

A COZINHA DAS MULHERES: DE ESPAÇO DE DOMESTICAÇÃO AO DE EMPODERAMENTO A PARTIR DE SABERES E FAZERES CULINÁRIOS

Jamile Wayne Ferreira¹

Lara Steigleder Wayne²

Artigo recebido em: 28/05/2018

Artigo aceito em: 25/06/2018

RESUMO:

A cozinha sempre foi um espaço feminino. As mulheres, historicamente, foram condicionadas às tarefas domésticas e dominar a culinária era uma delas. Atualmente, os contornos dos fazeres e saberes na cozinha estão atravessados por uma glamourização e profissionalização da culinária, que se deu a partir da atuação masculina. Dominar a “chave” do sistema alimentar, da transformação do alimento, é uma ferramenta de poder que, embora invisibilizado quando em mãos femininas, são saberes e fazeres empíricos das mulheres. Este artigo analisa, a partir da relação com a cozinha de mulheres acolhidas em uma Ocupação em Porto Alegre/RS, o poder e o conhecimento cotidiano das guardiãs de uma cozinha minusculizada pela geração da gourmetização.

PALAVRAS-CHAVE:

Cozinha; Poder; Mulheres; Saberes

ABSTRACT:

¹ Graduação em Gastronomia e discente com matrícula especial em Antropologia, UFRGS. <http://lattes.cnpq.br/1806924597072475>

² Discente em Psicologia, UFCSPA. <http://lattes.cnpq.br/7387421413679723>

The kitchen has always been a female space. Women, historically, were conditioned the housework and culinary was one of them. Currently, the shape of knowledge and know-how in the kitchen were crossed by a glamorization and professionalization of the cuisine, which was based on the male performance. Dominate the “key” of food system, the transformation of food, is a power tool that, while invisible in the women’s hands, is the knowledge and empirical practice of women. This article intends to analyze, from the relationship with the kitchen of sheltered women of a Occupation in Porto Alegre/RS, the power and know daily of the guardian of a kitchen diminished for the generation of glamorization.

KEYWORDS:

Kitchen; Power; Women; Knowledge

* * *

INTRODUÇÃO

O espaço de comando das cozinhas está normalmente relacionado à construção de gênero, onde as práticas relativas ao ato de cozinhar são ora invisíveis, no caso da cozinha doméstica, ora superestimada, no caso da “alta gastronomia”. A questão é quem está no comando de cada uma dessas divisões e como se movimentam os saberes culinários nesse espaço. Segundo Ruth Benedict, “a resposta condicionada é tão automática quanto à organicamente determinada, e as respostas culturalmente condicionadas constituem a maior parte da nossa enorme bagagem de comportamento automático” (BENEDICT, 2013, p.22). Da seleção, passando pela preparação até o momento de comer, os diferentes momentos da culinária estão carregados de significados, transmissões de saberes e de tradições culturais.

Historicamente, essas tarefas foram responsabilidade das mulheres e relativizar e colocar em questão essa visão, requer criar espaços de discussão sobre as

práticas e as representações alimentares e identidades de gênero (Del Campo, M. L., Navarro A., 2012). É importante deixar claro a amplitude do tema alimentação, que ganha configurações e modelos diferentes, já que é uma temática que trata de natureza e práticas culturais. Mesmo tendo a compreensão de que a cozinha não é um ambiente naturalmente feminino, o presente trabalho aborda as questões do preparo de alimentos por mãos femininas em uma realidade ocidentalizada. Esta perspectiva considera que o espaço da cozinha acabou, ao longo do tempo, sujeitado ao gênero feminino, sendo normalmente as mulheres as guardiãs da sapiência culinária. Para as mulheres, em determinados contextos históricos, cozinhar é uma resposta à condição que lhes foi imposta e fazer culinária de maneira quase automática não expressa falta de consciência neste saber, mas ao contrário, um profundo saber-fazer, que não lhes é dado por sua condição biológica, mas cultural.

O objetivo da pesquisa apresentada neste artigo foi compreender as “chaves” de poder na cozinha e tornar visível a sabedoria feminina neste espaço, reconhecendo a construção histórica de domínio feminino frente às técnicas e artes culinárias. Para isso, são discutidas diferentes interpretações sobre o que é culinária, gastronomia e alta-gastronomia, conceitos presentes nas discussões acerca do comando de um espaço que foi historicamente das mulheres e, atualmente, é apropriado por homens: a cozinha. Para a compreensão da construção dessas “chaves” de poder, considerou-se a contribuição da psicologia, uma vez que essas “chaves” estão também relacionadas às representações individuais e sociais relativas a esses saberes e poderes e às formas de subjetivação no espaço da cozinha.

Para isso é preciso entender a trajetória das mulheres na cozinha doméstica e este espaço como acumulação de saber, compreendendo os significados da alimentação em uma perspectiva de gênero, da cozinha à mesa. Através de entrevistas e observações realizadas em uma Ocupação para mulheres vítimas de violência em Porto Alegre/RS foi possível analisar como se dá a significação e ressignificação do

ato de cozinhar e as relações neste espaço de convivência. A partir de entrevistas que tratavam da relação de algumas mulheres acolhidas com a cozinha, foram traçadas oficinas de culinária que traziam o conhecimento das participantes como método de ensino, possibilitando que o saber-fazer de cada uma na cozinha emergisse e contrapondo o domínio culinário delas com as técnicas eurocentradas utilizadas na gastronomia moderna.

2. COZINHA, ACUMULAÇÃO DE SABER E A TRAJETÓRIA FEMININA

A desvalorização do trabalho doméstico foi consequência da transição da economia de subsistência para o capitalismo: “No novo regime monetário somente a produção para-o-mercado estava definida como atividade criadora de valor” (FEDERICI, 2017, p.145). Assim, tanto o trabalho doméstico quanto sua força na acumulação do capital tornaram-se invisíveis e ganharam discursos de naturalização. Cozinhar tornou-se “tarefa feminina” e domesticar as mulheres uma maneira patriarcal de acumular capital. De acordo com Gayle Rubin:

É preciso cozinhar os alimentos, lavar as roupas, arrumar as camas, cortar a lenha. O trabalho doméstico, portanto, é um elemento chave do processo de reprodução da força de trabalho que as mulheres são articuladas no nexo da mais-valia, que é condição *sine qua non* do capitalismo (RUBIN, 2017, p.14).

