019).

O teor é descritivo por meio de uma pesquisa bibliográfica, que possui a finalidade de aprimorar o conhecimento através de uma procura científica de obras já publicadas, assim buscando elementos relevantes para analisar o tema da pesquisa a ser conduzida (Sousa *et al.*, 2021).

Desse modo, a pesquisa bibliográfica possui como base artigos científicos, teses e livros na língua portuguesa e inglesa para conseguir abranger o máximo de conhecimento disponível sobre a temática. A pesquisa foi conduzida por dados digitais nas bases *Scielo*, Google Acadêmico e *Science Direct*.

Os artigos utilizados na análise não foram restritos quanto à data de publicação, mas foi dada prioridade aos dados mais recentes. As palavras chaves usadas para a busca da pesquisa foram: padrão alimentar (*food pattern*), consumo alimentar (*food intake*), nutrição (*nutrition*), ciclo menstrual, (*menstrual cycle*), fase lútea (*luteal phase*), consumo de macronutrientes (*macronutrients intake*), consumo de micronutrientes (*micronutrients intake*).

RESULTADO E DISCUSSÃO

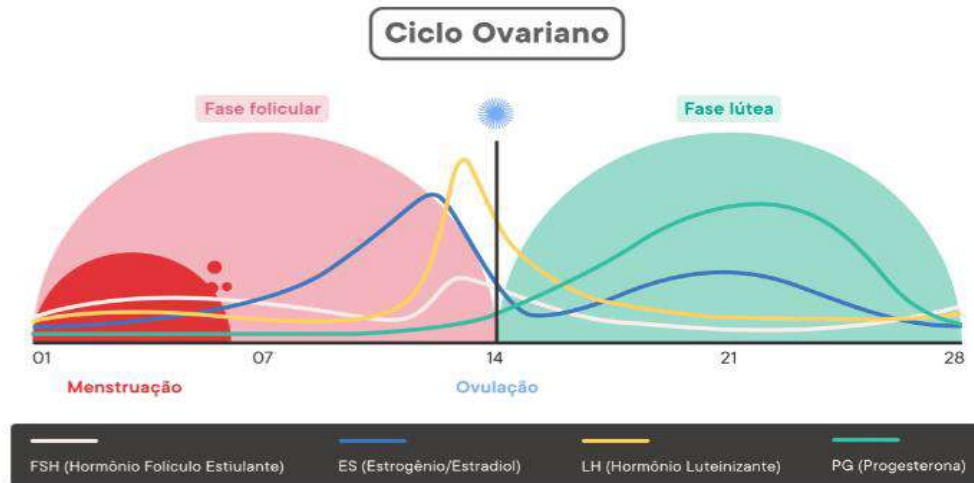
Aspectos fisiológicos e metabólicos durante a fase lútea

A fase lútea é caracterizada como a segunda fase do ciclo menstrual que ocorre em seguida ao processo de ovulação e se prolonga até o início da menstruação. Durante essa fase, com o aumento dos níveis do hormônio luteinizante (LH) é liberado o óvulo. Após esse processo de ovulação, o folículo que o liberou se transforma em corpo lúteo, sendo o responsável pela produção de estrogênio (ES) e progesterona (PG), auxiliando na estabilização do endométrio para implementar o óvulo fertilizado. No entanto, caso não ocorra a fecundação do óvulo, os níveis de ambos os hormônios decaem, sinalizando o início da menstruação com a eliminação do revestimento uterino no fluxo menstrual (Frankovich e Lebrun, 2000).

Na figura 1, ao longo da fase lútea, é possível observar alterações nos níveis dos hormônios gonadais que são produzidos pelos órgãos reprodutores, como o ES e PG. Tais hormônios desempenham um papel fundamental na reprodução e no desenvolvimento sexual, além de serem capazes de exercer influência sobre o consumo alimentar (Asariam e Geary, 2006).

A análise da figura 1 ilustra uma queda de ambos os hormônios nos estágios inicial e final do período lúteo. O gráfico ainda demonstra que a PG alcança seu nível máximo durante o ponto intermediário da fase lútea, enquanto o nível de ES sofre um leve aumento, ainda que menor quando comparado ao seu nível atingido durante a fase folicular. Tais oscilações desencadeiam alterações na predileção de alimentos e no volume de consumo.

Figura 1. Representação do ciclo ovariano



Fonte: Clue, 2022

Os estudos analisados acerca dos neurotransmissores e dos hormônios gonadais e peptídicos foram, em parte, realizados por meio de testes *in vitro* em ratos, que possuem efeitos similares aos humanos, e em outra parte, com a análise de consumo em mulheres que não faziam o uso de anticoncepcionais.

O estrogênio é considerado um regulador secundário no controle do consumo alimentar, alterando a predileção de alimentos e o volume consumido ao conseguir influenciar diretamente em outros hormônios que são mediadores primários (Buffenstein *et al.*, 1995). Os efeitos do ES indicam que o hormônio afeta a alimentação por meio de sua estimulação dos receptores estrogênicos cerebrais. Foi realizada a administração de ES em ratas ovariectomizadas, gerando a diminuição do consumo alimentar. Essa descoberta vai ao encontro da teoria do aumento no consumo durante a fase lútea, uma vez que, durante o período, se tem uma baixa excreção de ES (Asariam e Geary, 2006).

A colecistocinina (CCK) é um hormônio peptídico liberado pelo intestino delgado durante as refeições, o qual atua nos receptores de CCK, estimulando um efeito saciante por meio de ligações neurais. Existem indicadores de que a ação do ES estimula a resposta de CCK no cérebro, tornando-a mais eficaz (Butera, 2010). A interrupção do ato alimentar é um efeito causado pela ação da colecistocinina estimulada pelo ES, causando uma redução da quantidade de alimentos consumidos por conta da saciedade alcançada.

No entanto, apesar da existência dessa interação, foi observado que substâncias bloqueadoras dos efeitos da CCK não reverteram os efeitos do ES que suprimem o apetite (Butera, 2010). Dessa forma, resta evidente que o estrogênio atua como mediador secundário na ingestão alimentar em outros hormônios além da CCK.

A grelina é outro hormônio peptídico, produzido pelo estômago, sintetizado e liberado pelas células endócrinas gástricas, que age em resposta ao esvaziamento estomacal, estimulando a alimentação ao invés de inibi-la. Experimentos em que foi aplicado uma injeção intraperitoneal de grelina em ratas ovariectomizadas sob o tratamento de estrogênio, resultaram em uma redução do efeito estimulador da alimentação. Essa resposta indica que o estradiol reduz os efeitos orexígenos da grelina na ingestão de alimentos, potencialmente modulando as ações do sinal periférico da grelina sobre neuropeptídeos hipotalâmicos envolvidos no controle de consumo (Butera, 2010).

O estrogênio também possui ações diretas sob o sistema nervoso central que está presente na regulação do apetite. A serotonina (5-HT) possui alta influência no comportamento alimentar durante o ciclo menstrual, sendo o neurotransmissor que estimula a saciedade, inibindo o consumo (Asariam e Geary, 2006). O estrogênio exerce influência na produção de serotonina no cérebro ao estimular a concentração e disponibilidade dos receptores deste neurotransmissor, tornando-o mais eficaz (Aldrighi e Pires, 2001).

Existem hipóteses em relatórios em que foram demonstrados que pacientes que sofriam de depressão pré-menstrual - que ocorre durante a fase lútea -, experienciaram deficiência nos níveis de serotonina. O consumo de alimentos ricos em carboidratos possui o potencial de aumentar temporariamente a disponibilidade de triptofano, um hormônio que auxilia na produção de serotonina (Butera, 2010). A ingestão exacerbada de carboidratos pode ser vista como uma resposta da diminuição nos níveis de serotonina durante essa fase do ciclo menstrual, sendo necessário um maior aprofundamento do tema.

A síndrome pré-menstrual (SPM), conhecida também como tensão pré-menstrual (TPM), é representada por um conjunto de sintomas físicos e emocionais que ocorrem durante a fase lútea e acabam com o final da menstruação, afetando a qualidade de vida do indivíduo que menstrua.

Durante o ciclo menstrual, é comum experimentar pelo menos um dos sintomas, sendo os mais frequentes: inchaço, dores no seio, ansiedade, choro incontrolado, depressão, fadiga, falta de energia, raiva, irritabilidade, mudança no apetite e dores corporais. Tais sintomas prejudicam o bem-estar, produtividade, atividades sociais e relações interpessoais, causando uma vida com maiores níveis de estresse a longo prazo. Para alguns, esses sintomas são leves e não tão regulares, no entanto, para outros o distúrbio pode ser tão severo que interrompe o funcionamento habitual do cotidiano. Sua etiologia ainda é questionada, não obstante, estudos apontam uma relação entre o equilíbrio de hormônios afetados durante esse período que afetam substâncias do sistema nervoso central (Indusekhar, *et al.*, 2007; Ghanbari, *et al.*, 2009). Diversas pesquisas até o momento têm destacado o papel fundamental das vitaminas e minerais na mitigação dos sintomas, sugerindo que sua incorporação na dieta pode ser uma estratégia eficaz para o alívio dessas condições.

Efeitos de macro e micronutrientes

Foi realizada uma pesquisa com 259 mulheres saudáveis e menstruando regularmente com idade entre 18 e 44 anos, as quais tiveram seus desejos e hábitos alimentares acompanhados durante até dois ciclos menstruais. Como resultado, a ingestão total de calorias foi maior durante a fase lútea média em comparação com a fase folicular e a ingestão de proteína, principalmente animal, se apresentou mais alta durante a fase lútea média em relação

às demais etapas do ciclo. De acordo com este, não houve diferenças significativas no consumo de gordura e carboidrato entre as fases do ciclo (Gorczyca *et al.*, 2015).

Entretanto, esta pesquisa não abrange a etapa tardia da fase lútea. A etapa média é justamente caracterizada por um aumento de estrogênio em comparação com a fase inicial e tardia, um indicativo de que o ES suprime o apetite e que, caso este estudo incluísse uma análise da fase lútea tardia, os resultados poderiam ser diferentes, como analisado em outros estudos. O estradiol foi associado ao aumento de consumo de comidas ricas em carboidrato, enquanto a progesterona foi associada com o desejo de consumo de doces (Krishnan *et al.*, 2016).

Em outra pesquisa, foi realizada a entrevista diária de oito mulheres durante sessenta dias sobre sua ingestão alimentar e seus resultados abrangeram toda a fase lútea. Foi perceptível um aumento de cerca de 500 calorias a mais, dez dias antes do período menstrual em relação aos dez dias seguintes à menstruação. Quanto à ingestão de macronutrientes, não houve alteração significativa no consumo de proteína e gordura, somente de carboidrato (Dalvit-McPhillips, 1983).

Diferentemente do que já abordado, a fibra alimentar foi inserida e analisada neste trabalho sem ter uma relação exclusiva com o ciclo menstrual. Os níveis de fibra estão presentes de forma constante ao longo de todo o ciclo, a abordagem desse nutriente se dá pelo seu aspecto alimentar que pode auxiliar durante a fase lútea. A adição de fibras na dieta aumenta a percepção de saciedade e reduz atributos relacionados à fome, sua utilização na alimentação pode ser uma estratégia empregada para o gerenciamento do apetite e promoção de um controle do peso (Lyly *et al.*, 2009).

Diversos estudos demonstraram a evidência que distúrbios na regulação do cálcio (Ca) podem agravar o desenvolvimento de sintomas da SPM. Assim, a suplementação do mineral poderia ser utilizada como uma abordagem simples, segura e efetiva para mitigar as características do transtorno e aumentar a qualidade de vida. Três pesquisas foram analisadas, todas fizeram a utilização de ensaio duplo-cego e a divisão de grupos em que um recebia o tratamento pela administração de cálcio e outro em que o placebo era administrado.

Durante a fase lútea do ciclo de tratamento, o grupo tratado com cálcio carbonato apresentou uma redução significativamente maior na média de sintomas, a administração do mineral (n= 1200 mg/dia por 3 ciclos menstruais) resultou em uma diminuição total de 48% dos níveis dos sintomas comparado com o início do estudo, enquanto o grupo que recebeu placebo obteve uma redução de 30%. Ao final, os sintomas de emoções negativas (depressão, variação de humor e irritabilidade), retenção de líquido, desejo de comidas e dor foram reduzidos significativamente, com uma redução total de quase 50% (Thys-Jacobs *et al.*, 1998).

No estudo de Ghanbari, os grupos foram divididos da mesma forma entre o tratamento com cálcio carbonato e o tratamento com placebo, no entanto, neste estudo, o grupo experimental recebeu (n= 500 mg, 2x/dia) por 3 meses. Após a comparação dos sintomas antes e depois do tratamento demonstrou uma melhora nos sintomas de cansaço, mudanças de apetite e depressão quando comparado com o grupo placebo, mostrando-se um método eficaz para a redução da intensidade dos sintomas de SPM (Ghanbari *et al.*, 2009).

Em outra análise, foi reconhecido que o aumento da ingestão de cálcio diminui os sintomas gerais que possuem foco em aspectos relacionados ao humor e comportamento, além de reduzir a dor e a retenção de líquidos durante a fase lútea. Seguindo a lógica dos resultados encontrados, mulheres com baixos níveis de cálcio na dieta reportaram aumento

significativos dos sintomas, como dores e maior retenção de líquidos. No estudo, foi levantado que os efeitos benéficos de uma dieta rica em cálcio foram observados em outras fases do ciclo, sugerindo que uma ingestão constante pode influenciar nos processos de uma forma geral (Penland *et al.*, 1993).

Da mesma forma que o cálcio, baixos níveis de magnésio (Mg) demonstraram afetar e reduzir os sintomas da SPM. O estudo utilizado também usou como recurso um ensaio duplo-cego que após dois meses de coleta de dados, por mais dois ciclos os sujeitos foram aleatoriamente divididos entre um grupo que seria tratado com Mg (n= 360 mg, 3x/dia) a partir do dia 15 do ciclo até o início do fluxo menstrual, e outro com placebo. Os dados coletados indicaram que o Mg pode ser utilizado como tratamento efetivo nos sintomas de SPM quando relacionado a mudanças de humor e comportamento, dificuldade de concentração e retenção de líquidos (Facchinetti *et al.*, 1991). A administração de magnésio (n= 200 mg/dia), durante dois ciclos menstruais, reduziu levemente outros sintomas como ganho de peso, sensibilidade nos seios, inchaço abdominal e das extremidades (Walker *et al.*, 1998).

Para a verificação de eficácia da vitamina B6 no tratamento da SPM foi realizada uma revisão sistemática de ensaios controlados randomizados. Embora as conclusões sejam limitadas devido a qualidade da maioria dos ensaios incluídos, os resultados sugerem que doses de vitamina B6 de até 100mg/dia são benéficas no tratamento de sintomas SPM principalmente na depressão pré-menstrual, doses a mais podem ter efeitos neuropáticos adversos (Wyatt *et al.*, 1999).

Além do Nutricionismo: Explorando a Dimensão Gastronômica

A alimentação naturalmente está relacionada à ingestão de nutrientes, mas para além disso, ela se desdobra nos alimentos em si, os quais fornecem essas substâncias e os rituais acerca do modo de comer. Os signos presentes no ato de se alimentar devem ser considerados para se obter uma percepção mais ampla do conceito que é o comer. A gastronomia está ligada diretamente à forma como os alimentos são preparados, as técnicas utilizadas, os ingredientes combinados, com quem e onde se come. Estes aspectos também criam e moldam o que seria definido como alimentação, dimensões tais que influenciam na saúde e bem-estar (Brasil, 2014).

A era da vilanização de alimentos e sua divisão entre bons *versus* ruins teve início na década de 1960 e persiste até os dias atuais. Certos alimentos acabam sofrendo a rotulagem como prejudiciais à saúde devido ao seu teor de nutrientes, ingredientes ou métodos de preparação. O carboidrato, por exemplo, é um macronutriente essencial para o funcionamento biológico do corpo humano e, mesmo assim, sofre com dietas restritivas, como a *low carb*, que enfatizam esse nutriente como uma substância maléfica (Scrinis, 2021). A visão simplista dessa segregação, em que alguns alimentos precisam ser evitados em sua totalidade, não é uma abordagem adequada para promover uma alimentação balanceada. Deve-se promover um consumo equilibrado e consciente dos alimentos.

Foi observado que, em diversos estudos que se propõem a análise sobre a influência da alimentação no ciclo menstrual, não eram explorados de fato o que seria a alimentação quando utilizado a definição concebida pelo Guia Alimentar. Tais estudos, em sua maioria, realizavam apenas uma avaliação voltada para os aspectos nutricionais, não os relacionando com sua fonte primária, os alimentos, tornando problemático analisar de forma íntegra essa correlação da

alimentação e o ciclo. Assim, tornou-se evidente a importância de uma abordagem gastronômica para aprofundar o entendimento acerca desse tema.

Para o presente trabalho foi desenvolvida a criação de uma tabela de alimentos vegetais e seus nutrientes presentes, com foco apenas nos previamente analisados. A metodologia utilizada para a seleção de quais alimentos iriam compor a tabela de nutrientes foi realizada por meio de uma análise dos alimentos que constituíam a tabela de safras do CEASA-RJ, alimentos que vêm obtendo maior notoriedade, como as Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs), e outros alimentos que fazem parte do cotidiano generalista. Foi priorizada apenas a utilização de produtos de origem vegetal pelos crescentes estudos acerca dos benefícios à saúde (Brasil, 2014) e como recurso de diminuição de custos na realização de preparos quando comparados com pratos que possuem produtos de origem animal (Backes e Costa, 2023).

Após a definição dos ingredientes que iriam constituir um quadro, foi realizado uma pesquisa na base de dados da TACO (Tabela Brasileira de Composição de Alimentos) e TBCA (Tabela Brasileira de Composição de Alimentos), sobre os componentes presentes nos alimentos que seriam contemplados: (i) cálcio, (ii) carboidrato, (iii) fibras, (iv) magnésio, (v) vitamina B6. Segue o quadro 1 com os dados da pesquisa:

A criação da tabela de nutrientes e suas fontes alimentares foi seguida pelo desenvolvimento de recomendações de consumo. É fundamental destacar que as receitas recomendadas e as informações contidas nas tabelas não substituem a orientação individualizada e o acompanhamento, como o de nutricionistas. Apesar da importância desses profissionais da saúde, deve-se considerar também a contribuição dos profissionais da gastronomia que, muitas vezes, são subvalorizados. O profissional gastrônomo é capacitado a analisar mais do que apenas os componentes nutricionais e conferir aos alimentos um aspecto mais abrangente ao transformá-los em comidas e experiências. O comer transcende o simples propósito de sustentação fisiológica e se desdobra em múltiplos significados que abarcam aspectos culturais, afetivos e sensoriais do prazer de se alimentar.

A receita foi criada com a intenção de se alinhar com os resultados do estudo, reconhecendo que, em algumas situações, pode ser difícil alcançar uma correspondência total com as informações da tabela devido às variações no processamento dos alimentos.

As sugestões tiveram como base a orientação de como criar um prato saudável, seguindo de forma aproximada a tabela que divide o prato em 50% de vegetais crus e cozidos, 25% de carboidratos e 25% de proteínas (Brasil, 2021).

Foi estabelecida a necessidade de conceber um prato que proporcionasse uma significativa ingestão dos nutrientes previamente identificados e que fosse prazeroso. Como resultado, foi elaborada a seguinte composição culinária: almôndegas à base de proteína de soja e feijão, servidas em um molho de tomate e com creme de castanha, acompanhado de arroz branco (Figura 2).

