
CULINÁRIA E GASTRONOMIA: UMA QUESTÃO DE GÊNERO?

Maria Francinete de Oliveira

Universidade Federal do Rio grande do Norte – UFRN

france@ufrnet.br

Antonio Vitorino de Oliveira Bisneto

Universidade Potiguar – UNP

antonio.vitorinooliveira@gmail.com

O método de aculturação faz com que perdurem os segredos, os costumes e os procedimentos, nem sempre contidos em livros e revistas. Através dele cristalizou-se a idéia de que cozinha não é lugar de homem e que para casar uma mulher precisa saber cozinhar. Com isso criou-se um sistema de gênero relacionado com a produção dos alimentos no meio familiar.

Com a idéia de que tanto a culinária quanto a gastronomia são grandes caldeirões sócio culturais, onde identidades, alteridades e relações de gênero estão em constante transformações, organizamos a presente pesquisa, no sentido de responder como se comportam homens e mulheres no meio familiar e no novo cenário gastronômico e culinário.

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, filmes, novelas, livrarias, discentes, docentes e familiares de estudantes de gastronomia de duas capitais brasileiras. Estes dados foram coletados e interpretados, de agosto de 2009 a setembro de 2010.

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.

Outro filme que merece destaque é “O tempero da vida”, dirigido por Tassos Boulmetis, ano 2003. Nele observa-se uma culinária familiar turca e grega, onde os papéis são bem definidos mas não determinante.

O drama acontece em Istambul, na família do Senhor Vasselis – dono de uma loja de especiarias, cheio de sapiência e diplomacia, que desenvolveu sua própria filosofia culinária e costumava ensinar sobre astronomia, amor e relações humanas a partir da culinária e da magia dos temperos. Dizia este a seu neto Fanis: a pimenta é o sol, por isso vai bem com tudo; a canela é Afrodite e Venus, por isso é doce e amarga como toda mulher; o sal é a terra. Tanto a comida quanto a vida requer o sal para ficar mais gostosa.

Quase todo o filme acontece na cozinha. Percebe-se uma relação de poder entre as mulheres que escondem os segredos de suas receitas e como o cozinhar vai se transformando a medida que novos instrumentos da cozinha moderna, como a panela de pressão e o liquidificador, vão sendo introduzidos. Na família em questão as futuras noras aprendiam a cozinhar, com outras mulheres da família, os pratos preferidos do patriarca. Mas é Fanis, um garoto de sete anos, que aprende com o avó todos os segredos dos condimentos, quem descobre os ingredientes e toques culinários da cozinheira mais famosa da família.

Nesse filme observam-se dois importantes pontos de confluência: o prazer de preparar e saborear a comida, uma atividade típica da culinária, e a magia contida na alquimia da elaboração que torna possível a transformação do ser humano. Ele resgata valores essenciais que se constituem na infância ao redor das relações familiares. São nas reuniões em torno de uma mesa repleta de pratos de comida onde acontecem os grandes e pequenos momentos que definem os rumos e destinos de um casal, de uma família ou às vezes, questões políticas decisivas do país.

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

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 foi o primeiro indicador para a divisão de papéis e trabalhos nas incubências sociais e familiares entre homens e mulheres.

No filme “O tempero da vida” há uma cena em que o pai e a mãe de Fanis são chamados a diretoria da escola devido o comportamento “incomum” do garoto. A diretora procura saber em que espaço da casa a família costuma ficar a maior parte do tempo e a resposta vem automaticamente: na cozinha. Então ela comenta: “comida e aroma bloqueiam a adaptação dele à vida grega¹. Sabia que ele só brinca com meninas? Senta-se no meio delas e cozinha para elas?”

A partir dessa conversa pai e filho são obrigados a ficarem longe da cozinha. De Fanis é retirado o conjunto de Chá, presente de sua amiga de infância, e oferecido uma baladeira², surgindo o seguinte diálogo:

- prometa brincar com os meninos (mãe)
- mãe, eu não quero matar passarinho!
- desse jeito vai matar o “seu passarinho”

Escrevendo sobre marianismo³, 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 a 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, considerado neste trabalho como “culinária”. 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 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 micro-ondas.

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*.

Com relação aos homens, eles estão passando por um profundo processo de revisão de alguns modelos cristalizados no imaginário coletivo e, nesse momento, contam com a colaboração dos veículos midiáticos que expõem os novos caminhos a serem trilhados, mostrando-os como já aceitos, embora ainda estejam em fase de transição. Nos novos espaços do gênero masculino, pressupõem-se significativas alterações em comparação com tempos passados, especificamente em relação ao espaço culinário e, principalmente, gastronômico. (SOUSA e LUCENA, 2008).

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 afirmar 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 longínquas, aqui estão condimentos aos quais temos acesso no supermercado da esquina

A análise da pesquisa empírica mostrou que no espaço doméstico o cozinhar ainda continua como tarefa de mulheres, principalmente das mais velhas. Isso causa estranheza aos familiares quanto à escolha dos rapazes para o curso de gastronomia. Comentam sobre a inabilidade da juventude em lidar com as panelas, o fogo, não gravar 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 Moherdau (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 cozinha gastronômica, hoje disputada no mercado, tem sido destinada, sobretudo, aos profissionais masculinos, dos quais se exige cada vez mais qualificação.

No ramo gastronômico as mulheres, geralmente, são encaminhadas para trabalhos mais delicados como confeitaria, saladas, sopas e caldos. Trabalhos mais pesados como panificação, carne, brasas e massas são destinados aos homens. Além disso, é comum um universo exclusivamente feminino, quando o chef é uma mulher, formando verdadeiros guetos. Essa é a profissão pela qual algumas mulheres estão lutando para conseguir espaço e reconhecimento, tendo em vista a predominância masculina no setor.