Segundo Silvia Federici (2017), a família surgiu no período de acumulação primitiva como a instituição mais importante para a apropriação e para o ocultamento do trabalho das mulheres. As mulheres, então, passaram por um processo de domesticação e tudo que era produzido na esfera doméstica, apesar de essencial para acumulação de capital, não era valorizado e reconhecido como trabalho produtivo. Segundo a autora:

(...) se uma mulher costurava algumas roupas, tratava-se de “trabalho doméstico” ou de “tarefas de dona de casa”, mesmo se as roupas não eram para a família, enquanto, quando um homem fazia o mesmo trabalho, se considerava como produtivo (FEDERICI, 2017, p.183).

A dimensão histórica da constituição da família como uma entidade a serviço do capital é importante, uma vez que o entendimento de gênero necessita da compreensão do encontro entre processos sociais e corporais. Há uma ordem social instituída e essas capacidades corporais e as práticas que as realizam constituem um campo corporal em que algo social acontece (CONNEL; PEARSE, 2015). Entre esses acontecimentos está a categorização de “homem” e “mulher” e entre todas as definições sociais dessas categorias, há os espaços que ocupam. O lugar da mulher foi reivindicado por um ditado inglês, interpretado por Connel e Pearse (2015), que diz: *Barefoot and pregnant, in the kitchen* (*Descalça, grávida e na cozinha*). Faz referência a ausência de sapatos, já que as mulheres deveriam estar em casa, à gravidez e o papel de procriadora e à cozinha por ser um lugar ocupado pelas mulheres na divisão sexual do trabalho, principalmente nas culturas ocidentais e ocidentalizadas.

A partir deste processo capitalista de domesticação das mulheres, a cozinha tornou-se um lugar majoritariamente ocupado por elas. Nesse espaço feminino, a culinária acontecia por comando e/ou mãos de mulheres. Saba Mahmood (2005) sugere que pensemos na agência não como um sinônimo de resistência em relações de dominação, mas sim, como uma capacidade para a ação criada e procriada por relações concretas de subordinação historicamente configuradas.

As mulheres na cozinha são vistas como “não profissionais”, pois seus saberes e fazeres são culturalmente condicionados, são naturalizados e explicados por um viés biológico, construído ao longo do tempo a partir de condicionantes econômicos e sociais. A gastronomia exige técnicas clássicas europeias e os que não seguem esse padrão, como é o caso da cozinha doméstica, são vistos como desajustados no campo culinário. Na maioria das culturas, e através do tempo, as

mulheres são associadas à cozinha doméstica diária, enquanto nas sociedades em que aparece uma cozinha diferenciada, o papel do cozinheiro é masculino (MENNEL, 1985).

Jesús Contreras e Mabel Garcia (2011) abordam a dimensão psicológica do cozinhar chamando a atenção para o significado do preparo da alimentação cotidiana, onde a cozinha é menos ingrata que os outros trabalhos, nos processos de subjetivação. No entanto, isso não acontece por um reconhecimento verbal, mas pela possibilidade de satisfazer certas necessidades fisiológicas, psicológicas e sociais por meio da alimentação. Cabe ressaltar que, mesmo não se tratando de um lugar de prestígio verbal, a cozinha cotidiana recebe reconhecimento por olhares, sussurros e domínio de receitas.

As práticas alimentares estão em um constante dinamismo entre o passado e o presente, a tradição e a inovação. O passado está acompanhado das tradições que atendem as necessidades de um presente que proporciona um sentimento ao momento vivido, o qual é adequado à circunstância e está relacionado a um sistema de valores, de recordações, de reconhecimentos e de pertenças. As formas de sentir e de perceber o mundo podem ser consideradas representações individualmente construídas sobre o próprio mundo. Entretanto, Moscovici (1978) entende que as construções de representações são tanto individuais quanto coletivas. Portanto, são fundamentais para a construção de conhecimentos e entendimentos do mundo, sendo, também, uma forma de comunicação e de pertencimento dentro dele (De Castro Crusoé N., 2004).

Essas construções de pertencimento ao mundo social perpassam a história da culinária, pois são atividades que despertam sentimentos e memórias nas pessoas. Cada prática do “fazer comer” é marcada pela história de cada um, pelos sentimentos

evocados, pelos cheiros, pelos rituais, pelo tempo e pelos espaços. Como traz Certeau (1994):

Mientras que una de entre nosotras conserve sus conocimientos alimenticios, mientras que, de mano en mano, y de generación en generación, se transmitan las recetas de su tierna paciencia, subsistirá una memoria fragmentaria y tenaz de su vida misma. La ritualización refinada de acciones elementales se me ha vuelto más preciosa que la persistencia de las hablas y los textos, porque las técnicas del cuerpo están mejor protegidas de la superficialidad de las modas, porque ahí está en juego una fidelidad material más profunda y más pesada, una manera de estar-en-el-mundo y de hacer aquí su morada (CERTEAU, 1994, p. 157).

Para Arnaiz (2009), as práticas alimentares contemporâneas são resultados de mudanças ocorridas na administração do tempo e das reestruturações de valores, papéis e nas formas de socialização. Ademais, a responsabilidade de satisfazer necessidades através da culinária também abarca a satisfação das relações sociais, como identidade, reciprocidade, cuidado e comunicação. A cozinha torna-se, então, um ambiente dúbio no que diz respeito ao que representa e significa para as mulheres, constituindo-se também como um espaço de agência feminina e acumulação de conhecimento no que diz respeito à arte culinária.