Quadro 1. Conteúdo de cálcio, carboidratos, fibras, magnésio e vitamina B6, e suas fontes alimentares.

Alimentos (100 g)	Processamento do alimento	Vitaminas e Minerais				
		Cálcio (mg)	Carboidratos (g)	Fibras (g)	Magnésio (mg)	Vitamina B6 (µg)
Abóbora moranga	Refogada	19	6	1,5	7	0,05
Abobrinha	Cozida	17	3	1,6	17	0,06
Agrião	Cru	133	2,3	2,1	18	0,11
Alface crespa	Cru	38	1,7	1,8	11	-
Alho	Cru	14	23,9	4,3	21	0,45
Almeirão	Refogado	63	5,7	3,4	17	0,06
Arroz branco	Cozido	4	28,1	1,6	2	0,01
Arroz integral	Cozido	5	25,8	2,7	59	0,08
Aveia em flocos	Crua	48	66,6	9,1	119	-
Azeitona preta	Conserva	59	5,54	4,55	5	0,04
Batata doce	Cozida	17	18,4	2,2	11	0,12
Batata inglesa	Cozida	4	11,9	1,3	5	0,09
Berinjela	Cozida	11	4,5	2,5	9	-
Beterraba	Crua	18	11,1	3,4	24	0,04
Brócolis	Cozido	51	4,4	3,4	15	-
Castanha de caju	Torrada	33	29,1	3,7	237	0,42
Castanha do Brasil	Crua	146	15,1	7,9	365	0,44
Cebola	Crua	14	8,9	2,2	12	0,15
Cenoura	Cozida	26	6,7	2,6	14	0,04
Chuchu	Cozido	8	4,8	1	7	-
Couve manteiga	Refogada	177	8,7	5,7	26	0,06
Couve-flor	Cozida	16	3,9	2,1	5	-
Espinafre	Refogado	112	4,2	2,5	123	0,13
Feijão carioca	Cozido	27	13,6	8,5	42	0,01
Feijão preto	Cozido	29	14	8,4	40	0,04
Grão de bico	Cozido	28,7	20,8	7,47	37,1	0,56
Lentilha	Cozida	16	16,3	7,9	22	0,01
Macarrão de trigo	Cru	17	77,9	2,9	28	0,01
Mandioca	Cozida	19	30,1	1,6	27	0,03
Milho verde	Enlatado	2	17,1	4,6	20	-
Palmito pupunha	Conserva	32	5,5	2,6	25	-
Pão de trigo integral (forma)	Assado	132	49,9	6,9	60	0,14
Pão de trigo (frânces)	Assado	16	58,6	2,3	25	0,63
Pepino	Cru	10	2	1,1	9	-
Pimentão amarelo	Cru	10	6	1,9	11	0,06
Pimentão verde	Cru	9	4,9	2,6	8	-
Pimentão vermelho	Cru	6	5,5	1,6	11	0,02
Quiabo	Refogado	59,9	4,99	2,99	32,7	0,03
Repolho roxo	Refogado	43	7,6	1,8	17	0,07
Rúcula	Crua	117	2,2	1,7	18	-
Soja texturizada	Hidratada e refogada	52,9	21,8	4,51	12,4	0,04
Taioba	Refogada	154	9,78	6,81	45,1	0,14
Tomate	Cru	7	3,1	1,2	11	0,04

Fonte: Elaborado pela autora a partir das informações presentes na TACO e TBCA.

Figura 2. Imagem de prato elaborado com almôndegas à base de proteína de soja e feijão, com molho de tomate e creme de castanha, acompanhadas de arroz branco.



Fonte: Acervo da pesquisa

As almôndegas foram utilizadas por seus ingredientes serem ricas fontes de cálcio, fibras e magnésio. O creme de castanha, confeccionado a partir de castanhas de caju, destaca-se como uma fonte adicional de magnésio. Além disso, tanto o arroz quanto o molho de tomate selecionados para integrar o prato contribuem para seu perfil nutricional favorável, proporcionando uma refeição que atende às demandas específicas de uma dieta equilibrada e saudável. Contribuindo para a preservação dos nutrientes, com o intuito de mitigar os sintomas da SPM, os ingredientes selecionados possuem bons níveis de fibras e carboidratos, desempenham um papel fundamental na promoção da saciedade e podem auxiliar na estimulação da produção de triptofano. Foi desenvolvida a ficha técnica da preparação como forma de padronizar a execução da preparação (Quadro 2).

Quadro 2. Ficha técnica do preparo almôndegas de soja e feijão com arroz e creme de castanha.

FICHA TÉCNICA		
Produção: Almôndegas de soja e feijão com arroz e creme de castanha		
Ingredientes: Arroz branco	Medida caseira	Unidade de medida
Água	2 xícaras de chá	480 mililitros
Cebola	1 unidade pequena	100 gramas
Alho	2 dentes de alho	6 gramas
Óleo	2 colheres de sopa	30 mililitros
Arroz	1 xícara de chá	220 gramas
Sal	1 colher de café	1,5 gramas
Modo de preparo: Arroz		
1. Higienizar os vegetais.		
2. Descascar e picar o alho em brunoise.		
3. Em uma panela dourar o alho no óleo.		
4. Adicionar o arroz.		
5. Acrescentar a água e o sal. Ferver.		
6. Após levantar fervura, diminuir a temperatura, tampar e cozinhar por 15 minutos.		
Ingredientes: Molho de tomate	Medida caseira	Unidade de medida
Cebola	1 unidade pequena	100 gramas
Tomate italiano	1 unidade	200 gramas
Azeite	1 colher de sopa	10 mililitros
Tomate pelati	1 lata	400 gramas
Sal	1 colher de chá	5 gramas
Açúcar	1 colher de chá	4 gramas
Modo de preparo: Molho de tomate		
1. Higienizar a cebola e o tomate.		
2. Descascar e cortar em ciseler a cebola.		
3. Cortar em brunoise o tomate.		
4. Aquecer o azeite em uma panela, refogar a cebola e o tomate até a cebola começar a dourar.		
5. Acrescentar o tomate pelati e deixar cozinhar em fogo baixo com a panela fechada por 5 minutos.		
6. Corrigir o sal e a acidez (se necessário) com açúcar.		
Ingredientes: Creme de castanha	Medida caseira	Unidade de medida
Castanha de caju crua	1 xícara de chá	150 gramas
Água	½ xícara de chá	120 mililitros
Sal	½ colher de chá	2,5 gramas
Modo de preparo: Creme de castanha de caju		
1. Deixar a castanha de caju de molho em água durante 12 horas e trocar a água ao menos duas vezes durante esse período.		
2. Descartar a água do molho e lavar a castanha.		
3. Em um liquidificador bater a castanha de caju e colocar a água aos poucos até ficar com uma textura cremosa.		
4. Adicionar o sal.		

Fonte: Elaborado durante a pesquisa.

Quadro 2. Ficha técnica do preparo almôndegas de soja e feijão com arroz e creme de castanha (cont.)

FICHA TÉCNICA		
Produção: Almôndegas de soja e feijão com arroz e creme de castanha		
Ingredientes: Almôndegas de soja e feijão	Medida caseira	Unidade de medida
Feijão preto	½ xícara de chá	100 gramas
Água (proteína de soja)	4 xícaras de chá	960 gramas
Proteína de soja	2 xícaras de chá	160 gramas
Cebola	1 unidade média	100 gramas
Alho	3 dentes	15 gramas
Pimentão vermelho	½ unidade	60 gramas
Manjericão	2 ramos	10 gramas
Limão	1 unidade	80 gramas
Aveia em flocos	1 xícara de chá	150 gramas
Shoyu	2 colheres de sopa	30 mililitros
Azeite	2 colheres de sopa	20 mililitros
Páprica defumada	3 colheres de sopa	20 gramas
Pimenta do reino	1 colher de chá	5 gramas
Orégano	2 colheres de sopa	4 gramas
Sal	2 colheres de chá	5 gramas
Azeite (refogar)	2 colheres de sopa	20 mililitros
Modo de preparo: Almôndegas de soja e feijão		
1. Deixar o feijão preto de molho em água durante 12 horas e trocar a água ao menos duas vezes durante esse período.		
2. Descartar a água do molho e lavar o feijão.		
3. Cozinhar o feijão preto na panela de pressão com água até cobrir os grãos por 5 minutos, após começar a pressão.		
4. Ao sair a pressão, escorrer o feijão e deixar esfriar em temperatura ambiente.		
5. Aquecer a água para hidratar a proteína de soja.		
6. Quando levantar fervura desligar o fogo e acrescentar a proteína de soja, deixar hidratar por 15 minutos.		
7. Peneirar e retirar o excesso de água.		
8. Higienizar a cebola, alho, pimentão, manjericão.		
9. Descascar e cortar em ciser (cubos pequenos) a cebola e o alho.		
10. Cortar em brunoise (cubos pequenos) o pimentão.		
11. Desfolhar o manjericão e cortar o limão.		
12. Aquecer uma colher do azeite em uma frigideira, acrescentar a cebola, o alho, o pimentão e deixar dourar.		
13. Bater em um liquidificador metade da soja, o feijão, shoyu, limão e o azeite.		
14. Adicionar os refogados e a aveia.		
15. Em uma tigela misturar a massa batida, a outra metade da soja, páprica defumada, pimenta do reino, orégano e o sal.		
16. Fazer bolinhas de aproximadamente 25 gramas e deixar descansar por 5 minutos no freezer.		
17. Aquecer uma colher de azeite em uma frigideira e fritar as almôndegas em fogo médio até dourarem.		
18. Acrescentar o molho de tomate, deixar cozinhar por 3 minutos em fogo baixo e acrescentar o manjericão.		

Fonte: Elaborado durante a pesquisa.

Quadro 2. Ficha técnica do preparo almôndegas de soja e feijão com arroz e creme de castanha (cont.)

FICHA TÉCNICA
Produção: Almôndegas de soja e feijão com arroz e creme de castanha
Montagem:
1. Em um prato adicionar o arroz e, por cima, as almôndegas com molho.
2. Finalizar com o creme de castanha.

Fonte: Elaborado durante a pesquisa.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente trabalho se iniciou com a premissa de que existia uma relação intrínseca e natural entre o ato alimentar e as alterações que ocorrem no ciclo menstrual, além de ser estimulado pela falta de pesquisa acadêmica brasileira tanto na área da saúde, como, principalmente, na gastronomia. Com a pesquisa realizada foi possível demonstrar, efetivamente, que existe esse vínculo e ele possui um impacto direto na vida de pessoas que menstruam.

As variações hormonais que ocorrem durante a fase lútea realizam diversas mudanças nos corpos, desde a alteração no bem-estar físico mental, até o consumo de alimentos, operando sobre a predileção de comidas e o volume consumido. Foi possível observar que as flutuações no nível de estrogênio se tornaram um grande influenciador durante o ato alimentar, sendo considerado um regulador secundário dos hormônios estudados como colecistocinina e grelina, e neurotransmissores como a serotonina. A diminuição dos níveis de estrogênio que ocorrem naturalmente durante a fase lútea demonstrou que uma baixa excreção do hormônio aumenta o consumo de alimentos já que, quando o ES se encontra em um nível maior, a saciedade ocorre mais facilmente por atingir os hormônios primários.

Após a concretização dessas alterações, a pesquisa se direcionou a outro campo da alimentação, os nutrientes. Foi constatado que existiam mudanças e efeitos gerados por nutrientes durante o final do período pré-menstrual, a SPM, destacando-se o cálcio, magnésio e a vitamina B6. Os minerais, principalmente, demonstraram-se grandes aliados no combate aos diversos sintomas causados pela síndrome, podendo aliviar dores, modificações psicoemocionais, além de diminuir as alterações de consumo.

Além da pesquisa relacionada aos fatores bioquímicos, se notou a necessidade de abordar o alimento para além do nutricionismo, o correlacionando com a gastronomia. Para isso, desenvolveu-se uma tabela de alimentos que tratam de seus nutrientes estudados no presente trabalho e a criação de um prato como indicação de consumo baseada no estudo realizado de nutrientes.

Futuramente, espera-se desenvolver no projeto uma análise aprofundada de outros nutrientes e minerais, além de avaliar os outros hormônios e substâncias que causam alterações, considerando, todos os quatro estágios do ciclo. Dessa forma, será possível o desenvolvimento abrangente da tabela de alimentos e nutrientes, além de outras opções de sugestão de consumo.

REFERÊNCIAS

- ALDRIGHI, J. M.; PIRES, A. L. R. Efeitos dos estrogênios sobre a cognição, o humor e as doenças cerebrais degenerativas. **Revista da Associação Médica Brasileira**, v. 47, n. 2, p. 87–91, 2001.
- ASARIAN, L.; GEARY, N. Modulation of appetite by gonadal steroid hormones. **Philos Trans R Soc Lond B Biol Sci**. 2006 Jul 29; 361(1471):1251-63.
- BACKES, K.; COSTA, A. A redução de consumo de produtos de origem animal como recurso para a diminuição dos custos das oficinas culinárias do projeto de extensão "Gastronomia na Promoção da Saúde". **Encontro Saberes e Sabores**, v. 15º, 2023.
- BRASIL. Biblioteca Virtual em Saúde. Menopausa e climatério. Ministério da Saúde, set. 2020. Disponível em: <https://bvsmms.saude.gov.br/menopausa-e-climaterio/#:~:text=Ocorre%2C%20em%20geral%2C%20entre%20os,reprodutivo%20na%20vida%20da%20mulher> Acesso em: 20 ago. 2023.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. Brasília, 2014. Disponível em: https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf Acesso em: 16 de set. de 2023.
- BUFFENSTEIN, R.; POPPITT, S.D.; MCDEVITT, R.M.; PRENTICE, A.M. Food intake and the menstrual cycle: a retrospective analysis, with implications for appetite research. **Physiol Behav**. 1995 Dec; 58(6):1067-77.
- BUTERA, P. C. Estradiol and the control of food intake. **Physiol Behav**. 2010 Feb 9; 99(2):175-80.
- CONTRERAS, J.; GRACIA, M. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.
- DALVIT-MCPHILLIPS, S P. The effect of the human menstrual cycle on nutrient intake. **Physiol Behav**. 1983 Aug; 31(2):209-12.
- FACCHINETTI, F.; BORELLA, P.; SANCES, G.; FIORONI, L.; NAPPI, R.E.; GENAZZANI, A.R. Oral magnesium successfully relieves premenstrual mood changes. **Obstet Gynecol**. 1991 Aug; 78(2):177-81.
- FRANKOVICH, R. J.; LEBRUN, C. M. **Menstrual cycle, contraception, and performance**. **Clin Sports Med**. 2000 Apr; 19(2):251-71. Disponível em: [https://doi.org/10.1016/S0278-5919\(05\)70202-7](https://doi.org/10.1016/S0278-5919(05)70202-7) Acesso em: 16 de set. de 2023.
- GHANBARI, Z.; HAGHOLLAHI, F.; SHARIAT, M.; FOROSHANI, A. R.; ASHRAFI, M. Effects of calcium supplement therapy in women with premenstrual syndrome. **Taiwan J Obstet Gynecol**. 2009 Jun; 48(2):124-9.
- GORCZYCA, A. M.; SJAARDA, L. A.; MITCHELL, E. M.; PERKINS, N. J.; SCHLIEP, K. C.; WACTAWSKI-WENDE, J.; MUMFORD, S. L. Changes in macronutrient, micronutrient, and food group intakes throughout the menstrual cycle in healthy, premenopausal women. **Eur J Nutr**. 2016 Apr; 55(3):1181-8.
- INDUSEKHAR R.; USMAN S.B.; O'BRIEN S. Psychological aspects of premenstrual syndrome. **Best Pract Res Clin Obstet Gynaecol**. 2007 Apr; 21(2):207-20.

INSTITUTO LOCOMOTIV: Always P&G. **A relação das brasileiras com o período menstrual e o fenômeno da pobreza menstrual**, 2022. Disponível em: <https://ilocomotiva.com.br/wp-content/uploads/2022/04/pobreza-menstrual-no-brasil-2022-locomotiva-PG-divulgacao.pdf> Acesso em: 19 ago. 2023.

KRISHNAN, S.; TRYON, R.; WELCH, L. C.; HORN, W. F.; KEIM, n. L. Menstrual cycle hormones, food intake, and cravings. *The Faseb Journal*, Volume 30, Issue S1, p. 418.6-418.6, April 2016.

LEBRUN, Constance M. Effect of the Different Phases of the Menstrual Cycle and Oral Contraceptives on Athletic Performance. *Sports Med.* 1993 Dec; 16(6):400-30. <https://doi.org/10.2165/00007256-199316060-00005> Acesso em: 16 de set. de 2023.

LYLY, M.; LIUKKONEN, K.; SALMENKALLIO-MARTILLA, M.; KARHUNEN, L.; POUTANEN, K.; LÄHTEENMÄKI, L. Fibre in beverages can enhance perceived satiety. *Eur J Nutr.* 2009 Jun; 48(4):251-8.

MARTINS, F. Saiba o que é a menstruação, quando ela acontece e quais as principais características: Período causa alterações hormonais que podem interferir no sistema nervoso central, causando uma série de sintomas. **Ministério da Saúde**, 24 jan. 2023. Disponível em: <https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/noticias/2023/janeiro/saiba-o-que-e-a-menstruacao-quando-ela-acontece-e-quais-as-principais-caracteristicas> Acesso em: 24 ago. 2023.

MINISTÉRIO DA DEFESA. **Como montar um prato saudável?**, abril, 2020. Disponível: <https://www.gov.br/defesa/pt-br/assuntos/esporte/desporto-militar/nutricao/como-montar-um-prato-saudavel> Acesso em: 03 set. 2023.

PENLAND, J G.; JOHNSON, P E. Dietary calcium and manganese effects on menstrual cycle symptoms. *Am J Obstet Gynecol.* 1993 May; 168(5):1417-23.

UNFPA/UNICEF. **Pobreza Menstrual no Brasil: desigualdade e violações de direitos**. 2021. Disponível em: <https://www.unicef.org/brazil/relatorios/pobreza-menstrual-no-brasil-desigualdade-e-violacoes-de-direitos> Acesso em: 20 set. 2023.

RAY, L.; MICHALOWSKI, M. **O que é o ciclo menstrual? O ciclo é muito mais do que apenas a menstruação**. Clue, 14 set. 2022. Disponível em: <https://helloclue.com/pt/artigos/ciclo-a-z/o-ciclo-menstrual-muito-alem-da-menstruacao#:~:text=O%20ciclo%20menstrual%20ocome%C3%A7a%20no,ciclos%20e%20suas%20fases%20acontecerem> Acesso em: 20 jan. 2023.

SCRINIS, G. **Nutricionismo**. São Paulo: Elefante Editora, 2021. 468 p.

SOARES, S. de J. Pesquisa científica: uma abordagem sobre o método qualitativo. **Revista Ciranda - Montes Claros**, v. 1, n. 3, pp. 168-180. jan. / dez. 2019. Disponível em: <https://www.periodicos.unimontes.br/index.php/ciranda/article/view/314> Acesso em: 22 de set. 2023.

SOUSA, A. S. de; OLIVEIRA, G. S. de; ALVES, L. H. A pesquisa bibliográfica: princípios e fundamentos. **Cadernos da Fucamp**, v. 20, n. 43, p. 64-83, 2021. Disponível em: <https://www.fucamp.edu.br/editora/index.php/cadernos/article/view/2336> Acesso em: 08 de set. 2023.

