

# Cozinha doméstica e cozinha profissional: do discurso às práticas<sup>1</sup>

Janine Helfst Leicht Collaço

**Resumo:** Este texto é uma reflexão inicial decorrente de observações feitas ao longo do tempo em trabalho sobre o tema da alimentação sob a perspectiva da antropologia. Nesse sentido, foi interessante notar a existência de contrastes marcantes com relação ao trabalho feminino em cozinhas profissionais e, ao contrário do que circula no senso comum, veículos de comunicação, faculdades de gastronomia e funcionários de restaurantes, o contingente de braços femininos é uma força expressiva nas cozinhas que servem refeições fora de casa. Os contornos que o trabalho feminino adquiriu nas cozinhas coletivas e de restaurantes, contudo, não abandonaram resquícios das hierarquias existentes na esfera doméstica. A cozinha é um espaço de disputas e este texto propõe articular algumas reflexões em torno da questão, analisando a partir de um caso em particular, o ofuscar do trabalho feminino em restaurantes de cozinha italiana na cidade de São Paulo, como gênero, trabalho e cozinha dialogam em distintos planos.

**Palavras-Chave:** Identidade. Cozinha Italiana. Trabalho Feminino. Restaurantes.

**Abstract:** This text is a result of an initial reflection that emerged from observations of a work about food under the perspective of the anthropology. This way, it is interesting to notice the existence of remarkable contrasts related to the feminine work in professional cuisines. Opposite to the

*Janine Helfst Leicht Collaço.* Doutoranda PPGAS-USP e Professora Visitante do Centro de Excelência em Turismo da Universidade de Brasília (CET/UnB). janinecollaco@terra.com.br

<sup>1</sup> Texto recebido: 01/06/2008.

Texto aprovado: 30/07/2008.

common idea spread out in the media, gastronomy faculties, and restaurant workers, the feminine work is an expressive work force in the outdoors' kitchens. The profile feminine work has got in community and restaurants' kitchens, however, did not abandon the hierarchic traces that exist in home life. The kitchen is a space of disputes. This text proposes to reflect on this issue, analyzing a specific case, in order to show the devaluation of the feminine work in Italian cuisine restaurants in São Paulo, while gender, work and cuisine dialogue in different planes.

**Keywords:** Identity. Italian Cuisine. Feminine Work. Restaurants.

## Introdução

Este texto é uma reflexão inicial decorrente de um longo período envolvida com estudos em alimentação sob a perspectiva da antropologia. Recentemente, em função da pesquisa de doutorado, ficou bastante nítida uma faceta já notada em outras ocasiões, os contrastes marcantes com relação às representações do trabalho feminino em cozinhas profissionais. E, não foi sem alguma surpresa, descobrir a partir de um estudo conduzido pelo IPEA (Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada), em setembro de 2007, que a força de trabalho feminina nas cozinhas representa 65% do total de empregos no setor<sup>2</sup>, contrariando o imaginário comum com relação a esse tipo de ocupação normalmente atribuído ao universo masculino.

Nesse contexto, as mulheres teriam dificuldades inerentes a um trabalho considerado pesado, sujo, exaustivo e até, perigoso. Totalmente inapropriado às condições femininas, sua força seria rapidamente extenuada pelas horas de trabalho em pé em um ambiente consumido pela pressão e altas temperaturas. Então, como explicar esse aparente paradoxo?

A hipótese inicialmente levantada diz respeito ao restaurante em que as mulheres atuam, possivelmente

<sup>2</sup> Na área de atendimento, composta por garçons, *barmen*, copeiros e *sommeliers*, as mulheres ocupam 42% aproximadamente dos empregos.

menos relacionado a uma gastronomia distintiva, a dita “alta gastronomia”<sup>3</sup> e mais relacionado às refeições cotidianas. Dessa forma, a presença feminina estaria naqueles estabelecimentos que se dedicam a servir refeições diárias, especialmente o almoço, a trabalhadores e pessoas que não podem voltar para casa a fim de comer. Esse aspecto ressalta que o cozinhar, mesmo que de forma profissional e apesar do que se imagina, é ainda uma tarefa feminina.

Essa constatação sugere que os contornos adquiridos pelo trabalho feminino permanecem ainda presos a hierarquias da esfera doméstica transpostas ao domínio público. A cozinha de todo dia, considerada uma tarefa quase que obrigatoriamente feminina, estendeu-se ao universo das relações de trabalho. Restaurantes de caráter mais popular para atender refeições cotidianas incorporam maior número de mulheres, ao contrário de restaurantes que servem refeições mais elaboradas, onde a maioria dos *chefs* é masculina, assim como os funcionários que ali trabalham e servem comensais em busca de experiências distintivas.

Esse aspecto ficou ainda mais evidente ao analisar a trajetória dos restaurantes italianos na cidade de São Paulo, objeto de minha pesquisa de doutorado e ponto de partida para avançar nas articulações entre cozinha, comunidade italiana e espaço urbano. 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<sup>4</sup>.

Foi instigante notar, ao reunir um volume de informações presentes em memorialistas, relatos e elementos históricos, que as mulheres tiveram uma participação importante na constituição da cozinha italiana na capital paulista, extrapolando idéias

<sup>3</sup> Termo derivado do francês, *haute cuisine*, um tipo de cozinha moldada sob condições pontuais em que ingredientes, técnicas e fama dos cozinheiros jogam um papel importante. Surgiu no fim do século XVIII, mas de fato se fortaleceu no século seguinte pelas mãos das novas classes sociais ascendentes na França pós-Revolução.

<sup>4</sup> COUNIHAN, Carole. *Around the tuscan table*. New York: Routledge, 2004.

<sup>5</sup> Nossa Senhora de Achiropita no bairro do Bexiga; San Vito, no Brás; San Gennaro na Mooca, entre outras.

<sup>6</sup> MURCOTT, Anne. On the social significance of the “cooked dinner” in South Wales. *Social Science Information*, v. 21, n. 4/5, 1982. É preciso levar em consideração que a realidade inspiradora para a autora é bastante distinta daquela que presenciamos no Brasil. É inegável a persistência do trabalho doméstico aqui, de maneira que a tarefa do cozinhar é, em boa parte, transferida para outro personagem, a empregada doméstica.

consolidadas que tendem a vê-las como as *mammas* ou *nonnas* preparando refeições em casa ou para as festas tradicionais<sup>5</sup>.

Várias trilhas emergem para abordar a questão, mas sem dúvida o fato de que as mulheres possuem uma longa associação com a alimentação doméstica revela relações profundamente arraigadas e reproduzidas entre gerações que custam a desaparecer mesmo diante das mudanças recentes que são observadas no trabalho feminino. No entanto, nas últimas décadas tem-se observado o enfraquecimento mais acentuado desse vínculo em decorrência de fatores que influenciaram as dinâmicas da vida contemporânea e as mulheres buscam menos o cozinhar em casa, substituindo a tarefa pelo comer fora ou pelo uso de produtos industrializados ou processados<sup>6</sup>.