2.1 O ESPAÇO DA COZINHA E A QUESTÃO DE GÊNERO

A cozinha, antes tão presente em discursos que a destinava às mulheres, em certo momento histórico passou a ser “lugar de homem” também. Contudo, o lugar do homem na cozinha tem estado muito distante do lugar da mulher, ressignificando o ato de cozinhar quando ganha valor de mercado e é visto como trabalho.

No que diz respeito aos conhecimentos teóricos e práticos, a culinária doméstica apresenta uma infinidade deles. Entretanto, enquanto a gastronomia é eurocentrada e compreende a prática como se houvesse um fundo universal culinário, com base em técnicas europeias, os conhecimentos da culinária são basicamente

empíricos. Quanto mais próximos do campo culinário de conhecimentos, mais lidamos com o espaço feminino; quando o termo é “gastronomia” o espaço é dominado por homens. Esta explicação não reduz a cozinha doméstica a um conhecimento menos reflexivo, mas, sim, torna explícitos conhecimentos tão enraizados e aprofundados que, juntamente com o esforço histórico de “minusculizar” as mulheres, parecem, a olhos menos treinados, invisíveis.

O abismo nesse território não está presente simplesmente na esfera doméstica ou profissional, é também um abismo de gênero. Os homens têm uma participação ínfima na cozinha doméstica e as mulheres ocupam um espaço desigual na cozinha profissional, onde quanto mais “alto” é o fazer culinário, o que chamam de “alta gastronomia”, menos mulheres estão no comando. Nesse sentido, reconhecer o poder e o conhecimento empírico das mulheres no que diz respeito ao cozinhar é questionar o que é visto como superior nas produções culinárias. São técnicas mais afinadas e melhor domínio de sabores ou apenas uma eficácia simbólica por parte dos homens?

Partindo para uma análise dos fazeres femininos na cozinha, desenvolvemos a hipótese de que são uma ferramenta de poder que, embora não sejam as mulheres a maioria à frente dos restaurantes mais valorizados, são elas que detêm este conhecimento. São elas, também, que estão presentes nos discursos dos Chefs - palavra que só existe no gênero masculino - quando afloram suas memórias de cozinha. Janine Collaço (2009) chama atenção para esse discurso paradoxal:

Ao longo das entrevistas, foi notório entrever nas memórias dos interlocutores uma presença subjacente das mãos femininas como instrumento de consolidação de uma “culinária italiana” e sua fundamental articulação ao universo familiar. No entanto, essa associação desaparece quase que integralmente quando o assunto é a cozinha do restaurante (COLLAÇO, 2009, p. 134).

Ainda, segundo a autora, mesmo as mulheres estando presentes no conceito do restaurante, nas memórias e nas receitas servidas, a brigada de cozinha é masculina. Segundo Janine Collaço (2009) a participação do trabalho feminino nas cozinhas profissionais é inegável e contundente, mas ainda é vista como um “mero auxílio” aos senhores sacerdotes dos altos toques (chapéus de chef), uma vez que os mitos fundadores da gastronomia ocidental ainda valorizam as trajetórias masculinas, que não se deixam “contaminar pelo mundo doméstico”.

A diferenciação do lugar onde eram (e ainda são) colocadas as atividades culinárias de acordo com o gênero fica clara neste trecho de uma publicação do *Jornal do Comércio* citado por Joana Maria Pedro (2017), cujo título é “A mulher”:

A mulher que foi perdição para o pai Adão, para Sansão a morte, e para Salomão uma vingança, é, praia o médico, um corpo; para o juiz uma ré; para o pintor, um modelo; para o poeta, uma flor; para o militar uma camarada; para o padre, uma tentação; para o enfermo, uma enfermeira; para o são, uma enfermidade; para o republicano, uma cidadã; para o romântico, uma diva; para o versátil, um brinquedo; para o gastrônomo, uma cozinheira; para o menino, um consolo; para o noivo, um desejo; para o marido, uma carga; para o viúvo, um descanso; para o pobre, uma calamidade; para o rico, uma ameaça; para o jovem, um pesadelo; para o velho, um inimigo; para o homem, um estorvo; para o diabo, um agente; para o mundo, uma força; e, para o tipógrafo(...) uma página (*Jornal do Comércio*, Desterro, 1981).

Desta maneira, o homem na cozinha ganha significados muito distantes da mulher, para ele tem-se uma História com “h” maiúsculo. A cozinha, no trajeto masculino, ganha registros. Para as mulheres, o espaço de cozinhar foi condicionado, tornando-se um saber experienciado por mulheres e ganhando contornos naturais, mas não profissionais.

As mulheres foram condicionadas a cozinha doméstica, ao cozinhar e a administração intensa que isso requer. Segundo Câmara Cascudo (2004) a culinária é uma ocupação fundamental, mas obscura e confusa dentro do organismo social. A confusão se dá na ambiguidade do ato de cozinhar, que carrega o fardo de nutrir e

manter vivo o indivíduo, mas que lhes permite transformar a natureza e dominar a fome e todos os seus significados, que são complexos demais para caber aqui. No caso das mulheres, a confusão se torna maior quando cozinhar é uma obrigação feminina na sociedade patriarcal e elas lidam com a liberdade e a opressão de lidar com o fazer-alimentar.

Para Roy Wagner (2010) a ambiguidade da cultura, e também da carga, coincide com o poder que tal conceito tem nas mãos de seus intérpretes, os quais empregam os pontos de analogia para manejar e controlar os aspectos paradoxais. Assim, desenvolve o conceito de “carga cultural” que dá significados diferentes para processos semelhantes, como é o caso da cozinha cotidiana e da cozinha profissional.

Carol Adams (2018) chama atenção para o processo de desmembrar o significado do trabalho no caso da montadora de carros Ford, onde a produção em massa introduziu a produtividade sem o significado de ser produtivo. Nessa linha de raciocínio, pode-se pensar que a “carga” da cozinha cotidiana é diferente da cozinha profissional, pois a segunda trabalha com hierarquia e brigadas. No entanto, é essa ode à produtividade e fragmentação da cozinha que ganha reconhecimento na sociedade capitalista.