THYS-JACOBS, S.; STARKEY, P.; BERNSTEIN, D.; TIAN, J. Calcium carbonate and the premenstrual syndrome: effects on premenstrual and menstrual symptoms. Premenstrual Syndrome Study Group. **Am J Obstet Gynecol.** 1998 Aug; 179(2):444-52.

WALKER, A F.; DE SOUZA M C.; VICKERS, M F.; ABEYASEKERA, S.; COLLINS, M L.; TRINCA, L A. Magnesium supplementation alleviates premenstrual symptoms of fluid retention. **J Womens Health.** 1998 Nov; 7(9):1157-65.

WYATT, K. M.; DIMMOCK, P. W.; JONES, P. W.; O`BRIEN, P. M. S. Efficacy of vitamin B-6 in the treatment of premenstrual syndrome: systematic review. **BMJ.** 1999 May 22; 318(7195):1375-81.

Saberes, sabores e (in)justiças: escrevivências femininas negras sobre os sentidos que preenchem os sabores

*Knowlwdge, flavors and (in)justice: black female writings about
the senses that fill the flavors*

*Conocimiento, sabores y (in)justicia: escrituras femeninas negras
sobre los sentidos que llenan los sabores*

Lourence Cristine Alves | lourencecristinealves@gmail.com
<https://orcid.org/0009-0008-1727-4725>

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

Isis Pereira Coutinho-Degani | isispc24@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0003-1013-3176>

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

Leticia Maria Lima Silva | leticia.wo.silva@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0001-7030-5844>

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

Recebimento do artigo: 29-setembro-2023

Aceite: 18-janeiro-2024

ALVES, L. C.; COUTINHO-DEGANI, I. P.; SILVA, L. M. L. Saberes, sabores e (in)justiças: escrevivências femininas negras sobre os sentidos que preenchem os sabores. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 3, n.2, p. 194-206, dez. 2023.



RESUMO

Este ensaio teórico é uma provocação sobre os sentidos que preenchem as palavras e as palavras que nomeiam os sentidos. Se saber é etimologicamente sabor, perguntamos os sentidos desses sabores. Uma vez que as experiências dos sabores se relacionam com as vivências corporificadas, enfatizamos as Escrevivências de mulheres que utilizam a arte/literatura para denúncias de suas cosmopercepções, as quais celebramos como espelho de realidades invisibilizadas na dinâmica brasileira. Inscrevemos a colonialidade como recorte que perdura e acentua as diferenças e ousamos demarcar as reexistências possíveis. Nosso objetivo é revisitar formatos engessados e propor novos caminhos para o desenvolvimento de pesquisa no campo da Gastronomia que olhe múltiplos sentidos e poéticos das palavras. Transitamos entre diferentes perspectivas, de Brillat-Savarin a Rubens Alves, propondo caminhos para revisitar lógicas eurocêntricas hegemônicas e para construir novas linguagens e olhares que contemplem intelectuais contra hegemônicos e convocando também autoras da literatura. Por fim, atentamos para a fome como uma urgência que pertence ao campo da Gastronomia e fica à sombra nas pesquisas e escritos.

Palavras-chaves: Gastronomia; Escrevivência; Saber-sabor; Feminino; Fome.

ABSTRACT

This theoretical essay is a provocation about the meanings that fill words and the words that name the meanings. If knowledge is etymologically flavor, we ask about the meanings of these flavors. Since the experiences of flavors are related to embodied experiences, we emphasize the Escrevivências of women who use art/literature to denounce their cosmoperceptions, which we celebrate as a mirror of invisible realities in Brazilian dynamics. We inscribe coloniality as a framework that endures and accentuates differences, and we dare to demarcate possible reexistences. Our objective is to revisit rigid formats and propose new paths for the development of research in the field of Gastronomy that looks at multiple meanings and poetics of words. We move between different perspectives, from Brillat-Savarin to Rubens Alves, proposing ways to revisit hegemonic eurocentric logics and to build new languages and perspectives that contemplate intellectuals against hegemony and also calling on female authors of literature. Finally, we pay attention to hunger as an urgency that belongs to the field of Gastronomy and remains in the shadows in research and writings.

Keywords: Gastronomy; Escrevivências; Knowledge-taste; Feminine; Hunger.

RESUMEN

Este ensayo teórico es una provocación sobre los significados que llenan las palabras y las palabras que nombran los significados. Si etimológicamente conocimiento es sabor, nos preguntamos por los significados de estos sabores. Dado que las experiencias de sabores están relacionadas con Escrevivências, destacamos los escritos de mujeres que utilizan el arte/literatura para denunciar sus cosmopercepciones, que celebramos como un espejo de realidades invisibles en la dinámica brasileña. Inscribimos la colonialidad como un marco que perdura y acentúa las diferencias y nos atrevemos a demarcar posibles reexistencias. Nuestro

objetivo es visitar formatos rígidos y proponer nuevos caminos para el desarrollo de investigaciones en el campo de la Gastronomía que analicen los múltiples significados y poéticas de las palabras. Nos movemos entre diferentes perspectivas, desde Brillat-Savarin hasta Rubens Alves, proponiendo formas de visitar lógicas hegemónicas eurocéntricas y de construir nuevos lenguajes y perspectivas que contemplan a intelectuales contra hegemones y convoquen también a autoras de literatura. Finalmente, prestamos atención al hambre como una urgencia que pertenece al campo de la Gastronomía y que permanece en la sombra en investigaciones y escritos.

Palabras claves: Gastronomía; Escrivivências; Saber-gusto; Femenino; Hambre.

as palavras injustas que você me disse
continuum tomando formas
continuum caminhando
pelas minhas beiradas
vira e mexe
eu te leio
na minha pele
(Ryane Leão)

INTRODUÇÃO

As palavras não se limitam ao léxico. Não se limitam a proposições comunicativas fixas que, segundo uma gramática e uma sintaxe categóricas, tomam relações mediadas por regras bem determinadas com as quais se “brinca” de construir o mundo. A construção do mundo (Fairclough, 2016) em significado, em saber, em preenchimento de palavras com sentidos que ajudam a fortalecer ou desmantelar relações desiguais de poder, não parte de limitação alguma. Parte de possibilidades. É pela compreensão da linguagem como possibilidade e das palavras como algo nada inofensivo que construímos este ensaio com o objetivo de levantar questões para o debate acerca da presença das mulheres negras no enunciar dos sabores, presentes e ausentes, capazes de carregar histórias próprias.

Alves (2014), no livro “Pimentas: para provocar um incêndio, não é preciso fogo”, afirma que essas “frutinhas” podem ser assemelhadas às ideias, uma vez que, assim como as primeiras provocam “incêndios na boca”, estas podem provocar “incêndios nos pensamentos”. Ainda segundo o autor, em afirmação que dá nome à obra, “para se provocar um incêndio, não é preciso fogo. Basta uma única brasa” (Alves, 2014, p.9). Trazendo à tona a metáfora de Rubem Alves, buscamos, neste trabalho, caminhar para um tipo de “incêndio nos pensamentos” no qual seja possível questionar os cerceamentos físicos e simbólicos direcionados às mulheres negras no enunciar da sua própria história.

Iniciamos discutindo a relação etimológica e simbólica entre os saberes e os sabores, evidenciando que as histórias atravessam e são atravessadas por ambos, mas que admitem espaços de enunciação distintos em termos de potencial para serem escutados. Em seguida, trazemos à tona narrativas femininas negras nas quais a alimentação é situada em uma complexidade que não se reduz à escassez “nua e crua”. A fim de nomear o que vai além dos sabores ausentes e da escassez como dor e penúria frequentemente contados por quem as

provocou, são relatadas histórias nas quais os saberes femininos negros, como (re)existência, fortalecem o agenciamento de si.

Por fim, retomando a provocação central deste ensaio, buscamos refletir a respeito dos sentidos que preenchem os sabores que carregam história e saberes provenientes dos espaços munidos de uma dupla condição de negação ao protagonismo: o de mulher e o de pessoa negra (Evaristo, 2005). Com o compromisso de evidenciar alguns dos espaços negados por uma realidade marcada pela história de supremacia branca e patriarcal, buscamos, neste trabalho, instigar o reconhecimento de que o caráter nada inofensivo dos processos de significação traduz um tipo de poder que ultrapassa o simbólico. Argumentamos que, pelo reconhecimento identitário e negação da ideia de que o espaço da mulher negra se limita à escassez, o reconhecimento do saber-sabor se dá na possibilidade de expansão de legitimidade às existências movimentadas pelas palavras (Evaristo, 2016).

ENTRE AUSÊNCIAS E SINESTESIAS

Etimologicamente, o termo “sabor” se origina da palavra latina “*sapere*”, que significa “saber”. A respeito dessa origem, Cordeiro reflete que “o processo de aprendizagem para a vida não desvincula o saber e o sabor, pois o ato de conhecer pressupõe o ato de saborear idéias, função própria do paladar” (Cordeiro, 2016, p.200). A relação entre a ideia de “gosto” e demonstrar algum tipo de habilidade para discernir o que se experimenta, desse modo, não é trivial. Na verdade, a palavra com a qual se nomeia o que é “saboreado”, segundo a relação tratada por Cordeiro (2016) está altamente relacionada às experiências que levam ao que pode ser concebido como conhecimento.

Esse “conhecimento”, mobilizado e propagado, a partir de palavras com as quais discursivamente se forja o mundo, por sua vez, não parte de qualquer lugar. As palavras, ou melhor, os sabores recheados de saber com os quais os sentidos das experiências são enunciados, estão conectados a uma história em que o protagonismo tem classe, nome e endereço. E esse protagonismo não é negro nem feminino.

Nesse cenário, quando Ryane Leão, que se intitula “mulher preta, poeta e professora cuiabana” no livro “Jamais peço desculpas por me derramar” (Leão, 2019), afirma que as “palavras injustas” podem ser vistas na pele, não se trata de qualquer pele. Não se trata de qualquer injustiça. Não se trata de quaisquer palavras.

Se os discursos são capazes de “produzir aquilo que nomeiam” (Butler, 2003, p. 48), o perigo dos protagonismos atravessados historicamente por ideologias racistas, elitistas e patriarcais se situa na formulação das histórias sobre as experiências humanas de modo limitado a narrativas únicas. É a respeito do perigo dessas narrativas únicas que Chimamanda Ngozi Adichie afirma que “para desapropriar um povo, a forma mais simples de o fazer é contar a sua história, começando por ‘Em segundo lugar’” (Adichie, 2009, p. 11). A negação da possibilidade de ser quem enuncia as narrativas que ganham hegemonia, quem nomeia as próprias experiências, é negar a possibilidade última de valorização epistemológica e identitária nas quais os sabores e saberes também contam histórias.

Nesse sentido, admitindo a indissociabilidade, até mesmo etimológica, entre os sabores almejados pelo fazer gastronômico e os conhecimentos conectados a identidades particulares, a falta de protagonismo das mulheres negras nas narrativas propagadas a respeito

das experiências humanas sustenta uma dupla limitação dos sentidos: física e simbólica. Essa limitação se sustenta na indisposição ideológica para ouvir o que os espaços não hegemônicos têm a dizer. É essa indisposição que fortalece, por exemplo, a invisibilidade da expertise negra na produção dos sabores afrobrasileiros na diáspora, uma vez que o protagonismo negro é frequentemente reduzido à ótica do fazer, indissociado das mãos do trabalho escravizado, compulsório ou precarizado, nos espaços de cozinha. Ou ainda, são sabores e saberes presumidos como limitados aos espaços de escassez.

Aqui cabe um importante adendo a respeito do desenvolvimento sistêmico de carestias como parte estruturante e estrutural de uma sociedade racista. A lógica e realidade de carências que são impostas ao povo negro não compõe as cosmopercepções e organizações socioculturais que antecedem os processos de escravização de africanos por europeus. Ao contrário, compõe o constructo basilar da máquina e mentalidade da colonialidade, que como bem sinaliza Grada Kilomba é “uma ferida que nunca foi tratada” (Kilomba, 2020).

Além do mais, a história dos vencidos, quando contada pelos vencedores, se inicia na derrota e frequentemente se reduz a ela. Por isso, os estudos críticos e revisionistas dos discursos hegemônicos se fazem tão urgentes, não apenas na dimensão de dar voz aos “derrotados”, mas de emergir espaços de escuta atenta e acolhedora e de reconhecer saberes e estratégias ancestrais de (re)existência destes sujeitos. É na poética de histórias múltiplas, de existências plurais, de modos contra-coloniais de organização que podemos enxergar para além do hiperfoco da “história única” (Adichie, 2009).

Com isso, a evidenciação das experiências com os sabores que partem dos espaços não hegemônicos - e os saberes carregados por essas vivências - demanda de uma ampliação em termos de espaço enunciativo (Bakhtin, 1997) nos processos de construção do mundo em significado (Fairclough, 2016). Na enunciação dos saberes-sabores, dos sentidos experienciados que emergem daquilo que, apesar de contado, é historicamente ignorado. Porém, insistimos, não é somente de escassez que se faz a experiência feminina negra diante da mistura de sentidos, também física e simbólica, de que se faz um tipo de sinestesia imersa no que existe de cultural e histórico na alimentação. A evidenciação dos *loci* de enunciação femininos negros envolve a resignificação da memória, a ponto de até mesmo a escassez, quando presente, não se restringir ao trauma, mas abarcar também marcas de cuidado e enfrentamento.

Os caminhos de resignificação semânticos e sensoriais das memórias precisam ser olhados a partir da perspectiva *sankofa*, “volte e pegue” ou “o futuro é o passado”. Este é um dos provérbios ou *adinkras*, forma como os povos *akan* nomeiam os registros pictográficos dos conhecimentos ancestrais oralmente ensinados à coletividade. O significado deste *adinkra* específico, tem como mensagem destacar a importância da ancestralidade no entendimento de si para a construção sólida do futuro. Destaca ainda em sua simbologia gráfica os sentidos da circularidade como prerrogativa da compreensão da existência para a cosmopercepção destes povos (Nascimento, 2022).

Um destaque importante que também está em consonância com a forma como olhamos para as correlações saber-sabor, é a distinção entre os termos “cosmovisão” e cosmopercepção”. Dialogamos com a intelectual nigeriana, Oyèrónké Oyèwùmí quando esta defende que o pensamento eurocêntrico categoriza e hierarquiza o mundo partindo de uma lógica que privilegia a visão como sentido de compreensão e organização do mundo. Assim, ao olhar para outras sociedades e nomear suas compreensões de existência a partir da normativa

ocidental, tende a ler as perspectivas divergentes como "cosmovisões". Contudo, na leitura da autora, trata-se de sociedades culturais que, diferentemente da matriz de pensamento eurocêntrica, não só não privilegiam a visão, como compreendem o mundo e a própria existência contemplando múltiplos sentidos e interações, por isso o termo correto seria "cosmopercepção" (Oyèwùmì, 2021, p. 37).

Para compreender a maneira como a gastronomia aborda a relação entre conhecimento e paladar, é essencial examinar a origem do campo gastronômico como um domínio de saber. O livro "A Fisiologia do Gosto" (2019) de Brillat-Savarin é considerado um dos primeiros tratados de gastronomia e serve como fundamento para essa análise. O autor conceitua a gastronomia como uma forma de arte, integrada às perspectivas da razão objetiva e metafísica que organizam o conhecimento em três campos: ciência, moralidade e artes. No entanto, essa abordagem objetiva, não reconhece adequadamente as abordagens subjetivas. Pelo contrário, a classificação da gastronomia como uma arte, proposta por Savarin, é baseada em critérios de razão objetiva, comprometendo-se em determinar, organizar e hierarquizar a autenticidade e a beleza, frequentemente adotando uma perspectiva eurocêntrica que estabelece padrões de referência que subjagam as expressões artísticas, saberes, códigos morais e conhecimentos de outras culturas.

Ao contrário da lógica de Brillat-Savarin, Rubem Alves (2011) eleva a culinária a um status de arte aproximando-a do campo da Filosofia, não apenas na sua dimensão objetiva, mas compreendendo camadas de subjetividade que emergem, na medida em que explora suas formas de proporcionar prazer e se conectar com todos os sentidos, uma vez que "na culinária, a beleza se manifesta como sabor: gosto e aroma. E também como cor e forma! A culinária pertence também às artes visuais!" (Alves, 2011, p. 134). Para tanto, o papel do cozinheiro não é apenas satisfazer a fome, mas provocá-la, através do conhecimento e estimulando desejos mais profundos de seus comensais. A essa habilidade de degustar sabores e saberes como "crítica", que envolve a capacidade de discernir as sutilezas do desejo por meio do paladar. A crítica emerge da experiência sensorial de sabores que, de forma sinestésica, geram conhecimento, um saber que transcende as 'razões' do desejo, assim a culinária é como "a arte de transformar sabores sonhados em sabores reais" (Alves, 2011, p.4.) Assim, dialogando com Alves, conseguimos perceber múltiplas dimensões do cozinhar, sem hierarquizações de gostos e técnicas, mas percebendo a grandiosidade das interações subjetivas e poéticas.

Nesse contexto, é possível relacionar as práticas gastronômicas com o que acontece em outras formas de expressão artística, como argumenta Graúna (2013), que enfatiza a necessidade de uma abordagem específica na representação de negros e povos indígenas. De acordo com a autora, "a expressão artística de povos indígenas e africanos sugere uma compreensão das diferenças, já que conhecer o outro implica a interiorização da história, da auto história e de nossas raízes" (Graúna, 2013, p. 47).

Assim o corpo é representado, direta ou indiretamente, física ou simbolicamente, como lembrado por Conceição Evaristo a respeito das "aventuras e desventuras" da mulher negra, aquela que ocupa a dupla condição na qual a sociedade "teima em inferiorizar", o que se enuncia "não é apenas descrito, mas antes de tudo vivido" (Evaristo, 2005, p. 6). Quando esse corpo vivido, por outro lado, representa uma vida nem sempre definida ou valorizada como tal, a afirmação de si em termos de narrativas sobre os sabores e saberes toma um espaço que ultrapassa a diversidade gastronômica: torna-se um ponto de resistência aos apagamentos que se transfiguram em desumanização.

É nesse ponto que, em busca de evidenciar um tipo de sinestesia dos gostos, experienciados tanto na presença como na ausência de contato com itens alimentícios básicos, iniciamos na próxima seção a apresentação de narrativas femininas negras que recrutam uma mistura de saberes e sabores particulares. Trata-se de uma mistura simbólica de sentidos, sustentada em histórias ricas em vida também simbólica, porém, pouco conhecidas uma vez atravessadas pela frequente indisponibilidade para escutar o que parte dos locais subalternizados.

AS ESCRIVÊNCIAS GASTRONÔMICAS DE MULHERES (NEGRAS)

As histórias e narrativas sobre o saber e o sabor nessa terra afro-pindorâmica, partem de concepções que invisibilizam os processos, conhecimentos e as interações entre os corpos “subalternizados” ora negando seu saber, ora negando seu “sabor”. Spivak (2010) alerta sobre como “a produção intelectual ocidental é, de muitas maneiras, cúmplice dos interesses econômicos do Ocidente” (Spivak, 2010, p.20) ao retirar os protagonismos ou simplesmente invisibilizar certos corpos nas narrativas sobre comida ou a escassez dela. Ao que Conceição Evaristo vocaliza em seus textos através de memórias de vivências de mulheres negras com sua corporalidade e voz como denúncia e celebração de suas (re)existências e potências. Assim, declara que “a nossa escrituragem não é para adormecer os da casa-grande, e sim acordá-los dos seus sonos injustos” (Duarte e Nunes, 2020, p.12).

