



**COMUNICON2018**  
congresso internacional  
comunicação e consumo

6º SIMPÓSIO INTERNACIONAL  
7º ENCONTRO DE GTS DE PÓS-GRADUAÇÃO  
3º ENCONTRO DE GTS DE GRADUAÇÃO

## Mulheres Chefs: A Luta por Espaço no Mercado da Gastronomia<sup>1</sup>

João Maia<sup>2</sup>  
PPGCOM-UERJ

Claudia Domingues<sup>3</sup>  
PPGCOM-UERJ

### Resumo

O presente artigo tem como objetivo analisar as relações de gênero estabelecidas dentro do ramo da gastronomia na contemporaneidade. A proposta parte de um paradoxo: Historicamente a mulher foi durante muito tempo oprimida e confinada no espaço doméstico – principalmente na cozinha. Porém, à medida que a culinária se torna objeto de consumo e valorizada economicamente no mercado de trabalho, o espaço da cozinha profissional se torna cada vez mais um domínio masculino; enquanto as mulheres são dele expulsas ou relegadas a tarefas consideradas menos nobres. Metodologicamente, baseamo-nos em entrevistas realizadas pelos autores, assim como histórias de vida de mulheres que buscam autonomia e realização social através da culinária no âmbito do mercado gastronômico profissional, em blogs, revistas e outras publicações (impresas ou virtuais) que abordam o tema da gastronomia e gênero na atualidade, com o objetivo de tentar compreender a condição da mulher no cotidiano das cozinhas profissionais.

**Palavras-chave:** gênero; gastronomia; mulheres; memória; História do Cotidiano.

### Introdução

O papel da alimentação na história da Humanidade é mais de que central. Além de sua importância literalmente vital para a sobrevivência da espécie, a alimentação ainda serviu de suporte para a organização social dos povos, a construção de seu arcabouço simbólico, através de mitos e ritos, e o reforço de seus laços afetivos, por meio de dispositivos subjetivos como a hospitalidade, o

<sup>1</sup> Trabalho apresentado no Grupo de Trabalho COMUNICAÇÃO, CONSUMO E CIDADANIA: POLÍTICAS DE RECONHECIMENTO, REDES E MOVIMENTOS SOCIAIS, do 7º Encontro de GTs de Pós-Graduação - Comunicon, realizado nos dias 10 e 11 de outubro de 2018.

<sup>2</sup> Professor associado da Faculdade de Comunicação Social (FCS/UERJ) e coordenador do grupo de pesquisa CAC – Comunicação, Arte e Cidade (CNPq/PPGCOM/UERJ). Mestre em Comunicação pela Universidade Federal do Rio de Janeiro (1990) e doutor em Sociologia - Université Paris Descartes (1993). Contato: cac\_mangueira@hotmail.com.

<sup>3</sup> Doutoranda em Comunicação (PPGCOM/UERJ). Mestra em Psicanálise, Pesquisa e Clínica (PPGSA/UERJ). Membro do grupo de pesquisa CAC – Comunicação, Arte e Cidade (CNPq/PPGCOM/UERJ). Contato: claudiambfd@gmail.com



COMUNICON2018  
congresso internacional  
comunicação e consumo

6º SIMPÓSIO INTERNACIONAL  
7º ENCONTRO DE GTS DE PÓS-GRADUAÇÃO  
3º ENCONTRO DE GTS DE GRADUAÇÃO

compartilhamento, a dádiva e tudo aquilo que se associa à vida em comum e comunhão social. Sem esquecer que a alimentação, ao agir sobre as regiões mais primárias de nosso aparelho sensorial, principalmente o olfato e o paladar, ela faz parte de nossa memória afetiva, remetendo inevitavelmente às sensações de conforto, segurança e aconchego do lar, da primeira infância, da família e, claro, à mãe – se não, talvez às lembranças uterinas de nossa subjetividade ainda em gestação.

De fato, a alimentação é naturalmente relacionada ao feminino e à imagem da mulher. Não é por acaso que a até a representação da Natureza, “Terra Mãe” (*pachamama* para os andinos por exemplo) é necessariamente – talvez em todas as culturas do mundo, feminina. A associação, aliás, é recíproca: do mesmo modo que a alimentação é quase universalmente conjugada no feminino, a mulher-mãe, por sua vez, é simbolicamente a figura que protege e nutre o sujeito social.

Daí a nossa premissa de que a análise da correlação entre comida e mulher pode nos auxiliar a desvelar nuances históricas sobre a condição feminina no passado, seu devir no presente e sua projeção no futuro. Para tanto, acreditamos que os estudos da cultura e do cotidiano possam nos proporcionar um instrumento epistemológico adequado para a restituição dessa realidade e seus componentes históricos, sociais e culturais.

Metodologicamente, baseamo-nos em entrevistas e histórias de vida de mulheres que buscam autonomia e realização social através da culinária no âmbito do mercado gastronômico profissional. Para tanto, apresentaremos uma entrevista realizada pelos autores com a Chef de cozinha Silvia Garcia<sup>4</sup>, que após anos de estudo e trabalho em cozinhas profissionais no Brasil e em outros países, narra episódios machistas, bem como suas dificuldades como mulher dentro desses ambientes. Também analisaremos entrevistas disponíveis em blogs, revistas e outras publicações (impresas ou virtuais) que abordam o tema da gastronomia e gênero na atualidade para melhor compreender o universo machista em que estão inseridas ramo da gastronomia.

