

## PROJETO DE ENSINO: MARIA BRASILEIRA

BRUNA GABRIELA SCHWALBERT<sup>1</sup>; ANA PAULA FERREIRA DA ROSA<sup>2</sup>;  
LAURA MULLER THORMANN<sup>3</sup>; JAMILE WAYNE FERREIRA<sup>4</sup>

<sup>1</sup> Universidade Federal de Pelotas – *bruna.schwalbert@outlook.com*

<sup>2</sup> Universidade Federal de Pelotas – *anapaula\_ferreira@live.com*

<sup>3</sup> Universidade Federal de Pelotas – *laurathormann@hotmail.com*

<sup>4</sup> Universidade Federal de Pelotas – *milewayne.gastronomia@gmail.com*

### 1. INTRODUÇÃO

O projeto de ensino Maria Brasileira foi criado por uma demanda das alunas do curso de Gastronomia, como meio de se informar, pesquisar e fortalecer através de discussões acerca de gênero e alimentação. Havia uma necessidade das alunas, conforme citado anteriormente, de ter um espaço para dialogar sobre situações vivenciadas na cozinha. Quando já em ação, o projeto atraiu alunas e também mulheres de fora do curso que, enquanto cozinheiras, se identificaram com a proposta de discutir questões que nasciam a partir das questões de gênero dentro da gastronomia.

O projeto promove encontros entre as alunas e alunos onde são expostos temas de vivências das(os) participantes seja na sala de aula, na cozinha do curso ou na cozinha em que trabalham. Além disso, outras discussões que permeiam questões de gênero estão presentes, como questões referentes ao corpo, dieta, cozinha doméstica e profissional, maternidade, entre outras.

### 2. METODOLOGIA

Para a elaboração do seguinte artigo, foram coletados informações, dados e relatos das participantes do projeto, além de ser realizada uma breve revisão bibliográfica e retomada dos conteúdos estudados nos encontros até o presente momento. Para apoiar teoricamente utilizou-se o livro “Feminismo”, de Nora Bouazounni, traduzido recentemente para o Português.

A partir de reuniões e discussões feitas, passou-se a observar cada vez mais atitudes cotidianas que já eram normalizadas nos ambientes, não só universitários, mas também profissionais, e que passaram a ser vistas com outra perspectiva e viraram tema de debates. O livro dividiu o encontro em tópicos. No primeiro momento discutiu-se a divisão sexual do trabalho e o lugar ocupado pelas mulheres na cozinha profissional, a partir do texto intitulado “A senhora está servida”.

O segundo tópico discutiu a participação das mulheres no campo com o apoio do texto “Terra Batida”. O texto “Patriarcado à bolonhesa” trouxe à tona questões sobre o consumo de carne e a masculinidade. A partir de “Diz-me o que tu comes e te direi quem és” trabalhou-se o controle do corpo e como a estrutura patriarcal atua regulando o corpo feminino. O último tópico que guiou esse primeiro semestre de discussões circundou a respeito das maneiras para que as mulheres transformem a gastronomia em uma ferramenta de liberdade.

Através dos textos, levantou-se discussões e questionamentos que provocaram no grupo novas reflexões e propostas para uma segunda etapa de estudos a respeito de gênero e alimentação.

### 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

O discurso machista está presente dentro da maioria das cozinhas, sendo a profissional a mais evidenciada. Conforme Bouazzoni (2019) exemplifica ao falar de Paul Bocuse, famoso e renomado chef francês, que se recusava a ter mulheres trabalhando em sua equipe. O mesmo que foi formado por uma chef, Eugénie Brazier, uma das primeiras mulheres a conseguir três estrelas *Michelin* na França em 1933. “As mesmas tarefas podem ser nobres e difíceis, quando elas são realizadas por homens, ou insignificantes e imperceptíveis, fáceis e fúteis, quando são cumpridas por mulheres” (BOUAZZOUNI, 2019, p. 24-25).

Nesse mesmo período, já era costume na Europa de existirem *chefs* de cozinha. Brillat Savarin (1995) escreveu sobre a “entrada” dos homens na cozinha profissional:

Foi uma consequência necessária, [...], eles precisavam reunir diversas qualidades, ou seja, o gênio para inventar, o conhecimento para decidir, o julgamento para proporcionar, a sagacidade para descobrir, a firmeza para se fazer obedecer, e a oportunidade para não fazer esperar (SAVARIN, 1995, p. 252 ).

Percebe-se também a desigualdade de gênero e raça na gastronomia em criações que ocorreram “sem querer”, como por exemplo o bolo de chocolate que chamamos comumente de “nega maluca”: por volta de 1840, uma escrava ao errar a receita de bolo e colocar um derramar chocolate em pó na massa de bolo, ficou conhecida como maluca (FERREIRA; QUARESMA, 2017). Já François Vatel, ao errar o ingrediente e ocasionalmente criar o que conhecemos hoje por *chantilly*, ficou conhecido como um grande chef inventor gastronômico.