Ao falar de si, também se fala de diversas experiências semelhantes que atravessam experiências e corpos invisibilizados pelas narrativas coloniais, especialmente por não deter o conhecimento da palavra escrita, mas que ao se apropriar desse símbolo gráfico, pode depositar sua oralidade, emudecida pelos papéis, escritas por outrem. Ao sermos apresentados com o saber do seu pequeno mundo, pode-se experienciá-lo com nossos sentidos e sentir o gosto amargo da condição de ser desvalido, e não raramente se olhar em um mesmo espelho.

Às vezes, as histórias da infância de minha mãe confundiam-se com as de minha própria infância. Lembro-me de que muitas vezes, quando a mãe cozinhava, da panela subia cheiro algum. Era como se cozinhasse, ali, apenas o nosso desesperado desejo de alimento. As labaredas sob a água solitária que fervia na panela cheia de fome, pareciam debochar do vazio do nosso estômago, ignorando nossas bocas infantis em que as línguas brincavam a salivar sonho de comida. E era justamente nesses das de parco ou nenhum alimento que ela mais brincava com as filhas.

(...)

Eu sabia, desde aquela época, que a mãe inventava esse e outros jogos para distrair a nossa fome. E a nossa fome se distraía (Evaristo, 2016, p.16-17).

Como negligenciar as nuances do saber e do sabor do desespero, que compartilham mulheres pretas nas literaturas que denunciam o problema endêmico do Brasil, como identificou Josué de Castro - a fome. O que é pensar a escassez de uma catadora de lixo que depende do tempo, do acaso e de forças para catar recicláveis para alimentar-se? Carolina Maria de Jesus, a seu modo, relata sua agonia para alimentar seus filhos enquanto nos coloca para ouvir seu lamento descritos em seu diário

...Ontem eu ganhei metade de uma cabeça de porco no Frigorífico. Comemos a carne e guardei os ossos. E hoje pus os ossos para ferver. E com o caldo fiz as batatas. Os meus

filhos estão sempre com fome. Quando eles passam muita fome eles são exigentes no paladar (Jesus, 2014, p.27).

...Choveu, esfriou. E o inverno que chega. E no inverno a gente come mais. A Vera começou a pedir comida. E eu não tinha. Era a reprise do espetáculo. Eu estava com dois cruzeiros. Pretendia comprar um pouco de farinha para fazer um virado. Fui pedir um pouco de banha a Dona Alice. Ela deu-me a banha e arroz. Era 9 horas da noite quando comemos.

E assim no dia 13 de maio de 1958 eu lutava contra a escravidão atual - a fome" (Jesus, 2014, p.28).

...Para mim o mundo em vez de evoluir está retornando a primitividade. Quem não conhece a fome há de dizer: "Quem escreve isto é louco" (Jesus, 2014, p.34).

Quando tudo parece faltar, a arte e suas expressões são os caminhos que resgatam as vivências sofridas em uma experiência palatável, possível de ser lida e reconhecida, especialmente no corpo. A fome não é uma ideia, mas uma condição estrutural e estruturante de uma sociedade que gera os pressupostos de sua endemia da fome. A obra de Josué de Castro se debruçou extensamente sobre esta temática, em seu livro *Geografia da Fome* (2022), encontramos o mapa apresentado abaixo, onde o autor expõe a sistematização de sua análise acerca dos diagnósticos da problemática da fome no Brasil (Figura 1). Nesta investigação, Castro mapeia a fome no Brasil a partir de cinco áreas geográficas/alimentares, conforme ilustrado abaixo, onde subdivide o tema em três níveis de fome endêmica, ou seja, localidades nas quais o problema se configura como parte constituinte do território; fome epidêmica, quando a fome ocorre vinculada a algum episódio específico, como no caso da área geográfica 3, que sofre com intempéries climáticas; e por fim as áreas de subnutrição, que enfrentam, também de forma estrutural e estruturante, tal qual as áreas endêmicas, o problema da fome, no nível de subnutrição.

Figura 1. Problematização da fome no Brasil



Fonte: Livro *Geografia da Fome* (Castro, 2022).

A partir disso dois pontos importantes podem ser destacados. O primeiro é a constatação da problemática da fome como um flagelo de longa duração, que atravessa o país de forma estrutural e estruturante. O segundo é que a compreensão disso precisa ir além do reconhecimento de uma problemática, mas da identificação e assunção de todas as questões transversais e rizomáticas que sustentam a permanência desse problema. Nesse sentido, o próprio Josué de Castro, desde a década de 1930 já apontava para a necessidade de algumas ações e caminhos, contemporaneamente aclamados, antes da conceituação dos mesmos. A interseccionalidade e a interdisciplinaridade. Para Castro, a especialização dos campos de saber, cria ilhas de afastamento que dificultam a compreensão holística de problemas profundos do país (da Silva, 2020). Ao mobilizar diferentes campos de saber para construir sua análise sobre a problemática da Fome, Castro elabora um diálogo interdisciplinar que possibilita um diagnóstico amplo e aprofundado do problema (Castro, 2022).

A preocupação com a transversalidade entre raça e classe, no tocante à fome no país, pode ser evidenciada ao longo da obra de Castro, também é uma tônica que aparece em publicações específicas como o livro Alimentação e raça de 1936. Com isso, o autor já apontava a impossibilidade de deslocamento destas duas categorias, e a urgência de se pensar a partir de discussões racializadas, antes mesmo do desenho de interseccionalidade como um conceito-método (Castro, 1936; Colins, 2021). Por isso destacamos que os caminhos escolhidos por esse ensaio para pensar a fome e as estratégias de subversão de uma carestia estruturalmente imposta, a partir das narrativas de escrivência de mulheres negras, é um caminho pavimentado sob bases de diálogos com teóricos que emergem narrativas contra hegemônicas.

Apesar de sempre ser pautada por campanhas políticas de combate à fome, efetivamente nos anos entre 2004 e 2013, o Brasil conseguiu reduzir seu percentual de pessoas em insegurança alimentar e foi retirado do mapa da fome da ONU. Porém, os governos que se sucederam desmontando políticas públicas e a progressiva crise econômica acentuada pelo agravamento dos anos de isolamento pela COVID-19 ampliaram e aprofundaram o quadro de fome. Manchetes denunciando a pauperização da população se expressam em matérias como a da repórter Paula Paiva Paulo para o G1 (2021), onde pessoas buscavam ossos de carne descartados pelo mercado em caçambas de lixo. Segundo o funcionário do mercado, antes os moradores recorriam a essa estratégia, mas que pessoas que possuíam casas, estavam em dificuldades e se amontoavam ali para não morrerem de fome. Uma realidade que Carolina Maria de Jesus denunciava nos anos 1950, sendo revisitada nos anos 2020.

No II Inquérito de Insegurança Alimentar e Covid-19 no Brasil de 2022 mostra que a fome tem lugar, onde a região Norte (54,6%) e Nordeste (43,6%) se perpetuam como lugares mais afetados - a fome tem cor, uma vez que lares chefiados por pessoas pretas ou pardas representam 70% dessa amostra - a fome tem gênero, já que 6 a cada 10 lares comandados por mulheres convivem com insegurança alimentar, isso ocorre entre outros fatores, pela desigualdade salarial. O mais contundente é perceber que a fome atinge inclusive quem planta e sobrevive dela, com mais de 60% dos domicílios rurais afetados por desmonte de políticas de apoio a essas populações (PENSSAN, 2022). O gosto amargo de nossa realidade brasileira no qual injustas políticas públicas, promovem injustiças aos mesmos (in)justiçados. É uma injustiça que se dá no campo das palavras e não se exime de reflexos sobre o corpo, sobre a pele, sobre o indissociável real-simbólico.

O ativista indígena Ailton Krenak, em seu livro Futuro Ancestral, com pesar afirma que "os humanos estão aceitando a humilhante condição de consumir Terra. Os orixás, assim como

os ancestrais indígenas e de outras tradições, instituíram mundos onde a gente pudesse experimentar a vida, cantar e dançar, mas parece que a vontade do capital é empobrecer a existência” (Krenak, 2022, p.38). Os sentidos do viver e reexistir para alguns corpos parecem estar renegados a esse campo da escassez e da sobrevivência alijada de uma corporeidade vívida e cheia de significados e agenciamento de si.

Krenak (2020) também afirma, em seus escritos a respeito do que tanto se admite nos apelos globais pelo pós-antropoceno, que encarar o fim do mundo para os povos originários não é uma tarefa nova. É uma tarefa que já vem sendo enfrentada desde a invasão colonizadora de existências, e que esse enfrentamento se dá fundamentalmente pela ampliação da própria subjetividade. É a ampliação da própria subjetividade, na perspectiva de um sabor-saber, fundamentado no reconhecimento do outro como legítimo em sua singularidade, que a existência (outra) também pode ser mobilizada pela palavra (Evaristo, 2016).

Quando observamos as relações que os povos tradicionais estabelecem com o território percebemos uma interação mais horizontalizada, o que Antônio Nego Bispo chama de bio interação, na qual o respeito e a busca por harmonia são as tônicas de coexistência. O pensamento ocidental eurocêntrico, parte da premissa judaico-cristã de que Deus (sagrado) cria o mundo (natureza) e cria o homem a sua imagem e semelhança, dando a este o direito divino de intervenção sobre esse mundo (Bispo, 2015). Esse pensamento sustenta todo o projeto colonial e estrutura a mentalidade de hierarquia e subjugação da natureza pelo homem, sob o argumento do progresso e civilidade. Em oposição a essa materialidade os povos que existem enquanto coletividades contra-coloniais, leem a natureza como o próprio sagrado e, nesse sentido, uma existência harmônica a partir desta cosmopercepção só é possível em confluência com o meio. Por isso, o deslocamento e entendimentos acerca da relação saber-sabor, que dialoguem com essas perspectivas, ampliam o olhar contemporâneo para esta pauta (Bispo, 2015).

O pensamento europeu ocidental racializou o mundo e produz hierarquizações de sujeitos sistematicamente outrificados. Assim, coloca saberes-sabores tradicionais no lugar de alegorias, mitificações, superstições e folclores, não reconhecendo suas potências e as perspectivas plurais de outras cosmopercepções. Com isso, as estratégias de si e tecnologias de resistência e (re)existência são sistematicamente apagadas. A proposta de olhar para estes saberes-sabores ancestrais na chave da abundância, não é um caminho de romantização das subalternidades, mas de transição de chave no olhar para outras sabedorias e estratégias. É entender que a escassez da fome, que atravessam as narrativas de escrevivência, brevemente apontadas neste texto, fazem parte de um escopo de carestia forjada pelas estruturas da colonialidade e que impõe a estes sujeitos essa condição. Por isso o exercício de *sankofa*, anteriormente citado, é tão importante, porque possibilita um caminho de leitura ressignificado para estes saberes-sabores (Machado, 2022).

As mulheres negras alimentam o Brasil do seio à mesa desde que chegaram às Américas, compulsoriamente, por meio dos processos de escravização de africanas e africanos pelos europeus. Todavia, o reconhecimento dos diversos saberes-sabores, alimentos providenciados por estas, seguem sendo olhados de forma restrita apenas na perspectiva de corpo, braço, mão, seio, que alimentam. Os tabuleiros e redes de comercialização e abastecimento alimentar, que operam nas ruas do Brasil desde o período colonial, são os primeiros *locus* onde podemos perceber a emergência destes saberes-sabores. Disto derivaram as organizações de aquilombamentos, como as irmandades religiosas, as casas de axé, as casas de zungus, os quintais do samba, que possibilitaram os caminhos de retomada da humanidade,

autonomia e dignidade retiradas pelos mecanismos da escravização de africanas, que sustentou a colonialidade (Alves, 2022; Primo, 2010). Olhar para estes territórios e organizações, é entender estes saberes-sabores, para além do corpo reificado, compreendendo as potências coletivas e nuances que possibilitaram as construções de redes de afroempreendedorismo, pautadas em laços de solidariedade e perspectivas de mercar centradas na troca e não no lucro (Nascimento, 2016).

As narrativas de escrivência são possibilidades de reconstrução destas narrativas, na chave do protagonismo e lugar de fala dos próprios agentes da história. Se ao longo de todos esses anos, o privilégio da primeira pessoa lhes foi negado, o tempo hoje é de fazer da escrita “um ato político”, um palco de escuta dessas maiorias silenciadas. Diante de uma História que opera como “uma máquina de produzir esquecimento” a iluminação de fontes e discursos que partam do lugar de fala dos vencidos, é um percurso possível de revisão crítica das narrativas hegemônicas (Evaristo, 2020; Kilomba, 2020; Rufino, 2019, p. 75; Ribeiro, 2019). Para isso a proposta teórico metodológica da historiadora Saidiya Hartman (2020) de “fabulação crítica” como ferramenta de investigação, se apresenta como uma estratégia fértil, dentre muitas outras que podem ser exploradas e examinadas para ampliar a produção escrita e de pesquisa no campo da Gastronomia.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com quais sentidos se preenchem os sabores das histórias cujo espaço de enunciação foge dos privilegiados locais de hegemonia? Considerando os processos de mobilização de existências pelas palavras e os entrelaçamentos entre saber e sabor pontuados neste ensaio, os sabores são preenchidos por sentidos imersos em lembrança e vida. Trata-se de nomear e dar sentido também às ausências, mas não somente a elas. A palavra que movimenta existências, como bem nos lembra Conceição Evaristo (2016), pode ser associada desde às estratégias de uso do lúdico para enganar ou “sublimar” a fome até a expressão das próprias experiências como um processo de lexicalização historicamente não atendido pelas histórias de hegemonia.

Desse modo, trata-se de uma lembrança que, na singularidade de cada vivência e modo de significar o que transpassa a existência, se eterniza nas palavras-experiência cuja capacidade gerativa vai de encontro às histórias contadas pela “casa grande”. Esse preenchimento é, por isso, para as mulheres pretas, um enunciar de si, um nomear a si, em contraponto ao domínio simbólico de ter a própria história contada por outrem.

Quando, junto a Cordeiro (2016, p. 2000), assumimos que “o ato de conhecer pressupõe o ato de saborear”, não somente o saber e o sabor tornam-se indissociáveis, como também o conhecimento mobilizado pelos sentidos e os espaços de enunciação capazes de forjar novos mundos. Nesse processo, lembrar também é fazer viver as estratégias e sentidos de existência ancestrais, numa perspectiva a partir da qual “voltar e pagar” também significa voltar, reviver e reinventar.

É nesse sentido, nesse preencher de sentidos, que a lembrança se une à importância de evidenciar também os espaços enunciativos presentes daquelas que ocupam a dupla posição que socialmente se “teima em inferiorizar” (Evaristo, 2005, p. 6). Essa importância se intensifica ainda em busca por existências movimentadas por palavras que imprimam sobre a pele outras cosmopercepções. A ausência de protagonismo historicamente impressa em injustiças sentidas na pele de mulheres pretas consegue ser capaz de gritar alto, até se fazer presença.

Até que, como ideia em brasa, como ideia pimenta, impulse e mobilize a evidência de modos outros, contra hegemônicos, de existir, saber e saborear.

REFERÊNCIAS

ADICHIE, C. N. **O perigo de uma história única**. São Paulo: Companhia das Letras, 2009.

ALVES, L. C. Prefácio. In: MACHADO, T. de S. **Um pé na cozinha: uma análise sócio-histórica do trabalho de cozinheiras negras no Brasil**. São Paulo: Fósforo, 2022.

ALVES, R. **Variações sobre o prazer**. [s.l.]: Editora Planeta do Brasil, 2011.

BAKHTIN. **Dialogismo e construção de sentido**. Brait (org). Campinas, São Paulo: Editora Unicamp, 1997.

BISPO, A. **Colonização, quilombos: modos e significados**. Brasília: Instituto Nacional de Ciência e Tecnologia de Inclusão no Ensino Superior e na Pesquisa, 2015.

BRILLAT-SAVARIN, J. **A fisiologia do gosto**. Companhia das Letras, 2019.

BUTLER, J. **Problemas de gênero: feminismo e subversão da identidade**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2003.

COLLINS, P. H.; BILGE, S. **Interseccionalidade**. São Paulo: Boitempo Editorial, 2021.

CORDEIRO, J. D. R. **Cozinhar e Comunicar: uma abordagem ecobiocultural sobre sistemas de alimentação e comunicação**. Rio de Janeiro - UFRJ/Tese de História das Ciências e das Técnicas e Epistemologia, 2016.

DA SILVA, R. O. et al. Josué de Castro e a colonialidade do poder, do ser e do saber: Uma contribuição para a opção decolonial em Estudos Organizacionais. **Sociedade, Contabilidade e Gestão**, v. 15, n. 1, p. 41-60, 2020.

CASTRO, J. de. **Geografia da fome: o dilema brasileiro: pão ou aço**. Todavia, 2022. _____. Alimentação e raça. 1936.

DUARTE, C. L.; NUNES, I. R. (Orgs). **Escrevivência a escrita de nós: reflexões sobre a obra de Conceição Evaristo**. - 1ª edição - Rio de Janeiro: Mina Comunicação e Arte, 2020.

EVARISTO, C. **A escrevivência e seus subtextos**. Escrevivência: a escrita de nós: reflexões sobre a obra de Conceição Evaristo, v. 1, p. 26-46, 2020.

EVARISTO, C. **Olhos d'água**. - 1ª edição - Rio de Janeiro: Pallas: Fundação Biblioteca Nacional, 2016.

EVARISTO, C. Gênero e Etnia: uma escre(vivência) de dupla face. In: BARROS, N. M. de; SCHNEIDER, L. (Orgs.). **Mulheres no mundo: etnia, marginalidade e diáspora**. João Pessoa: Idéia, 2005.

FAIRCLOUGH, N. **Discurso e mudança social**. 2 ed. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 2016

GRAÚNA, G. **Contrapontos da literatura indígena contemporânea no Brasil**. [s.l.: s.n.], 2013.

- HARTMAN, S. Vênus em dois atos. **Revista Eco-Pós**, v. 23, n. 3, p. 12-33, 2020.
- JESUS, C. M. de. **1914 - 1977 Quarto de despejo: diário de uma favelada** - 10ª edição - São Paulo: Ática, 2014.
- KILOMBA, G. **Memórias da plantação: episódios de racismo cotidiano**. Editora Cobogó, 2020.
- KRENAK, A. **Futuro Ancestral**. 1ª edição - São Paulo: Companhia das Letras, 2022.
- KRENAK, A. **Ideias para adiar o fim do mundo**. 2ª edição - São Paulo: Companhia das Letras, 2020.
- LEÃO, R. **Jamais peço desculpas por me derramar**. - 1ª edição - São Paulo: Planeta do Brasil, 2019.
- MACHADO, T. de S. **Um pé na cozinha: uma análise sócio-histórica do trabalho de cozinheiras negras no Brasil**. São Paulo: Fósforo, 2022.
- NASCIMENTO, E. L.; GÁ, Luiz Carlos. **Adinkra–Sabedoria em símbolos africanos**. Editora Cobogó, 2022.
- NASCIMENTO, W. F. do. **Olojá: entre encontros-Exu, o senhor do mercado**. Revista das Questões, n. 4, 2016.
- OYĚWÙMÍ, O. **A invenção das mulheres: construindo um sentido africano para os discursos ocidentais de gênero**. Bazar do Tempo Produções e Empreendimentos Culturais LTDA, 2021.
- PAULO, P. P. **Pessoas buscam ossos de carne na caçamba de descarte do Mercado, Centro de SP**. Globo:G1, São Paulo, 08/10/2021. Disponível em: <<https://g1.globo.com/sp/sao-paulo/noticia/2021/10/08/pessoas-buscam-ossos-de-carne-na-cacamba-de-descarte-do-mercadao-centro-de-sp.ghml>>. Acesso em: 28 Sep. 2023.
- PRIMO, B. D. **Aspectos culturais e ascensão econômica de mulheres forras em São João del Rey: séculos XVIII e XIX**. Tese defendida pelo Programa de Pós graduação em História da Universidade Federal Fluminense, Rio de Janeiro, 2010.
- REDE PENSSAN, **II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da COVID-19 no Brasil** [livro eletrônico]: II VIGISAN: relatório final/ Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar - PENSSAN. São Paulo, SP: Fundação Friedrich Ebert: Rede PENSSAN, 2022. Disponível em: <<https://olheparaafome.com.br/>>. Acesso em: 28 Sep. 2023.
- RIBEIRO, D. **Lugar de fala**. São Paulo: Pólen Produção Editorial LTDA, 2019.
- RUFINO, L. **Pedagogia das encruzilhadas**. Rio de Janeiro: Mórula editorial, 2019.
- SPIVAK, G. C. **Pode o subalterno falar?** Editora UFMG, 2010.

