



COZINHANDO GÊNERO E PRODUZINDO HIERARQUIAS: a produção social da comida em Campina Grande

Autora:

Gessyelle Catarine da Silva (gessyellecatarine@gmail.com)

Co-autoras:

Anna Amélia Pereira Ribeiro (ameliarbr10@gmail.com)

Carla de Fátima Borba de Sousa Chaves Vigolvinho (carla.borbapb@gmail.com)

Mirella Raquel Alves de Araújo Rodrigues (raquel_aar@hotmail.com)

Professor Orientador:

Vanderlan Silva (UFCG) vanderlansilva@uolcom.br

Resumo

A comida, enquanto alimento cozido manifesta as teias de relações sociais estabelecidas e materializadas em um prato culinário. O alimento limita-se a saciar a fome. A comida, como alimento transformado pela cultura manifesta os processos de sua feitura e degustação, especificidades identitárias, além de hierarquias sociais e de gênero. No caldo básico da relação entre comida e gênero se configuram expressões da dominação masculina e das delimitações do lugar do homem e da mulher nas práticas culinárias destinadas aos espaços públicos e privados. Com o objetivo de investigar o universo culinário sob o recorte cultural e de gênero. A presente pesquisa foi desenvolvida pelo PET – Antropologia da UFCG, no período de 2017/2018. A partir de estudo etnográfico, a pesquisa buscou compreender como o gênero opera enquanto organizador da subjetividade dos atores no universo culinário, determinando o papel do homem e da mulher na produção e consumo da comida. Fizemos observação participante em restaurantes, residências e locais de trabalho associada a entrevistas semiestruturadas com 80 atores sociais distribuídos nas categorias cozinheiros, comensais, gerentes e proprietários, tendo como objetivo analisar as narrativas e práticas referentes às atividades de preparo, apresentação e consumo da comida. Os resultados nos revelaram identidades em mudança, mas ainda persiste a presença de mulheres em espaços públicos demarcados e guiados por orientações do papel de gênero idealizado para funções femininas “próprias” para o espaço privado, bem como uma resistência masculina para assumir a regularidade de atividade culinária na esfera familiar.

Palavras-Chaves: Gênero, Culinária, Antropologia da Alimentação, Comida, Cultura

Introdução

O trabalho intitulado “cozinhando gênero, produzindo hierarquias: a produção social da culinária em Campina Grande” foi realizado pelo PET- Antropologia da Universidade Federal de Campina Grande durante o período de 2017 à 2018. A pesquisa inicial teve o intuito de analisar o universo da culinária de Campina Grande, pensando na existência das categorias que se subdividem em tradicional, moderno ou étnico, o que foi útil no início. A partir do momento em que começou o trabalho de campo, notou-se uma pluralidade bem maior do que apenas essas três categorias. Percebemos um campo aberto e recheado por múltiplas possibilidades que se colocavam como desafios a nossa reflexão.

Diante da variedade, optamos pelo recorte cultural e de gênero, a partir dos

(83) 3322.3222

contato@generoesexualidade.com.br

www.generoesexualidade.com.br

resultados das entrevistas e etnografias já realizadas. Na pesquisa foi pensado o gênero dentro do espaço público e privado, buscando entender especificamente como essas delimitações de quem ocupa esses espaços são construídas socialmente a partir de uma dominação simbólica do sexo masculino. Enquanto para os homens a cozinha é pensada como lazer ou algo para agregar caráter positivo ao status masculino; para a mulher representa quase que um destino inescapável, uma extensão ou reafirmação do ser mulher, entretanto, isso não inclui toda e qualquer cozinha.

Na cozinha dos espaços privados, mais precisamente naquelas cujos apreciadores dos sabores postos à mesa são formados por integrantes das classes mais favorecidas, os homens são a prioridade em ter o domínio da técnica e da arte de cozinhar. Esta migração do saber culinário feminino para o saber masculino está relacionada à sofisticação do prato.

A pesquisa nos apresentou um cenário de hierarquia social de gênero na atmosfera da cozinha. Contraditoriamente a mulher é o alvo de diversas invisibilidades ao desempenhar a tarefa basilar do seu reino doméstico. A mesma tarefa ao ser desempenhada pelos homens no espaço público não só passa a ser notada como ganha um status de nobreza. Diante das variáveis do fenômeno, usamos na pesquisa o recorte entre “público e o privado”, especialmente para verificar como nesses dois espaços existe “inversão” de papéis sociais e uma mudança para a importância da tarefa, a depender do espaço e público alvo do produto de sua realização, sendo esses fatores determinantes para definir o gênero que deverá assumir a responsabilidade.

