



## ANALISANDO A GASTRONOMIA NA PERSPECTIVA DE GÊNERO

Maria Francinete de Oliveira<sup>1</sup>  
Antonio Vitorino de Oliveira Bisneto<sup>2</sup>  
Ianna Lima de Souza<sup>3</sup>

Com a descoberta do fogo o ser humano passou a cozinhar os alimentos, principalmente aqueles de origem animal. Nesta descoberta passa a conviver com novos sabores e odores modificando, consideravelmente, o paladar.

É bem possível, pois assim acontece conosco, que a medida que os odores desabrochavam da panela, intuía-se a utilização de determinadas ervas no processo de cozimento. Para reforçar essa nossa idéia citamos o filme *Ratatouille* (BRID, 2007).

O filme em questão, apesar de ser um desenho animado e, portanto, destinado ao público infantil, contém elementos significativos para a análise da gastronomia na perspectiva de gênero: o universo masculino na cozinha gastronômica, a luta pelo poder e suas nuances e, uma certa equidade de gênero nas aparições que o chef Parisiense Auguste Gusteau, faz ao rato Rémy, mantendo seu ditado de que "qualquer um pode cozinhar". Com isso podemos adiantar que cozinha e fogão não foram criados só para mulheres

Para escrever sobre gastronomia e gênero não podemos esquecer determinados conceitos, como por exemplo, identidade e alteridade, uma vez que serão fundamentais na análise da gastronomia e seus descritores – culinária, cozinheiro(a), chef e gousmet – na perspectiva de gênero.

A discussão da identidade não se limita a identificação das semelhanças, dos compartilhamentos, mas traz também a construção da diferença, da distinção, fazendo com que Identidade e alteridade formam um par. Para França (2001) é uma discussão circular – um remete ao outro indefinidamente – sem resposta linear.

Afinal, de onde vem o outro, a diversidade, a diferença? No caso dos estudos de gênero e da realidade brasileira, como indica França (2001) o outro recortado é basicamente a pessoa pobre, marginalizada e excluída socialmente. De fato, é no campo das relações sócio-política e socioeconômica, que vamos encontrar a gênese das desigualdades e da perversa estratificação da sociedade brasileira. Mas, a desigualdade mais perversa é aquela que ocorre entre pessoas do mesmo nível econômico, social e familiar.

---

<sup>1</sup> Doutora, UFRN. france@ufrnet.br

<sup>2</sup> Graduando Gastronomia, PUCPR.

<sup>3</sup> Graduada, RADIOTEC, RN.



Essa desigualdade só é visível na presença do outro: alteridade, o antônimo de identidade, é o caráter do que é outro, a diversidade, a diferença. Através do diferente eu me reconheço, “designo-me uma identidade, sou UM” (MORAIS, 2009, p.1). Esse diferente é necessário, essencial, pois o muito que uma pessoa sabe de si, aprendeu vendo o outro, uma vez que o eu isolado não existe.

No bônus do filme *Ratatouille*, “Gastronomia e filmes” é possível identificar, claramente, nos diálogos do diretor Brad Bird e do chef Thomas Keller os conceitos de identidade e alteridade. Resumindo, somos fruto das experiências e das relações (MORAIS, 2009) e a identidade é construída pela alteridade (HALL, 2003).

Os primeiros estudos sobre gênero estavam centrados nas diferenças (identidade/alteridade) entre homens e mulheres forjadas, principalmente, pelo determinismo biológico. O sexo biológico era o primeiro indicador para a divisão de papéis e trabalhos nas incubências sociais e familiares entre homens e mulheres.

Escrevendo sobre marianismo<sup>4</sup>, machismo e relações de gênero, Samara (1997) mostra o percurso dos estudos de gênero e sobre as mulheres, em diferentes partes do planeta. O que nos interessa da exposição da autora é a parte relacionada ao termo “dona de casa”, entendido a partir de 1970, como trabalho doméstico não pago e, não mais como as funções de esposa e mãe.

O espaço doméstico é considerado pelas feministas radicais como um campo de excelência para a cristalização da opressão feminina. O papel de dona de casa e o culto da feminilidade são referências ao comportamento das mulheres americanas (como elas se veem e como são vistas pela sociedade e família), passadas de mãe para filhas (SAMARA, 1997).

