

GÊNERO NA COZINHA: A MULHER NA COZINHA PROFISSIONAL

ANA PAULA FERREIRA DA ROSA¹; ANA JÚLIA TEIXEIRA VERGUEIRO DA CRUZ²; CARMELITA DA COSTA JARDIM³

¹Universidade Federal de Pelotas, Faculdade de Nutrição, Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia – anapaula_ferreira@live.com

²Universidade Federal de Pelotas, Faculdade de Nutrição, Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia – anajuliavergueiro@hotmail.com

³Universidade Federal de Pelotas, Faculdade de Nutrição, Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia – profcarmelitajardim@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

Durante as I e II Guerras Mundiais, as mulheres assumiram papéis cruciais em negócios da família e em lugares que antes os homens eram protagonistas, como no mercado de trabalho. A partir disso, a independência trabalhista da mulher começa a florescer timidamente, com base em algumas leis estabelecidas que passaram a beneficiar as mulheres na Constituição de 1932 (PROBST, 2015).

Apesar da afirmação de “sem distinção de sexo, a todo trabalho de igual valor correspondente salário igual” na Constituição, pode-se perceber o surgimento das desigualdades salariais ao decorrer do tempo. De acordo com Probst (2015), as mulheres são responsáveis por 41% da força de trabalho do Brasil, no entanto, são ocupados por elas, apenas 24% de cargos de gerência, enquanto a média salarial da mulher com relação ao homem representa 71% do valor por ele recebido.

2. METODOLOGIA

Foi realizada uma revisão histórica, midiática e bibliográfica sobre as mulheres na cozinha profissional a partir de 2007 até 2019. Assim como os tópicos relacionados a esse tema, tais como a história da mulher na sociedade, sua atuação e direitos adquiridos ao decorrer do tempo. Essa revisão teve sua origem nos debates, reflexões e conversas sobre a mulher na cozinha profissional, realizadas no Projeto Maria Brasileira.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Historicamente, considerando o confinamento feminino ao espaço doméstico e à privação em detrimento dos espaços públicos (MATOS, 2008; CHAUI, 1984), a cozinha, para além dos limites da casa, isto é, aquela cozinha dos grandes chefs, chega à mulher muito lenta e tardiamente. Posto que, ao ocorrer a apropriação masculina de afazeres tidos como femininos e a realização desses fora do ambiente privado, para que, essas mesmas tarefas sejam vistas de modo nobre e valorizado, como no caso da cozinha privada e profissional (BOUAZZONI, p. 24, 2019).

Tal leniência persiste de forma expressiva, quando afirma que as mulheres ainda são minoria no ramo profissional gastronômico. Os discursos hegemônicos do século XIX, a exemplo de Auguste Escoffier, ao afirmar que “o homem é mais rigoroso no seu trabalho, que mulher não acerta medidas e não dá atenção a detalhes”, acreditando assim que a “mulher não pertencia ao mundo da alta gastronomia”. Assim como Paul Bocuse declarou em rede televisiva em 1977, “as mulheres são certamente boas cozinheiras para uma cozinha de tradição [...] mas não são boas dirigentes”. (BOUAZZONI, p. 24, 2019)

Nesse mesmo período, já eram comum os europeus possuírem chefs de cozinha. No entanto, no nosso país, a cozinha era algo comumente relacionado ao círculo familiar e seus segredos eram passados de geração em geração, mostrando, portanto, um domínio feminino das técnicas culinárias brasileiras. A partir do século XX, chefs europeus chegam ao nosso país e começam a ocupar um suposto cargo de liderança dentro das cozinhas, antigamente, comandado por mulheres. Infelizmente, a dominação masculina contribuiu para ofuscar o papel dos sujeitos-femininos nas cozinhas (SCAVONE, 2007).

Segundo Collaco (2008), a presença das mulheres nos restaurantes coletivos e bem expressiva, ao passo que o acesso delas a cozinhas mais aprimorados, os homens predominantemente possuem os papéis de liderança, enquanto que as mulheres ainda são vistas como cozinheiras domésticas. É importante ressaltar que Demozzi (2011) retrata essa diferença, mencionando a mulher como detentora da cozinha doméstica pois isso já lhe é determinado, enquanto o homem é reconhecido como profissional pois escolheu a profissão e não porque lhe foi determinado.

Partindo de um pressuposto atemporal, muitas mulheres desenvolvem três profissões dentro de suas casas, dentre elas, a babá, a empregada e a cozinheira. Segundo Scavone (p. 36, 2007), é comum associarmos a cozinha como algo advindo do gênero feminino pelos papéis normativos como mãe, esposa e empregada. Partindo desse cenário, sabe-se que se a mulher recebesse pelos seus serviços de “dona de casa”, o PIB de um país, poderia ter uma diferença significativa na economia. Assim como afirmado por Bouazzoni (p. 23, 2019), a remuneração do trabalho doméstico invisível, como trabalho formal, caracterizaria cerca 33% do PIB francês, o que representa em torno de 635 bilhões de euros.