Vale ressaltar que apesar do foco específico em gênero, existe a importância ainda de perceber a comida como um objeto antropológico carregado de singularidades particulares para diferentes indivíduos, algo que em certo momento significa apenas o alimento necessário para satisfazer pode significar em outro momento algo carregado de simbologia e de significados de extrema importância, que não devem ser desperdiçados.

Sendo assim, a comida, desde seu momento de preparo carrega e adota uma série de ações e elementos. É inquestionável a importância social que ela carrega consigo, indo muito além do ato fisiológico da degustação.

O presente trabalho teve como objetivo analisar o universo culinário sob o recorte cultural e de gênero, apontando como os mesmos operam enquanto organizadores da subjetividade dos atores e atrizes no universo culinário e como determinantes do papel do homem e da mulher na produção e consumo da comida em espaços públicos e privados, assim como demonstrar como se estabelecem as relações entre os gêneros e as hierarquias produzidas nesses espaços.

Para tanto, nos baseamos nas contribuições conceituais de autores como Pierre Bourdieu (1999), Roberto DaMatta (1991) e Denise Amon (2014) para elaborar análises sobre as concepções de gênero, culinária, comida, cultura e antropologia da alimentação.

À vista disso, a presente pesquisa foi desenvolvida com base em uma abordagem qualitativa, permitindo aos pesquisadores compreenderem as subjetividades, os atos e os significados que são atribuídos pelos atores e atrizes sociais entrevistados. Dessa forma, o primeiro objetivo estabelecido pelo PET Antropologia da UFCG campus I, composto por 12 bolsistas e um tutor, voltou-se para a escolha de um tema a ser pesquisado durante todo o ano de 2017, escolhendo, por meio de votação entre os membros do grupo, o universo culinário do município de Campina Grande-PB para desenvolvimento da pesquisa concluída no início do ano de 2018.

Por meio de reuniões semanais no grupo do PET Antropologia, discutimos teorias e conceitos sobre a temática escolhida, levantando questionamentos e sugestões de lugares a serem observados, assim como planejando os passos a serem seguidos durante a atividade de pesquisa etnográfica para que os objetivos estabelecidos fossem cumpridos.

Com isso, para que os fins propostos fossem alcançados, o grupo PET Antropologia foi dividido em três subgrupos, os quais continham em torno de cinco a seis bolsistas cada. Em seguida, elencamos restaurantes a serem analisados / observados, incluindo desde os mais acessíveis financeiramente até os mais sofisticados. Os espaços pesquisados localizam-se tanto na parte central quanto em bairros mais afastados do centro da cidade de Campina Grande-PB.

A coleta de dados foi realizada através de entrevistas realizadas com o uso de roteiro semiestruturado, o qual permite ao pesquisador maior flexibilidade para incluir, eventualmente, outras perguntas, além daquelas já estabelecidas previamente. Com já foi destacado, foram entrevistados 80 atores e atrizes distribuídos (as) nas mais variadas categorias, a saber: proprietários de restaurantes, chef's, garçons, cozinheiros, auxiliares, gerentes e donas de casa, com idades

diversas. Além desse procedimento realizamos observações em Soparias, Food Truck e locais que servem comida chinesa, japonesa, mexicana e regional.

Portanto, este estudo volta-se para algo presente em nosso dia-a-dia. Tendo em vista que comer é tanto um fenômeno antropológico quanto um fenômeno simbólico, o qual pode revelar muito sobre a cultura de diferentes grupos humanos, visto que envolve uma série de rituais, hierarquias e sabores, no qual cada indivíduo, em sua respectiva sociedade, transforma o alimento e o serve a sua maneira.

Você tem fome de que?

Ao mesmo tempo em que a fome é um traço fisiológico da similitude entre as pessoas, a necessidade do alimento como forma de promoção da saciedade também o é, mas a receita pra matar essa fome é diversa. A comida enquanto produto cozido nas relações cotidianas e resultante de um saber social é um fenômeno multidimensional, cujas práticas exprimem valores e hábitos da vida social.