A revelação de vestígios do universo doméstico na cozinha profissional reforça o diálogo travado entre comida, espaço e hierarquias sociais. Este processo será em parte abordado pela análise da colaboração feminina em restaurantes de comida italiana na cidade de São Paulo, tomando como ponto de partida memórias dos proprietários de restaurantes de cozinha italiana com mais de cinquenta anos na cidade e seus enfrentamentos com articulações recentes à experiência do cozinhar profissional.

### **As *mammas* e sua cozinha: flutuações entre o público e o privado**

O hábito de comer fora atualmente engloba tanto as refeições realizadas por necessidade como por diversão, ampliando o leque de opções disponibilizadas aos comensais. Nesse sentido, o cozinhar que antes era eminentemente doméstico, migrou para a esfera pública e trouxe com isso várias implicações, especialmente na divisão do trabalho do cozinhar e nas distinções de gênero. No entanto, refeições feitas fora de casa não eram comuns até duas

décadas atrás, fato que trouxe também uma redefinição de papéis na família e na condução da alimentação doméstica<sup>7</sup>

Assim, o cenário dos primeiros restaurantes de comida italiana na cidade de São Paulo se configurava de maneira bastante distinta da realidade atual. Restaurantes no sentido contemporâneo não existiam, eram normalmente espaços que serviam pessoas hospedadas ou em trânsito. No entanto, ao me aproximar desse universo de restaurantes de cozinha italiana, foi possível entrever uma relação distinta que ultrapassava o cozinhar em casa ou para as festas, onde as mulheres normalmente predominam, e perceber os meandros de uma intensa presença feminina na cozinha dos restaurantes, apesar de estarem quase invisíveis nas falas e nas memórias.

Nos relatos dos entrevistados, a maioria homens e muitos herdeiros dos fundadores dos estabelecimentos, falavam orgulhosos do restaurante, a contribuição de seu trabalho para a cidade, embora poucos estivessem diretamente na cozinha. Contavam histórias “míticas” com relação ao surgimento do estabelecimento, lembravam das habilidades culinárias das *nonnas* e *mammas*, *essas sabiam cozinhar*, despertando sentimentos prazerosos entre os comensais que, em suas falas, pertenciam quase que exclusivamente aos membros da família.

Mas, se as mulheres detinham o conhecimento dessa cozinha e, supostamente *as mulheres não trabalhavam fora nessa época*, como foi que essas receitas transpuseram o universo doméstico e conseguiram chegar à cozinha dos restaurantes, como muitas falas nos deixaram em dúvida?

Um olhar de relance na constituição do espaço público para realizar refeições na capital paulista, deixou claro que a relação entre cozinha doméstica e cozinha profissional não tinha limites claros como hoje. Diante da comparação dos relatos levantados, relatos de memorialistas, assim como alguns trabalhos

<sup>7</sup> Não irei aprofundar essa questão, há uma extensa bibliografia que trata do assunto e que discuti em COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. *Restaurantes de comida rápida: soluções à moda da casa – Representações do comer em restaurantes de “comida rápida” em praças de alimentação em shopping-centers*. São Paulo, 2003. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo. Ver também ABDALA, Mônica. *Mesas de Minas: as famílias vão ao self-service*. São Paulo, 2003. Tese [Doutorado em Sociologia] – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo.

históricos dessa época, a colaboração das *mammas* na gênese da cozinha italiana na cidade de São Paulo foi central, embora formalmente sua contribuição permaneça silenciosa.

Na verdade, é preciso estar muito atento aos mecanismos de funcionamento da memória que nem se dobra unicamente ao fluxo de tempo retilíneo, histórico. Nesse sentido, os limites imprecisos dos primeiros restaurantes, se assim podem ser chamados, que surgiam nos bairros étnicos<sup>8</sup> e a precariedade vivida pelos seus ancestrais, raramente emergiram nas falas dos entrevistados.

As lembranças que compuseram um mosaico de difícil compreensão são retiradas de vários lugares, da experiência pessoal, da experiência social, da história oficial e temperam os sabores de uma trajetória em que os planos individuais, familiares, de comunidade se entrelaçam de tal modo que formam uma camada densa e extensa de representações e práticas. As mulheres, nesse caso, quase nunca são mencionadas como elementos ativos nesse processo, sua presença é colateral, levantando novamente a delicada questão de hierarquias entre gêneros e valorização de seu trabalho.

De qualquer maneira, é importante apontar que os primeiros estabelecimentos a servir refeições nos novos bairros étnicos eram eminentemente espaços difusos entre o doméstico e o público, de modo que o trabalho feminino transitava entre dois universos não necessariamente separados. O modelo de restaurante que se pode inferir à época era de um espaço profundamente marcado pelo viés étnico, uma extensão da casa e onde a comida servida para os familiares era a mesma para os clientes. Na verdade, não seria nem mesmo necessário dizer que as mulheres saíam para trabalhar, pois elas conduziam seus afazeres nos próprios limites da casa, engordando os proventos com refeições servidas aos *paisani*, membros da comunidade, muitas vezes vizinhos ou colegas de trabalho dos maridos ou parentes que mantinham uma

<sup>8</sup> É curioso notar que em São Paulo, no início do século XX, os imigrantes que chegaram e decidiram permanecer na cidade se reuniram em algumas regiões, formando uma paisagem diferenciada com relação a outras áreas da cidade. Nesse sentido, alguns pontos foram transformados em bairros étnicos no sentido de congregarem vários membros de origem comum, como italianos (Brás, Mooca, Bexiga, Bom Retiro), judeus (Bom Retiro), “árabes” (Centro, Paraíso), japoneses (Liberdade) e ficaram conhecidos pela associação entre essas comunidades e o espaço que ocuparam.

conta mensal quitada religiosamente quando recebiam seus salários. A indefinição de limites era uma característica da época, conforme apontado por Rago<sup>9</sup> e as primeiras cantinas traduziram parte de uma experiência que se alinhava às relações constituídas entre casa e rua.

A utilização dos espaços em frente às moradias para distribuir algumas mesas e cadeiras, servindo vinhos e queijos importados, tornou-se comum. Os clientes eram vizinhos ou colegas de trabalho que ali procuravam um espaço com o intuito de estreitar laços. Nesses pequenos bares, rapidamente as *mammas* passaram a acompanhar os queijos com pães produzidos em casa, além de servir alguns poucos pratos como macarrão com molho de tomate e sopas (*minestrone*).

Apesar das dificuldades, esse tipo de comércio representou à época uma modalidade de sobrevivência fundamental. Segundo Pinto<sup>10</sup> era uma forma de conquistar um lugar na nova sociedade repleta de obstáculos, entre os quais o fato de boa parcela dos imigrantes não saber ler nem escrever, além de não ter um passado urbano que pudesse fornecer um ofício possível de ser exercido no novo meio. Na verdade, era uma forma de comércio de custo mínimo e inspirado no conhecimento doméstico, no qual as refeições servidas aos membros da comunidade italiana representaram, para muitas famílias, um meio de sustento diante de suas poucas condições, comércio esse que também contava com pequenas produções artesanais de pães e massas vendidas pelos ambulantes.