A relação feminina neste espaço, a cozinha, tem um caminho próprio e condicionado ao gênero. Bee Wilson (2017, p 118) usa “favoritismo alimentar” para expressar a ideia de que meninos e meninas merecem comidas diferentes e em quantidades diferentes. Por isso, segundo a autora, a esfera da alimentação pode ser para as meninas um lugar diferente do que é para os meninos.

Assim, de acordo com a cultura em que vivemos, devemos escolher a comida adequada para o nosso sexo. Isso não só influencia meninos e meninas a se alimentarem de formas que não são adequadas a seus corpos, mas lhes dão percepções totalmente distintas na forma com que lidam com a alimentação. Ser do sexo

masculino significa liberdade e comer com uma noção de condescendência (WILSON, 2017), enquanto que esperasse do sexo feminino comedimento, delicadeza e restrições. Isto porque historicamente, o ato de comer para os homens foi marcado por privilégios. Pierre Bourdieu (1979) afirma que o normal na dieta da classe operária francesa de 1970 era abundância para os homens e restrição para as mulheres.

O “cozinhar” termina no ato de comer, pois cada indivíduo comerá da sua maneira, sua experiência à mesa será única. Onde começa o “cozinhar”? Se terminar na experiência individual de comer, começa ali também. Comendo aprendemos a transformar e selecionar o que nos é oferecido, aprendemos sobre gosto, texturas, combinações e estabelecemos nossa relação com a comida. Desta forma, a (o) cozinheira (o) tem na sua trajetória de comensal sua identidade formadora, pois segundo Raul Lody:

Há uma impressão digital intransferível, personalizada na manipulação, no oferecimento e no consumo da comida. São os ingredientes que chegam da íntima relação de produto e corpo, pele, emoção, energia, sentimentos, transmitindo-se no toque humano, fundamental, autoral, doador dos mais íntimos e personalizados gostos (LODY, 2008, p. 77).

Para Maria Eunice Maciel (2004): “Assim, pode-se pensar a cozinha (e a culinária) como um vetor de comunicação, um código complexo que permite compreender os mecanismos da sociedade à qual pertence, da qual emerge e a qual lhe dá sentido” (MACIEL, 2004, p. 26). A Cozinha das Mulheres, com letras maiúsculas, passa a ser um espaço experienciado por elas, onde o ponto em comum é este: o condicionamento. É a reivindicação de um espaço que está sendo ocupado por homens, ganhando novos contextos e invisibilizando sua construção.

Se foram as mulheres as responsáveis por transformar o alimento, servir e elaborar os fazeres culinários, são elas que detêm os saberes, e isso não é qualquer coisa. Para Lévi-Strauss (1964) a cozinha em uma dada sociedade constitui uma língua

na qual cada cultura traduz inconscientemente sua própria estrutura. Assim, estar no comando de uma cozinha, mesmo que doméstica e socialmente invisível, é ter o poder de mexer com as estruturas. A agência das mulheres, desta forma, está no poder de transformar e não romper com as estruturas. As mãos femininas carregam, historicamente, o poder de temperar ou destemperar a alimentação. A cozinha está, por questões culturais, em algum lugar profundo na construção das mulheres, como nos versos de Cora Coralina:

Vive dentro de mim a mulher cozinheira;/Pimenta e cebola;/ Quitute bem feito;/ Panela de barro;/Taipa de lenha;/Cozinha antiga;/toda pretinha. Bem cacheada de picumã;/ Pedra pontuda;/Cumbuco de coco; Pisando alho-sal (CORALINA, 1983, v.11 a 20).

Através da culinária as mulheres dominaram a estrutura alimentar doméstica e, o que muitas vezes foi ferramenta opressora, envolvendo questões de gênero, classe e raça, pode tomar contornos de poder. Silvia Federici (2017) aponta para o significado íntimo e ameaçador que pode ser “comer a comida de alguém”:

Podemos interpretar não só uma preocupação com o declínio da população, mas também o medo que as classes abastadas tinham de seus subordinados, particularmente das mulheres de classe baixa, que, como criadas, mendigas ou curandeiras, tinham muitas oportunidades para entrar na casa dos empregadores e causar-lhes danos (FEDERICI, 2017, p. 170).

A cozinheira, assim, poderia estar sob controle, mas o cozinhar não. Cozinhar para alguém é estar dentro do coração da casa e ser responsável por comandar, através da comida, a estrutura motor desta casa. Por isso, é comum encontrar a função de cozinheira sendo descrita como poderosa, apesar da pouca valorização social, como no trecho do Diário de Bitita de Maria Carolina de Jesus:

Uma boa cozinheira ganhava trinta mil-réis por mês. Quando vencia o mês e a cozinheira recebia, ela tinha a impressão de ser uma heroína. Enaltecia a si mesma dizendo: Eu sou forte! Não é qualquer uma que aguenta cozinhar para o doutor Souza (JESUS, 2014, p. 37).

Cozinhar, sob uma perspectiva histórica de naturalização deste fazer, foi uma consequência de nascer mulher. Para Raewyn Connel e Rebecca Pearse (2015):

A identidade inclui nossas ideias sobre esse pertencimento e o que este significa, ou seja, que tipo de pessoas somos, como consequência de sermos mulheres ou homens. Essas ideias não nos são apresentadas quando bebês como um pacote fechado no início da vida. Desenvolvem-se (CONNEL; PEARSE, 2015, p. 38).

Ou seja, nenhuma mulher nasce cozinheira, torna-se. Nenhum homem nasce cozinheiro, torna-se. É esse tornar-se que é tão diferente para um e para o outro.

2.2 SABER-FAZER: AS PRÁTICAS ALIMENTARES E A RESSIGNIFICAÇÃO DA SUBJETIVIDADE

As práticas alimentares contemporâneas resultam de mudanças ocorridas na administração do tempo e das reestruturações de valores, papéis e das formas de socialização. Ademais, a responsabilidade de satisfazer necessidades através da culinária também abarca a satisfação das relações sociais, como identidade, reciprocidade, cuidado e comunicação (Gracia Arnaiz, M., 2009). A cozinha torna-se, então, um ambiente dúbio no que diz respeito ao que representa e significa, constituindo-se também como um espaço de agência, tanto feminina quanto masculina, e de acumulação de conhecimento da arte culinária.