Quem nasceu até a década de 1970 deve ter escutado que cozinha não é lugar de homem. Com isso criou-se um sistema de gênero relacionado com a produção do alimento no meio familiar. No decorrer da década em questão e até então, o mundo vem sendo marcado pela industrialização e por uma mudança social e econômica que interferem diretamente nos hábitos sociais e, conseqüentemente, nos costumes alimentares. A cozinha passa então a não ser lugar de homens e mulheres

Para suprir a saída da mulher do espaço doméstico ou a redução das horas gasta na produção dos alimentos para a família o sistema capitalista recorre às novas técnicas de conservação de

---

<sup>4</sup> o marianismo é o culto a superioridade das mulheres, considerando-as semidivinas, moralmente superiores e espiritualmente mais fortes do que os homens. Esta força espiritual engendra a abnegação, capacidade infinita de humildade e de sacrifício



alimentos (cocção, fermentação e embalagens, entre outros), que retardam a decomposição, prolongando o tempo de consumo e comercialização. Além disso, os eletrodomésticos tornam-se cada vez mais sofisticados, como por exemplo, o microondas.

Entretanto, essa modernidade vai quebrar a dinâmica da reunião familiar em torno da mesa e abalar a saúde da população, dando margens para o desenvolvimento das doenças crônicas degenerativas. Como exemplo citamos o *fast food*, símbolo da cultura gastronômica dos Estados Unidos, que se espalhou pelo mundo inteiro. Para Frederico e Módolo (2010) a liberdade econômica e aproveitamento do tempo, intrínsecos a essa cultura, pode ser observado nas imagens de receitas culinárias de revistas americanas, como a *Fine Cooking* e a *Home Cooking*.

Tanto a culinária familiar quanto a gastronomia é um grande caldeirão sócio cultural, onde identidades, alteridades e relações de gênero estão em constante transformações. Assim, diante do exposto, objetivamos com esta pesquisa investigar como se comportam homens e mulheres no novo cenário gastronômico.

Para atender o objetivo proposto passamos a observar o comportamento dos nossos familiares com relação às atividades na cozinha. Também procuramos investigar, de forma não sistemática, em site da internet, livrarias, discentes, docentes e familiares de estudantes de gastronomia de duas capitais brasileiras. Estes dados foram coletados e interpretados, de agosto de 2009 a fevereiro de 2010.

Para se entender a gastronomia se faz necessário associa-la a gramática, a uma orquestra, as lembranças e, principalmente as culturas responsáveis pelo nosso jeito de ser e ter. Montonari (2009, p.11), por exemplo, comenta que a cozinha tem sido comparada com a linguagem, onde as regras de gramática são as receitas, os vocábulos são os produtos, a sintaxe o cardápio e a retórica os comportamentos de convívio. Concordamos com a autora ao afirma que “bem mais do que a palavra, a comida auxilia na intermediação entre as culturas diferentes, abrindo os sistemas culinários a todas as formas de invenções, cruzamentos e contaminações”.

Especificar um prato tipicamente feminino ou masculino implica em especificar fatores econômicos, sociais, históricos e culturais, pois um prato típico se mantém pelas lembranças e emoções que seu sabor desperta e, mesmo distante (lá na infância) devemos lembrar como refere Nepomuceno (2009, p.10).

A cozinha moderna brasileira se expande e se sofisticava, sem se distanciar de sua fabulosa tradição culinária: utiliza vinhos, azeites, acetos e ervas mediterrâneas, o urucum e as pimentas indígenas, a cúrcuma dos indianos, o cominho dos africanos e asiáticos, cravo, canela e a noz-moscada do Sudeste Asiático, alhos e



cebolas difundidos pelos árabes [...]. Entre raridades garimpadas em culturas longinquoas, aqui estão condimentos aos quais temos acesso no supermercado da

No espaço doméstico o cozinhar ainda continua como tarefa de mulheres, principalmente as mais velhas. Isso causa estranheza aos familiares quanto à escolha dos rapazes para o curso de gastronomia. Comentam sobre a inabilidade delas em lidar com as panelas, o fogo, não gravam os lugares onde os objetos culinários são guardados, além de delegar para outra pessoa a limpeza dos utensílios usados.

De acordo com Lopes (2002, p. 16), uma das batalhas do movimento feminista foi tirar as mulheres da cozinha, afastá-las do fardo de prestar um serviço desvalorizado pela sociedade. Hoje o que era um fardo tornou-se um prazer, pois como refere à autora, ir à cozinha é exercitar-se na arte da gastronomia. As mulheres ricas, pois as pobres e de classe média continuam com as mesmas obrigações, “retornaram à cozinha para lidar com utensílios inacreditáveis, temperos raros, eletrodomésticos caríssimos, receitas elaboradas e, sobretudo, desobrigadas de preparar o arroz com feijão cotidiano”. Reforça a autora que as mulheres só voltaram ao fogão depois de perceber que os homens o fizeram e não perderam o glamour.