Por isso, essas primeiras cantinas<sup>11</sup>, por assim dizer, surgiam nos bairros de imigração italiana, como o Brás, Bexiga, Belém, Bom Retiro. Raramente algum visitante de fora se espreitava nesses lugares, uma vez que eram espaços eminentemente étnicos. Nesse contexto, a fartura era apenas uma imagem longínqua do paraíso, pois a alimentação servida era bastante simples e de baixo custo, assim como tampouco se

<sup>9</sup> RAGO, Margareth. A invenção do cotidiano na metrópole: sociabilidade e lazer em São Paulo, 1900-1950. In: PORTA, Paula. *História da Cidade de São Paulo* v.3: a cidade na primeira metade do século XX. São Paulo: Paz e Terra, 2004.

<sup>10</sup> PINTO, Maria Inez Machado Borges. *Cotidiano e sobrevivência: a vida do trabalhador pobre na cidade de São Paulo, 1890 a 1914*. São Paulo, 1984. Tese de Doutorado (Departamento de História) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo.

<sup>11</sup> A palavra cantina em italiano significa despensa, o tipo de restaurante equivalente na Itália é a *Osteria* ou *Trattoria*, segundo me informou um dos meus interlocutores. É possível que a origem dessa nomeação tenha sido decorrente do fato de que esses primeiros espaços abrigavam tonéis de vinho, queijos e embutidos pendurados em ganchos, uma espécie de “venda”. Talvez esteja aí também a origem do costume de decorar as cantinas atuais com esses elementos.

<sup>12</sup> Segundo ALVIM, Zuleika M.F. *Brava gente!* São Paulo: Brasiliense, 1986; a família de imigrantes não era interpretada pela classe dominante da época como um núcleo semelhante ao seu. Ao contrário, ainda se verificava um ranço da escravidão no modo de tratar esses novos trabalhadores. Essa situação de conflito com relação ao núcleo familiar dos imigrantes gerou posturas de embate, especialmente quando as mulheres italianas eram tratadas tais quais as escravas negras que mal podiam se defender de seus senhores. Não foram poucas as queixas das italianas de maus tratos e desrespeito sofridos nas fazendas. Na verdade, a aceitação de que a família consistia em um vínculo importante nas classes trabalhadoras demorou algum tempo para ser absorvida pelos antigos senhores e, em parte, esse desrespeito motivou a fuga de muitas famílias do meio rural para o meio urbano. Por outro lado, as relações entre familiares não eram de todo calmas, como as memórias de Armandinho do Bexiga deixaram entrever.

<sup>13</sup> HELSTOSKY, Carol. *Garlic & oil: food and politics in Italy*. New York: Berg, 2004; analisa a permanente comunicação entre a terra natal, Itália, e a comunidade de imigrantes no exterior, mostrando que a indústria italiana foi impulsionada, em boa medida, pela demanda de italianos em outros países.

pode falar em atendimento profissional, já que servir mesas, trazer e tirar pratos eram atividades dos maridos ou filhos. A participação de cada membro da família era fundamental para a sobrevivência, inclusive crianças também eram incorporadas ao ritmo dessa atividade<sup>12</sup>.

Esse aspecto é relatado pela filha de uma italiana moradora do Brás que descreveu o trabalho de sua mãe em casa produzindo massas destinadas às cantinas do bairro. Ela lembra que essa atividade era necessária porque não “tinham máquinas como hoje (...) era tudo manual” e “nós (filhos) ajudávamos um pouco, mas não muito, pois estudávamos”, mostrando a preocupação recorrente desse grupo, a busca pela ascensão social, em especial, por meio dos filhos.

O que não era produzido em casa era então adquirido de outras produções artesanais, multiplicando o sistema de trocas. O molho de tomate era comprado nas pequenas vendas, já que havia uma importação constante desse produto, assim como queijos, vinhos e azeitonas<sup>13</sup>. Algumas verduras eram plantadas nos pequenos quintais. Mas, foi sem dúvida graças a esses pequenos negócios bastante prósperos que muitas mulheres puderam oferecer seus produtos e aportar financeiramente no orçamento doméstico, uma atividade comum nesses primeiros tempos pautada pelo objetivo de *melhorar de vida*, especialmente dos descendentes. Por outro lado, se o trabalho familiar era fundamental, à medida que alguns italianos prosperavam imediatamente abriam as portas a outros membros da comunidade, que se beneficiavam desse tipo de arranjo.

Esse processo emerge de maneira bastante confusa nas memórias, ora as mulheres estão presentes, ora não. No início, as avós e mães tinham pleno domínio das cozinhas, como lembrou Afonso Roperto, embora nas gerações seguintes essa atividade fosse delegada a funcionários, especialmente homens. Alguns pratos, como caças e carnes, eram de responsabilidade masculina, as massas e pães caseiros eram das mulheres,



embora pães também fossem produzidos por homens e alguns procuraram abrir pequenas padarias nas redondezas do atual Memorial dos Imigrantes.

Nos relatos de Armandinho do Bexiga<sup>14</sup> aparecem também menções às italianas que serviam suas massas aos vizinhos e moradores do bairro, com mesas simples e sem nenhum tipo de serviço profissional. Angelo Luisi, proprietário da Cantina Capuano, lembrou dessas italianas que se encontravam pelo bairro, hoje praticamente sem nenhum vestígio de sua existência.

Outras formas de comércio também foram observadas, como as pensões. “Luzia Napolitana”, no Brás, foi uma das mais famosas. Contando com a ajuda da família, preparava refeições para os operários das redondezas, inicialmente italianos, mais tarde imigrantes nordestinos. Mas Luzia não foi única, muitas italianas se dedicaram a essa atividade como forma de encontrar um sustento para a família.

Nesse contexto, é evidente que havia uma circulação de bens e pessoas para além dos registros oficiais e pode ter sido dado início a um intenso sistema de trocas, cuja visibilidade permaneceu apenas evidente entre os limites dos bairros étnicos e ao pequeno incremento que isso representava para as famílias. Entre os interlocutores com os quais estive essas atividades não eram mencionadas diretamente, em geral, as referências eram sobre os vendedores ambulantes que circulavam pelas ruas cantando e oferecendo seus produtos.

O que essas imagens sugerem é que parte do universo doméstico tampouco era visível, pois se a imagem da rua predomina, as referências domésticas circulam internamente pelos limites das famílias. Nesse caso as *mammas* e sua comida, especialmente as massas preparadas com molho de tomate à moda do “sul” – *curtido durante horas em fogo lento* – fortaleceram uma imagem de boas cozinheiras e desse conhecimento conquistaram posições melhores, embora não

<sup>14</sup> MORENO, Júlio. *Memórias do Armandinho do Bexiga*. São Paulo: SENAC, 1996.

reconhecidas e valorizadas publicamente. Seu trabalho ficou apenas em parte exposto, inclusive pelas características das primeiras cantinas que circulavam tanto pelo universo privado como público.

O modelo de restaurante forjado nesse momento foi dado em condições adversas. O fato das mulheres terem ampla participação foi que, em certa medida, era preciso se valer de conhecimentos já existentes para conceber algo que pudesse ser comercializado, nesse caso a comida. Sem o uso de ingredientes diferenciados ou técnicas complicadas, essa cozinha era substancial e feita por pessoas menos privilegiadas que serviam iguais. Na prática, as mulheres com seus saberes aprendidos há gerações e sua origem rural e modesta, conseguiram abrir um espaço para que a família pudesse *melhorar de vida*.