---

<sup>4</sup> GARCIA, Silvia de Paula. Entrevista realizada pelos autores, em 20 de abril de 2017.



**COMUNICON2018**  
congresso internacional  
comunicação e consumo

6º SIMPÓSIO INTERNACIONAL  
7º ENCONTRO DE GTS DE PÓS-GRADUAÇÃO  
3º ENCONTRO DE GTS DE GRADUAÇÃO

Através das histórias contadas em pedaços, temos a sensação que o passado está presente, quando sujeito e cotidiano se apresentam como protagonistas ricos e valorosos. Burke (2011) defende que a narrativa é uma micro-história que fala sobre o comum, o lugar e o modo de vida das pessoas, que revela dramas, valores, hábitos e conflitos que constroem a história social de um determinado lugar. Assim, acreditamos que as vozes e relatos pessoais de algumas profissionais inseridas no ramo da podem nos revelar nuances de um passado e presente atravessados por machismos e sexismo.

As histórias de vida, em particular, conforme observa Ferrarotti (2007), oferecem um método eficiente para mapear o quadro sociológico macro a partir de abordagens micro, focadas no cotidiano dos indivíduos, suas preocupações, ânsias, desejos e esperanças. Narrar as histórias de vida significa, para este autor, relatar sentimentos, emoções, amores, experiências e lembranças. De tal modo, o pesquisador deve estar atento ao inesperado que o campo guarda e, principalmente, ser generoso na escuta do outro e atencioso em acompanhar o fio de sua narrativa e história pessoal.

Ferrarotti (2007) assinala que a escuta do pesquisador deve ir para além do recorte sociológico, físico e social, mas também buscar derrubar a barreira entre investigador/investigado e encontrar uma autêntica interação com as pessoas, sua subjetividade e sua cultura para construir uma relação de confiança entre os interlocutores. As histórias de vida, em sua perspectiva, ajudam na compreensão de que, na verdade, todo investigador é, ao mesmo tempo, também investigado.

A partir da década de 1970, principalmente com a eclosão de movimentos feministas em vários países ocidentalizados, a família e suas violências internas começaram a ser discutidas na esfera pública. Hall (2001) aponta o avanço dos movimentos sociais feministas como “um grande marco da modernidade tardia”. Os movimentos sociais, principalmente os feministas questionavam a distinção entre o espaço público e privado, abrindo caminho para a discussão de campos inteiramente novos na vida social como as relações familiares, a sexualidade e a divisão doméstica do trabalho.

## **Opressão e desejo**

No início era o paraíso dos corpos, mas logo a Igreja foi tratando de cobrir o corpo nu da população indígena. Não existiam, nas línguas nativas, palavras como “pudor” ou “vergonha”. Em



**COMUNICON2018**  
congresso internacional  
comunicação e consumo

6º SIMPÓSIO INTERNACIONAL  
7º ENCONTRO DE GTS DE PÓS-GRADUAÇÃO  
3º ENCONTRO DE GTS DE GRADUAÇÃO

várias culturas, as intimidades se davam nos matos, praias e relvas. Já na Idade Média europeia, homens e mulheres não se banhavam juntos, salvo nos prostíbulos e ambos cobriam as partes consideradas pudendas. O que não impedia as mulheres a se preocupar com a sua aparência e cuidar de sua beleza. Enquanto a Igreja associava esses cuidados à luxúria e ao pecado. “Como não desconfiar de um ser cujo maior perigo consistia num sorriso?” (DEL PRIORE, 2011, p. 35).

Lembremos que até o século XVIII, a Igreja identificava as mulheres à essência do mal sobre a terra e que a Reforma Católica foi sinônimo da espoliação do gênero feminino dos prazeres corporais e a redução da vagina a um mero órgão reprodutivo. Histórias aterrorizantes eram faladas sobre o útero e as entranhas das mulheres que eram tidas como venenosas e traiçoeiras. “Isso, porque a mulher – a velha amiga da serpente e do Diabo – era considerada, nesses tempos, como um veículo de perdição da saúde e da alma dos homens. Aquela “bem aparecida”, sinônimo no século XVII para formosa, era a pior!” (DEL PRIORE, 2011, p. 29).

O confessionário era o espaço ideal para cercar as mulheres tidas como diabólicas e sedutoras e a casa era o espaço da lida diária, da violência conjugal, mas também do abandono e desprezo. Após o casamento, muitas mulheres eram confinadas no ambiente doméstico e não podiam mais se divertir, olhar a rua, conversar com as amigas e até mesmo ver seus familiares. Quantas vezes já ouvimos o jargão popular “lugar de mulher é dentro de casa” ou “lugar de mulher é na cozinha”.