Via de regra nos alimentamos com regularidade por mais de uma vez ao dia, num ato cuja “naturalidade” justifica certa negligência com o tema que parece não apetecer as Ciências Sociais, como se a temática não tivesse razões para ser problematizada. Entretanto, a comida e seu espaço de feitura, designado como cozinha, revelam sobre arranjos estruturais e os conflitos de uma sociedade.

Mas o que as características da comida e as práticas que a envolvem podem expressar sobre a vida social? Para a pesquisadora Denise Amon (2014), a comida, protagonista na experiência social do ato alimentício, tem sempre muito que dizer. Ela é, na tese de Amon, uma contadora de histórias com a legitimidade própria de quem é apontada por Simmel como exemplo máximo de interação social.

Ao darem significado ao alimento que ingerem as pessoas executam um ato culinário de transformá-lo em comida. Além de ser o único ser vivo a cozinhar e elaborar pratos para ingestão, apenas os humanos são capazes de categorizar o que comem a partir da régua de valores culinários forjada na confluência das configurações psicológica, social e cultural de cada sociedade. Nesse sentido, cada indivíduo é comedor do seu próprio mundo ou deixa que seu mundo social percorra seu corpo. Como afirma Garine (apud AMON, 2014, 19) "O homem se alimenta de acordo com a sociedade a que pertence".

Embora a comida seja um produto cultural isso não significa que deve ser analisado numa perspectiva de negação da natureza.

Ancorada em Moscovici e Descola, Amon

(83) 3322.3222

contato@generoesexualidade.com.br

www.generoesexualidade.com.br

vai afirmar que essa postura dicotômica está superada. "A comida é um fenômeno claro, simples e belo da relação intrínseca entre o elemento fornecido pela natureza e o produto da ação social humana" (AMON, 2014, 41).

Trata-se de um produto que fermenta quando comido coletivamente. Ainda citando Simmel, Amon enfatiza o quanto acrescentar água ao feijão para servir novos comensais dá mais liga ao caldo da sociabilidade. "(...) a refeição compartilhada eleva um evento de primitividade fisiológica e inevitável comunalidade à esfera da interação social e, desse modo do sentido suprapessoal (...)" (SIMMEL apud AMON, 2014, 69).

Para pensar sobre a comida como narrativa social e enquanto tema socioantropológico, os conceitos de práticas da alimentação e voz da comida nutrem o esforço de análise da pesquisa.

O conceito de 'práticas de alimentação' (YODER, 1972) alude à ideia complexa que abarca comidas, mas vai além delas, compreende modos de preparo e técnicas de preservação dos alimentos, bem como dimensões não palpáveis, como atitudes relativas à alimentação, tabus, hábitos e sistemas de refeições, abarcando a esfera social e psicológica do fenômeno. (AMON, 2014, 71)

Integram o modelo para estudos das práticas alimentares a aquisição, preservação, preparação, apresentação, realização e consumo. Em cada uma dessas etapas é possível observar processos de interação, de hierarquização e de exercício de poder. Conforme lembra Amon, citando Thompson (2014,73), as práticas da alimentação podem expressar as articulações em favor de relações de dominação, narrando sobre as pessoas tanto quanto a própria comida, a qual conta, com sua voz, narrativas históricas e cotidianas, estando essa última focada na esfera microsocial.

Quais as possibilidades de narrativa da comida sobre as relações de gênero na cozinha? A heteronormatividade aparece nessas narrativas sobre os lugares ocupados pelo feminino e pelo masculino dentro do universo culinário? Em que circunstâncias a cozinha é categorizada como lugar de produção de responsabilidade do feminino e o que gera uma clivagem entre a mulher e a cozinha?

Pensar o universo culinário na perspectiva de gênero foi como degustar um manjar de saberes ofertado pelo campo etnográfico. Como quem é visitado por uma nova ideia ao saborear um desprezioso café, despertamos para a riqueza de um universo invisibilizado, mas que tem muito a nos dizer.

A cozinha feminina: uma receita da hierarquia de gênero

Simmel (1993) nos diz na obra *Filosofia do Amor* que a cultura da humanidade não é nenhum pouco assexuada, sendo, nas palavras do autor, inteiramente masculina. A produção culinária, enquanto expressão cultural de cada povo, tem se configurado na sociedade brasileira como objeto de devoração do masculino. São os homens que assumem o poder de ocupar o lugar daquele que contraditoriamente é servido pela "rainha do lar" e dona da cozinha.