São fazeres que estão em um constante dinamismo entre o passado e o presente, a tradição e a inovação. O passado está acompanhado das tradições, as quais atendem necessidades de um presente que quer proporcionar um sentimento ao momento, adequando-se um ao outro. Pode-se dizer que esse sentimento aparece na forma de representações que fazem parte de um sistema de valores, recordações, reconhecimentos e pertencimentos. Entretanto Moscovici (1978) entende que a construção de representações é tanto individual quanto coletiva. Portanto, são

fundamentais para a construção de conhecimentos e entendimentos do mundo, sendo, também, uma forma de comunicação e de pertencimento dentro dele (De Castro Crusoé N., 2004).

Michel De Certeau (1994) em “A invenção do cotidiano II” contextualiza as “artes de fazer”, as quais seriam alterações dos objetos e dos códigos sociais para estabelecer uma (re) apropriação do espaço e uma abertura para novas significações dessas práticas, as artes de fazer. Estabelecendo uma relação entre a construção de representações e as construções de pertencimento ao mundo social, percebe-se que, então, elas são perpassadas pela história da culinária, pois são atividades que despertam sentimentos e memórias nas pessoas. Cada prática do “fazer comer” é marcada pela história de cada um, pelos sentimentos evocados, pelos cheiros, pelos rituais, pelo tempo e pelos espaços. Como afirma Certeau (1994):

Mientras que una de entre nosotras conserve sus conocimientos alimenticios, mientras que, de mano en mano, y de generación en generación, se transmitan las recetas de su tierna paciencia, subsistirá una memoria fragmentaria y tenaz de su vida misma. La ritualización refinada de acciones elementales se me ha vuelto más preciosa que la persistencia de las hablas y los textos, porque las técnicas del cuerpo están mejor protegidas de la superficialidad de las modas, porque ahí está en juego una fidelidad material más profunda y más pesada, una manera de estar-en-el-mundo y de hacer aquí su morada (Certeau, 1994, p. 157)

As artes de fazer são desenvolvidas, principalmente, no espaço privado, pois é, segundo Certeau, um lugar que protege dos olhares estranhos, possibilitando que o sujeito sinta-se seguro para demonstrar a sua personalidade, suas angústias, suas ambições e seus sentimentos como um todo. É um espaço que, além da garantia da proteção, é único, contendo os objetos, os cheiros e as lembranças de cada um. A cozinha é uma parte desse espaço privado, uma vez que é um lugar que proporciona a abertura para que o sujeito possa ressignificar tanto receitas quanto os sentimentos evocados por elas e esse ritual de modo geral. Assim, na cozinha cada um realiza a sua própria “arte de fazer”.

No âmbito da psicologia, é possível relacionar a realização da sua própria “arte de fazer” no contexto da cozinha com a psicoterapia, mais precisamente com a psicoterapia existencial. Esse tipo de psicoterapia é fundamentado nas interpretações do indivíduo desenvolvidas a partir de uma elaboração do seu “estar no mundo” e “ser no mundo com o outro” (Lessa e Novas de Sá, 2006). Nessa abordagem, o papel do psicoterapeuta é justamente estimular esse sujeito a questionar suas representações de mundo e o papel delas em suas vidas.

O objetivo da psicoterapia não é enquadrar o paciente em padrões morais ou em modelos teóricos, mas buscar compreender as possibilidades singulares de existir de cada um, tal como ele as experimenta em suas relações com as pessoas e coisas que lhe vêm ao encontro no mundo (Lessa e Novas de Sá, 2006, p. 394).

Nesse sentido, Contreras e Garcia (2011) abordam a dimensão psicológica do cozinhar chamando a atenção para o significado do preparo da alimentação cotidiana nos processos de subjetivação. No entanto, isso não acontece por um reconhecimento verbal, mas pela possibilidade de satisfazer certas necessidades fisiológicas, psicológicas e sociais por meio da alimentação. Cabe ressaltar que, mesmo não se tratando de um lugar de prestígio verbal, a cozinha cotidiana recebe reconhecimento por olhares, sussurros e domínio de receitas.

A cozinha pode ser considerada, assim, um espaço bastante singular para a psicoterapia, pois é possível criar significados a partir da prática culinária, como o cheiro da comida, que muitas vezes remete a sentimentos agradáveis, às vezes saudosos e, por causa do valor sentimental atribuído, talvez até melancólicos. Entretanto, também pode ser um espaço que possa levar o indivíduo a ressignificar momentos de sua vida, pois é um espaço que possibilita o desenvolvimento de relações tanto sociais quanto emocionais, na medida em que as práticas culinárias podem ser ajustadas de acordo com o dinamismo do contexto em que o indivíduo se encontra. Dessa forma, as transformações tanto na esfera privada quanto na pública

são muito importantes para a formação e a ressignificação da eterna formação psíquica do indivíduo.

3. GUARDIÃS DA COZINHA: PASSADO, PRESENTE E FUTURO NA PRÁTICA CULINÁRIA

Esta pesquisa foi realizada a partir de entrevistas, aulas de culinária e observação dos fazeres culinários em uma Ocupação de acolhimento para mulheres vítimas de violência doméstica. Esta Ocupação funciona há dois anos na cidade de Porto Alegre e supre o descaso do governo local na proteção de mulheres que precisam sair de uma situação de agressão. A Ocupação funciona no centro da cidade, abriga e atende mulheres vítimas de violência doméstica e de gênero, e é coordenada por mulheres de um movimento feminista.

Dentro da Ocupação, além do abrigo, é oferecida uma rede de apoio. Dentro desta rede funcionam, entre outras coisas, atendimentos psicológicos, médicos e oficinas. As oficinas de culinária foram pensadas para que as acolhidas que tivessem interesse em cozinhar pudessem começar ou retomar esta atividade. No entanto, a maioria demonstrou interesse pela cozinha e, a partir de entrevistas que possibilitou conhecer sua história de vida, desenvolvemos uma metodologia que buscasse no conhecimento delas a centralidade dos encontros.