Com relação aos descritores cozinheira, cozinheiro, *chef e gourmet*, figura no imaginário social, conforme investigação empírica, que a cozinheira é representada pela imagem de uma mulher negra, pobre e que trabalha em casa de família mais abastada, como a Tia Anastácia do Sítio do Pica-pau Amarelo. Isso mostra que ela é diferente da empregada doméstica.

Para o descritor cozinheiro encontramos duas imagens representacionais: a do homossexual e a do homem enquanto gênero masculino. Este tem uma imagem social mais elevada por representar um trabalhador em cozinha fora do lar – restaurante, navios, quartéis – que exige força e determinação. Esse tipo de profissional só pratica sua arte no meio familiar nas grandes ocasiões, como aniversários (bordas, 15 anos, 90 anos [...]) e casamentos.

Já o *Chef*, figura nova em nosso imaginário social, tem identidade social bem elevada, representando aquele homem viajado, conhecedor da culinária internacional e que trabalha em restaurantes de primeira linha. Observamos, também, que houve uma mudança significativa na imagem desse profissional: de homem gordo e maduro para um homem jovem, magro e de aspecto saudável.

O *gourmet*, por sua vez, tem quase a mesma representação social do chef, sendo que ele não é visto como aquele profissional que administra uma cozinha. Dito de outra forma, é uma pessoa que aprecia comidas e bebidas finas, enquanto que o *chef* é o profissional responsável pela “gestão” da cozinha de um restaurante. É sua função organizar, distribuir, coordenar e determinar as tarefas de todos os integrantes de sua equipe, além de supervisionar os produtos, elaborar o menu, zelar pela qualidade dos pratos, harmonizando os serviços da cozinha com os do salão.

Considerações finais

Analisar a gastronomia e a culinária 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 imagem que as pessoas têm do homem que cozinha, é aquela que a mídia sugere, através de seus programas televisivos e de revistas, conforme mostram Sousa e Lucena (2008) na pesquisa “A imagem dos homens na cozinha”. Para estas pesquisadoras havia mais preconceito do que prestígio para o homem cozinheiro de alguns anos atrás, enquanto que hoje, há certa admiração, e eles passam uma imagem de satisfação, confiança e, “capazes de demonstrar muito bem seus dotes culinários, talvez até melhor do que as representantes do gênero feminino”. Isto nos permite afirmar que o boom da gastronomia, nesses primeiros anos do Século XXI, trás o homem para a cozinha e transforma um fazer feminino, socialmente desvalorizado, em um fazer masculino de destaque e prestígio.

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 árabe⁴, considerado um produto genuinamente nordestino. Consideramos isso, mais um ponto diferencial entre a culinária – feminina, doméstica, intuitiva – e a gastronomia – masculina, pública, científica cultural.

Outro achado digno de reverência foi o fato de compreendermos que a produção dos alimentos no ambiente doméstico está repleta de significados objetivos e subjetivos, cujos momentos podem tornar-se eternos, posto que os odores e sabores são pontes estreitas entre passado e presente. Como foi visto nos dois filmes citados, de uma forma ou de outra, guardamos na memória a lembrança de comidas e odores agradáveis, ou não, que remetem a momentos marcantes, normalmente carregados dos mais variados sentimentos.

Concluimos inferindo que no universo culinário são recriadas as receitas de novos sistemas de gênero, mas, a gastronomia permanece masculina e a culinária feminina. Apesar das tradições culturais sobre homens e mulheres no universo culinário e gastronômico 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.

¹ Por causa da guerra, a família de Fanis deixa Istanbul e vai morar na Grécia.

² Nordeste - É uma pequena forquilha de madeira, com elástico, para atirar pedras. Também conhecida como estilingue e atiradeira.

³ 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

⁴ De acordo com Câmara Cascudo (2004) a Espanha e Portugal tiveram os árabes como percussores de sua culinária e com eles a devoção pelo azeite de oliva, cebola, alho, as frutas cítricas, o arroz e as papas de cereais.

REFERÊNCIAS

CASCUDO, Luis da câmara. **História da alimentação no Brasil**. 3 ed. São Paulo: Global, 2004.

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.

MONTANARI, Massimo Bolonia gorda. A construção de um mito. In: MONTANARI, Massimo (Org.). **O mundo na cozinha. História, identidade e trocas**. São Paulo: SENAC, 2009, p. 227-251.

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.

O TEMPERO da vida. Direção Tassos Boulmetis. Grécia/ Turquia: Village Roadshow Productions, 2003. 1DVD, 108 mim., Ntsc, son., color. Legendado. Port.

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

SAMARA, Eni de M.; SOIHET, Rachel; MATOS, Maria Zélia S. de. **Gênero em debate: trajetória e perspectiva na historiografia contemporânea.** São Paulo: EDUC, 1997.

SAMARA, Eni de M. O discurso e a construção da identidade de gênero na América Latina. In: SAMARA, Eni de M.; SOIHET, Rachel; MATOS, Maria Zélia S. de. **Gênero em debate: trajetória e perspectiva na historiografia contemporânea.** São Paulo: EDUC, 1997, p.11-51.

SOUSA, Karen Dias de; LUCENA, Maria Inês Ghilardi. A imagem dos homens na cozinha. **Anais do XIII Encontro de Iniciação Científica da PUC-Campinas - 21 e 22 de outubro de 2008,** ISSN 1982-0178.

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