A rainha servidora aprendeu ainda na infância, no âmbito da família, sobre a divisão sexual do trabalho. O ensinamento preponderante é o de assumir as tarefas pertencentes ao reino da invisibilidade, as quais também são destituídas de valor econômico, estando fora do hall da produção de bens duráveis, como ressalta Simmel.

A atividade das mulheres, sobretudo desde a limitação da produção doméstica, raramente cria 'objetos'. O trabalho doméstico que ainda subsiste vale para o dia que passa - o que elas cozinharam a manhã inteira é devorado em meia hora -, acomoda-se ao fluxo e refluxo de exigências e interesses momentâneos, sem deixar resultado substancial que não seja de imediato aspirado por esse fluxo. (SIMMEL, 1993, 90)

A mulher foi delegada para tarefa de cuidar da família e em um dos eixos centrais relativos aos cuidados está a alimentação. De acordo com Bourdieu, para além de garantir a nutrição do corpo físico, estão em jogo os atributos simbólicos e de sociabilidade da comida.

Uma parte muito importante do trabalho doméstico que cabe às mulheres tem ainda hoje por finalidade, em diferentes meios, manter a solidariedade e a integração da família, sustentando relações de parentesco e todo o capital social com a organização de toda uma série de atividades sociais ordinárias, como as refeições, em que toda a família se encontra (BOURDIEU, 1999, 110).

A ocupação da mulher na esfera privada é um trabalho meio e não um trabalho fim. Mas, porque as mulheres foram designadas para essa atividade numa sociedade pautada pela produtividade rentável? Em que medida assumir tais tarefas implica na reafirmação de uma desvalorização de gênero? Para Bourdieu não há dúvidas quanto a essa correlação.

As mulheres, pelo contrário, estando situadas do lado do úmido, do baixo, do curvo e do contínuo, vêem ser-lhes atribuídos todos os trabalhos domésticos, ou seja, privados e escondidos, ou até mesmo invisíveis e vergonhosos (...) são elas que, encarregadas das preocupações vulgares da gestão quotidiana de economia doméstica, parecem comprazer-se com as mesquinhas do cálculo, das contas e dos ganhos que o homem de honra deve ignorar. (BOURDIEU, 1999, 36)

Durante a etapa da pesquisa de campo nos deparamos com narrativas que confirmam essa hierarquia social de gênero com cara de receita culinária que passa de geração para geração. Um exemplo é o de Daniel Duarte, estudante do curso de Administração, carioca, casado e desempregado. Conversamos com ele enquanto ele aguardava uma entrevista de emprego para trabalhar no setor

administrativo de um restaurante destinado à classe alta na cidade de Campina Grande. Daniel não cozinha nada além de doces, quando decide alimentar seus desejos gustativos, mas é criterioso na hora de saborear os pratos que a esposa prepara.

Eu não sou bom em fazer comida, mas eu gosto de apreciar o sabor. (Comensal - estudante)

O que ele chama de uma despreziosa apreciação de sabores, a esposa entende como um sistema de coerção, como ele próprio revela de forma sorridente.

Minha esposa diz que não gosta de cozinhar para mim porque é como se eu ficasse analisando a comida" (Comensal - estudante)

Foi com a mãe, em casa, que ele aprendeu esse preciosismo na apreciação dos pratos. De várias maneiras, sua mãe e outras figuras femininas lhe ajudaram a construir seu paladar exigente, mas não lhe ensinaram a fazer "coisa de mulher".

Minha mãe quando colocava o prato perguntava se tinha sentido o sabor[...] convivendo com muitas mulheres que são boas na cozinha dá para entender um pouquinho. (Comensal - estudante)

E, como ele afirma na continuidade:

Nunca tive tanta vontade de aprender e a mãe não teve tempo para ensinar" (Comensal - estudante)

O lugar desse homem na cozinha é o lugar de um analista, não o de um executor de tarefa que cotidianamente é passível de avaliação coletiva. É importante destacar que ele foi educado por uma mulher para tal tarefa. Nesse sentido, como afirma Da Matta (1991), na gramática dos espaços domésticos o homem é um estrangeiro na cozinha.