O objetivo das entrevistas e oficinas culinárias foi estabelecer a relação de cada acolhida com a cozinha, traçar as chaves de poder que o ato de cozinhar possibilitava a elas e observar o conhecimento que elas tinham diante da ciência e arte da culinária, comparando com as normas eurocentristas da gastronomia. O projeto foi intitulado "As Guardiãs da Cozinha". Assim, nos deparamos com a falta de estima que tinham dos fazeres e saberes que carregavam e a transformação quando, ao longo

dos encontros, percebiam que tinham conhecimentos de domínio culinário semelhantes, ou maiores, aos de uma cozinha profissional.

Em relação às oficinas, elas foram pensadas com o objetivo de resgatar as memórias culinárias das acolhidas. Entretanto, ao longo dos encontros, problematizou-se a trajetória da cozinha nas sociedades ocidentalizadas, ao perceberem que diversos conhecimentos e domínios de técnicas culinárias são invisibilizados pela construção eurocêntrica do cenário gastronômico. Mais do que isso, se percebeu o potencial terapêutico deste espaço. A cozinha mostrou-se, no decorrer dos encontros, um lugar de troca, de agência e de afeto.

A maioria das entrevistadas pediu que as oficinas lhes ensinassem a “linguagem da cozinha”. A linguagem da cozinha, neste caso, é a linguagem eurocêntrica da cozinha profissional. Assim, a linguagem é o hiato entre culinária e gastronomia e isso ficou claro durante as aulas, onde a técnica era dominada pelas cozinheiras, mas a linguagem era desconhecida e dificultava o aprendizado. Um exemplo disso é o ovo *poché*, que estava presente no cotidiano delas e todas sabiam executar, mas não reconheciam por este nome. Desta maneira, a gastronomia, mesmo não sendo um saber oposto à culinária, acaba invisibilizando o saber-fazer da cozinha doméstica.

No que diz respeito à responsabilidade pela alimentação cotidiana, a cozinha é menos ingrata que outros trabalhos (Contreras; Gracia, ano), isso não se dá por um reconhecimento social ou mesmo do grupo, mas por cozinhar desencadear certas sensações através da possibilidade de satisfazer certas necessidades fisiológicas, psicológicas e sociais. Através das entrevistas que precederam as oficinas, foi possível registrar semelhanças no que diz respeito aos significados do cozinhar para as acolhidas.

Cozinhar requer uma motivação afetiva, cozinhar para si parece não ter sentido. Ao longo das entrevistas expressões como “comer qualquer coisa”, “comer porcaria” e “nem como” apareceram na maioria das entrevistas quando a pergunta era: o que você cozinha quando está sozinha? Segundo Contreras (2011), a obrigação de comer conduz a um processo de ‘fisiologização’ e ‘desritualização’ das refeições. Assim, cozinhar para si faz com que as motivações afetivas desapareçam.

Como uma das acolhidas mencionou “a cozinha é o coração da casa, é onde tudo acontece”. A seguir serão descritos cinco casos distintos de relação com a cozinha. Para a segurança e resguardo das acolhidas, seus nomes não serão citados.

A primeira cozinheira tem 27 anos, não tem filhos e está desempregada. Ela tem uma relação conflituosa com a cozinha. Ama cozinhar, mas tenta fugir disso. No entanto, é o reconhecimento da boa comida que faz que a deixa feliz. Ela estava em um processo depressivo, quase não saía do quarto, mas nos dias de aula estava sempre lá. Demonstrou uma memória afetiva muito presente nos fazeres culinários, mas estava sempre inquieta e queria aprender mais. Relacionou o cozinhar com magia e disse que “a magia se perdia quando a cozinha não era pensada pro outro”. Tinha sempre um repertório de assuntos culinários muito abrangentes. Suas receitas vinham da mãe e da avó, o que demonstra a presença feminina em suas memórias culinárias.

Com base na experiência dessa cozinheira aquele espaço oferecido acabou se transformando num espaço psicoterapêutico para ela, pois, por mais que gostasse de cozinhar, tinha um bloqueio com a cozinha em função de problemas do passado envolvendo esse fazer. Entretanto, durante as aulas pode-se observar que ela foi criando novas representações sobre as práticas culinárias e aos poucos esse bloqueio foi se desvanecendo.

A segunda cozinheira tem 32 anos, quatro filhos e trabalhava com educação infantil, por medidas protetivas teve que deixar o emprego. Ela começou a gostar de

cozinhar na Ocupação. Apesar do grande conhecimento que tinha de culinária, não gostava muito de cozinhar. Na organização da Ocupação tinha seus dias de cozinhar e sempre escutava elogios. Foi através do reconhecimento da “cozinheira que morava dentro dela” que sua autoestima melhorou e, naquelas ocasiões, fazia até marmitas para vender fora. Nota-se que a culinária transpassa a representatividade pessoal quando relatou que gostava de cozinhar porque gostava que os outros gostassem da sua comida e a elogiasse. Ela não frequentou o começo das oficinas, mas passou a ir depois de um evento de resistência - fase que a Ocupação estava passando. A cozinha, antes nada animadora para ela, passou a ser o espaço no qual ela depositava todas as esperanças de retomar sua vida.

Outro relato importante de assinalar da segunda cozinheira foi: “Cozinhar agora é uma terapia, porque não posso sair da casa. Então eu ficava o dia inteiro em casa, não tinha o que eu fazer, então, eu comecei a inventar coisas na cozinha. Comecei a fazer bolo e agora to fazendo comidas para vender.” Esse sentimento complementa a experiência terapêutica vivida pela primeira cozinheira.