As mulheres foram afastadas da maioria das instituições sociais, principalmente do acesso à educação, sob alegação de sua suposta insuficiência em racionalidade, devido à corrupção exercida pela impureza de seu corpo sobre o mundo. Segundo Schott, essa crença estava cunhada e implícita socialmente. “Ao associar o masculino com as qualidades intelectuais, ativas, dominantes, e o feminino com as qualidades luxuriosas, passivas, subordinadas” (SCHOTT, 1996, p. 88).

Mas, ao mesmo tempo que surgiam manuais moralizantes criados pela Igreja em relação ao sexo e a intimidade, a população também se interessava pela gastronomia e os prazeres da mesa. A convivência dos conquistadores europeus com a complexidade das culturas do Novo Mundo, ricas em alimentos considerados fortificantes ou afrodisíacos, temperou a monotonia do velho continente e encantou seus cidadãos, por meio de poções mágicas e especiarias estimulantes que ampliavam os prazeres proibidos da carne.



**COMUNICON2018**  
congresso internacional  
comunicação e consumo

6º SIMPÓSIO INTERNACIONAL  
7º ENCONTRO DE GTS DE PÓS-GRADUAÇÃO  
3º ENCONTRO DE GTS DE GRADUAÇÃO

Houve, assim, uma eclosão da gastronomia afrodisíaca e comidas a base de ingredientes inusitados como testículos, raízes, pinhões e outros produtos a conotação erótica e preparos considerados estimulantes e afrodisíacos. As mulheres, tidas por astutas e auspiciosas, criavam as ditas poções mágicas e faziam uso de especiarias e feitiços para aumentar a libido. Já que a virilidade era altamente exaltada e o homem considerado como o garanhão que devia empenhar sua fêmea. Pois, caso o varão não fosse viril, marcado pela maldição da impotência, o casamento podia ser anulado.

### **A luta por igualdade e autonomia**

A partir do século XIX, fortes reivindicações feministas começaram a se manifestar buscando a igualdade entre os sexos e a plena cidadania das mulheres que se sentiam excluídas da esfera pública. Edgar e Sedgwick (2003) ressaltam que o feminismo busca reconstruir uma sociedade livre do patriarcado, e que no seu lugar seja implantada uma cultura mais inclusiva em relação aos propósitos e desejos das mulheres. A organização ativista pelo sufrágio feminino como o *Women's Social and Political Union* (WSPU), fundada em 1903, além do direito ao voto, deu visibilidade a luta das mulheres no século XX e ajudou na proliferação de vários grupos de direitos civis pelo mundo que lutavam pela igualdade salarial, bem-estar social e outros direitos fundamentais.

Os autores demonstram que os movimentos feministas das décadas posteriores à segunda guerra mundial buscavam, principalmente, compreender a opressão sofrida pelas mulheres. Essa “segunda onda”, ao denunciar as estratégias de opressão e segregação que as instituições sociais e culturais exerciam sobre as mulheres, intuía a necessidade de buscar novos valores e imaginar novas formas identitárias para conquistar autonomia e adquirir poder simbólico. Para os movimentos sociais daquela época, a opressão das mulheres encontrava suas raízes nas normas culturais que predefiniam a separação entre o ente público (masculino) e o ente privado (feminino). Já a “terceira onda” focava a complexa pergunta “o que que é uma mulher? ”, apostando na inexistência de uma identidade feminina, e privilegiando os jogos de luz e sombra, incertezas e ambiguidades acerca das questões identitárias e suas implicações sociais e políticas.



**COMUNICON2018**  
congresso internacional  
comunicação e consumo

6º SIMPÓSIO INTERNACIONAL  
7º ENCONTRO DE GTS DE PÓS-GRADUAÇÃO  
3º ENCONTRO DE GTS DE GRADUAÇÃO

De operárias grevistas no início do século aos atuais grupos de pressão política, as mulheres tiveram de lutar muito para o reconhecimento de seus direitos. No Brasil, apesar de alguns avanços obtidos pelos movimentos feministas, a luta ainda está muito aquém do que desejam as mulheres. De acordo com Albergaria (2017), as mulheres brasileiras são, por exemplo, sub-representadas no espaço político: O Brasil é 154º colocado no ranking de 190 países conforme os dados da organização Inter-Parliamentary Union sobre as cadeiras femininas nos parlamentos. Na Câmara do Deputados, com 513 representantes, somente uma entre 10 cadeiras é ocupada por mulheres e no Senado a presença é de 14% dos 81 eleitos.

Situação que se repete em vários países e sociedades do mundo e comprova a força de exclusão da mulher do espaço público. Mas o que acontece quando o espaço público, predominantemente masculino e o espaço privado, tradicionalmente reservado ao confinamento da mulher, convergem na instituição moderna chamada restaurante e seu símbolo de prestígio designado sob a noção glamourizada de “(alta) gastronomia”?

De fato, em diversas épocas e variadas culturas, o preparo da comida era e ainda é associado ao papel social da mulher. Bueno (2016) lembra que, com o movimento feminista dos anos 1970, uma das bandeiras que mais repercutiu entre as mulheres das camadas médias foi justamente a necessidade de desvincular o feminino da cozinha – espaço que ficou marcado pela opressão patriarcal durante séculos. Os estudos, a especialização técnica e o trabalho fora de casa auxiliaram para que a mulher pudesse se dedicar a outras atividades que não fossem os cuidados com a casa e com a alimentação da família. Porém, hoje, há um esforço inverso, por parte das mulheres, para conquistar cargos de chefia e prestígio dentro dos espaços profissionais de gastronomia e restauração.