O homem é o englobador do mundo da rua, do mercado, do trabalho, da política e das leis, ao passo que a mulher engloba o mundo da casa, da família, das regras e costumes relativos à mesa e à hospitalidade. E isso se faz no simbolismo da cozinha, espaço da casa teoricamente vedado aos homens e onde eles não devem entrar porque, como diz a música popular, 'é lugar só de mulher'. (DA MATTA, 1991)

Existiria algum tipo de cozinha na qual o homem não seria um estrangeiro? Em algum momento no espaço privado ele sairia da sala de jantar para "pilotar o fogão"? E a mulher passaria por alguma espécie de "fritura" ao buscar deslocar suas habilidades culinárias exploradas no campo doméstico para a categoria profissional? Existiriam restrições à concessão de um brevê de "piloto comercial para fogões industriais" exatamente para quem acumula diariamente milhas em voos culinários domésticos? Essas questões guiaram nossas reflexões sobre o lugar da mulher e do homem na cozinha no espaço público.

Apropriação masculina da culinária glamourizada – quando o homem vira o chef de cozinha

A música, como a literatura, é pródiga em capturar as expressões de sociabilidade tramadas no cotidiano. Em "Tô Voltando", gravada em 1979, Paulo César Pinheiro faz uma espécie de carta remetida à esposa com recomendações sobre seus desejos de recepção por ocasião da sua volta para casa. Logo na primeira estrofe o compositor explicita a sua idealização sobre as responsabilidades culinárias da mulher. "Pode ir armando o coreto e preparando aquele feijão preto. Eu to voltando!"

Do final da década de 70 para os dias atuais as mulheres não só desempenham a tarefa de preparação do alimento para o grupo familiar, mas também trabalham fora de casa. Um dos impactos dessa dupla jornada feminina está na extensão das horas trabalhadas. Segundo dados da Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (Pnad) Contínua: Outras formas de trabalho-2016, a jornada semanal das mulheres dura em média 2,9 horas a mais do que a dos homens, considerando o tempo dedicado ao trabalho fora do lar acrescido das atividades diretamente relacionadas à casa e seus moradores. Em média são 54,4 horas semanais.

Pensar sobre gênero considerando as categorias sociológicas casa e rua é um caminho que ilumina o esforço de compreensão sobre a sociedade brasileira, como propõe o antropólogo Roberto Da Matta. A mulher agora também ocupa o espaço da rua, mas em que condições ela o faz em comparação com os homens? Concentrados no nosso objeto de análise, buscamos saber sobre as proximidades do homem com a cozinha de casa a partir da saída da mulher para o mercado de trabalho, bem como a ocupação masculina deste espaço originalmente rejeitado pelo homem na esfera privada, em especial quando a cozinha está em restaurantes, em particular os de classe alta.

Os homens estão assumindo principalmente as cozinhas dos restaurantes cujo público é integrante das classes mais favorecidas. Um dos argumentos para essa prevalência em detrimento das mulheres apela para ideia de continuidade de procedimento já consolidado.

A cozinha é mais masculina devido a uma **tradição**. Aqui era um restaurante todo masculino, então a gente vem mudando esse conceito aos poucos. Quando eu cheguei aqui há três anos e meio eu fiz experiência com mulheres na cozinha e **elas não conseguiram ficar** devido ao ambiente. Eu tentava cozinheiras e elas não ficavam na época eu acho que por causa da **resistencia da própria equipe**. Na verdade já teve muito **conflito**. **Eles não respeitam**. Eles dizem só porque tem mulher não vou deixar de falar o que eu falo e fazer o que eu faço. (Evandro - Gerente de restaurante de classe alta em Campina Grande)

A explicação para ausência feminina na cozinha do restaurante passa pelo argumento da tradição, em seguida responsabiliza a mulher pela incapacidade de adaptação, depois distribui a responsabilidade com a equipe apontada como resistente à presença feminina no ambiente. Por fim, o conflito é assumido, mas isso não resultou em mudança do cenário, no máximo, em uma nova tentativa de abertura. O restaurante tem uma equipe na cozinha composta por 16 pessoas, entre cozinheiros, auxiliares, churrasqueiro, chef de cozinha, pizzaiolo e copeiros. Deste total três são mulheres, sendo uma estagiária estudante de gastronomia e duas copeiras.