### **Mulheres italianas: volta ao lar**

O *modus operandi* desse modelo étnico de restaurante permaneceu vivo por muitas décadas, embora fosse mais evidente nos bairros da comunidade italiana. Contudo, a partir da crescente separação entre os universos do público e do privado, são delineadas novas formas de sociabilidade e usos dos espaços, assim como tempos da cidade, afetando hábitos cotidianos, inclusive nos bairros de imigrantes. Operários empregados na incipiente indústria paulista não desfrutavam de plena liberdade, muitas vezes sujeitos às imposições de industriais ditos progressistas que tentavam reformular a sociabilidade de seus funcionários.

Na realidade, havia entre as camadas privilegiadas uma percepção pouco favorável quanto aos estilos de vida dos imigrantes, normalmente vistos como sujos, desordeiros, briguentos e com formas de diversão repudiadas pelas camadas favorecidas. As manifestações populares observadas nos estabelecimentos e festas eram, na verdade, ocorrências

que deveriam ser combatidas a favor de uma vida mais *apropriada*. O Estado passa de ausente a intenso incentivador cultural, embora ainda ignorasse boa parte dos imigrantes, mesmo aqueles aqui nascidos.

Desse modo, o tempo ocioso de seus empregados não deveria ser gasto em bares, botequins e lugares com jogo e álcool. Era a formação de um *cidadão higiênico*, de maneira que muitos empresários colocaram como objetivo *educar* os operários, ocupando o tempo livre com atividades educativas e esportivas, aspectos tocados por Rago<sup>15</sup> quando analisou a formação da dicotomia entre trabalho e lazer.

<sup>15</sup> RAGO, M. *Op. cit.*

Com o fim da 2ª Guerra Mundial, essa distância ficou ainda mais evidente acompanhada de outro fenômeno, a adoção de um estilo de vida moldado sob a influência norte-americana. Diante de um novo cenário, as cantinas anteriormente servindo um público predominantemente masculino, foram lentamente transformadas em espaços de convívio familiar, especialmente de famílias de descendentes, muitas já fora dos bairros étnicos e ocupando novas posições sociais. Um grupo ignorado pelo poder público tenta marcar sua existência na cidade, especialmente as novas famílias italianas abastadas que se envolvem na construção do Parque do Ibirapuera, marco das comemorações do 4º Centenário da cidade.

As mulheres que antes estavam à frente da cozinha começaram a sair de cena, uma vez que as cantinas se enquadram em novos ritmos, assim como a população urbana de modo geral. Além disso, a ascensão econômica e social permitiu distribuir atividades que antes eram concentradas nas famílias a empregados contratados, muitos substituindo as mulheres na cozinha. Esse processo abriu espaço para que imigrantes menos prósperos tivessem oportunidade de trabalho e, mais tarde, fossem substituídos pelos imigrantes nordestinos. Além disso, os descendentes de italianos já contavam com uma posição mais confortável o que favoreceu o

crescimento dos casamentos exogâmicos e, portanto, uma nova forma de circulação da cozinha italiana, favorecendo uma menor desconfiança com relação à comida. Por meio da mobilidade social desses imigrantes o acesso a outras esferas da cidade foi um fenômeno decisivo e marcante de sua presença.

Essa transição não é referida com clareza pelos interlocutores, mas as mudanças introduzidas nesse momento desdobraram-se em diversos planos. Na questão da sociabilidade, os imigrantes estavam mais integrados à sociedade local, seus descendentes assumem novas relações fora dos limites dos bairros étnicos. Por outro lado, era crescente a influência dos filmes norte-americanos e, posteriormente os programas de TV, que também impactaram na constituição de vínculos sociais e uso do espaço público.

Com o crescente vigor da vida cultural e a concentração de teatros e cinemas no centro da cidade, muitos estabelecimentos permaneciam abertos após os espetáculos e rapidamente se transformaram em pontos de encontro para espectadores que ali paravam para beber ou comer alguma coisa, conversar e comentar a peça ou filme. É também quando as mulheres ganham o espaço público, circulando com maior desenvoltura pelas novíssimas casas de chá e cafés, além de exercer novas práticas de consumo em lojas de departamentos.

Época de grande efervescência cultural e econômica, o centro se transformou na região privilegiada para diversão e muitos estabelecimentos surgiram nesse período. As cantinas étnicas dos bairros da comunidade italiana passaram a conviver com restaurantes que despontavam no centro da cidade, ainda tímidos, porém muitos abertos por imigrantes italianos que vislumbraram uma boa oportunidade de trabalho.

Pelas origens dos proprietários, muitos desses lugares tinham pés fincados na cozinha italiana, embora

servissem um público mais eclético. Era o surgimento de um diálogo para além da comunidade étnica, despertando novos sabores, sobretudo, à nova intelectualidade da cidade. Artistas, escritores, jornalistas, acadêmicos circulavam pela região e apreciavam estender a programação noite adentro. Sem muito capital econômico, mas amplo capital cultural<sup>16</sup>, fato que talvez os tenha predisposto a experimentar os novos sabores oferecidos nos restaurantes recentemente abertos, tiveram ampla participação na difusão desses novos hábitos<sup>17</sup>.

Com as transformações desse momento, *nonnas* e *mammas* produziam massas para os novos restaurantes, assim como algumas foram para suas cozinhas, mas é verdade que com a prosperidade, muitas dessas mulheres foram se afastando de suas atividades e se concentraram nos afazeres domésticos. Filhas e netas tampouco continuaram responsáveis pela cozinha e quando eventualmente envolvidas no negócio familiar, as ocupações eram menos “estafantes”, como cuidar do caixa ou da decoração.

Esse movimento se iniciou nas cantinas do Brás e do Bexiga, embora não fosse abrupto. Nesse sentido, havia sido constituída uma rede de comércio informal bastante ampla, especialmente entre restaurantes que precisavam de ingredientes e os buscavam nas pequenas produções domésticas que também forneciam para os novos estabelecimentos no centro da cidade. Na verdade, o Brás começou a mudar intensamente a partir do fim dos anos 1960 e no início da década seguinte, quando o fluxo de imigrantes nordestinos afluí na região, afetando esses pequenos comércios informais e étnicos que praticamente desaparecem, restando apenas algumas poucas cantinas.

Com o passar dos anos, a clara definição das atividades da casa e da rua, a sensível melhora econômica e novos ritmos urbanos foi possível contratar funcionários para o desempenho das tarefas na cozinha. Quando perguntei a um interlocutor, hoje

<sup>16</sup> BOURDIEU, Pierre. *La distinction*. Paris: Editions Gallimard, 1979. Também consultar WARDE, Alan. *Consumption, food and taste*. Londres: Sage, 1997.