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

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

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

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

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

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

Virgínia Campos Machado | virginia.campos@ufba.br

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

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

Lígia Amparo-Santos | amparo@ufba.br

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

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

Recebimento do artigo: 30-setembro-2023

Aceite: 16-novembro-2023

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



RESUMO

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

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

ABSTRACT

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

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

RESUMEN

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

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

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

INTRODUÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

QUEM SÃO AS MERENDEIRAS (OU, COZINHEIRAS ESCOLARES)?

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

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

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

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

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

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

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

APRENDIZADO CULINÁRIO E ESPAÇO DOMÉSTICO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

A CULINÁRIA DOMÉSTICA NO ÂMBITO PROFISSIONAL

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CONSIDERAÇÕES FINAIS

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

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

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

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

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

REFERÊNCIAS

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

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

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

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

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

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

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

Curso de qualificação profissional do Programa de Extensão TransGarçonne: um relato de experiência extensionista

Professional qualification course of the TransGarçonne Extension Program: an extensionist experience report

Curso de cualificación profesional del Programa de Extensión TransGarçonne: un informe de experiencia de extensión

Bruno Bastos Ribeiro da Silva | brunoo1ribeiro@gmail.com

<https://orcid.org/0009-0004-6490-1999>

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

Renato Augusto Monteiro | renatomonteiro@nutricao.ufrj.br

<https://orcid.org/0000-0002-8662-285X>

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

Recebimento do artigo: 10-abril-2023

Aceite: 16-novembro-2023

SILVA, B. B. R.; MONTEIRO, R. A. Curso de qualificação profissional do Programa de Extensão TransGarçonne: um relato de experiência extensionista. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 3, n.2, p. 221-237, dez. 2023.



RESUMO

Pessoas transgênero encontram diversas barreiras para a qualificação no mercado formal de trabalho. Este estudo objetiva apresentar e discutir aspectos da experiência de um estudante do bacharelado em gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) em uma ação de extensão voltada para qualificação de pessoas trans. O curso faz parte das ações do núcleo de educação do programa *TransGarçonne*. O relato de experiência retrata uma aula do curso de qualificação para atuação no setor de hospitalidade, incluindo habilidades do profissional de salão (garçom e garçonete). Os dados basearam-se no planejamento e execução das aulas da turma de 2022. Utilizou-se uma análise qualitativa a partir das anotações do caderno de campo e do acervo do programa. Buscamos problematizar questões inerentes às estratégias pedagógicas adotadas e as limitações e desafios encontrados pela equipe diante da complexidade do trabalho desenvolvido. Apontamos a necessidade de aprimoramento e a importância de ações de extensão para a formação extensionista e para que a universidade desempenhe o seu papel na redução das desigualdades sociais.

Palavras-chaves: Gastronomia; LGBTQIAP+; Hospitalidade; Extensão Universitária; Educação.

ABSTRACT

Transgender people face numerous barriers to qualifying for the formal job market. This study aims to present and discuss aspects of the experience of a bachelor of gastronomy student at the Federal University of Rio de Janeiro (UFRJ) involved in an extension project focused on enhancing the qualifications of trans people. The program is part of the educational initiatives within the *TransGarçonne* program. The experience report details a class within the qualification course designed for employment in the hospitality sector, encompassing skills relevant to the service industry, such as wait staff professionalism. The data were derived from the planning and execution of classes in 2022. A qualitative analysis was conducted using field notebook notes and documentation. We aim to critically examine issues related to the pedagogical strategies employed and the limitations and challenges faced by the team due to the complexity of the work undertaken. We emphasize the necessity for improvement and underscore the significance of extension projects in providing practical training, enabling the university to fulfill its role in mitigating social inequalities.

Keywords: Gastronomy; LGBTQIAP+; Hospitality; University Extension; Education.

RESUMEN

Las personas trans se enfrentan a diversas barreras para la cualificación en el mercado laboral formal. Este estudio tiene como objetivo presentar y discutir aspectos de la experiencia de un estudiante de en gastronomía de la Universidad Federal de Río de Janeiro (UFRJ) en una acción de extensión orientada a la capacitación de personas trans. El curso forma parte de las acciones centrales de educación del programa *TransGarçonne*. El informe de experiencia describe una clase del curso de cualificación para trabajar en el sector de la hospitalidad, incluyendo habilidades profesionales de salón (camarero y camarera). Los datos se basaron en la planificación y ejecución de clases para la promoción 2022. Se realizó un análisis cualitativo

basado en notas del cuaderno de campo y documentos. Buscamos problematizar cuestiones inherentes a las estrategias pedagógicas adoptadas, las limitaciones y desafíos encontrados por el equipo dada la complejidad del trabajo desarrollado. Señalamos la necesidad de mejora y la importancia de las acciones extensionistas para la formación en extensión y para que la universidad cumpla su papel en la reducción de las desigualdades sociales.

Palabras claves: Gastronomía; LGBTQIAP+; Hospitalidad; Extensión Universitaria; Educación.

INTRODUÇÃO

O termo "trans" no contexto dos estudos de gênero pode ser considerado um termo guarda-chuva que se refere às identidades de gênero consideradas desviantes do ideal social cis-normativo, eleito como padrão a ser seguido. De acordo com Monteiro e Costa (2023, p.123) "a sociedade ocidental moderna se organizou em torno da binaridade de gênero, ao nascer e sermos socializados devemos obrigatoriamente nos identificar enquanto homem ou mulher tomando como parâmetro a binaridade cisgênera".

Neste sentido, utilizamos o termo "trans" enquanto categoria capaz de englobar diferentes expressões identitárias não-binárias, como travestis, mulheres transgênero e homens transgênero (Carvalho, 2018), sendo importante situar que cada uma dessas identidades guarda especificidades. Segundo Almeida (2012), a transexualidade é uma experiência identitária complexa que limita a definição de um conceito universal, sendo atravessada por diferentes marcadores sociais no contexto da interseccionalidade.

Segundo Paniza e Moresco (2022), em que pese a dificuldade de acesso ao mercado de trabalho por gays e lésbicas, é possível que tenham mais facilidade de performar signos de masculinidades e feminilidades próximas ao que é considerado padrão. Entretanto, no caso das pessoas trans, principalmente, em situação de vulnerabilidade, essa possibilidade se apresenta mais distante, limitando a inserção e permanência no mercado de trabalho. Isso porque, a identidade de gênero é uma experiência distinta daquelas que dizem respeito às identidades sexuais. Em uma revisão bibliográfica os autores observaram a emergência de uma pedagogia trans na literatura em administração como um grupo "novo" a ser pensado pelas organizações considerando o ambiente de trabalho formal (Paniza; Moresco, 2022).

As dificuldades de acesso a empregos formais e à qualificação profissional são desafios vivenciados por pessoas trans no Brasil. Essa escassez de oportunidades tem raízes na transfobia¹ e leva boa parte dos indivíduos desta população a recorrer à prostituição como meio de subsistência (ANTRA, 2018). Em uma pesquisa realizada com pessoas transexuais do estado de São Paulo, a partir de entrevistas semi estruturadas, o preconceito foi relatado como o maior obstáculo enfrentado na busca por oportunidades de emprego, sendo a trajetória laboral comumente marcada pelo autoemprego, subemprego, informalidade ou exclusão da economia do trabalho (Almeida; Vasconcellos, 2018).

Há ausência de estatísticas e dados oficiais sobre a população trans, o que reflete uma situação de invisibilidade, marcada pela violência e vulnerabilidade. Embora no Brasil o

¹ A transfobia é o nome dado ao tipo específico de preconceito contra as identidades de gênero trans (Almeida; Vasconcellos, 2018).

trabalho seja considerado um direito social, estima-se que cerca de 90% das travestis e mulheres trans tenham como fonte de renda primária o trabalho sexual, 6% estão em atividades informais e apenas 4% se encontram em empregos formais. A falta de uma cultura escolar atenta à diversidade gera dificuldades de acesso e permanência ao ensino. Destarte, sem formação profissional as barreiras para ingresso no mercado de trabalho se apresentam ainda maiores para a população trans (Almeida; Vasconcellos, 2018).

No que tange ao acesso à educação, a 5ª Pesquisa Nacional de Perfil Socioeconômico e Cultural dos(as) graduandos(as) das IFES²-2018, realizada pelo Fórum Nacional de Pró-reitores e Assuntos Comunitários Estudantis, mostra que o número de graduandos trans (mulheres, homens e não-binários) nas instituições federais de ensino superior representa apenas 2,8% do total. Logo, este fator corrobora para compreender as dificuldades encontradas por pessoas trans para a qualificação e inserção profissional (FONAPRACE, 2018).

Lamentavelmente, ainda não foram desenvolvidas políticas públicas assertivas voltadas para o enfrentamento da problemática da qualificação profissional. As políticas vigentes, direcionadas para pessoas trans focam, preferencialmente, na prevenção de Infecções Sexualmente Transmissíveis e ao combate à exploração sexual tendo em vista a incidência do trabalho sexual (Andrade, 2012). Além disso, como observa Silva (2020) as pessoas trans possuem índices mais elevados de adoecimento mental e de tentativa de suicídio quanto comparado com a população em geral, sendo comumente vítimas de violência. O Brasil foi líder de assassinatos de pessoas trans em números absolutos entre 2008 e 2016, representando 39% do total mundial de assassinatos³.

Tendo em vista as dificuldades de acesso à educação e inserção de pessoas trans no mercado de trabalho formal, este estudo buscou descrever e refletir sobre as estratégias pedagógicas adotadas em um curso de qualificação profissional para pessoas trans, realizado por um programa de extensão universitária, tendo como ponto de partida o relato de experiência de um estudante extensionista de um curso de bacharelado em Gastronomia.

EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA: O PROGRAMA *TRANS*GARÇONNE

O *TransGarçonne* é um programa de extensão universitária da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), e, segundo o Fórum de Pró-Reitores de Extensão das Instituições Públicas de Educação Superior Brasileiras (2012), “a extensão universitária, sob o princípio constitucional da indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, é um processo interdisciplinar educativo, cultural, científico e político que promove a interação transformadora entre universidade e outros setores da sociedade”. A extensão universitária é norteada por cinco princípios: *i*) Interação dialógica; *ii*) Interdisciplinaridade e Interprofissionalidade; *iii*) Indissociabilidade ensino, pesquisa, extensão; *iv*) Impacto na formação do estudante; e *v*) Impacto na transformação social. Neste sentido, buscaremos

² Instituições Federais de Ensino Superior.

³ Ao longo da vida, um comparativo entre a saúde mental de pessoas trans e a população em geral, mostrou a alta prevalência de depressão (35 – 63% vs. 4,4%), ansiedade (40,4% vs. 3,6%), dependência de substâncias (15,2% vs. 2%) e tentativa de suicídio (16 – 32% vs. 0,4 – 5,1%). Um fator que contribui para estes índices é a prevalência de infecção pelo HIV, cerca de 18% entre trans, além de chance quase 50 vezes maior de infecção por HIV em relação a outros adultos (Silva, 2020).

abordar alguns destes princípios a partir das atividades desenvolvidas considerando os estudos realizados no planejamento do curso.

O *TransGarçonne* foi idealizado em 2019, tendo como proposta original oferecer às pessoas trans um curso de qualificação profissional voltado para o setor de serviço em Hospitalidade no contexto da Gastronomia. O objetivo do programa é contribuir para a transformação das trajetórias de vida e trabalho da população trans, uma vez que, a frequente vulnerabilidade socioeconômica dessa população tem impacto psíquico, em violência e na redução da expectativa de vida. Ao longo do tempo o projeto se transformou em programa, sendo observada a necessidade de ampliar a sua atuação para um escopo mais amplo da universidade, abarcando a participação de diferentes áreas de conhecimento e de diferentes institutos.

A fim de alcançar os objetivos propostos são desenvolvidas ações de extensão organizadas nos seguintes eixos: *i)* Educação: responsável pelo planejamento e execução de aulas teóricas e práticas em cursos de qualificação profissional; *ii)* Empregabilidade: auxilia o acesso e permanência de pessoas trans e travestis ao mercado de trabalho; *iii)* Comunicação: promove a administração e gerenciamento de informações sobre o programa nas redes sociais; e *iv)* Saúde Biopsicossocial: realiza ações de educação para qualidade de vida de pessoas trans vinculadas ao programa.

No que se refere ao eixo de Educação, desde 2019 foram realizados três cursos de qualificação profissional, com um período de interrupção devido a pandemia da Covid-19. Em 2022, a equipe da educação, formada por alunos extensionistas graduandos de Gastronomia, orientados pelos professores Renato Monteiro e Sônia Cristina Vermelho, organizou e executou um plano de trabalho para realização de um curso de qualificação profissional. O enfoque dado foi voltado para o desenvolvimento de habilidades do serviço de atendimento de salão de restaurantes do setor de Hospitalidade no contexto da Gastronomia.

Desse modo, este trabalho tem como objetivo apresentar um relato de experiência deste processo educativo, baseado nas atividades que foram realizadas pela equipe de educação do programa na turma de qualificação de 2022. Trata, especificamente, das aulas ministradas pelos alunos Bruno Bastos e Pedro Domingos (Gastronomia-UFRJ), cujas estratégias pedagógicas versaram sobre os conceitos e as técnicas do serviço de hospitalidade para formação do profissional que atua como garçom/garçonete.

DELINEAMENTO DO ESTUDO

A escolha do delineamento deste estudo considera que o relato de experiência é capaz de descrever ações inovadoras, sobretudo quando o autor do relato é também o participante ativo da experiência (Daltro; Faria, 2019). Para isto, foram utilizadas diferentes estratégias de construção e análise dos dados, como anotações em caderno de campo e uso de registros de fotografias. Na visão de Bardin (2011), estes dados podem ser entendidos como conteúdo para análise qualitativa, sendo validados, sobretudo, por deduções específicas sobre acontecimentos ou variáveis de inferência, que podem funcionar sobre um corpus reduzido.

A coleta e análise de dados foi realizada entre janeiro e junho de 2022, período que incluiu o planejamento e execução das aulas. Neste sentido, buscamos analisar os dados e esta

experiência a partir de uma perspectiva descritiva do processo, dialogando de forma crítica a participação no campo e os resultados obtidos.

Algumas limitações, inerentes ao delineamento escolhido (Casarin; Porto, 2021), podem ser observadas neste estudo. Tratando-se de um relato de experiência, não foi possível aferir medidas de eficácia ou efetividade do programa, mas fazer correlações e associações com base nos dados descritivos, não havendo ainda coleta de dados quantitativos. Entretanto, nas rodas de conversas foram priorizadas as perspectivas dos participantes e dos extensionistas do programa para a proposição de melhorias para as próximas edições.

É importante situar que este processo educativo contemplou a formação dos alunos extensionistas, que não possuem formação em licenciatura, haja vista que o curso de Gastronomia da UFRJ se caracteriza como um curso de bacharelado. Por este motivo, o processo de formação nesta ação de extensão teve como premissa abordar conceitos básicos relacionados às estratégias pedagógicas para elaboração e execução de aulas, uma vez que seis alunos de extensão do programa ministraram as aulas do curso de qualificação para pessoas trans e travestis.

É importante sublinhar que o uso de termos flexionados em linguagem neutra, como “alunes” e “garçonne”, foi uma escolha deliberada pela equipe, considerando que o termo garçom e/ou garçonete são binários de gênero, e que o termo “garçonne” permite transcender este binarismo, estando mais de acordo com a proposta do curso, bem como corresponde ao próprio termo que dá origem ao nome do programa de extensão *TransGarçonne*⁴.

O processo de seleção de participantes trans ocorreu no mês de março, sendo selecionados 25 estudantes. O público se caracteriza pelo perfil de baixa renda, sendo destinado um auxílio para que pudessem acompanhar as aulas. As aulas foram realizadas aos sábados, no período da manhã e da tarde, com carga horária de 54 horas. Os conteúdos programáticos foram distribuídos em módulos, da seguinte forma: Higiene e segurança alimentar, Serviço de “garçonne”, Café, Chá, Cerveja, Vinho, Coquetelaria, Consumo responsável, Currículo e entrevista, Negócios e vendas, além da aula inaugural, rodas de conversa e uma visita técnica⁵.

PREMISSAS PEDAGÓGICAS DO CURSO DE QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL

Segundo Monteiro e Vermelho (2022), a construção do curso de qualificação do programa *Transgarçonne* parte do reconhecimento de um problema social que é a baixa escolaridade das pessoas trans de baixa renda e, conseqüentemente, a dificuldade de acesso

⁴ A expressão “à la garçonne” em francês significa “como um menino”, surgiu no contexto da moda, na década de 1920, como um corte de cabelo curto, que ganha força com o romance *La Garçonne*, de Victor Margueritte, reforçando o símbolo da mulher autônoma que se insere no mercado de trabalho. Embora o termo “garçon” se refira a menino em francês, dele deriva a expressão que marca a fronteira de gênero entre o feminino e o masculino (*garçonne*). No que tange ao português, o termo garçom diz respeito ao trabalhador que atua na hospitalidade, de modo que *TransGarçonne* remete tanto ao aspecto profissional do curso de qualificação (*garçom*) quanto a transgressão das fronteiras de gênero, como “*garçonne*”.

⁵ Alguns módulos (Consumo responsável, Currículo e entrevista, Negócios e vendas) tiveram a participação de pessoas convidadas, sendo organizado pelo núcleo de empregabilidade do programa, visando à preparação para a inserção no mercado de trabalho.

ao mercado formal de trabalho. A maneira como a sociedade se organiza atualmente, se a pessoa não possui trabalho, não há renda e sem renda não há condições dignas de vida. A cultura escolar brasileira se caracteriza pela dificuldade em lidar com a diversidade, o que contribui para a manutenção do preconceito e de um ambiente escolar inóspito para pessoas trans.

Além disso, a dimensão subjetiva e preconceituosa da cultura transfóbica, reforça a violência escolar praticada sobre pessoas trans como, por exemplo, o desrespeito ao uso do banheiro e do uniforme escolar de acordo com a real identidade de gênero da pessoa. A violência escolar é fator relevante da evasão, o que impõe prejuízos incalculáveis na trajetória de vida e de trabalho das pessoas trans, pois a falta de qualificação, de certificados e diplomas auferidos pela educação formal compromete o acesso ao mercado formal de trabalho.