A copa é considerada uma responsabilidade cujo nível de qualificação não é o mesmo para os que integram a cozinha. E é exatamente neste ambiente onde estão as mulheres. Esse fenômeno pode ser observado a partir da reflexão de Bourdieu que nos afirma que as "regularidades da ordem física e da ordem social impõem e inculcam as medidas que excluem as mulheres das tarefas mais nobres [...] assinalando-lhes lugares inferiores [...], em geral tirando partido das diferenças biológicas que parecem assim estar à base das diferenças sociais" (BOURDIEU, 1999, 28)

O masculino encarna a competência única para tudo aquilo que é da ordem do complexo e nesse sentido agrega valor quando faz a tarefa que socialmente é designada para as mulheres. A mulher é a dona da cozinha, mas tão somente da cozinha de casa, ou no máximo de uma cozinha de fora que não exija dela algo além da comida caseira que já está habituada a fazer.

Às vezes eu cozinho em casa. Quando eu tô em casa e tenho uma boa ideia eu cozinho. A mulher é que cozinha em casa. **A comida em casa é mais à vontade. É diferente de cozinhar para cliente.** Comida pra mim eu faço de qualquer jeito. O quebra-cabeça é ali. (Xisto - Cozinheiro - restaurante comida regional).

E mais

Quando a **mulher tá com preguiça** ela bota eu pra fazer ai eu faço. Quando eu tô de folga eu faço. Se os dois estiverem cansados a gente come fora. Quem assume a cozinha em casa é ela mesmo. Só quando quero comer alguma coisa diferente eu vou e **ajudo** ela. (Bento - Cozinheiro de restaurante de classe alta em Campina Grande)

Para os profissionais da culinária campinense a mulher, mesmo também trabalhando fora e sendo casada com um cozinheiro, permanece como a responsável pela cozinha de casa, exatamente porque a competência dela daria conta de realizar tarefas que não exijam além do trivial e o homem não destinaria o tempo e a especialidade para uma cozinha simplista. Por isso as mulheres dentro e fora de casa são em sua maioria cozinheiras, cujo cansaço dentro de casa pela rotina que envolve acúmulo de

tarefas pode ser interpretado como preguiça. Na hora de preparar um prato que requeira maior complexidade é o momento do disposto chef ser o dono do espaço.

A **mulher não tem a agilidade** que o homem tem na cozinha. Principalmente restaurante como esse aqui que os pratos têm que sair o mais rápido possível. **Os homens são mais ágéis pela visão do que está em volta**, isso define a situação." (Breno - Auxiliar de cozinha de restaurante de classe alta em Campina Grande)

O destaque da mulher na cozinha é ela fazer mais do que a gente. (Breno - Auxiliar de cozinha de restaurante de classe alta em Campina Grande)

A medida de desempenho na cozinha é referenciada pelo gênero, com apontamento de uma pretensa superioridade dos homens na habilidade de cumprir tarefas controladas pelo relógio. Uma habilidade desenvolvida pela capacidade masculina da noção do todo. Ou seja, houve no restaurante pesquisado a contratação de uma mulher para integrar a cozinha, mas ela "tem suas limitações" e para se destacar o único caminho é fazer mais do que os que já estão dominando o espaço. Mais uma vez Bourdieu vai nos dizer que " (...) em cada nível, apesar dos efeitos de uma super seleção, a igualdade formal entre os homens e as mulheres tende a dissimular que, sendo as coisas em tudo iguais, as mulheres ocupam sempre as posições menos favorecidas. " (BOURDIEU,1999, 104).

Para algumas mulheres estar numa posição hierárquica similar a dos homens implica matar um pouco a mulher em nome de uma virilidade postiça que garanta o posto. É o caso da garçonete de um restaurante destinado a classe mais favorecida de Campina Grande. Beatriz é a primeira mulher a integrar a equipe de seis profissionais responsáveis por servir o salão do restaurante. A migração do cargo de caixa para o de garçonete foi apresentada pelo gerente como uma promoção, ganhou mais responsabilidade, mais dinheiro e em contrapartida perdeu mais em ser Beatriz.