<sup>17</sup> VAN OTTERLOO, Anneke. Chinese and Indonesian restaurants and the taste for the exotic food in Neatherlands: a local-global trend. In: CWIERTKA, Katarzyna; WALRAVEN, Boudewijn. *Asian Food: The global and the local*. Honolulu: University of Hawai'i Press, 2001. A autora notou algo semelhante no processo de gênese de uma cozinha internacional na Holanda pelas mãos dos imigrantes asiáticos, lembrando que os restaurantes considerados “exóticos” eram freqüentados por intelectuais e personagens de grande capital cultural, contribuindo para extrapolar as fronteiras étnicas, um fenômeno que se iniciou em meados dos anos 1940.

responsável pela cantina herdada de seu pai, que por sua vez foi deixada pelo seu avô ao seu pai, comentou que sua mãe não participou das atividades relativas à cozinha do restaurante, mas lembrava que sua avó era muito ativa. “Naquela época, as mulheres cuidavam da cozinha e os maridos da administração (compras, atendimento e financeiro)”, processo que não foi exclusivo em seu estabelecimento e que nas gerações seguintes se transformou em uma ajuda eventual.

Esse fenômeno ocorreu em outras cantinas. Em 1953 uma napolitana recentemente instalada na cidade abriu uma pizzaria onde era o bairro dos “alemães” (a região hoje entre os bairros Brooklin e Morumbi), servindo pizzas e alguns pratos. Alguns anos depois procurou se fixar no Bexiga que, segundo sua neta, era o bairro que “tinha muito italiano e cantina”. Inicialmente à frente dos negócios, acompanhou o crescimento do estabelecimento e o treinamento dos funcionários para o preparo da pizza e outros pratos, mas logo que as coisas começaram a prosperar, foi passando a responsabilidade do dia-a-dia para seu filho, embora continuasse a supervisionar a execução das receitas. O envolvimento passou a ser ocasional, atitude que se estendeu entre outras mulheres que estiveram envolvidas com essa cozinha de cantinas.

Houve também o surgimento de outro fenômeno, a entrada de uma nova leva de imigrantes vindos após a 2ª Guerra com características muito distintas de seus antecessores. Eram imigrantes com alto capital cultural, alguns com capital econômico, que rapidamente encontraram ocupações de bom nível, alguns inclusive já contratados desde a Europa. Engenheiros, técnicos e profissionais de distintas áreas rapidamente se inseriram nas novas ocupações urbanas e demarcaram seu espaço a partir de um distanciamento com os italianos já instalados na cidade, considerados pelos novos aportados como “rústicos”.

Essa diferença na comida revela outros desníveis entre grupo e comida. A cozinha dos primeiros

imigrantes ficou associada ao mundo doméstico, às *nonnas* e *mammas* de origem humilde, camponesa e, sobretudo com uma cozinha do “sul”, onde o molho de tomate e o queijo predominam no acabamento dos pratos. Os novos imigrantes que chegam, em sua maioria do “norte”, viam com desprezo esses primeiros imigrantes e seus descendentes devido às origens humildes, a falta de instrução, o atraso econômico.

Segundo uma entrevistada, filha de um advogado conhecido de Roma e casada com um engenheiro que veio trabalhar nas Indústrias Matarazzo, ela teve o privilégio de acompanhar a consolidação da comunidade italiana na cidade. Comentou que viu o *Circolo Italiano* nascer, uma associação de italianos que possuía um dos melhores restaurantes da cidade, instalado no também Edifício Itália, e durante décadas um dos pontos mais elegantes da capital paulista. Contou, de maneira jocosa, que “[...] não conhecia comida italiana, pelo menos a que encontrei no Brasil. Eu não sabia o que era lasanha, bife à parmegiana”, comidas que deveriam ser próprias dos primeiros imigrantes, uma opinião compartilhada por outros italianos que chegaram à cidade na mesma época e passaram por experiências parecidas.

Agravava essa distância o fato de que a cozinha do “norte”, na maioria dos casos, não era preparada pelas *mammas*, pelo menos nos novos restaurantes que eram inaugurados, praticada pelos homens como bem lembrou a mesma entrevistada e outros exemplos deixaram entrever. A hipótese é que este é o ponto de partida para uma crescente desvalorização da cozinha das *mammas* servida nas cantinas. Além disso, a separação da cozinha italiana entre “norte” e “sul”, “profissional” e “doméstica”, “s sofisticada” e “rústica” revela diferenças na própria comunidade, como sugeriram distintas falas.

As mulheres ainda tinham seus lugares nas cantinas tradicionais, mas agora concorriam com novos

profissionais da cozinha vindos da Europa. Restaurantes de comida das *mammas*, simples, do “sul” estavam colocados em lado oposto aos incipientes restaurantes de cozinha profissional, elaborada, do “norte”. No meio desse eixo, as cantinas que abriram no centro da cidade, servindo comida de origem doméstica para comensais ecléticos, atendidos por um serviço especializado, normalmente garçons de origem europeia (italianos e espanhóis).

As cantinas continuam explorando seu viés étnico, mas a cozinha doméstica praticada pelas primeiras *mammas* começa a ficar restrita ao domínio da casa e às fronteiras dos bairros ligados à comunidade italiana. Nesse sentido, consolida a fama de algumas regiões, como o Bexiga, conhecido como um bairro italiano também pela quantidade de cantinas que ali se instalaram<sup>18</sup>.

As famílias de italianos que haviam saído dos bairros tradicionais começaram a substituir o público eminentemente masculino, especialmente aos domingos, quando raramente contavam com algum tipo de auxílio, especialmente a empregada doméstica, buscando reproduzir nesse dia uma refeição familiar com elementos da cozinha até então conhecida, porém agora menos praticada pelas novas articulações em seu cotidiano.

No centro, são os salões dos restaurantes que estão abertos depois dos espetáculos que atraem uma legião de novos comensais. Muitas vezes, sendo muitos dos clientes conhecidos e habituais freqüentadores, podiam contar com a benevolência do estabelecimento e dos garçons que deixavam “pendurar a conta”, quitada quando possível. Nos restaurantes mais sofisticados, as camadas favorecidas iam freqüentar para realizar sua performance distintiva<sup>19</sup>.

O trabalho feminino não é considerado apropriado na esfera do comer público, ou pelo menos, não concede prestígio à comida e ao estabelecimento. Por outro lado, continua angariando simpatia das famílias

<sup>18</sup> O Bexiga durante muitos anos não foi um bairro exclusivamente italiano, era também uma região que concentrou muitos escravos. Ambos os grupos, segundo contou um dos interlocutores, se davam bem, mas sem dúvida predominou a imagem de bairro italiano, explorada ainda pela festa anual de Nossa Senhora de Achiropita. Esse aspecto não foi tratado na pesquisa de doutorado, mas pode abrir outros desdobramentos instigantes entre comida, gênero e cidade.

<sup>19</sup> FINKELSTEIN, Joanne. *Dinning out*. New York: New York Universtiy Press, 1989.



de descendentes que buscam nesses sabores resgatar elementos próximos e reconfortantes, muitas já desfrutando posições privilegiadas na cidade. No entanto, não atraem os novos imigrantes italianos, pelo menos a princípio, que olham para essa comida com certa desconfiança.

Esse processo é ilustrado por vários restaurantes que abriram suas portas a partir dos anos 1950. Entre muitos italianos que chegaram e se dedicaram a esse tipo de trabalho, veio uma família originariamente de Roma que inaugurou seu primeiro restaurante em 1953, na cidade de Santos. Alguns anos mais tarde, vieram para a cidade de São Paulo e se instalaram em um bairro que à época era uma promessa, Paraíso, ao lado de outro estabelecimento de comida árabe.