A terceira cozinheira tem 47 anos, três filhos e é diarista. Ela foi a única a relacionar a cozinha com lugar de prisão. No entanto, nas observações, esteve no comando da cozinha da casa diversas vezes. Dominava muito bem a arte culinária, cozinhando instintivamente, mas sempre que questionada era enfática: “Não gosto de cozinha”. Carrega consigo memórias da mãe e da avó, juntamente com a visão de que cozinha é “necessidade” e “prisão”.

A quarta cozinheira tem 32 anos, não tem filhos e estava desempregada, no decorrer do curso ela conseguiu emprego em um restaurante. Ela é uma herdeira da cozinha de sua mãe. Todas as vezes que faz alguma receita ou gesto culinário lembra que foi com a mãe que aprendeu. Na rua, onde morou por algum tempo, ressignificou este espaço. Neste lugar a cozinha tinha uma dinâmica diferente e não tinha limites

espaciais, mas acontecia. Ela domina a cozinha e enxerga como um lugar de liberdade, definindo-a com a palavra saudade.

A quinta cozinheira tem 20 anos, três filhos e está desempregada. Também enxerga a cozinha como um lugar de liberdade, mas, ao lhe perguntar se gostava de cozinhar, respondeu: “Gostar de cozinhar eu até que gosto, mas eu gosto de ter a minha privacidade. Não gosto de cozinhar aqui porque ficam muito em cima de mim, ficam fazendo palpite. Em casa costumava cozinhar”.

O único espaço privado que as mulheres tinham na Ocupação eram seus quartos, ainda que alguns divididos com outras mulheres. Ao ouvir seus relatos, pode-se perceber que ao vir para a Ocupação houve um grande impacto nas suas rotinas diárias em função das mudanças nos modos de viver e de agir. Muitas diziam que não gostavam de cozinhar com outras pessoas na cozinha, pois algumas davam opiniões a respeito do modo de preparo utilizado. Além disso, a cozinha era voltada para a entrada da casa, então havia muito fluxo de pessoas passando pelo local, o que causava desconforto em algumas cozinheiras.

Michel de Certeau (1994) desenvolve a ideia de que o espaço privado é inicialmente um espaço doméstico, sendo um lugar destinado às “artes do fazer”, as quais modificam os signos pessoais e provocam uma (re) apropriação do espaço, conforme o jeito de cada um. Nesse espaço privado, qualquer visitante é um intruso a não ser que tenha sido convidado a entrar. Trazendo esse conceito para o contexto da Ocupação, pode-se entender melhor o que essas mulheres sentiam ao não terem espaços privados e as práticas utilizadas nos mesmos, podendo ocasionar um sentimento de não pertencimento e, por ser uma casa de passagem, uma vivência temporária na casa.

Quando a pergunta era se elas se consideravam cozinheiras, todas respondiam que sim, mas ao serem questionadas se notavam que eram guardiãs de

receitas e técnicas elas não se identificavam. A palavra guardiãs e técnicas pareciam assustá-las, por isso logo diziam que não. Depois da resposta, dando como exemplo o preparo de feijão, falávamos como elas dominavam técnicas e transmitiam conhecimento através de receitas e suas perspectivas mudavam, conseguiam reconhecer seus papéis sociais a partir dos seus fazeres culinários. Segundo José Bernardo Toro (2007), o saber social é o conjunto de conhecimentos, práticas, aptidões, destrezas, procedimentos, valores, símbolos, ritos e sentimentos que uma sociedade julga válidos para sobreviver, conviver e projetar-se e transcender-se qualidade de produto cultural. Desta maneira o saber social é produzido, acumulado, transferido, difundido e passível de transformar-se, decompor-se e extraviar-se, enxergar o saber que carregamos é uma ferramenta para não deixar extraviar este saber.

A partir dos cinco relatos destacados, entende-se que alimentação não é uma atividade simplesmente biológica e instintiva, é uma forma de identificação e de construção de representações sobre si e sobre sua relação com os outros. Abrange mais do que fazer uma receita, pois o espaço da cozinha é aonde os saberes e as práticas alimentares, os cheiros, as lembranças e os costumes são reconhecidos e repassados de geração a geração. Por causa dessas representações e memórias, a cozinha pode desencadear diferentes respostas e sentimentos em relação a essas práticas. Como traz Mintz (2003) em seu livro “Sabor a comida, sabor a liberdade”:

Los alimentos que se comen tienen historias asociadas con el pasado de quienes los comen; las técnicas empleadas para encontrar, procesar, preparar, servir y consumir esos alimentos varían culturalmente y tienen sus propias historias. Y nunca son comidas simplemente; su consumo está condicionado por el significado. Estos significados son simbólicos y se los comunica simbólicamente; también tienen sus historias (Mintz, S., 2003, p. 28).

Percebe-se a relação íntima que as mulheres da Ocupação estabelecem com esse espaço: a cozinha. Nela construíram significados, interesses, motivações e

valores. Houve momentos, inclusive, de conflitos a respeito da dominação da cozinha, comandar a cozinha era ter poder sobre a estrutura alimentar da casa e, mesmo as que não gostavam de cozinha, mostravam interesse neste lugar. Essas construções podem ser percebidas nas representações criadas concomitantemente com o desenvolvimento das práticas culinárias em cada uma delas. Logo, há um entendimento de um sujeito ativo em relação a essas vivências, que criam e compartilham significados. (Del Campo, M. L., Navarro A., 2012).

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Guardar os saberes e fazeres construídos nas cozinhas faz parte do desenvolvimento do tornar-se mulher. Seja qual for a relação da mulher com este espaço, ele fez parte da sua construção de gênero. As ferramentas utilizadas em cada caso para lidar com a conotação de opressão dada a este espaço e como algumas conseguiram transformar essa opressão em poder foi o que se pretendeu compreender neste estudo. É perceptível pelos relatos apresentados como o trajeto de opressão e/ou liberdade na cozinha está, para a história das mulheres, relacionado com a capacidade de dominar e controlar um espaço a elas condicionado.