Eu procuro fazer igual a eles. Ter a força que nem a deles. Não ser ah porque é mulher vamos ajudar a ela. Não. Eu quero ser igual a eles porque meu setor é de homens então eu tenho que fazer de tudo para ser que nem eles. E às vezes quando eu não consigo eu me sinto impotente. Eu me sinto muito impotente quando eu não consigo fazer o que eles fazem. (Beatriz - Garçonete de restaurante de classe alta em Campina Grande)

Para a mulher não basta ter as qualificações exigidas para o cargo, é preciso adquirir os atributos que a nobreza masculina possui, como adverte Bourdieu.

Para chegar realmente a conseguir uma posição, uma mulher teria que possuir não só o que é explicitamente exigido pela descrição do cargo, como também todo um conjunto de atributos que os ocupantes masculinos atribuem usualmente ao cargo, uma estatura física, uma voz, ou aptidões como a agressividade, a segurança, a 'distancia em relação ao papel', a autoridade dita natural, etc, para as quais os homens foram preparados e treinados tacitamente enquanto homens" (BOURDIEU,1999, 72).

Romper com essa lógica de dominação simbólica exige que o dominado quebre a relação de cumplicidade que mantém com os dominantes, sobretudo não adotando o ponto de vista de quem domina, como primeira ação na direção da construção de armas fortes para sair do lugar da categoria dos fracos.

Conclusão

Tendo em vista os pontos elencados, notamos que a comida se apresenta enquanto alimento transformado pela cultura, o qual passa por processos de feitura e degustações, exprimindo identidades e hierarquias sociais. Dessa forma, o alimento não se resume apenas a saciar as necessidades fisiológicas do ser humano, mas apresenta uma teia de relações sociais entre quem prepara e quem consome, uma vez que a comensalidade está presente nas mais variadas situações e espaços, nos quais o indivíduo orientado por elementos culturais, simbólicos e econômicos participam de um processo que o guia nas escolhas do que comer e de onde comer.

Tal processo ainda está relacionado a quem prepara esses alimentos, se é o próprio indivíduo comensal ou se essa tarefa é transferida para uma terceira pessoa, seja ela a mulher do ambiente familiar ou o cozinheiro de um restaurante. Situações essas que exprimem a dominação simbólica nos espaços considerados públicos, caracterizados pela forte presença masculina, como se esses fossem os legítimos ocupantes desses espaços em contrapartida aos espaços privados, cujo domínio é atribuído às mulheres.

Desse modo, no que concerne ao público entrevistado e ao papel desempenhado na cozinha, quer domiciliar, quer comercial, a presente pesquisa revela que as mulheres ficam mais reclusas ao ambiente familiar, perdendo o espaço para os homens enquanto chefe de cozinha de restaurantes, principalmente quando se é exigido mais que um cardápio de comida caseira. Contudo, quando se refere à cozinha enquanto espaço domiciliar, o homem, na maioria das vezes, apenas a ocupa como sendo uma atividade de lazer, de ajuda, sem grandes obrigações, para demonstrar, sobretudo, que é capaz de preparar uma refeição em um local que foi/é historicamente destinado às mulheres.

Percebemos, então, que a questão de gênero e a divisão do trabalho não são questões exteriores à cozinha, visto que as atividades realizadas por mulheres nos seus lares são tidas como um “não trabalho” e ao mesmo tempo como uma obrigação. E, notamos a resistência de certos homens em assumir a regularidade de atividades referentes ao preparo da comida na esfera privada.

Portanto, estudar a comida é se deparar com a invisibilidade das mulheres nos espaços de prestígio do meio público, entendendo também que os indivíduos possuem suas subjetividades e por meios de códigos e símbolos se orientam para se alimentar de determinada forma. Falar dessa temática na antropologia é compreendê-la para além de uma necessidade fisiológica, visto que a partir desta compreendemos as hierarquias socialmente produzidas em ambientes do nosso convívio diário, pois crianças, adultos, homens e mulheres se relacionam todos os dias por meio da comida.

Referências Bibliográficas

- AMON, Denise. **Psicologia Social da Comida**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2014 (Coleção Psicologia Social)
- BOURDIEU, Pierre. **A dominação masculina**. Tradução Maria Helena Kühner. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1999.
- DAMATTA, Roberto. **A casa e a rua**. Rio de Janeiro, RJ: Editora Guanabara Koogan S.A, 1991.
- SIMMEL, Georg. **Filosofia do amor**; tradução Luís Eduardo de Lima Brandão. São Paulo: Martins Fontes, 1993. (Coleção tópicos).