O que leva vozes do ativismo feminino em reivindicar a importância de levar o discurso feminista para dentro da cozinha profissional, no afã de romper com os padrões vigentes e demonstrar que o ato de cozinhar pode ser uma escolha prazerosa e um meio de autonomização da mulher e não mais a expressão de sua dominação e subalternidade social. Sem esquecer que a alimentação, além de envolver um saber-fazer complexo e sofisticado, ainda é uma das formas mais importantes e universalmente compartilhadas de demonstração de afeto e criação de laço social. A cozinha também pode ser um local importante para as famílias explicarem para as crianças que tanto meninas como meninos devem compartilhar tarefas e auxiliar no preparo dos alimentos; exercitando



COMUNICON2018  
congresso internacional  
comunicação e consumo

6º SIMPÓSIO INTERNACIONAL  
7º ENCONTRO DE GTS DE PÓS-GRADUAÇÃO  
3º ENCONTRO DE GTS DE GRADUAÇÃO

assim práticas democráticas entre os sujeitos e geradoras de cidadania a partir de um fazer-junto e estar-junto.

### **Mulher e gastronomia: uma cultura milenar**

Conforme demonstra Spang (2003), o que denominamos hoje de restaurante, local para fazer refeições fora de casa, era chamado no século XV de *restaurant*, um lugar que servia uma variedade de caldos restaurativos; remetendo ao campo médico e seus dispositivos para “restaurar” a saúde das pessoas. Já a concepção que temos hoje do restaurante, enquanto espaço social e cultural urbano, vem do *consomê* francês que se tornou mais tarde esta instituição universal encontrada em todos os grandes centros urbanos do mundo.

Trata-se de uma herança renascentista que, na trilha das artes em geral, visava despertar e estimular os sentidos do belo e do refinamento civilizacional. Além do sabor das elaborações alimentares, a gastronomia investia também na harmonia visual e criatividade das composições; dando início a toda uma tradição de livros e tratados de culinária que abrangia desde os ingredientes mais corriqueiros até os condimentos mais exóticos e de difícil aquisição como as carnes de caça e molhos finos.

No entanto, enquanto nos palácios grandes Chefs (homens) eram disputados e cortejados, a cozinha do cotidiano era um domínio quase exclusivamente feminino; seja no âmbito doméstico familiar ou enquanto meio privado-público de sobrevivência e ganho de modesto sustento. Magalhães (2015) comenta que, durante séculos, comer era um hábito fundamentalmente doméstico e familiar da responsabilidade da mulher, auxiliada ou não por familiares, empregados ou escravos.

Segundo Montanari (2008), somente as sociedades ditas complexas, como as europeias e asiáticas desenvolveram uma cozinha profissional diferenciada da doméstica com características elitistas e senhoriais, e teve documentada uma boa parte de suas receitas. Nas sociedades tribais da África, a mulher preparava os alimentos dentro do ambiente familiar, onde as receitas e técnicas eram transmitidas por meio das tradições orais e de mãe para filha. Assim, se sem um suporte documental



COMUNICON2018  
congresso internacional  
comunicação e consumo

6º SIMPÓSIO INTERNACIONAL  
7º ENCONTRO DE GTS DE PÓS-GRADUAÇÃO  
3º ENCONTRO DE GTS DE GRADUAÇÃO

físico, as receitas originais não podiam sobreviver, não há dúvida que o espírito comunitário da comida enquanto meio de comunhão consegue se perpetuar e se atualizar.

O mesmo autor expõe que a complexidade de operações e técnicas utilizadas no preparo dos alimentos não está ligada, somente, à cozinha profissional dos chefes. Durante séculos, na vida cotidiana dos povos de diferentes continentes foram desenvolvidas corriqueiramente pelas mulheres técnicas complexas para a elaboração da comida. “Basta pensar nas longas operações exigidas para preparar a *tortilla* no México ou no Cuscuz no norte da África, para moer o milho na África central, para tornar comestíveis os tubérculos da mandioca na Oceania” (MONTANARI, 2008, p. 60)

Ele explica, ainda, que a cozinha é expressão da cultura e um elemento de comunicação entre os povos; uma vez que o seu estudo nos remete a questões sobre identidades, gêneros e papéis sociais desempenhados por mulheres e homens durante séculos. Montanari (2008) demonstra que, no campo de estudos da alimentação, é unânime a importância da mulher com relação à escolha das plantas que deram início ao surgimento da agricultura nas primeiras aldeias.

Mais próximo de nós, conforme aponta Nepomuceno (2012), muitas mulheres negras escravizadas e/ou alforriadas foram protagonistas da história econômica no Brasil, apesar de terem sido ignoradas pela história tradicional. Tais mulheres buscaram várias estratégias durante o período escravista para sobreviver, gerindo e sustentando lares, muitas vezes sem a presença masculina. Algumas mulheres negras conseguiram acumular patrimônio e criar redes de solidariedade através dos seus trabalhos como cozinheiras, quituteiras, marmiteiras, arrumadeiras e também dominaram o comércio de produtos alimentícios nas feiras e mercados populares das grandes cidades.