No entanto, ao contrário do modelo anterior, as diferenças entre o morar e trabalhar estavam mais claras. O imóvel servia tanto para trabalhar como para morar, o restaurante na entrada para a rua e no patamar acima, a residência da família<sup>20</sup>. A matriarca raramente circulava pelas dependências do restaurante, quem cuidava do restaurante era o marido e seus filhos, que já contavam com alguma experiência do pai, pois havia trabalhado como garçom e chefe de salão em um restaurante importante na cidade de Roma e tinha grande experiência no preparo de flambados à frente do cliente, outra novidade naquele momento.

Carnes e crepes incendiados à vista do comensal atraíram uma clientela que transformou o lugar em um espaço de camadas favorecidas. O pai era ajudado pelos três filhos na cozinha e no salão, à filha coube uma função menos comprometedora, cuidar do caixa, “uma atividade apropriada às mulheres”. Sua esposa cuidava da casa e não opinava sobre a comida do restaurante, evidenciando um movimento bem distinto do anterior. Rapidamente treinou vários assistentes que ficavam responsáveis pelas atividades cotidianas da cozinha.

O mesmo pode ser notado na constituição dos

<sup>20</sup> Ou famílias, já que muitos imóveis eram compartilhados por mais de um núcleo familiar, conhecidos pelo nome de cortiços.

negócios de outra família que tinha um passado em administração de restaurantes e hotéis na Europa. As mulheres praticamente não são mencionadas. Quando fundaram o restaurante, em meados da década de 1950, a cozinha era responsabilidade de dois *chefs* italianos trazidos especialmente para a atividade e que iniciaram um processo intenso de formação de mão-de-obra para restaurantes, assim como no atendimento de salão, outra novidade, já que esta área também se profissionalizava.

Nesse sentido, as *mammas* como definidas com certo ar pejorativo por um dos entrevistados, apenas sabiam fazer pratos “boiando em molho de tomate e queijo”. Tomate e queijo, segundo sugere Capatti<sup>21</sup>, eram ingredientes acessíveis à população pobre que costumava incluir esses ingredientes para melhorar o sabor dos pratos, sobretudo das pizzas encontradas em Nápoles e marcava a “comida de pobres”. Desse modo, não se trata apenas de uma distinção entre doméstico e profissional, mas também uma desigualdade relativa ao grupo. Os primeiros imigrantes e seus descendentes fugiram da pobreza, da vida rústica do campo, eram analfabetos e vindos do sul da Itália. Estes novos atores não tinham essas características, e suas mulheres não precisavam “trabalhar fora para sustentar a família” como disse um entrevistado com alguma ironia.

É evidente que os anos 1950 estabeleceram um diálogo distinto entre trabalho, mulheres e comida. Começando a sair das cozinhas, as mulheres assumem o papel de cuidar da casa e da família, algumas continuam envolvidas nas atividades, especialmente nas cantinas, mas seu trabalho não é reconhecido publicamente, na verdade fica restrito aos limites do restaurante. Os homens continuam responsáveis pela administração, compras, mas muitas mulheres simplesmente não cozinham mais. Em seu lugar funcionários entram para assumir a cozinha, no início, imigrantes europeus menos prósperos, alguns anos

<sup>21</sup> CAPATTI, Alberto. *La pizza: Quand l  casse-croute des miserables passe a table. Autrement. Serie Mutations (1989)*, França, n. 206, 2001.

mais tarde, imigrantes nordestinos que formarão o grande contingente de mão-de-obra em restaurantes nas décadas seguintes.

### **Novos arranjos na capital gastronômica: algumas considerações finais**

A grande maioria dessa leva de trabalhadores não possuía formação específica na área de cozinha, exceto os *chefs* que vieram de fora, mas rapidamente a mão-de-obra que substituiu as mulheres adquiriu o conhecimento necessário. Esse fenômeno foi intenso e na verdade estimulado pelo interesse em ascender socialmente, uma mobilidade bastante comum nesse segmento. Muitos que começaram em posições modestas como lavadores de pratos ou auxiliares de limpeza tiveram oportunidades de ascensão social e econômica, ora ocupando funções de mais prestígio, ora sendo os donos de seu próprio restaurante.

Nesse processo as *mammas* foram lentamente desaparecendo das cozinhas e sua contribuição ficou silenciada na memória da cidade, fato que não se deu da mesma forma para as *mères* (mães) que contribuíram para a construção de outra capital gastronômica<sup>22</sup>, Lyon. Cidade extremamente reverenciada pela sua gastronomia, sua fama é atribuída à contribuição da cozinha doméstica das *mères* que fizeram reputação da cidade e foram ícones dos primeiros movimentos em torno da valorização da cozinha local, uma resposta ao incentivo político que desejava valorizar as diferenças regionais como base da identidade nacional francesa.

São Paulo, no entanto, nos oferece outras particularidades. Os restaurantes que surgiam não ofereciam uma cozinha paulista ou uma cozinha de distintas localidades nacionais, como ocorreu na França no fim do XIX e ao longo do século seguinte. E talvez a valorização do trabalho das *mammas* seja diferente porque não foram instrumentos de uma política mais

<sup>22</sup> Uma rápida pesquisa na Internet apontou que além de Lyon e São Paulo, temos ainda como “capitais gastronômicas”: Paris, Bolonha, Parma, Barcelona, Copenhague, Londres, Dijon, Genève, San Sebastian, Bruxelas, Nova York e Toulouse. Ver também *Relatório de trabalho. Lyon, capitale mondiale de la gastronomie? Rapport du groupe de travail* - Lyon 2020, Grand Lyon – communauté urbaine. *Directeur de la publication:* Corinne Tourasse. *Coordination:* Emmanuel Arlot, Jean-Loup Molin. Tirages: 2000 exemplaires, Février 2007.

ampla voltada para a construção de identidades, mesmo porque eram imigrantes e pertencentes a um grupo ignorado pelo estado até meados do século XX. Essa imagem foi revertida à medida que o grupo se assentou na cidade e começou a ser visto, assim como outros imigrantes, como a base do progresso urbano e fator de desenvolvimento que possibilitou a metrópole ser cosmopolita.

Na verdade, a comida das *mammas* iniciou sua existência como meio de dar visibilidade a um grupo particular no interior de um caldo étnico, na tentativa de delimitar suas diferenças e marcar sua presença. As *mères*, ao contrário das *mammas*, eram centrais na construção de uma identidade nacional e jogaram luz a uma cozinha que tampouco era organizada e nitidamente reconhecida, mas encontrou estofa à medida que o turismo se consolidava e as diferenças regionais se demarcavam para formular uma imagem de nação<sup>23</sup>. É verdade também que sua contribuição foi sendo apagada à medida que os homens entraram em cena, mas ao menos regionalmente as *mères* ainda contam com algum reconhecimento.