Considerando esse contexto, o núcleo pedagógico do programa iniciou as atividades em 2021. Em um primeiro momento, foram realizados estudos sobre teorias do campo da educação como a obra "Pedagogia para Autonomia" (Freire, 1968) e "Pedagogia Histórico Crítica: Primeiras aproximações" (Saviani, 1991). Em relação ao primeiro, buscou-se pensar a contribuição de conceitos como "opressão", "inédito viável", "situacionalidade", "educação libertadora", "dialogicidade" para compreensão das vivências trans. A Pedagogia Histórico Crítica, por sua vez, contribuiu para refletir sobre a importância do acesso aos conhecimentos curriculares de ensino, a uma cultura técnica ilustrada, para superação de determinada condição socioeconômica de existência.

Em abril de 2022, com a equipe ampliada, foi construído o perfil do egresso (Quadro 1) e, organizado em função deste perfil, o conteúdo programático do curso de qualificação. Assim, ocorreu a distribuição dos temas das aulas entre os alunos extensionistas, organizados em duplas, que passaram a se debruçar sobre os conteúdos e estratégias pedagógicas para abordá-los nas aulas.

Quadro 1. Perfil do egresso do Curso de qualificação

PERFIL DO EGRESSO
O curso objetiva formar um profissional trans que atue no contexto da Hospitalidade na Gastronomia, mais especificamente no serviço de salão e de bebidas de empreendimentos gastronômicos, com noções de boas práticas de atendimento e higiene, independente do sistema e modalidade de serviço, com base em valores, atitudes, competências e arcabouço teórico. O que se deseja é que o egresso preste um atendimento de excelência a todo tipo de público com cordialidade, pontualidade, boa comunicação e destreza, e que possua habilidades para vender e servir os produtos oferecidos. Esperamos que o egresso, com essa formação, contribua com a cultura do respeito à diversidade nos espaços de atuação, tornando-os mais acolhedores e inclusivos, colaborando na construção de uma outra imagem da população trans e do profissional de gastronomia que atua no Rio de Janeiro.

Fonte: Acervo do Programa *TransGarçonne* (2022).

A construção do perfil do egresso foi um dos pontos de partida para a definição do conteúdo programático do curso. Buscamos, assim, pensar as habilidades profissionais que consideramos centrais para o exercício da função de "garçonne" (garçom/garçonete). Nesse sentido, observamos que além dos conhecimentos técnicos era importante abordar noções básicas da dimensão comportamental do trabalho, uma vez que o contexto de exclusão do ambiente escolar e laboral pode contribuir para construção de vivências pouco familiarizadas

com o ambiente corporativo, onde as normas de comportamento são importantes, devendo ser abordadas como um tema transversal ao conteúdo. Vale destacar que um dos desafios apresentados pela pesquisa de Almeida e Vasconcellos (2018) para inserção de pessoas trans no mercado de trabalho foi o desconhecimento de normas de etiqueta profissional, uma vez que o universo do trabalho tende a demandar uma performance mais padronizada das condutas.

A PESQUISA BIBLIOGRÁFICA

Foi encaminhada, previamente, uma pasta do *Google Drive* com referências selecionadas pelos professores orientadores, que deveriam conduzir a construção das apresentações para as aulas teóricas. Ademais, realizou-se uma busca complementar na literatura cinzenta e em *sites*, visando um maior aprofundamento dos temas sugeridos para as aulas.

Assim, a partir dos materiais pesquisados que se basearam em uma bibliografia previamente selecionada, iniciou-se a elaboração das aulas e dos conteúdos organizados em módulos. Aqui, enfocaremos o processo de construção do módulo: Serviço de *Garçonne*, dividido em: Serviço de *Garçonne I*, de cunho teórico, e Serviço de *Garçonne II*, de cunho prático experimental (laboratório).

ELABORAÇÃO DO MATERIAL DIDÁTICO

As reuniões da equipe ocorriam semanalmente de forma remota e presencial, as reuniões remotas eram mais voltadas para as aulas teóricas, ocorrendo via plataforma *Google Meet*. Os encontros presenciais eram prioritariamente destinados às aulas práticas. Após algumas discussões sobre o processo de seleção dos conteúdos dos módulos, optou-se pela construção de um esboço preliminar contendo a sequência em que os conteúdos deveriam ser abordados. Desta forma, foi possível ter uma visão global dos conteúdos e da articulação entre os mesmos. Em seguida, foram produzidos slides para as aulas, que funcionaram como material didático do curso, sendo indicados materiais para aprofundamento.

Os materiais produzidos foram discutidos nas reuniões de equipe quando se realizava uma avaliação crítica do conteúdo, sendo evidenciada a necessidade constante de revisão e reorganização dos materiais, em um movimento dialógico contínuo de aprimoramento.

PLANEJAMENTO DAS AULAS

Aula teórica: Serviço de *Garçonne I*

Antes das aulas do curso iniciarem, foram realizados encontros presenciais em que os alunos extensionistas ensaiavam as aulas. Nestas oportunidades foi possível observar e refletir sobre aspectos como: vício de linguagem, posicionamento corporal, postura e articulação da voz. Os conteúdos abordados na aula teórica de Serviço de *Garçonne*, podem ser observados no Quadro 2.

Quadro 2. Conteúdo do módulo teórico: Serviço de *Garçonne* I

SERVIÇO DE GARÇONNE I	
Conteúdo	Objetivos de aprendizagem
Contexto histórico do surgimento dos restaurantes	Abordar o tema "Hospitalidade" na perspectiva histórica contemplando os primeiros restaurantes
Brigada de trabalho do restaurante e tipos de serviço	Apresentar os cargos e equipes que estarão relacionados aos profissionais da brigada de trabalho do salão do restaurante e os tipos de serviços executados
Mobiliários, equipamentos e utensílios do restaurante	Apresentar o mobiliário, os equipamentos e os utensílios que estão sob o domínio e responsabilidade dos profissionais de salão, apresentando as técnicas de manuseio
<i>Mise en place</i>	Apresentar as técnicas de organização do salão e a apresentação dos utensílios à mesa
Habilidades profissionais no atendimento	Frisar a importância da hospitalidade e etiqueta no atendimento ao cliente para que haja uma boa prestação de serviço
Avaliações de serviço	Demonstrar os impactos do atendimento na satisfação do cliente, por meio de exemplos encontrados no TripAdvisor

Fonte: Elaborado pelos autores (2022).

Ao final dessa aula, foi selecionado um trecho de avaliação do *TripAdvisor*⁶ de um restaurante localizado na zona sul do Rio de Janeiro. Nele, atuava como garçõnete Afrodite Aurora, uma mulher trans que participa do programa. A escolha se deu em função do tema da avaliação tocar diretamente a questão trans de forma sensível. Na postagem, cujo título era "Somente elogios, atendimento impecável da Afrodite, ela é incrível", a comensal se desculpa pelo equívoco cometido por um dos senhores de sua mesa, pois teria chamado Afrodite Aurora de "moço". Diz que fez questão de chamar atenção de todos na mesa e refletir sobre o quanto esta atitude estava errada, a fim de não normalizar a situação, reforçando em seu nome e de todos os comensais o pedido de desculpas à Afrodite, em um trecho, destacamos:

"E seu nome é Afrodite, imagino que não por acaso, já que Afrodite significa à deusa do amor e da beleza. Estou deixando este comentário porque não devemos normalizar essas situações. Nos desculpe, Afrodite, e desejo de todo o coração que a nossa sociedade aprenda e evolua mais rápido, para que essas situações jamais possam se repetir e tirar por um segundo a sua paz. Seu pronome é ELA, e dentre os muitos adjetivos destaco: SIGA SENDO BELA E À MARAVILHOSA DEUSA QUE VOCÊ É!" (TripAdvisor, 2022).

Afrodite Aurora respondeu agradecendo as palavras "cobertas de entendimento sobre diversidade e inclusão", considerando nobre a sensibilidade da comensal, e continua

⁶ Um site que fornece informações e conteúdos relacionados ao tema "turismo". As empresas vinculadas ao site divulgam o seu local e os usuários avaliam as experiências oferecidas por elas, e permite que aqueles que vivenciaram alguma experiência (positiva ou negativa) possam dar suas opiniões.

“Faço parte de um projeto da gastronomia da UFRJ que visa preparar e incluir no mercado pessoas trans. Meu trabalho é trabalhar em equipe, também é atender o público. Público esse que nem sempre vai olhar e entender ao certo quem eu sou, ou o que eu estou fazendo aqui no restaurante. Já que eu sou uma pessoa normal, porém não comum nestes espaços. Tenho plena consciência disso e fiquei feliz de saber que de certa forma meu trabalho está trazendo um impacto, uma reflexão. Estar em contato com o público me humaniza muito e me traz muito aprendizado. A mensagem que eu quero passar para as pessoas de um modo geral é que sou apta para estar no local onde eu trabalho e fico feliz que tenha gostado do meu atendimento. Foi um enorme prazer atendê-la.” (TripAdvisor, 2022).

A apresentação deste contexto gerou grande envolvimento na turma, pois qualquer estudante poderia se ver nesta situação ou já ter passado por situação semelhante. O desrespeito ao nome e o uso inadequado do pronome de tratamento é uma manifestação de preconceito, que se configura como uma das principais barreiras ao ingresso e permanência de pessoas trans no mercado de trabalho. Mesmo que as organizações criem estratégias internas para blindar funcionários trans de violências decorrente da interação com membros internos, há maior dificuldade quando se trata do público externo, como os clientes (Almeida; Vasconcelos, 2018).

Na dinâmica desenvolvida foram levantados pontos de discussão capazes de estimular o acesso a memória e vivências, revelando também o potencial de transformação social quando corpos trans ocupam espaços anteriormente inacessíveis, quebrando barreiras impostas pela cisheteronormatividade⁷. Foi possível observar que temas como este, que tratam de questões inerentes ao conteúdo - atendimento ao cliente no serviço de salão - associadas à problemática de gênero, possuem grande potencial de motivação. Nesse contexto, podemos considerar que o tema proposto dialoga com a perspectiva dos "temas geradores" de Paulo Freire, entendidos como temas que possibilitam ao educando dar sentido ao aprendizado do conteúdo, uma vez que se relaciona com a sua experiência de mundo.

Aula prática-experimental: Serviço de *Garçonne* II

A definição do conteúdo e a abordagem didática ocorreram em encontros realizados no laboratório de gastronomia, sendo considerado: *i)* importância da técnica para o desempenho profissional; *ii)* materiais disponíveis; *iii)* grau de dificuldade; *iv)* tempo de execução; e *v)* espaço e dinâmica de grupo.

A aula prática-experimental foi dividida em duas partes: no primeiro momento ocorreu uma revisão de conceitos da primeira aula e, posteriormente, foram apresentadas as atividades que seriam realizadas na aula prática-experimental (Quadro 3). No segundo momento, os participantes foram para um laboratório onde ocorreram atividades relacionadas ao serviço de “*garçonne*”.

⁷ “A cisheteronormatividade é um termo que se refere à “naturalização das regras de gênero que são culturalmente impostas visando produzir, desde a infância, corpos e subjetividades para que estes sejam cisgêneros e heterossexuais, infligindo punições contra aqueles(as) que a subvertem, reforçando comportamentos daqueles(as) que se adequam para que (re)produzam outros corpos e subjetividades que se adequem à cisheteronormatividade, mantendo assim uma identidade global” (Rosa, 2020, p.100).

Quadro 3. Conteúdo do módulo prático-experimental: Serviço de *Garçonne* II

SERVIÇO DE GARÇONNE II: PRÁTICA		
Conteúdo	Objetivos de aprendizagem	Descrição da técnica
Mise en place da mesa	Abordar as técnicas de montagem de acordo com o serviço executado	1) Separar rouparia da mesa, <i>sousplat</i> , pratos, talheres, taças e <i>menáge</i> ; 2) Forrar a mesa com a toalha; 3) Colocar o cobre-mancha sobre a toalha; 4) Inserir o <i>sousplat</i> ; 5) Colocar os pratos sobre o <i>sousplat</i> de acordo com a sequência dos serviços; 6) Inserir os talheres de fora para dentro de acordo com a ordem do serviço (facas e colheres pela direita e garfos pela esquerda); 7) Colocar guardanapo sobre os pratos; 8) Colocar as taças de acordo com a ordem de serviço; 9) Adicionar arranjo de flores à mesa. 10) Inserir <i>ménage</i> 11) Inserir o prato de sobremesa e a faca de pão para o <i>couvert</i> .
Técnica de uso do "alicate" ¹	Apresentar uso do "alicate", realizando exercícios demonstrativos	1) Segurar talheres com curvatura para dentro; 2) Usar o dedo indicador e polegar para abrir e fechar o "alicate"; 3) Servir com alicate da travessa para o prato.
Desembaraço de mesa	Apresentar a técnica do desembaraço de mesa, que consiste na retirada ou troca dos utensílios	1) Colocar o prato entre o dedo do meio esquerdo e os dedos indicador e anelar; 2) Colocar os demais pratos sobre a palma da mão; 3) Passar os restos de comida dos demais pratos (um a um) para o prato apoiado pelos dedos, utilizando a técnica alicate.
Polimento	Ensinar a técnica de polimento de talheres e louças	1) Separar talheres, pratos e taças lavados; 2) Colocar álcool em uma bandeja; 3) Colocar os talheres de molho no álcool presente na bandeja; 4) Adicionar o álcool sobre um dos pratos e passar o álcool aos demais em sequência; 5) Passar o álcool de uma taça à outra, polindo-as posteriormente.
Bandeja	Demonstrar e exercitar o manuseio de bandeja pelo salão	1) Separar garrafas com água, algumas taças e uma bandeja; 2) Colocar as garrafas e as taças sobre a bandeja; 3) Carregar a bandeja considerando o centro de gravidade; 4) Simular o serviço ao cliente.
Tipos de serviço	Demonstrar as principais técnicas de serviço à mesa	1) Serviço à francesa: aproximar a travessa comensal ¹ para que ele se sirva; 2) Serviço à Inglesa direto: servir o cliente direto no prato; 3) Serviço à inglesa indireto: montar os pratos sobre o <i>guéridon</i> e servir o cliente.

Fonte: Elaborado pelos autores (2022).

No laboratório, os participantes do curso foram divididos em dois grupos, orientados cada um por um extensionista. O objetivo dessa etapa foi oferecer uma experiência prática-experimental dos conceitos apresentados nas aulas teóricas e abordar técnicas do serviço de salão dentro de um ambiente previamente preparado. Na figura 1, é possível observar a

aplicação das técnicas de manuseio do alicate e o *mise-en-place* considerando a preparação de um menu.

Figura 1. Aula prática-experimental



Fonte: Acervo do programa *TransGarçonne* (2022).

A Figura 2, apresenta os estudantes do curso, um dos docentes responsáveis pela equipe e os discentes extensionistas envolvidos nas atividades do programa.

Figura 2. Roda de conversa



Fonte: Acervo do programa *TransGarçonne* (2022).

Para finalizar as aulas do curso foi realizada uma roda de conversa na qual vários relatos trouxeram uma visão positiva da experiência, como o fato de ser uma turma voltada para pessoas trans. Nesse sentido, uma aluna considerou que já esteve em outros cursos voltados para a comunidade LGBTQIAP+, e que sendo uma mulher trans muitas vezes se sentia excluída dentro do próprio grupo, tendo uma experiência diferente nas aulas do curso realizado pelo programa. Outra questão que surgiu foi a vontade de continuar os estudos, estender as aulas ou fazer outros cursos no programa. As aulas práticas-experimentais tiveram destaque no interesse da turma.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A proposta de um curso de qualificação oferecido pela UFRJ colabora para a inserção de pessoas trans na universidade, uma vez que é sabido o baixo percentual da presença deste público no espaço acadêmico (FONAPRACE, 2018). Outro ponto que merece ser lembrado é o impacto do acesso à educação na trajetória de vida dos participantes, tendo em vista que, alguns participantes relataram se sentirem confiantes, ao frequentarem a universidade, tendo interesse em retomar os estudos.

Além disso, a experiência do curso não se limita ao aprendizado técnico, mas a vivência entre os pares, de modo que nem todos, apesar de serem trans, têm ou tiveram experiências prévias de interação com outras pessoas trans. O fato do coordenador do programa ser um homem trans, também foi destacado como um ponto importante, que demonstra que é possível ser uma pessoa trans e estar em um lugar de autoridade.

Ademais, no que se refere aos participantes do curso, percebeu-se uma taxa satisfatória de concluintes. Dos 25 inscritos, 18 concluíram o curso, sendo a evasão em torno de 28%, uma média esperada em projetos que trabalham com pessoas em situação de vulnerabilidade social-econômica. A permanência pode estar relacionada com o fato de que o programa, além de oferecer essa formação, concedeu um subsídio financeiro do Ministério Público do Trabalho⁸ para que esses participantes pudessem manter a frequência nas aulas, além de se alimentarem na universidade utilizando o restaurante universitário.

Outrossim, notou-se um maior interesse e participação nas aulas práticas-experimentais, uma vez que a maioria dos integrantes do curso participou ativamente das atividades no laboratório. Estudos apontam que realizar atividades educativas nesses espaços promovem maior motivação nas aulas (Bartzik; Zander, 2016; Leite; Silva; Vaz, 2005; Lima; Garcia, 2011). Desse modo, observamos que as estratégias adotadas nas aulas podem ser importantes ferramentas de aprendizagem, devendo ser continuamente repensadas e aprimoradas.

A literatura de Paulo Freire (2003) aponta que os educadores precisam criar caminhos para que os educandos possam produzir e construir o conhecimento, sem que haja uma relação de subordinação entre as partes. Logo, as atividades que possibilitam interação, como as aulas práticas-experimentais tendem a tornar a aprendizagem mais participativa, dado o protagonismo participativo observado nas aulas. No que se refere às técnicas apresentadas, a

⁸ O programa *TransGarçonne* é custeado com destinação do Ministério Público do Trabalho de valores decorrentes de Ação Civil Pública.

proposta objetivou desenvolver habilidades, comumente, demandadas no exercício profissional do serviço de atendimento no salão.

Conforme observaram Ferreira e Godoy (2015), a construção do conhecimento está na realização contínua das atividades. Do mesmo modo, o domínio das técnicas apresentadas no laboratório deve ser refinado a partir do contato contínuo do estudante com essas habilidades, ao longo do seu desenvolvimento profissional. Nesse sentido, um dos desafios futuros do núcleo de educação do programa é pensar estratégias que possibilitem aos educandos aprofundar os conhecimentos adquiridos, como por exemplo, por meio de cursos especializados em coquetelaria, que possui potencial para absorver pessoas trans no mercado de trabalho, como o caso da ex-aluna do curso de 2019, Rochelly Rangel, vencedora do reality de coquetelaria Bar Aberto (Enéas; Monteiro; Vermelho, 2023).

Observou-se, ademais, no exercício desta ação de extensão, a importância da consolidação de uma rede de apoio para pessoas trans que, ainda na atualidade, enfrentam dificuldades de acesso à educação e ao mercado formal de trabalho. Segundo Santana *et al.* (2021), a criação destas redes fortalece a busca por direitos e respeito às existências. Assim, a partir do compartilhamento de ideias e vivências, proporcionado pelo curso, construiu-se uma relação de empatia e solidariedade para com os desafios enfrentados pelos participantes. Além disso, contribui para a formação ampliada dos alunos extensionistas, tanto técnica, quanto cidadã, possibilitando por meio de uma relação dialógica a compreensão e intervenção extensionista da universidade com caráter transformador da sociedade.