O saber das quituteiras era passado pelas cozinheiras mais velhas para as mais novas através da oralidade, permitindo, além da perpetuação da tradição, a superação do papel de esposa passiva e a conquista de independência econômica através de pequenas unidades de produção movidas pelas redes de solidariedade e sororidade. No Rio de Janeiro, por exemplo, as negras baianas forras e livres, adeptas do Candomblé aportaram na cidade a partir de 1.900 e junto com elas trouxeram uma riqueza de experiências culturais.

As mulheres escravizadas mais velhas tinham farto conhecimento sobre a natureza, plantas, folhas, raízes e unguentos – pastas retiradas das plantas utilizadas para cura de diversos males do





corpo. Detentoras da sabedoria de costumes originários da África atuavam como benzedoras e eram consideradas por seus senhores bruxas e feiticeiras. “Algumas acolhiam as mais jovens como afilhadas e as iniciavam no culto dos deuses, com promessas, amuletos, intermediando todo tipo de proteção sobrenatural” (DIAS, 2013, p. 370).

Seus preparos serviam de oferendas e obrigações para agradecer os deuses e solicitar-lhes intermédio para abrandar as agressões dos capatazes e impedir a violação de seus corpos. Muitos senhores tinham medo de serem envenenados através de suas poções mágicas, e por isso as perseguiram como tantas outras mulheres foram perseguidas durante o processo civilizatório (Cf, Elias, 1990) por causa do grande enigma que o feminino sempre despertou.

As lutas por democracia, cidadania, liberdade e direitos são incontáveis na história da humanidade. Diversas ações empreendidas pelos diversos movimentos sociais aparecem nos registros históricos como levantes e insurgências, apresentadas como marginais e, muitas vezes, ignoradas pelos registros da história oficial. Conforme Burke (2002), a grande História se escreveu a partir de uma visão masculina dos grupos dominantes, como as monarquias e as instituições religiosas e desta forma gerando uma “invisibilidade” para as mulheres. Assim, enfatizando a percepção masculina sobre a identidade das mulheres e ignorando sua condição laborativa, sexual e social.

### **A luta pelo espaço (negado) na cozinha profissional**

Resgatar a importância das experiências de mulheres através das suas narrativas pessoais, nos permite tentar compreender as diferentes trajetórias das mulheres unindo o passado ao tempo presente. Muitas mulheres conseguiram autonomia ao longo da nossa história como cozinheiras. Euzébia Silva de Oliveira, a sambista mangueirense conhecida como Dona Zica, mudou-se ainda pequena com a família para o morro da Mangueira, ela foi uma das primeiras integrantes da tradicional Escola de Samba Estação Primeira de Mangueira, tendo participado do primeiro desfile da agremiação, em 1928. Conforme narram Schumacher e Vital (2000), em outubro de 1964, casou-se com o sambista Cartola (Agenor de Oliveira), um dos fundadores da Escola.

Dona Zica foi a responsável por trazer o compositor de volta para o Morro da Mangueira e para o samba. Nos anos 50, na rua dos Andradas, Zica fornecia quentinhas para os motoristas da



**COMUNICON2018**  
congresso internacional  
comunicação e consumo

6º SIMPÓSIO INTERNACIONAL  
7º ENCONTRO DE GTS DE PÓS-GRADUAÇÃO  
3º ENCONTRO DE GTS DE GRADUAÇÃO

Praça Mauá. Em 1963 o casal abriu o bar e restaurante Zicartola, que rapidamente tornou-se ponto de encontro dos sambistas cariocas e local reconhecido como um reduto de resistência cultural. O Zicartola era localizado na Rua da Carioca, centro do Rio de Janeiro e comandado pela própria.

Durante os trabalhos de pesquisa conduzidos para montar a mostra organizada pelo projeto Ocupação do Itaú Cultural (set/2016), o público conheceu parte da história do casal sambista por meio de documentos, fotografias e recursos multimídia. Um poema de Dona Zica, descoberto no acervo do Museu do Samba, fala do prazer e da importância do afeto na preparação dos alimentos.

Não há uma cozinheira melhor do que outra.

A diferença está naquelas que têm prazer de cozinhar.

Antes do preparo de qualquer prato, lave as mãos, deixe que a água escorra sobre elas para serem purificadas.

Se acreditar, peça a Deus e a Oxum que as abençoem para que a comida que você vai preparar supra o corpo com energia, assim como o espírito das pessoas que irão consumi-la.

Lembre-se de agradecer à natureza por ter fornecido todos os ingredientes.

Mas não se esqueça de que, para preparar uma receita, o primeiro ingrediente é o amor, pois sem ele todos os outros temperos se tornam meros condimentos sem razão de ser.