Na verdade, a cidade de São Paulo só foi ter um número de restaurantes razoável a partir dos anos 1970. Antes disso, era um punhado de estabelecimentos que ofereciam algumas alternativas em geral em extremos opostos, restaurantes muito simples para as camadas populares ou sofisticados para os mais privilegiados. Ainda, o conceito de uma cozinha local teve como principal interlocutor a cozinha italiana e disso ocorreram desdobramentos em distintos níveis. A influência dos sabores italianos se fez presente em boa parte dos primeiros estabelecimentos e continuou presente de várias formas. Contudo, nova reviravolta se dá com a chegada do fenômeno da globalização.

Esse fenômeno aliado à urbanização e às mudanças no cotidiano das cidades influenciou o hábito de comer fora de casa, que ganhou fôlego entre as camadas médias. Por outro lado, incentivou o surgimento de

<sup>23</sup> LAFERTÉ, Gilles. La production d'identités territoriales à usage commercial dans l'entre-deux-guerres en Bourgogne. *Cahiers d'économie et sociologie rurales*, France: n.62, 2002. O autor apontou para a questão na região da Borgonha e, em especial, no período que se estendeu entre as duas guerras. Para a relação entre espaço, ambiente e geografia, consultar também DEFFONTAINES, Jean-Pierre. Le terroir, une notion polysémique. In: BÉRARD, Laurence; CEGARRA, Marie; DJAMA, Marcel; LOUAFI, Sélim; MARCHENAY, Philippe; ROUSSEL, Bernard; VERDEAUX, François (Comission Editoriel). *Biodiversité et savoirs naturalistes locaux en France*. Paris: Editions Cirad, Idar, IFB, Inra, 2005.

uma ampla gama de restaurantes que oferecem refeições desde para quem precisa até para quem sai por lazer e dessa variedade é que a cidade conquistou a denominação de *Capital Mundial da Gastronomia*, em 1998, valendo-se do número de cozinhas, “de mais de 45 países” presentes nos restaurantes da cidade.

Diante desse novo fenômeno que trouxe a reboque a *cozinha italiana contemporânea*, o cenário de restaurantes foi afetado profundamente. As cantinas tradicionais de bairros como Bexiga e Brás enfrentaram uma crise sem precedentes, uma vez que muitos estabelecimentos funcionavam nessa região e acabaram fechando frente à dita baixa qualidade de seus restaurantes. Tidos como lugares de *comida de carregaço* que imediatamente foi associada às *mammas*, evidenciou-se um discurso depreciativo de seu conhecimento frente às habilidades dos *chefs* e cozinheiros profissionais.

Novos estabelecimentos abriram servindo *verdadeira cozinha italiana*, introduzida pela intensa circulação promovida pela globalização e já surgiam marcando seu distanciamento da *comida de cantina*, colocada no submundo gastronômico, assim como qualquer relação entre essa cozinha e mãos femininas.

As cantinas tradicionais, muitas nas mãos das novas gerações, se depararam com essa questão e emergem várias saídas. Alguns estabelecimentos buscam ser valorizados como *tradicionais* e “parte da história ainda viva da cidade”, sendo que alguns tentam se vincular aos processos de patrimônio cultural<sup>24</sup>. Outros tentam se renovar e buscam novos bairros para abrir filiais de seus estabelecimentos e onde podem exercitar as novidades com maior flexibilidade. Para outros, a saída foi resgatar as memórias e receitas para dissolver o sentimento de distanciamento com a comida, proporcionando conforto em um mundo em que predomina a *gastro-anomia alimentar*<sup>25</sup>. No entanto, qualquer que seja o caminho privilegiado, as dificuldades são maiores para as mulheres, pois o

<sup>24</sup> Essa questão foi abordada em um trabalho anterior apresentado no IV ANPTUR, na cidade de São Paulo em agosto de 2007 e ainda está sendo desenvolvida em maior profundidade.

<sup>25</sup> FISCHLER, Claude. *L'Homnivore*. Paris: Édition Odile Jacob, 1990. O autor define os alimentos sem origem, preparações distanciadas do consumidor final, produtos desconhecidos, novas descobertas tecnológicas e científicas confundindo o comer.

predomínio da voz masculina no interior das famílias persiste.

Não são poucos os conflitos enfrentados pelas netas e bisnetas que tentam assumir os negócios. A comida da cantina foi depreciada frente às novas cozinhas italianas, sendo penalizada pela estreita ligação com o universo doméstico, pois sua imagem é de um lugar em que “a cozinha é com jeito de comida de casa”. Se for feita por uma mulher, a percepção é ainda mais negativa. O caseiro não desapareceu completamente do imaginário e adquire especificidades.

Nesse sentido, a categoria de “comida caseira” é bastante paradoxal, mas elucidativa desse aspecto. Pode ser percebida de maneira positiva quando possui uma conotação de proximidade e conforto, especialmente aos olhos dos comensais, mas adquire uma percepção negativa quando se demarca a divisão do trabalho e a comida servida. Ainda, se um *chef* de cozinha “recuperar” o caderno de receitas da família e oferecer no cardápio de seu restaurante, “caseiro” adquire uma percepção positiva. Mas, se forem pratos preparados por cozinheiros ou cozinheiras de restaurantes cotidianos, esse “caseiro” adquire uma conotação desfavorável frente a outros profissionais da cozinha.

“Comida caseira” parece ser mais adequada aos restaurantes cotidianos e onde se concentram a maioria das mulheres que trabalham como cozinheiras e atividades afins, trabalho silencioso e pouco reconhecido. Nesse caso, o saber doméstico é fundamental para alimentar os comensais que não podem voltar para casa e comer, de modo que elas são presenças constantes em restaurantes *self-service*, *fast-foods*, restaurantes de refeições coletivas destinadas a uma comunidade (empresa, escola, fábrica etc.); hospitais; bares e botequins que costumam servir o prato feito (PF) e na profissão de nutrição.

Nos restaurantes italianos as mulheres raramente integram a cozinha. No entanto, nas cantinas perduram as reminiscências femininas em torno dos pratos, do

apelo familiar, embora não ofereçam uma refeição cotidiana e esse ponto cria obstáculos na incorporação de mudanças. Se a cozinha italiana é renovada em alguns restaurantes, nas cantinas e restaurantes italianos tradicionais esse processo é custoso e demorado, sobretudo entre gerações. A questão é permanecer ou não fiel às receitas de *antigamente*, sobretudo aquelas que foram trazidas pelas *nonnas* ou *mammas*. Preservar parte desse conhecimento é uma preocupação constante das gerações que estão passando o comando e uma encruzilhada para os novos membros que estão assumindo os lugares de seus pais.

Essa fidelidade está diretamente ligada à família, uma vez que parte da trajetória do estabelecimento e suas memórias foram moldadas pelo trabalho dos avôs e bisavôs e desse trabalho resultou reconhecimento, melhor padrão social, prestígio, “um nome a ser cuidado, o nome que está aí na placa pendurada na frente do restaurante”. Essa questão não aparece de modo tão agudo em restaurantes que tiveram cozinheiros profissionais, embora aqueles com maior tempo de existência lidem com o fato de serem vistos como *antiquados*, pois também são desconfiados com relação às inovações. O sucesso de outrora está gravado nas memórias, assim como os pratos que atraíram comensais, dificultando as mudanças. Perder a “identidade” do estabelecimento, renegar as raízes ou enfrentar a globalização são pontos que perpassam pela cabeça das novas gerações e as mulheres não fogem ao dilema.