Neste sentido, trazer o exemplo de Afrodite Aurora para discutir com a turma uma situação problema veiculada pelo *TripAdvisor* contribuiu para que todos pudessem se sentir parte da construção do conhecimento, acionando memórias e vivências, que ao serem trocadas fortalecem o protagonismo e a identidade do grupo, enriquecendo o processo formativo.

Um ponto a ser pensado para as próximas turmas é como criar estratégias de aprendizagem mais contextualizadas ao conteúdo. Para isso, um dos desafios é encontrar temas que façam parte da vivência dos educandos, como a questão de gênero, que articulada aos conteúdos possam gerar sentido ao aprendizado. Vale ressaltar que no planejamento do curso foram problematizadas as condições para que os temas geradores pudessem emergir dos próprios educandos, sendo identificados alguns fatores limitantes, tais como: *i*) o formato do curso, de cunho profissionalizante com conteúdo e objetivos pré-definidos; *ii*) a restrição de tempo para elaboração do curso e sua execução; *iii*) a pouca ou nenhuma experiência dos alunos extensionistas enquanto educadores, não tendo formação pedagógica ou disciplinas de licenciatura no curso de Gastronomia.

Em relação ao processo de construção das aulas, vale destacar as contribuições para o processo de formação acadêmica do extensionista (FORPROEX, 2012), tendo em vista que, foram adotadas estratégias dialógicas para uma melhor assimilação dos conteúdos do curso. Vale mencionar aqui o livro *Pedagogia do Oprimido*, de Paulo Freire, que contribui para a compreensão das situações de opressão vivenciadas por pessoas trans e os desafios para uma educação libertadora e dialógica que considerasse a situacionalidade dos educandos (Barbosa; Monteiro; Brandão, 2021).

A partir de Paulo Freire entendemos a necessidade de compreender o contexto de opressão que caracteriza a violência de gênero vivenciada por pessoas trans, e como o curso poderia se apresentar como uma possibilidade de transformação, ou seja, de vislumbrar um inédito viável. Outra questão diz respeito ao fato de que participar do curso, ou mesmo concluí-

lo, não garante a inserção ou permanência no mercado de trabalho, uma vez que esse processo não depende somente do programa, mas do contexto e do momento de vida de cada pessoa, das parcerias traçadas com as empresas, além de outras variáveis. Pela complexidade dos objetivos propostos, as ações do programa foram gradativamente ampliadas, sendo o núcleo de educação, que promove o curso, um dos eixos do programa, ponto de partida pelo qual ocorre a entrada no programa.

No que concerne à experiência extensionista, a elaboração do material pedagógico foi uma tarefa desafiadora, tendo em vista algumas dificuldades de comunicação encontradas ao longo deste processo. A construção de um roteiro para conduzir essa atividade possibilitou o alinhamento das expectativas, os conteúdos foram selecionados à medida que foi delineado o perfil do egresso, o que tornou a tarefa mais clara.

Outro desafio foi o desenvolvimento da capacidade de síntese durante o preparo das aulas, sobretudo as teóricas, porque os conteúdos eram extensos e precisavam ser adequados a um público que, embora tivesse como característica comum ser transgênero, era também diverso, marcado por particularidades socioeconômicas e formativas, além de alguns participantes já possuírem experiência como “*garçonnes*” e outros não. Para que ambos pudessem se expressar sem sobreposição ou perfis dominantes, adotamos uma comunicação dialógica que ao mesmo tempo deveria colocar limites, a fim de mediar a participação de todos de forma coletiva, mas sem perder o foco.

Apesar dos desafios supracitados, a participação do extensionista no núcleo de educação do programa proporcionou aprofundar conceitos discutidos na graduação em Gastronomia. Ações como essa permitem que o aprendizado seja uma via de mão dupla, a partir do compartilhamento de vivências proporcionado pelo contato direto da universidade com a sociedade. Tratando-se das instituições públicas, esta experiência pode ser tomada como um exemplo para o fomento e promoção de atividades formativas que fortaleçam a trajetória de vida e de trabalho de pessoas trans, fazendo com que a universidade cumpra o seu papel social na redução das desigualdades socioeconômicas e na formação cidadã dos extensionistas.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, C. B. DE; VASCONCELLOS, V. A. Transexuais: transpondo barreiras no mercado de trabalho em São Paulo? **Revista Direito GV**, v. 14, n. 2, p. 303–333, ago. 2018.

ALMEIDA, G. ‘Homens trans’: novos matizes na aquarela das masculinidades? **Estudos Feministas**, v. 20, n. 2, p. 513-523, 2012.

ANDRADE, L. N. de. **Travestis na Escola: assujeitamento e resistência à ordem normativa**. 2012. 279 p. Tese (Doutorado em Educação Brasileira) - Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, Ceará, 2012.

BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. Lisboa: Edições 70, 2011.

BARTZIK, F.; ZANDER, L. D. A importância das aulas práticas de ciências no ensino fundamental. **Arquivo Brasileiro de Educação**, v. 4, n. 8, p. 31-38, 2016.

BARBOSA, B. da S.; MONTEIRO, R. A. da S.; BRANDÃO, L. F. X. A TRANS-formação do pensamento utópico em inédito viável através da educação libertadora de paulo freire: esperar futuros possíveis. In: XII Fórum Internacional de Pedagogia - FIPED. [Anais...]. Cajazeiras (PB): AINPGP, 2021. Disponível em: <https://l1nq.com/yQlaV>. Acesso em: 20 mar. 2023.

CARVALHO, M. "Travesti", "mulher transexual", "homem trans" e "não binário": interseccionalidades de classe e geração na produção de identidades políticas. **Cadernos Pagu**, n. 52, 2018.

CASARIN, S. T.; PORTO, A. R. Relato de Experiência e Estudo de Caso: algumas considerações/Experience Report and Case Study: some considerations. **Journal of Nursing and Health**, v. 11, n. 4, 2021.

DALTRO, M. R.; DE FARIA, A. A. Relato de experiência: Uma narrativa científica na pós-modernidade. **Estudos e pesquisas em psicologia**, v. 19, n. 1, p. 223-237, 2019.

DE LIMA, D. B.; GARCIA, R. N. Uma investigação sobre a importância das aulas práticas de Biologia no Ensino Médio. **Cadernos de Aplicação**, v. 24, n. 1, 2011.

ENÉAS, M. F. P., MONTEIRO, R.; VERMELHO, S. C. S. A coquetelaria como potencial mercado de trabalho para população trans: o caso TransGarçonne. In: MELCHIOR, Myriam; MONTEIRO, Renato (Org.). I Seminário TransGarçonne. [Livro Eletrônico] 2023. [Anais...]. Rio de Janeiro, 2023.

FERREIRA, J. F.; GODOY, A. S. Processos de aprendizagem: um estudo em três restaurantes de um clube étnico alemão de negócios, gastronomia e cultura. **RAM. Revista de Administração Mackenzie**, v. 16, n. 2, p. 15-44, abr. 2015.

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS INSTITUIÇÕES PÚBLICAS DE EDUCAÇÃO SUPERIOR BRASILEIRAS (FORPROEX). Política Nacional de Extensão Universitária. Gráfica da UFRGS. Porto Alegre, RS, 2012. Disponível em: <https://l1nq.com/lIQVf>. Acesso em: 20 mar. 2023.

FÓRUM NACIONAL DE PRÓ-REITORES E ASSUNTOS COMUNITÁRIOS ESTUDANTIS. **V Pesquisa Nacional de Perfil Socioeconômico e Cultural dos (as) graduandos (as) das IFES-2018**. Brasília, 2018. Disponível em: <https://acesse.one/Wf1GV>. Acesso em: 20 mar. 2023

FREIRE, P. **Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa**. Editora Paz e terra, 2003.

FREIRE, P. **Pedagogia do Oprimido**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1968.

LEITE, A. C. S.; SILVA, P. A. B.; VAZ, A. C. R. A importância das aulas práticas para alunos jovens e adultos: uma abordagem investigativa sobre a percepção dos alunos do PROEF II. **Ensaio pesquisa em educação em ciências (Belo Horizonte)**, v. 7, p. 166-181, 2005.

MONTEIRO, R.; COSTA, A. Reflexões trans em escritas pandêmicas: um breve diálogo com a psicologia social. In: MACIAZEKI-GOMES, Rita de Cássia Maciazeki-Gomes; SILVA, Édio Raniere; FARIA, Jéssica Isis (Org). **O que pode a psicologia social em tempos de pandemia de Covid-19**. Bauru, Gradus Editora, 2023.

MONTEIRO, R.; VERMELHO, S.C.S. TransGarçonne: à formação pedagógica e os princípios da extensão universitária. In.: MONTEIRO, Renato; CRUZ, Breno. **TRANSGARÇONNE: extensão universitária e inclusão social na Gastronomia**. Curitiba: Editora CRV, 2022.101-114. p.87-100.

PANIZA, M. D. R.; MORESCO, M. C. A margem da gestão da diversidade? Travestis, transexuais e o mundo do trabalho. **RAE-Revista de Administração de Empresas / FGV**. São Paulo, V.62, n. 3, 2022, p. 1 -20.

ROSA, E. B. P. R. Cisheteronormatividade como instituição total. **Cadernos PET-Filosofia**, v. 18, n. 2, 2020.

SANTANA, B.; PEÇANHA, L. M. B.; CONCEIÇÃO, V. G. **Transmasculinidades negras: narrativas plurais em primeira pessoa**. 1 ed. São Paulo: Ciclo contínuo editorial, 2021.

SAVIANI, D. **Pedagogia histórico--crítica: primeiras aproximações**. 2. ed. São Paulo: Cortez/Autores Associados, 1991.

SILVA, M. R. Saúde Mental e sindemia entre trans avaliadas para o uso de profilaxia pré-exposição ao HIV. 2020. 116 p. Dissertação. (Mestrado em pesquisa clínica em doenças infecciosas) - Instituto Nacional de Infectologia Evandro Chagas, Fundação Oswaldo Cruz, Rio de Janeiro, 2020.

“Mulheres de tacho”: a educação para o trabalho doméstico no bairro rural do Taquari (1940-1960)

“Mulheres de tacho”: the education for domestic work in the rural district of Taquari (1940-1960)

“Mulheres de tacho”: la educación para el trabajo doméstico en el barrio rural de Taquari (1940-1960)

Ana Júlia Galassi Gobesso | anajgobesso@gmail.com

<https://orcid.org/0009-0009-2331-9464>

Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP), Campinas, SP, Brasil.



Recebimento do artigo: 30-setembro-2023

Aceite: 16-novembro-2023

GOBESSO, A. J. G. “Mulheres de tacho”: a educação para o trabalho doméstico no bairro rural do Taquari (1940-1960). **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 3, n.2, p. 238-247, dez. 2023.

RESUMO

O presente texto objetiva refletir sobre a educação para o trabalho doméstico, por meio do viés da alimentação e cultura, tendo como recorte o bairro rural do Taquari, localizado no município de Leme, interior de São Paulo, na metade do século XX. A análise fundamenta-se em uma bibliografia sobre modos de vida tradicionais de habitantes da região e suas relações econômicas e sociais, acrescidos de relatos da minha avó materna, nascida no referido bairro, sobre suas lembranças de infância. Constata-se, assim, que a educação para o trabalho e para o cumprimento de funções sociais é marcada pela divisão entre os gêneros masculino e feminino, materializando-se nas práticas e experiências cotidianas das crianças. De forma dicotômica, nesse contexto, o trabalho visível, referente a atividades que envolvem remuneração financeira, associa-se ao masculino, ao passo que o trabalho doméstico – que abrange, entre outras atribuições, o preparo de alimentos e refeições – vincula-se ao feminino. Neste sentido, este texto reitera a importância de valorizar experiências femininas, bem como a dimensão dos trabalhos dos cuidados, atividades essenciais para a manutenção da vida, da sociedade e da economia.

Palavras-chaves: Gastronomia; Bairros rurais; Divisão do trabalho; Trabalho dos cuidados.

ABSTRACT

This text aims to reflect on education for domestic work, through the perspective of food and culture, taking as its focus the rural neighborhood of Taquari, located in the municipality of Leme, in the interior of São Paulo, in the middle of the 20th century. The analysis is based on a bibliography about the traditional ways of life of the region's inhabitants and their economic and social relations, plus the accounts of my maternal grandmother, who was born in the neighborhood, about her childhood memories. It can thus be seen that education for work and for fulfilling social functions is marked by the division between the male and female genders, which materializes in children's daily practices and experiences. In a dichotomous way, in this context, visible work, referring to activities that involve financial remuneration, is associated with men, while domestic work – which includes, among other tasks, preparing food and meals – is linked to women. In this sense, this text reiterates the importance of valuing women's experiences, as well as the dimension of care work, essential activities for maintaining life, society and economy.

Keywords: Gastronomy; Rural neighborhoods; Division of labor; Care work.

RESUMEN

Este texto pretende reflexionar sobre la educación para el trabajo doméstico, a través de los alimentos y cultura, tomando como foco el barrio rural de Taquari, situado en el municipio de Leme, São Paulo, a mediados del siglo XX. El análisis se basa en una bibliografía sobre los modos de vida tradicionales de los habitantes de la región y sus relaciones económicas y sociales, además de los relatos de mi abuela materna, nacida en el barrio. Así, se observa que la educación para el trabajo y para cumplir funciones sociales está marcada por la división entre los géneros masculino y femenino, que se materializa en las experiencias cotidianas de los niños

y niñas. En este contexto dicotómico, el trabajo visible, referido a las actividades que implican remuneración económica, se asocia al género masculino, mientras que el trabajo doméstico – que incluye, entre otras tareas, la preparación de alimentos – se asocia al género femenino. En este sentido, este texto reitera la importancia de valorar las experiencias de las mujeres, así como la dimensión del trabajo de cuidados, actividades esenciales para el mantenimiento de la vida, de la sociedad y de la economía.

Palabras claves: Gastronomía; Barrios rurales; División del trabajo; Trabajo de cuidados.

Este texto propõe uma reflexão sobre a educação dos sentidos e das sensibilidades para o trabalho doméstico, enfocando as experiências femininas no contexto rural paulista na metade do século XX, tendo como recorte espacial o bairro de Taquari, localizado no município de Leme, interior de São Paulo. Para nortear as considerações, serão utilizados trabalhos bibliográficos que aludem aos modos de vida tradicionais de habitantes do interior de São Paulo e às relações econômicas e sociais que vigoraram na região na metade do século passado, bem como à educação e memória, acrescidos de relatos recentes da minha avó materna, nascida em Taquari há 75 anos, sobre sua infância e suas lembranças do cotidiano do bairro entre os anos 1940 e 1960.

O interesse pelas vivências das mulheres se constitui por meio do viés da alimentação e cultura, que permite investigar os modos por meio do qual as pessoas criam práticas e atribuem significados àquilo que incorporam a si mesmas (Maciel, 2001), bem como a força socializadora da comensalidade, que leva ao encontro, produz hierarquias e regulação de maneiras de se comportar (Simmel, 2004). Considerando que não nos alimentamos de nutrientes puros, o alimento precisa ser culturalizado para ser consumido e cada hábito alimentar é como um pequeno cruzamento de histórias, que varia de acordo com a área cultural (Giard, 2013).

Os regimes alimentares envolvem, além de simbolismos e práticas, distribuição dos trabalhos entre os sexos, que constituem maneiras de ser no mundo, mutáveis de acordo com a cultura local e mudanças nas condições materiais ou organização política (Giard, 2013). Tomamos, especialmente na zona rural paulista, a importância do cotidiano doméstico como espaço e tempo característico das práticas alimentares e a associação do feminino ao trabalho de preparar o alimento, assim como a outros trabalhos de cuidado – da casa e das pessoas. Por isso, o enfoque quanto à memória e educação dos sentidos e sensibilidades será na dimensão das vivências e experiências femininas no bairro rural paulista de Taquari à época, sua relação com os trabalhos domésticos e o papel social da mulher na reprodução diária da vida.

[A avó] dirá à criança que já viu muitas revoluções, que tudo continua na mesma: alguém continuou na cozinha, servindo, lavando pratos e copos em que os outros beberam, limpando banheiros, arrumando camas para o sono de outrem, esvaziando cinzeiros, regando plantas, varrendo o chão, lavando a roupa. Alguém curvou suas costas atentas para os resíduos de outras vidas (Bosi, p. 73, 1994).

A família da minha avó materna é toda "do sítio". Tanto seu pai quanto sua mãe tinham origem no bairro rural de Taquari, sendo que os ascendentes paternos eram imigrantes italianos estabelecidos no interior paulista no fim do século XIX e os maternos, de origem portuguesa, já ocupavam a região há mais tempo. As mulheres da família, principalmente as mais velhas,

costumam se dizer "mulheres de tacho". Tachos são recipientes, em geral grandes, feitos de ferro ou cobre, muito utilizados antigamente na zona rural para fins culinários, sobretudo para o preparo de doces. Uma vez que seu manuseio requer agilidade, energia e firmeza, especialmente quando no fogão a lenha, o termo "mulher de tacho" tem a conotação de mulher forte, que não nega serviço.

Minha avó cozinha muito – em grandes quantidades e muito bem – e é muito atenta aos cuidados com a casa. Por isso, buscando investigar como se constituiu esse modo de ser – suas sensibilidades – e quais as relações com a forma de viver da comunidade em que vivia, em conversa recente fiz a ela algumas perguntas sobre como se vivia, o que se fazia quando criança e como foi sua iniciação nas tarefas domésticas e na cozinha.

Ela conta que, quando criança, não existia brinquedo tal como conhecemos hoje. Brincava-se ao ar livre, de amarelinha, queimada, esconde-esconde e "cinco pedrinhas". Como suas irmãs e a maioria das primas são também mulheres, o mais comum era que brincassem juntas de bonecas de pano (costuradas com cabeça de louça) e de bordar, furando folhas "daquelas mais gordinhas, não lembro o nome da planta" com espinhos para formar desenhos e padrões. Na família, havia apenas um primo menino e, quando ele estava junto, como gostava muito de criações animais, a brincadeira era de "fazendinha", composta por bozinhos feitos com chuchus em miniatura, delimitados por cercas de "pauzinhos" e galhos de arbustos – nesse sentido, é interessante pontuar a ressignificação do alimento, que se transforma em brinquedo.

Havia escola no bairro para crianças a partir de sete anos, que eram então alfabetizadas. A divisão do trabalho marcada pelo gênero iniciava-se na infância, de forma que, a partir de mais ou menos nove anos, as meninas começavam a dividir as tarefas dos cuidados com as mulheres da casa e passavam também a limpar a casa, preparar a comida, lavar a roupa e a louça, incluindo as panelas de ferro que pretejavam no fogão a lenha – aliás, o sabão também era feito no sítio, com banha de porco e cinzas.

Neste contexto, as mulheres acordavam antes dos homens e do sol, por volta das cinco horas da manhã, preparavam o café (que era plantado, torrado e moído ali) e o serviam aos maridos, filhos e funcionários que iriam sair para trabalhar na terra, acompanhando leite (fervido após a ordenha da vaca), pães ou biscoitos de polvilho caseiros – o polvilho também era feito com a mandioca cultivada no sítio. Às 11 horas da manhã, esperavam os maridos e filhos homens que voltavam da roça já com o almoço pronto, cozido com a maioria dos ingredientes plantados, criados e preparados no bairro: arroz (que era levado à máquina de beneficiar), feijão, polenta (feita com o milho moído), carne de porco, vaca, frango, linguiça, milho, abobrinha, chuchu, almeirão, couve, chicória e alface, entre outros – minha avó diz que a comida era mais saborosa naquele tempo porque se cozinhava com banha e óleo era só para temperar salada. Quanto às sobremesas, tinha doces de fruta, arroz doce ou paçoca de amendoim. Às 14 horas, havia o intervalo para o café da tarde (passado fresquinho), chá de capim-cidreira ou erva-doce e bolo de mandioca, milho ou fubá (de acordo com a sazonalidade). Às 18 horas, antes de escurecer, era a hora do jantar e, como não havia geladeira e também não costumava sobrar comida do almoço, preparava-se novamente arroz, feijão, mistura (nome usado para descrever a proteína da refeição) e salada.