*Dona Zica*

Dona Zica é um exemplo de mulher que lutou desde cedo contra a discriminação e o preconceito e fez da arte de cozinhar seu ofício durante muitos anos, como muitas mulheres negras, escravizadas e descendentes. Um saber herdado através da oralidade e ancestralidade, a sua cozinha foi palco de poesia, de sofrimento, mas também de muitas histórias de amor.

Conforme se pode constatar, a culinária em sua forma viva sempre fez parte da lida diária da grande maioria das mulheres no mundo; entretanto, quando a atividade se profissionalizou e se tornou objeto de consumo, fonte de prestígio e lucro material, logo começou a excluir de seu espaço as mulheres. Neste novo contexto, a alimentação passa a ser pensada não só como nutriente para o corpo, mas também como experiência sensorial, onde os consumidores são convidados a testar novas tendências gastronômicas e alimentos sofisticados. Paradoxalmente, a cozinha que era um espaço de confinamento da mulher, hoje se tornou um espaço de luta pelo poder simbólico – de difícil acesso para o gênero feminino.



COMUNICON2018  
congresso internacional  
comunicação e consumo

6º SIMPÓSIO INTERNACIONAL  
7º ENCONTRO DE GTS DE PÓS-GRADUAÇÃO  
3º ENCONTRO DE GTS DE GRADUAÇÃO

No início do século XX, no Brasil, uma grande parte do proletariado era constituída por mulheres trabalhadoras nas fábricas. Rago (2013) observa que em 1872, as operárias constituíam 3/4 da força de trabalho e a imprensa operária, como o jornal anarquista *A terra*, em 1906, denunciava vários abusos sexuais de capatazes e patrões sobre as trabalhadoras da indústria têxtil, onde a mulher operária além de fazer uma jornada de trabalho de até 12 horas, ainda tinha que se submeter aos assédios sexuais de seus patrões e mestres, os quais aplicavam punições para as mulheres que não cediam aos seus pedidos sexuais.

A autora também expõe que, apesar do número elevado de trabalhadoras nos estabelecimentos fabris no Brasileiros, com o avanço da industrialização, essas mulheres que, em 1872 representavam 76% da força de trabalho nas fábricas, foram expulsas para dar lugar à força de trabalho masculina, quando em 1950 passaram a representar apenas 23% da força de trabalho nas fabricas. De fato, as mulheres sempre encontraram barreiras para participar do mundo dos negócios, pois viviam e continuam vivendo uma luta constante contra desigualdade salarial, desqualificação intelectual e assédio sexual.

Em uma entrevista dada para colunista Luiza Fecarotta ao jornal “*Folha de São Paulo*” (2015), uma das a Chefs mais importantes da América Latina, Roberta Sudbrack, que ficou famosa por sua ousadia na preparação de ingredientes regionais da cozinha Brasileira, pesquisando suas raízes nos fogões de lenha e nos quintais, assinala que a cozinha profissional é um ambiente machista.

A cozinha é machista, infelizmente. Existe um ditado popular, totalmente pejorativo, que diz que lugar de mulher é na cozinha. Aí, quando a mulher resolve ocupar esse lugar literalmente na cozinha, ela não pertence àquele ambiente. A questão do calor, das horas, da pressão é bobagem. Vou te dar um exemplo muito simples: uma panela com 30 litros de caldo, um homem não pega sozinho. Assim como a gente. No mais, é a inteligência, a capacidade de gerenciar, de suportar pressão, cansaço, e um ambiente que é desafiador. E a mulher tem isso no sangue, a mulher dá à luz. Suportar dor? Poxa, suportar pressão? Isso é machista, é uma ignorância (SUDBRACK, 2015).

Outro artigo publicado pela redação da *Revista Claudia* (2016) narra um pouco das discussões nas redes sociais sobre o sexismo presente nas cozinhas dos restaurantes. O universo machista nos programas de culinária, como o *MasterChef Profissionais*, programa da TV aberta que mostra a



COMUNICON2018  
congresso internacional  
comunicação e consumo

6º SIMPÓSIO INTERNACIONAL  
7º ENCONTRO DE GTS DE PÓS-GRADUAÇÃO  
3º ENCONTRO DE GTS DE GRADUAÇÃO

competição entre cozinheiros, onde uma de suas participantes Dayse Paparoto ouviu do seu colega de competição Ivo Lopes que ela deveria pegar uma vassoura e varrer o chão, se não estivesse de acordo com suas decisões. Ivo depois justificou sua atitude dizendo que é difícil trabalhar com mulheres na cozinha porque elas seriam mais frágeis.

Em mais um artigo da *Revista Vice*, a cozinheira Bianca Bertolaccini, 38 anos e ex-participante do MasterChef Brasil afirma que "O mundo é machista. Não é só a cozinha". Argumenta que a cozinha francesa trouxe essa herança machista, uma cozinha "rude" e "hostil". Bianca coloca que a mulher na cozinha tem que se superar todos os dias para afastar o rótulo de frágil. "Você tem de dobrar os caras. Tem de provar que consegue carregar um saco de 30 kg e estar na mesma excelência e disposição das 7h às 21h. Pronta pra tudo e super atenta."