São os homens os responsáveis por essa onda culinária e, como refere Moherdauí (2002), mudou toda a sistemática: o fogão agora é cooktop; o exaustor tem de ser coifa, de aço inoxidável e “silenciosa como um gato de raça ronronando”; a lava-louças tira a sujeira mais difícil, “vai buscar aquele restinho de molho lá no fundo”; os armários são de portas deslizam suavemente ou levantam como basculantes, os materiais são vidro, alumínio, aço. Quando chamam os amigos para um jantarzinho há um verdadeiro “show de pirotecnia culinária protagonizado pelo dono da casa” Geralmente as reuniões domésticas começam e terminam na cozinha, de preferência, numa “cozinha de gourmet”, lugar onde fazer comida se transformou num hobby caro e sofisticado.

A passagem do cozinhar do espaço privado para o espaço público implica na construção de um novo sistema de gênero. A cozinha gastronômica é espaço de homens e não combina com a fragilidade feminina. Se a cozinha de casa é um espaço feminino, não valorizado socialmente, a profissão de *chef* de cozinha, hoje disputada no mercado, tem sido destinada, sobretudo, aos profissionais masculinos, dos quais se exige cada vez mais qualificação.

Geralmente as mulheres são encaminhadas para trabalhos mais delicados como confeitaria, saladas, sopas e caldos. Além disso, é comum um universo exclusivamente feminino, quando o chef é uma mulher. Essa é a profissão pela qual algumas mulheres estão lutando para conseguir, tendo em vista a predominância masculina no setor.



Trabalhos mais pesados como panificação, carne, brasas e massas são destinados aos homens.

### *Considerações finais*

Analisar a gastronomia na perspectiva de gênero possibilitou a revisão dos arquétipos e estereótipos construídos ao longo do tempo, especialmente no que tange à questão da masculinidade e feminilidade na cozinha.

A leitura dos livros e textos mostrou a nossa falta de conhecimento sobre a origem dos alimentos usados no nosso dia-a-dia, como por exemplo, o cuscuz, de tradição árabe, considerado um produto genuinamente nordestino.

Para finalizar, ressaltamos que, apesar das tradições culturais sobre homens e mulheres no universo culinário é possível, e preciso, traçar um perfil único para o contexto familiar: homens e mulheres envolvidos na produção dos alimentos, num verdadeiro compartilhamento das tarefas domésticas

### *Bibliografia*

FRANÇA, Vera. *Discurso de identidade, discurso de alteridade: o outro por si mesmo*. 2001. Disponível em: < <http://www.fafich.ufmg.br/gris/biblioteca/artigos/discurso-de-identidade-discurso-de-alteridade-o-outro-por-si-mesmo.pdf/view>>. Acesso em: 24, maio, 2010.

FREDERICO, Renata Leite Raposo; MÓDOLO, Cristiane Machado. *Identidade cultural nas imagens da mídia especializada em gastronomia*. Disponível em : < <http://www.faac.unesp.br/publicacoes/anais-comunicacao/textos/23.pdf>>. Acesso em 12, maio, 2010.

HALL, Stuart. *A identidade cultural na pós-modernidade*. 5 ed. Rio de Janeiro: DPRA, 2003.

LOPES, Adriana Dias. Tão bom quanto ir ao shopping. *Rev. Veja*, São Paulo: Editora Abril. Edição Especial, 2002

MOHERDAUI, Bel. Forno, fogão e fortuna. *Rev. Veja*, São Paulo: Editora Abril. Edição 1 757 - 26 de junho de 2002

MONTANARI, Massimo (Org.). *O mundo na cozinha. História, identidade e trocas*. São Paulo: SENAC, 2009.

MORAIS Luciene. *Relação: Identidade & Alteridade* . Disponível em: <http://humanidades-e-afins.blogspot.com/2009/02/relacao-identidade-alteridade.html>. Acesso em 24, maio, 2010



NEPOMUCENO, Rosa. Apresentação à edição brasileira. In: STOBART, Tom *Ervas temperos e condimentos de A a Z*. Rio de Janeiro: Zahar, 2009. p. 9-11.

RATATOUILLE. Direção de Brad Bird. EUA: Walt Disney Pictures, 2008. 1DVD, 130 min.,: Ntsc, son., color. Legendado. Port.

STOBART, Tom. *Ervas temperos e condimentos de A a Z*. Rio de Janeiro: Zahar, 2009.