À rotina das mulheres cujos marcos eram o tempo de preparar e servir comida para a família, adicionava-se a responsabilidade por limpar a casa, as roupas, a louça e cuidar da horta. Enquanto a roça, os cultivos para o comércio e o plantio de cereais eram responsabilidade dos maridos, as esposas e filhas cultivavam os temperos, hortaliças e legumes que chegavam à

mesa de casa. E, quando restava algum tempo, dedicavam-se ainda aos bordados e crochê: não ficavam sem fazer nada.

Sendo assim, a partir dos 12 anos, minha avó começou a cozinhar para a família. Aprendeu o ofício, desde criança, ao observar os gestos de sua mãe e tias. Além disso, sua avó tinha um livro de receitas – “acho que o nome era ‘Dona Benta’, não sei onde foi parar” – e, como ela já sabia ler, o consultava sempre que fosse preciso. O livro **Dona Benta – Comer Bem** foi lançado pela Companhia Editora Nacional em 1940, trazendo receitas e “dicas” dirigidas às donas de casa e adquiriu relevância nacional (Simões, 2008). Minha avó, particularmente, gostava de cozinhar, mas pontua que algumas mulheres gostavam dos serviços domésticos e outras não. De qualquer forma, não havia escolha: tinham que cumprir com suas responsabilidades. Assim, novamente observamos uma divisão social do trabalho bastante definida e marcada pelos gêneros, sendo construída na educação das crianças e efetivada na vida adulta.

Nesse sentido, registrar fragmentos da fala e, através deles, a vida e os pensamentos de alguém que viveu no contexto rural paulista enquanto menina significa, aqui, entender a memória acessada não apenas como pessoal, mas também social, familiar e grupal, pois seus modos de ser se relacionam à cultura que a constitui (Bosi, 1994). Ecléa Bosi sustenta que o ato de lembrar é regido pela função social exercida, no presente, pelo sujeito que lembra e, quando se trata de uma pessoa idosa, sua função própria é de lembrar e, com isso, ser memória da família, do grupo, da instituição e da sociedade.

Bosi (1994) expressa a importância da socialização das crianças com pessoas de mais idade, que não se preocupam com o que é ou não “próprio” para a faixa etária, e conversam “de igual para igual”, relativizando eventos do passado. As maneiras de ser e fazer, distintas da cultura, chegam à criança através da memória, da força e a revivência dos mais velhos, fazendo com que o passado se constitua no presente e se torne familiar. No âmbito deste texto, é interessante perceber que as narrativas de minha avó foram incorporadas à minha experiência – desde menina, nascida e criada no interior paulista –, assim como, um dia, as narrativas de minha tataravó (avó da minha avó) foram incorporadas à experiência de minha avó, influenciando na construção de reprodução de modos de ser e estar no mundo.

A narração da experiência leva ao compartilhamento da consciência, que se vitaliza no cruzamento entre corpo e imaginação, sentidos e significados, conforme a memória é reelaborada. Sendo assim, a rememoração e a experiência são também alicerces da educação dos sentidos e sensibilidades das crianças (Vaz; Momm, 2012), definindo a forma como se apreende o conhecimento sensível, o real e como se percebe a si e ao mundo (Pesavento, 2004).

Lugares de memória remetem também ao que há de material na vida social, às formas de apropriação, lembranças e construção de afetos entre sujeitos e mundo físico. Tendo isso em vista, os depoimentos ajudam a retomar os artefatos incorporados ou abandonados pelas instituições e grupos ao longo do tempo, permitindo vislumbrar indícios de como a materialidade se faz presente na construção de subjetividades, em experiências individuais e coletivas – percepções, gostos, corporeidades e afetos (Vidal; Silva, 2010). Ecléa Bosi (1994) também reflete sobre a destruição dos suportes materiais da memória, chamando atenção para os discursos das pessoas idosas rememorando “o que não existe mais”.

O bairro de Taquari, onde minha avó nasceu e em que se passam suas narrativas, está situado a 15 quilômetros do centro urbano do município de Leme, estado de São Paulo, localizado a aproximadamente 180 quilômetros da capital. Antonio Candido (2001) considera

o bairro rural a unidade mínima e estrutura fundamental de sociabilidade do homem do campo paulista – o qual caracteriza como caipira –, “consistindo no agrupamento de algumas ou muitas famílias, mais ou menos vinculadas pelo sentimento de localidade, pela convivência, pelas práticas de auxílio mútuo e pelas atividades lúdico-religiosas” (Candido, 2001, p. 81), caracterizado também pela economia de subsistência, com lavoura de base familiar. Maria Isaura Pereira de Queiroz (1973), em importante trabalho sobre os “Bairros Rurais Paulistas”, parte desta definição de bairro rural para entender como se organiza de forma geral a sociedade rural paulista, questionando-se sobre a possível preservação da civilização caipira e sua relação com a sociedade global.

Antonio Candido (2001) define como “civilização rústica” a antiga cultura formada no interior do Brasil pelo contato de portugueses e descendentes com povos indígenas e povos africanos escravizados, que incidiu na troca de referências culturais. Na região paulista, Candido afirma que a civilização rústica tomou a forma específica de civilização caipira. Dada a expansão geográfica dos paulistas durante os séculos XVI a XVIII, definiram-se tipos de cultura e vida social e se elaboraram técnicas que permitiam estabilizar as relações do grupo com o meio e dos componentes entre si, marcadas pela mobilidade. De acordo com a definição de Pasquale Petrone, autor retomado por Queiroz (1973, p. 31), a região se encontra na “depressão paulista”, uma das áreas de povoamento antigo do estado, em que se estabeleceu a civilização caipira e que passou por transformações econômicas e sociais a partir do século XVIII com os engenhos de açúcar e canaviais e, no fim do século XIX, com o cultivo de café e aquisição de terras por imigrantes europeus.

Durante a década de 1960, Queiroz (1973) analisa bairros rurais em diferentes áreas do estado de São Paulo, sendo um deles o bairro de Taquari, localizado em Leme, considerado na época do estudo um município próspero, com alta produção agrícola comparada à industrial e desenvolvimento influenciado pela produção de café no século XIX. Segundo a autora, até 1940 o bairro de Taquari era formado por grandes fazendas de pecuária extensiva e cultivo de café, cana-de-açúcar e cereais para consumo local, mas a partir desta década, com a diminuição do tamanho das propriedades em função da fragmentação acelerada e aquisição de sítios por pessoas de fora, em geral com ascendência italiana, a agricultura se tornou predominante.

Apesar da probabilidade, apontada por autores como Pasquale Petrone e Antonio Candido, de ser uma área em que não se encontrariam vestígios da civilização caipira ou organização de acordo com bairros rurais tradicionais, já que a influência da imigração italiana sugeriria novas formas de aglomeração, Queiroz (1973, p. 48) aponta que descendentes de imigrantes assimilam elementos folclóricos de origem portuguesa e brasileira típicos do interior paulista. Ademais, como os sitiantes não haviam abandonado as relações sociais e modo específico de habitação que definem o bairro rural segundo Antonio Candido (2001), mas adotavam agricultura comercializada, tendo a subsistência como complemento, a autora define Taquari como bairro rural moderno (Queiroz, 1973, p. 33).

Nos anos 1960, o bairro era constituído por pessoas que possuíam pequenas propriedades ou atuavam como meeiras (ou seja, agricultores que trabalham em terras pertencentes a outra pessoa) e as principais culturas produzidas eram algodão e mandioca, em regime semi-intensivo, destinadas ao comércio fora do município. As roças de arroz, feijão e milho (destinadas à subsistência) e as atividades pastoris (também para consumo doméstico e local) eram secundárias à agricultura comercial, e os produtos complementares eram comercializados localmente, entre sitiantes, e em vendas abastecidas por caminhões vindos de centros industriais (Queiroz, 1973).

Em torno de 200 famílias habitavam o bairro de Taquari durante os anos 1960, que poderiam ser reduzidas ao tronco comum de cinco ou seis, divididas entre famílias "antigas" e famílias de origem italiana, que eram a maioria. O núcleo do bairro se constituía por igreja, bares, campo de bochas, máquina de beneficiar arroz, habitações, serraria, escola primária – as crianças dividiam-se entre escola e trabalho agrícola e em geral passavam a ajudar integralmente suas famílias em vez de cursarem as etapas subsequentes de estudos –, e a intensa vida religiosa garantia a sociabilidade nas festas dos padroeiros, realizadas pela paróquia nos espaços públicos do bairro (Queiroz, 1973).

A dimensão da educação para o trabalho, que observamos anteriormente nos relatos de minha avó, tem sua importância ressaltada por Queiroz em relação à preparação para o cumprimento de suas funções sociais: "a educação informal dada pela família faz com que os cônjuges, ao se unirem, estejam preparados para as atividades domésticas, econômicas e sociais que passam a desempenhar" (Queiroz, 1973, p. 39). Estes afazeres são divididos sexualmente e se materializam na educação, desde a infância, de corpos e mentes para sua execução e, conseqüentemente, na relação das pessoas entre si e com o ambiente ao seu redor (Vidal; Silva, 2010).

A educação dos sentidos com ênfase no trabalho é tratada por Elaine Maschio e Marcus Tabora de Oliveira (2015) na experiência de imigrantes de origem italiana no Paraná entre fins do século XIX e início do XX. Diante das dificuldades em seu estabelecimento no Brasil, estes autores contam como a produção da vida nas colônias alia-se a uma moral do trabalho, que propicie condições para se atualizar e recriar a experiência humana no mundo. A economia baseia-se, assim, em uma dimensão menos monetária e mais moral: a educação é condição para se perpetuar uma tradição, o trabalho é algo que dá liga ao pertencimento étnico.

Na dimensão da imigração italiana, o trabalho, essencialmente agrícola, tinha teor de obrigação comum e condição de desenvolvimento de novas gerações e preparo para a vida, sendo aspecto essencial da vivência comunitária, a ser iniciado desde cedo. O tempo da infância se dividia entre trabalho, escola, brincar e atividades religiosas, elementos também considerados socializadores, sendo importante ressaltar que a divisão das tarefas era dicotômica e tinha o sexo como marcador essencial, o que influenciava diferentes concepções de infância para os gêneros feminino e masculino, bem como sua relação com trabalho e educação. A mulher se ocupava dos trabalhos domésticos, pouco reconhecidos, e o homem com o trabalho braçal agrícola, sendo os papéis sociais bem definidos, com prevalência masculina (Maschio; Oliveira, 2015).

A educação das mulheres, neste sentido, tinha por finalidade que fossem boas mães e esposas, permanecendo no espaço doméstico; já a educação dos homens era voltada para que trabalhassem nas lavouras, com responsabilidade de melhorar a vida na comunidade. Sendo o trabalho entendido como o modo por meio de que a humanidade produz sua existência – material e simbólica –, a educação pelas coisas, a exploração do material pelas mãos, era uma forma de ser e estar no mundo que confirmava interesses, necessidades e expectativas de imigrantes, que almejavam construir o mundo em que acreditavam (Maschio; Oliveira, 2015). Por conseguinte, na dimensão da infância, o trabalho com a terra se configurava como prioritário à escola pois a sobrevivência do grupo dependia disso.

Portanto, a educação considerada relevante não se restringia ao espaço escolar, mas ampliava-se a uma "educação social", que incluía formas amplas de transmissão da cultura – saberes, práticas e costumes –, as quais adentraram, inclusive, a escola e definiram alguns de

seus contornos, por exemplo, horário de aulas, período letivo, currículo diferenciado para meninos e meninas. As amplas formas educativas são, então, como uma ponte entre gerações mais velhas e mais novas, marcada pela relação com o trabalho e pela necessidade de resguardar os interesses da comunidade.

Ainda que os recortes espaciais e temporais sejam distintos, o estudo de Maschio e Oliveira (2015) sobre a sociabilidade de imigrantes vindos da Itália para o Brasil traz referências interessantes para pensarmos sobre as experiências no bairro de Taquari, dada a percepção da importância do trabalho como elemento constitutivo da vida social e a proeminência da imigração italiana na região.

As mulheres dos proprietários rurais raramente trabalham na roça, e o fazem em geral na época de colheita do algodão, sendo voz corrente que a produtividade feminina neste tipo de trabalho é maior do que a masculina. As mulheres dos meeiros vão para a roça com maior frequência; as moças solteiras só costumam trabalhar por ocasião da colheita; as crianças, porém, trabalham em qualquer época do ano, principalmente os meninos, pois colaboram com o pai nas tarefas diárias. O marido assume responsabilidade pela manutenção do lar; é ele quem dispõe dos bens da família, como lhe parece mais conveniente: passa a maior parte do tempo fora de casa, quer trabalhando, quer se divertindo. As famílias têm em geral 5 a 6 filhos; a quantidade de filhos é encarada como benéfica para "tocar o sítio p'ra diante" (Queiroz, 1973, p. 39).

Neste trecho escrito por Queiroz (1973) sobre o bairro de Taquari, podemos perceber que o termo "trabalho" se refere às atividades externas à casa, que envolvem remuneração financeira. Isso se inscreve na percepção dicotômica do trabalho assalariado como visível e trabalho doméstico como invisível, alicerçados na divisão sexual do trabalho que preconiza o masculino – ligado aos ganhos financeiros (Orozco, 2006). Os trabalhos historicamente associados às mulheres, que prezam pela sustentação e obtenção dos meios de vida e satisfação das necessidades humanas, são invisíveis, ou nem mesmo considerados como trabalho. As tarefas alimentares, associadas ao gênero feminino, e ao trabalho "improdutivo", são exemplos de trabalho de cuidado, atividades que não contam para o mercado, mas são essenciais para a vida, como cozinhar em casa, comprar comida e cultivar horta (Esteve, 2017).

Considerando como Economia as diferentes atividades e processos que garantem a satisfação das necessidades e das pessoas, os estudos de economia feminista trazem a proposta de transcender essa dicotomia entendendo a noção de cuidado da vida como objetivo central, baseando-se na ideia de que seguir dividindo produção – de coisas – e reprodução – de pessoas – é uma estratégia que não permite ver o que realmente importa: os sujeitos, seu bem-estar e o que é transversal (Orozco, 2006). Aplicam, para tanto, a metáfora da "economia *iceberg*" para demonstrar que usualmente só se vê uma ponta da economia capitalista – o trabalho remunerado, associado ao masculino, referente à economia produtiva e de mercado – , mas a maior parte do bloco permanece invisível – a economia reprodutiva, da vida, do cuidado, que sustenta inclusive quem trabalha no mercado: "para que alguns possam trabalhar 'em maiúsculas', outras têm que o fazer 'em minúsculas'" (Esteve, 2017).

As tarefas femininas dependem da ordem cultural e se modificam, sendo que cada mulher se apropria do saber-fazer comum e adquire seu modo próprio de saber-intervir. O ato de cozinhar, por exemplo, é prática elementar em que se firma a relação com os outros e consigo, e os sentidos mobilizados para tanto guardam lembrança dos sabores, odores e cores com que convivemos desde a infância – por isso, as receitas suscitam memórias. Nos hábitos alimentares, a tradição e a inovação se entrelaçam no presente e passado para a necessidade

do momento, e é através da observação e reprodução que se transmite o saber (Esteve, 2017). Além disso, a materialidade se apresenta como suporte da vida social e da memória, como nos livros de receitas, que também contribuem para a investigação histórica e para que se apreenda a dimensão sensorial (Vidal, Silva, 2010), e o modo por meio de que a atenção dos sentidos para as tarefas domésticas foi construído.

Retomar o que havia de econômico nos espaços protagonizados por mulheres que não movimentavam dinheiro significa revalorizar experiências femininas suprimidas, uma vez que aquelas que se dedicam aos trabalhos de cuidados muitas vezes foram subtraídas da vida pública e da comunicação de suas experiências e saberes. Como sustenta Luce Giard (2013), as tarefas de manutenção do lar historicamente associadas ao feminino são trabalhos que nunca acabam e só chamam atenção quando faltam. Dada a invisibilidade social e não reconhecimento cultural, é importante aceitar as práticas ordinárias como dignas de interesse, direcionar-se para o que constitui o vivo do sujeito e aprender a olhar os modos de fazer modestos, que, além de pontos de opressão, muitas vezes são o único lugar possível de expressão e inventividade.

Mulheres sem escrita que me precederam, (...) eu gostaria que a lenta memorização de seus gestos na cozinha me insuflassem as palavras que lhes serão fiéis, que o poema das palavras traduzisse o dos gestos, que às receitas escritas de vocês e aos sabores correspondesse uma escrita de palavras e de letras. Enquanto uma de nós conservar os saberes nutricionais de vocês (...) subsistirá uma memória fragmentária e obstinada da própria vida de vocês (Giard, 2013, p. 215).

REFERÊNCIAS

- BOSI, E. **Memória e sociedade:** lembranças de velhos. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.
- CANDIDO, A. **Os parceiros do Rio Bonito:** estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida [1964]. São Paulo: Duas Cidades, 2001.
- ESTEVE, E. **O Negócio da Comida:** quem controla nossa alimentação? São Paulo: Expressão Popular, 2017.
- GIARD, L. Segunda parte: Cozinhar. In: CERTEAU, M.; GIARD, L.; MAYOL, P. **A invenção do cotidiano:** 2. Petrópolis: Vozes, 2013.
- MACIEL, M. E. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, a. 7, n. 16, 2001.
- MASCHIO, E.; OLIVEIRA, M. T. de. Sentidos, sensibilidades e trabalho: a educação pela ação na experiência de imigrantes italianos no Paraná – fins do século XIX e início do século XX. **Cadernos De História Da Educação**, [s.l.], v. 14, n. 2, 2015.
- OROZCO, A. *La economía: de icebergs, trabajos e (in)visibilidades.* In: LABORATORIO FEMINISTA. **Transformaciones del trabajo desde una perspectiva feminista: producción, reproducción, deseo, consumo.** Madrid: Tierradenadie, 2006.

PESAVENTO, S. Ressentimento e ufanismo: sensibilidades do Sul profundo. *In*: BRESCIANI, S.; NAXARA; M. (orgs.). **Memória e (res)sentimento**: indagações sobre uma questão sensível. Campinas: Editora da Unicamp, 2004

QUEIROZ, M. I. P. de. **Bairros rurais paulistas**: dinâmica das relações bairro rural-cidade. São Paulo: Livraria Duas Cidades, 1973.

SIMMEL, G. Sociologia da refeição [1910]. **Revista Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 01, n. 33, 2004.

SIMÕES, R. da S. Dona Benta – Comer Bem: uma fonte para história da alimentação (1940 - 2003). Dissertação (História Social). - Programa de Pós-graduação em História Social, Departamento de História. Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas. Universidade de São Paulo. São Paulo. 2008.

VAZ, A.; MOMM, C. Memória, cidade, educação dos sentidos segundo Walter Benjamin. *In*: OLIVEIRA, M. (org). **Sentidos e sensibilidades**: sua educação na história. Curitiba: Editora UFPR, 2012.

VIDAL, D.; SILVA, V. G. da. Por uma história sensorial da escola e da escolarização. **Revista Linhas**, Florianópolis, v. 11, n. 2, 2010.