A partir das entrevistas e das observações, pode-se analisar o valor simbólico e associativo das narrativas, em função do sentido emocional que as participantes atribuíam às suas vidas, permitindo estabelecer relações entre essas representações e o momento atual vivido por essas mulheres. Ao analisar, pode-se relacionar a culinária com a psicoterapia, pois a cozinha foi um espaço que permitiu laços mais fortes e desabafos sobre as inquietudes das suas vidas. Além de se distraírem das conturbações do cotidiano, iam conversando durante as aulas e acabavam criando novos significados, no caso, coletivos, às práticas culinárias.

Não há conclusões sobre se a cozinha doméstica é diminuída por ser um espaço historicamente feminino ou se tornou-se feminino pelo fato de cozinhar não

ter sido uma tarefa valorizada na sociedade patriarcal. No entanto, é indiscutível que colocar as mulheres na cozinha foi uma ferramenta patriarcal para domesticá-las e que, depois da presença masculina neste espaço, ganhou outros significados. O processo de glamourização da culinária parece intimidar as cozinheiras estudadas, pois percebem a inferiorização da cozinha doméstica no âmbito social. Não que algum dia tenha sido valorizada, mas agora ganha um comparativo direto: alta gastronomia x cozinha doméstica ou chef x cozinheira.

Apesar dessa percepção, todas as participantes, no decorrer dos encontros, perceberam sua sabedoria culinária e mostraram avanços a partir da desmistificação da gastronomia, o que resultou na melhora da autoestima delas e maior confiança dentro deste espaço, um resgate ao poder. A partir dos casos observados é possível concluir que, apreciando ou não o ato de cozinhar, as cozinheiras daquela Ocupação o dominam e conseguem, na sua maioria, transformar este espaço historicamente opressor em um lugar de comando e poder. Isto porque a cozinha é um espaço cheio de significados e cozinhar envolve, além de técnicas, uma doação pessoal, intransferível e incontrollável. E é nesta esfera de liberdade que se encontra a chave de poder no comando de uma cozinha doméstica.

REFERÊNCIAS

- ADAMS, Carol. **A política sexual da carne: uma teoria feminista-vegetariana**. São Paulo: Alaúde Editorial, 2018.
- ARNAIZ, Mabel Gracia. **¿Qué hay hoy para comer?: Alimentación cotidiana, trabajo doméstico y relaciones de gênero**. Caderno Espaço Feminino | v. 21 | n. 1 | Jan./Jul. 2009.
- BENEDICT, Ruth. **Padrões de Cultura**. Petrópolis: Vozes, 2013.

- BOURDIEU, Pierre. **La distinction: critique sociale du jugement**. Paris: Ed. de Minuit, 1979.
- BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1999.
- CAMPO, María Lis del; NAVARRO, Alicia. **El significado de la cocina em mujeres de clase media de córdoba, argentina. Una aproximación desde la teoria de las representaciones sociales**. Perspectivas en Nutrición Humana. Vol. 14, N° 2, julio-diciembre de 2012, p. 113-124.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.
- CERTEAU, Michel, GIARD, Luce, MAYOL, Pierre. **La invención de lo cotidiano 2: habitar, cocinar**. Universidad Iberoamericana, 1999.
- COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. **Saberes e Memórias: cozinha italiana e construção identitária em São Paulo**. Tese de Doutorado apresentada ao Departamento de Antropologia da FFLCH/USP, 2009.
- CONNELL, Raewyn; PEARSE, Rebecca. **Gênero: uma perspectiva global**. São Paulo: nVersos, 2015.
- CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentação, Sociedade e Cultura**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.
- CORALINA, Cora. **Todas as vidas. In; Poemas dos becos de Goiás e estórias mais**. São Paulo: Global Editora, 1983.
- CRUSOÉ, Nilma Margarida de Castro. **A teoria das representações em Moscovici e sua importância para a pesquisa em educação**. Aprender - Cad. de Filosofia e Pisc. da Educação Vitória da Conquista Ano II n. 2 p. 105-114, 2004.
- DEL PRIORE, Mary. **História das Mulheres no Brasil**. São Paulo: Contexto, 2017.
- DEMOZZI, Sabrina Fernanda. **Cozinha do cotidiano e cozinha profissional: representações, significados e possibilidades de entrelaçamentos**. Revista

História: Questões & Debates, Curitiba, n. 54, p. 103-124, jan./jun. Editora UFPR: 2011.

FEDERICI, Silvia. **Calibã e a Bruxa: Mulheres, Corpo e Acumulação Primitiva**. São Paulo: Elefante, 2017.

JESUS, Carolina Maria de. **Diário de Bitita**. São Paulo: Sesi-SP, 2014.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **Le Cru et le Cuit: mythologiques I**. Paris: Plon, 1964.

LESSA, Jadir, NOVAS DE SÁ, Roberto. **A relação psicoterapêutica na abordagem fenomenológico-existencial**. *Análise Psicológica*, 3(24), p. 393 – 397, 2006.

MAHMOOD, Saba. **The politics of Piety: The Islamic Revival and the Feminism Subject**. Princeton: Princeton University Press, 2005

MINSTZ, Sidney W. **Sabor a comida, sabor a liberdade. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado**. México: Ediciones de la Reina Roja, 2003.

MOSCOVICI, S. **A representação social da psicanálise**. Rio de Janeiro: Zahar, 1978.

PEDRO, Joana Maria. **História das Mulheres no Brasil: Mulheres do Sul**. São Paulo: Contexto, 2017.

MENNELL, Stephen. **All Manners of Food: eating and taste in England and France from the middle ages to the present**. London: Brasil Blackwell, 1985.

TORO, José Bernardo. **As sete aprendizagens para a educação na convivência social**. Disponível em: <http://kakamaia.wordpress.com/2007/08/16/as-7-aprendizagens-basicas-para-a-educacao-naconvivencia-social-capitulo-ii>, 2007

WAGNER, Roy. **A Invenção da Cultura**. São Paulo: Cosac Naify, 2010.

WILSON, Bee. **Como aprendemos a comer: por que a alimentação dá tão errado pra tanta gente e como fazer escolhas melhores**. Rio de Janeiro: Zahar, 2017.