A Chef Silvia Garcia<sup>5</sup> narra que no segundo ano de faculdade foi fazer um estágio dentro de uma cozinha profissional, onde se apaixonou perdidamente e dela nunca mais saiu. Silvia estudou gastronomia na Suíça e trabalhou em vários restaurantes de renome dentro e fora do Brasil. A Chef aponta que sofreu preconceito e assédio dentro das cozinhas e relembra de frases de um Chef, com quem trabalhou e que nunca saíram da sua memória. "Essa menininha aí não vai aguentar nem uma semana aqui dentro [...]. É menina, ela não vai dar conta. [...]. Qual é a cor da sua calcinha?" Silvia assinala que quando trabalhava nos Estados Unidos, depois do serviço colocavam-na como faxineira da cozinha por ser mulher, relembra ter sido até "encoxada".

Ela expõe que foi bem difícil o começo da sua carreira, pois há dez anos atrás não existiam muitas mulheres fazendo escola de gastronomia e trabalhando dentro de cozinhas profissionais. Diz que há uma hierarquia e um sistema militar muito forte dentro da cozinha, que exige força física e tensão psicológica e que por isso há uma resistência na contratação de mulheres. Para a Chef, a mulher precisa o tempo todo estar provando sua capacidade, pois a mulher ainda é considerada socialmente um sexo frágil dentro de alguns ambientes profissionais. Silvia observa que é muito difícil mudar essa cultura que está enraizada.

---

<sup>5</sup> GARCIA, Silvia de Paula. Entrevista realizada pelos autores, em 20 de abril de 2017.



**COMUNICON2018**  
congresso **internacional**  
**comunicação e consumo**

6º SIMPÓSIO INTERNACIONAL  
7º ENCONTRO DE GTS DE PÓS-GRADUAÇÃO  
3º ENCONTRO DE GTS DE GRADUAÇÃO

Ao mesmo tempo, a Chef coloca que hoje, como uma empreendedora no ramo da gastronomia, percebeu que deve ter uma postura diferente na sua cozinha, onde contrata mulheres e acredita que o machismo em relação à cozinha está mudando a partir dessa nova geração mais preocupada com as questões relativas ao feminismo e gênero e termina a entrevista dizendo: “eu sou uma feminista”.

### **Considerações Finais**

A partir da análise das vozes femininas, aqui apresentadas, podemos reconhecer que, embora estarmos em pleno século XXI, os relatos acima narrados demonstram como o machismo e sexismo encontram-se presentes dentro das cozinhas profissionais. Como apontamos anteriormente, o lugar ideal da mulher no processo civilizatório (Elias, 1990) era a cozinha e os fundos das habitações, principalmente na história do Brasil, no entanto, quando as mulheres buscaram seu espaço profissional fora do ambiente doméstico, elas encontram o ambiente da cozinha profissional, hostil e dominado pela presença masculina.

A história dos trabalhos domésticos e sua invisibilidade no cotidiano foi reforçada pela história oficial, que não reconhecia o papel importante das mulheres no trabalho executado dentro do ambiente familiar. No Brasil, durante séculos, o papel da cozinha doméstica e dos afazeres do lar foi associado à mulher e depreciado. Com as ondas feministas que surgiram, principalmente a partir dos anos 60, foi possível para as mulheres alçar o mercado de trabalho formal, mas também demonstrar o valor e a importância do trabalho doméstico que até os dias atuais as mulheres desempenham como sendo muitas vezes uma segunda jornada de trabalho para além do seu trabalho executado externamente (no mercado formal ou informal).

Hoje a gastronomia alcançou um lugar de destaque na vida cotidiana das pessoas e se tornou objeto de consumo e prestígio, principalmente nas grandes metrópoles. A preparação do alimento nos restaurantes perpassa por toda uma espetacularização, onde o nutrir tornou-se uma experiência para aguçar todos os sentidos e a profissão de Chef passou a ser altamente valorizada, inclusive midiaticamente. E a mulher que sempre foi tão próxima historicamente dessa rotina, mesmo após



**COMUNICON2018**  
congresso internacional  
comunicação e consumo

6º SIMPÓSIO INTERNACIONAL  
7º ENCONTRO DE GTS DE PÓS-GRADUAÇÃO  
3º ENCONTRO DE GTS DE GRADUAÇÃO

várias especializações em escolas de alta gastronomia, ainda, encontra, preconceitos e resistências no trabalho dentro das cozinhas profissionais.

A luta por maior autonomia, democracia e cidadania para as mulheres acontece dentro e através de um processo histórico em todo o mundo. O sujeito é produto de sua historicidade, isto é, das suas experiências de vida construídas por anos a partir do contato com o vivido, com as estruturas sociais formais e informais. A partir deste ponto de vista podemos perceber que o sujeito não é um dado, mas que faz parte de um processo no qual atua permanentemente como protagonista da História do Cotidiano. Assim, acreditamos que os diversos tipos de Feminismos na atualidade são de grande importância para buscar maior participação das mulheres, com objetivo de mudar e construir uma nova história, transformação na família e nas instituições sociais e políticas da nossa sociedade.

## Referências

AKERLOF, George A. and KRANTON, Rachel. **Economics and Identity**. Vol. CXV. August 2000. Issue 3 August 2000.