Historicamente, as mulheres nativas brasileiras cuidavam das preparações dos alimentos. No período de escravidão, eram elas as responsáveis por cozinhar para seus senhores. Após o período escravocrata, muitas continuaram a exercer os papéis de condicionamento nas cozinhas domésticas e, na cozinha profissional, cargos subalternizados (FREIXA, CHAVES, 2008).

No Brasil, Scavone (2007) afirma que a cozinha brasileira era relacionada ao círculo familiar e seus ensinamentos e receitas eram passados de geração em geração, mostrando, portanto, um domínio feminino frente às técnicas culinárias brasileiras. Somente a partir do século XX, chefs oriundos da Europa chegam ao nosso país e começam a ocupar o cargo dentro das cozinhas, ofuscando e consequentemente dando outro significado simbólico ao ato de cozinhar, relacionando o homem a cozinha como um símbolo de superioridade técnica, realidade que já havia se iniciado no continente europeu.

Conforme Scavone (2007), a hegemonia masculina nos cargos de liderança nas cozinhas está relacionada ao fato de que as mulheres exerciam a profissão remunerada de cozinheiras porque seus contratantes não eram ricos o suficiente para contratar um profissional homem. Além disso, muitas acabaram sendo condicionadas à trabalhar em cozinhas por não terem poder de escolha de uma carreira e profissão. Segundo Bouazzouni (2019):

Alguns dizem que a cozinha era privilégio da mulher [...] não vamos recusar às mulheres os cozidos e o ragu de cordeiro tradicionais. Que a maior parte das cozinheiras fique por aí e não pretenda se intrometer nos

nossos trabalhos, primeiramente muito cansativos para sua constituição de mulher, e, em seguida, extremamente extensos para seu fraco conhecimento [...]. (Apud BOURELLY, 2010, p.26)

De acordo com Collaço (2008), o número de mulheres nos restaurantes coletivos é grande, ao passo que o acesso delas à cozinhas mais aprimoradas ainda é restrito. Enquanto homens possuem os papéis de liderança, as mulheres continuam sendo vistas como donas de casa. É importante salientar que Demozzi (2011) retrata essa diferença, mencionando que a é mulher pré-destinada a cozinha doméstica, enquanto o homem é reconhecido como profissional.

Fica visível pra quem assiste programas culinários na televisão, por exemplo, o quão machista são inúmeras posturas tomadas por homens em relação às mulheres, como o fato de, em posição de liderança, ordenar que mulheres façam partes mais “básicas” do serviço como cortar, lavar e descascar e os homens, ficam com a parte de carnes e cocções, consideradas mais complexos. Historicamente, as mulheres precisaram atender um padrão de “feminilidade” que significava ser dona de casa em tempo integral, dedicando sua vida ao lar, ao marido e filhos, enquanto quem trabalhava era o homem. Assim, sua culinária ficou marcada por simbologias de “não profissional”, sendo muitas vezes imaginada, como caseira, básica e superficial. Nos restaurantes, se vê mais mulheres fazendo as saladas, pré preparos, enquanto os homens ficam na parte mais “pesada” do trabalho, como resultado de uma cultura patriarcal que vem sendo desconstruída.

#### 4. CONCLUSÕES

A partir do projeto, da coleta de dados e junção dos mesmos, foi possível evidenciar a desigualdade que existe dentro do ambiente gastronômico mundial. Apesar das mulheres serem maioria nas cozinhas e estarem presentes em todas as áreas da gastronomia - *chefs*, *sommeliers*, enólogas, churrasqueiras, confeitadeiras, *bartenders*, padeiras - e terem sido historicamente inseridas nesse ambiente, é a imagem do homem que prevalece. Com as atividades realizadas no projeto de ensino Maria Brasileira, conseguimos abrir um espaço para discutir sobre o assunto, trazendo assim diversas opiniões e fatos que já ocorreram com mulheres dentro da cozinha profissional e da universidade.

## 5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BOUZZOUNI, Nora. **Feminismo: Quando o machismo se senta à mesa**. Belo Horizonte: Quintal Edições, 2019. FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. São Paulo: Senac, 2008.

COLLAÇO, J. H. L. **Cozinha doméstica e cozinha profissional: do discurso às práticas**. Revista Caderno Espaço Feminino. V. 19, n. 1. 2008.

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

FERREIRA, Deiziane M. A.; QUARESMA, Rogério S. **Trabalhando o gênero receita culinária por meio da deliciosa nega maluca fácil**. SynThesis Revista Digital FAPAM. Pará de Minas. v.8, n.8, 235-252, dez. 2017.

SCAVONE, Naira. **Discursos da gastronomia brasileira: gênero e identidade nacional postos à mesa**. Dissertação de Mestrado na Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre: 2007.

SAVARIN, Brillat. **A fisiologia do gosto**. São Paulo. Companhia das Letras, 2ª edição. 1995.