De acordo com Scavone (2007), é possível detectar a hegemonia masculina nos cargos de liderança nas cozinhas, em detrimento em relação às mulheres pois, historicamente, o gênero feminino exercia a profissão remunerada de cozinheira porque seus contratantes não eram ricos o suficiente para contratar um profissional homem. Embora a mulher tenha desenvolvido e ainda desenvolve

um papel crucial no decorrer da humanidade, a sociedade patriarcal insiste em colocá-la como inferior em relação aos homens.

Segundo a historiadora Gerda Lerner, as diferenças salariais entre homens e mulheres tem um motivo inicial, pois: “as mulheres escolhiam atividades compatíveis com a maternidade”, fazendo adaptações em horários de trabalho, para que pudessem cuidar dos filhos e da limpeza do lar e dessa forma, os homens poderiam focar integralmente para suas carreiras e literalmente serem mais reconhecidos e bem-sucedidos. Ao passo que a dedicação da mulher nas atividades domésticas diminuiu cerca de 20% em 25 anos, os números em relação aos homens e as mesmas tarefas não mudou. Felizmente, o cenário trabalhista vem sofrendo transformações e a mulher tem conquistado, mesmo através do machismo, lugares de destaque no mercado.

Conforme abordado no primeiro capítulo de Fominismo, não interessa o quanto gostam de cozinhar as mulheres que são classificadas pela infeliz expressão “boas pra casar”, elas nunca são boas para serem remuneradas pelo seu trabalho. Entretanto, assim como relatado, essa força empregada nas tarefas domésticas ainda está distante de ser considerado um trabalho verdadeiro, afinal é normal cuidar de tudo quando se é mulher (BOUAZZONI, p. 23, 2019).

As premiações na cozinha profissional, em geral, majoritariamente são recebidas por chefs homens. Nessa perspectiva, há uma grande distinção de gênero, a qual acaba por invisibilizar as chefs, não por que elas não existem, mas em virtude do machismo. Com finalidade de evitar essa situação, foi criada uma categoria “especial” para o gênero feminino poder concorrer, o grande título de melhor chef mulher, dessa maneira, validando um modo de concorrência para mulher, entre outras mulheres, estratégia clássica do machismo e da sociedade patriarcal.

Nesse cenário, duas chefs brasileiras foram intituladas como melhores chefs mulheres, entre elas, Helena Rizzo, em 2014, eleita a melhor chef mulher do mundo, e Roberta Sudbrack, em 2015, com o título de melhor chef mulher da América Latina (BOUAZZONI, p.10, 2019). Ambas as chefs não se pronunciaram quanto aos títulos polêmicos, assim, demonstraram que compactuam com essa ideia, pois ao menos foram reconhecidas.

Entretanto, esse reconhecimento poderia ter sido utilizado para a propagação pública da problemática do título, assim como quanto ao machismo presente no ambiente das cozinhas profissionais. Nesse sentido, é possível observar um silêncio das mulheres que conseguiram alcançar reconhecimento mundial dos seus trabalhos. Nessa perspectiva, fica difícil para a comunidade feminina ter representatividade sobre um tema tão cotidiano que é o machismo dentro da área.

4. CONCLUSÕES

Portanto, é possível afirmar, que há um caminho de luta pela equiparidade do reconhecimento da profissional da gastronomia. Nessa perspectiva, isso

ocorre em virtude da história das mulheres, quanto à diminuição pelo seu gênero e suas ações. Desse modo, o acesso das mulheres às Universidades nos cursos de Gastronomia é essencial e é visto atualmente na Universidade Federal de Pelotas (UFPeI).

Nesse sentido, vale ressaltar a importância de incentivar mulheres a se unirem e se fortalecerem em grupos feministas, especialmente, com enfoque na área para que elas consigam lidar com os contextos e as adversidades do machismo na cozinha profissional. Assim como, quanto ao posicionamento frente à mídia e os prêmios com segregação de gênero. Nessa linha, a mídia deve atualizar-se a fim de não promover distinções de gênero em premiações em que nada se diferenciam as categorias. Por fim, espera-se construir uma realidade em que as mulheres não sejam mais rotuladas como “cozinheiras de casa”, mas sim, como cozinheiras profissionais na área da cozinha.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BOUAZZOUNI, N. Fominismo: quando o machismo se senta à mesa. Belo Horizonte: Quintal Edições, 2019.

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.

FREIXA, D.; CHAVES, G. Gastronomia no Brasil e no mundo. São Paulo: Senac, 2008.

PROBST, E. R. A Evolução da Mulher no Mercado de Trabalho. RH Portal , 2. set. [S.l.] 2015. Disponível em: <https://www.rhportal.com.br/artigos-rh/a-evolucao-da-mulher-no-mercado-de-trabalho/>. Acesso em: 5. set. 2019.

SARTI, C. Feminismo e contexto: lições do caso brasileiro. **Cadernos Pagu**, Campinas, n. 16, p. 31-48. 2001.

SCAVONE, N. Discursos da gastronomia brasileira: gêneros e identidade nacional postos à mesa. 2007. Dissertação. Mestrado em Educação, (Programa de Pós-Graduação em Educação, Faculdade de Educação, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre. 2007).