ALBERGARIA, Danilo. **Do chão de fábrica ao plenário**. Em: <http://revistapesquisa.fapesp.br/2017/06/20/do-chao-de-fabrica-ao-plenario/?cat=humanidades>. Acessado em: 10/07/2017.

LOPES, Débora. **Cozinheiras falam sobre o machismo na profissão**. Disponível em: [https://www.vice.com/pt\\_br/article/machismo-cozinha-brasileira](https://www.vice.com/pt_br/article/machismo-cozinha-brasileira). Acessado em: jul. 2017

BUENO, Maíra. **Feminismo na Cozinha**. <http://www.projetoalimento.com.br/feminismo-na-cozinha/31> de agosto de 2016. Acessado em: março, 2017.

BURKE, Peter. **História e teoria social**. São Paulo: Editora UNESP, 2002.

\_\_\_\_\_. (org.). **A escrita da história: novas perspectivas**. São Paulo: Editora UNESP, 2011.

DEL PRIORI, Mary. **Ao sul do corpo**. Condição feminina, maternidades e mentalidades no Brasil Colônia. São Paulo: Editora UNESP, 2009.

\_\_\_\_\_. **Historias íntimas: sexualidade e erotismo na história do brasil**. São Paulo: Editora Planeta do Brasil, 2011.

DIAS, Maria Odila. Escravas – “Resistir e Sobreviver”. In: In: PINSKY, C. B.; PEDRO, J. M. (Org.). **Nova História das Mulheres**. São Paulo: Editora Contexto, 2013.



COMUNICON2018  
congresso internacional  
comunicação e consumo

6º SIMPÓSIO INTERNACIONAL  
7º ENCONTRO DE GTS DE PÓS-GRADUAÇÃO  
3º ENCONTRO DE GTS DE GRADUAÇÃO

EDGAR, Andrew, SEDGWICK, Peter. **Teoria Cultural de A a Z: conceitos-chave para entender o mundo contemporâneo.** Andrew Edgar, Peter Sedgwick (eds.). São Paulo: Contexto, 2003.

ELIAS, Norbert. **O Processo Civilizador: uma história dos costumes.** Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed. 1990.

FECAROTTA, Luiza. **A cozinha é machista, diz melhor chef mulher da América Latina.** <http://www1.folha.uol.com.br/comida/2015/08/1672118-a-cozinha-e-machista-diz-melhor-chef-mulher-da-america-latina.shtml>. Acessado em jul. 2017.

FERRAROTTI, Franco. **Las historias de vida como método.** In: Convergencia. Revista de Ciencias Sociales. Universidad Autónoma del Estado de México. Agosto, 2007. Disponível em: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=10504402>. Acessado em: 02/06/2017.

GARCIA, Silvia de Paula. Entrevista realizada pelos autores, em 20 de abril de 2017. Rio de Janeiro, 2017.

GUTIERREZ, Antonio. G. **La identidad excesiva.** Madrid: Biblioteca Nueva, 2009.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade.** 5ª ed. Rio de Janeiro: DP&A; 2001.

MAGALHÃES, José. **História e evolução do restaurante.** Disponível em: [http://www.revistahotelnews.com.br/portal/opiniaophp?get\\_op=257](http://www.revistahotelnews.com.br/portal/opiniaophp?get_op=257). Acessado em: jul. 2017.

NEPOMUCENO, Bebel. **Mulheres Negras – “Protagonismo Ignorado”.** In: PINSKY, C. B.; PEDRO, J. M. (Org.). **Nova História das Mulheres.** São Paulo: Editora Contexto, 2013.

PERALVA, Carla. Em poema, dona Zica conta os segredos de uma boa cozinheira. Disponível em: <http://paladar.estadao.com.br/noticias/comida,em-poema-dona-zica-conta-os-segredos-de-uma-boacozinheira,10000076471>. Set. 2016. Acessado em: jul. 2017

MARINELLI, Isabela. **Dayse Paparoto vence o MasterChef – e dá uma surra no machismo.** <https://claudia.abril.com.br/noticias/dayse-vence-o-masterchef/>. Acessado em: jul. 2017.

RAGO, Margareth. “Trabalho Feminino e Sexualidade”. In: DEL PRIORE, Mary (org.) & BASSANEZI, Carla (Org.). **História das Mulheres no Brasil.** São Paulo: Contexto, 2013.

SCHOTT, Robin. **Eros e os processos cognitivos: uma crítica da objetividade em filosofia.** Rio de Janeiro: Record/Rosa dos Tempos, 1996.

SCHUMAHER, Schuma, VITAL, Érico. (Orgs.). **Dicionário Mulheres do Brasil: de 1500 até a atualidade bibliográfico e ilustrado/** Organizado por Schuma Schumacher, Erico Vital Brasil. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2000.

SUDBRACK, Roberta. Em entrevista para FECAROTTA, Luiza. **A cozinha é machista, diz melhor chef mulher da América Latina.** <http://www1.folha.uol.com.br/comida/2015/08/1672118-a-cozinha-e-machista-diz-melhor-chef-mulher-da-america-latina.shtml>. Acessado em jul. 2017.