Não deixa de ser paradoxal, no entanto, que algumas dessas mudanças estejam na pauta de extensas reuniões familiares e a palavra final das inovações seja das matriarcas, isto é, sem sua aprovação tudo continua como está. Se as mulheres não estão diretamente ligadas ao processo produtivo, por que a opinião delas é tão importante? Pois elas *sabem cozinhar* e, portanto, possuem autoridade suficiente para legitimar qualquer inovação.

<sup>26</sup> Nesse caso, as referências de homens e mulheres foram bastante similares.

<sup>27</sup> Esse ponto não será discutido, mas é claro que há um imaginário em torno dos *chefs* que fortalece uma percepção distorcida de sua atuação, associado à idéia de que são artistas, inventivos e criativos, embora pouco se fale que a criação de novos pratos, técnicas, preparos e receitas é apenas uma parte mínima de suas atividades.

Nesse caso, alguns interlocutores frisaram que o importante é “não inventar muita coisa, mudar as coisas sem consultar”<sup>26</sup>, por isso sua preferência à mão-de-obra já existente e sua desconfiança com relação aos *chefs*, para muitos interlocutores, sinônimo de complicação na cozinha, pois não “seguem as receitas, querem fazer de seu jeito”. Inclusive, alguns entrevistados criticaram a atuação desses profissionais, sobretudo aqueles recém formados em faculdades e cursos de gastronomia<sup>27</sup>. Nesse sentido, qualidades como respeito, obediência, fidelidade são valorizadas em detrimento da criatividade e individualidade. É o “respeito às receitas com mais de cem anos, como disse um dos interlocutores, ninguém pode alterar uma receita e fazer do seu jeito”.

Receitas enraizadas são oriundas da idéia do “cozinhar bem” e que está associado à vida doméstica, às mulheres e ao progresso da família. Esse ponto é um nó quase insolúvel diante das dificuldades de manter um restaurante nas condições de hoje, uma vez que o número de estabelecimentos cresceu, assim como os tipos de cozinha e essa nova realidade exige adaptações.

Permanecer fiel às receitas das mães, renovar ou mudar é uma questão de fundo entre esses novos personagens, muitas vezes sobrecarregados pelo peso do sucesso de seus ancestrais que serviam pratos que hoje são tidos por muitos comensais como “antiquados” “engessados no tempo”, sobretudo quando comparados à luz da cozinha italiana exercida atualmente. Nesse caso, as massas preparadas com muito molho de tomate, curtido exaustivamente em fogo lento, e complementadas com queijo, ao lado de assados rústicos, são pratos que não dialogam com a trajetória recente da cozinha italiana ligada à leveza, ao azeite, à simplicidade de preparo.

As novas gerações se deparam com todas essas questões e se acirram quando há um evidente descompasso entre o trabalho das mulheres e o trabalho dos homens, este ainda muito valorizado entre



os membros das famílias de descendentes de italianos. O caso de uma herdeira foi exemplar para ilustrar as disputas que ainda permeiam o universo das cozinhas e entre gêneros. Depreciada pela família do outro sócio, irmão de seu pai, ela foi ao limite quando soube ter sido preterida para ocupar o lugar de responsável pelas cozinhas do empreendimento, cargo que ficou com seu primo e que, segundo ela, era um “despreparado, mas homem”. Abriu dois restaurantes com o sobrenome da família e iniciou uma longa e dolorosa batalha judicial para obter o direito de usar seu sobrenome nos novos empreendimentos, fato que atraiu o desprezo da família de seu pai, causando um desgaste profundo entre os envolvidos.

Essa atitude combativa seria uma aberração em outros tempos, mas deixa claro que há um desnível persistente com relação à valorização das capacidades de homens e mulheres no tocante ao espaço da cozinha. Há ainda outro agravante, o fato de que hoje muitas herdeiras têm oportunidade de realizar um curso profissionalizante e ingressam no restaurante sentindo inúmeras dificuldades. Se os pais incentivam seus filhos e filhas a cursarem uma faculdade e assumirem os negócios de modo “mais profissional”, a integração ao trabalho nem sempre é um processo suave, conturbado na maioria das vezes com embates de opinião e posições, assim como dificuldades em lidar com funcionários antigos, principalmente aqueles que estão na cozinha. Nesse caso, a boa formação que proporcionou um título de *chef*, por exemplo, ao invés de ser um ganho, passa a ser um problema.

Essas condições observadas de modo bastante recorrente nos restaurantes que compuseram o trabalho de campo de minha pesquisa refletem outra situação não colocada de modo claro. Na verdade, ao falar sobre manter ou não pratos no cardápio, aceitar a vinda de um *chef* ou não, revela a preocupação acentuada com o futuro. As novas gerações e, em especial as mulheres, precisam mostrar sua capacidade

de dar continuidade ao trabalho de sua família e ancestrais, pressionados para “dar certo” como seus pais e avôs. No fundo, não é manter o que foi construído, mas medo de perder todo o trabalho de gerações. As mulheres se questionam a respeito de seu preparo para enfrentar esses obstáculos, muitas vezes sem incentivo no interior da família para assumir a responsabilidade do estabelecimento, amargando vários dissabores.

De qualquer modo, o fato é que restaurantes de comida italiana hoje na cidade de São Paulo raramente são conduzidos por mulheres e quando isso ocorre, sua colaboração continua despercebida. É o caso de uma famosa cantina paulistana e que pouca gente sabe que sua cozinha está na mão de uma única cozinheira há mais de trinta anos. Sua prática não foi adquirida de aprendizado em escolas ou cursos internacionais, pelo contrário, mas a comida servida no restaurante é famosa na cidade, especialmente um dos pratos feitos à base de carne, uma criação dela e do proprietário do estabelecimento, normalmente apontado como o “autor da invenção”.

A ausência de um reconhecimento nos leva a perguntar se de fato estamos diante de mudanças nas relações de trabalho e a cozinha parece nos indicar que as mulheres ainda enfrentam dificuldades nesse segmento. O fato de que as mulheres não conquistaram o mesmo valor quando desempenham funções equivalentes aos homens na cozinha, abre somente um espaço menos favorecido para sua atuação, reforça as raízes da desigualdade, especialmente aquelas observadas no espaço doméstico.

O fato é que embora se afirme com veemência a igualdade de oportunidades e acessos, não é o que ocorre na realidade. As mulheres acabaram dissolvidas pelo ácido corrosivo das memórias de uma cidade que se vê cosmopolita e Capital Mundial da Gastronomia, algumas poucas encontram seu lugar, mas em geral são exceções à regra. Permanecem entre

sombras e o eterno caminhar com a cozinha doméstica, invisíveis aos olhos da cidade, embora enchendo estômagos anônimos da cidade plural.

A partir de suas colaborações em distintos momentos e contextos, as mulheres tentam hoje delimitar sua existência não apenas como vultos fragmentados na história da cidade, dos grupos e das famílias. Não querem ser apenas uma “ajuda” nos negócios, embora ainda enfrentem muitos conflitos especialmente quando o empreendimento é herdado e pertence a um núcleo familiar mais amplo. Reconhecer esse trabalho é retirar da escuridão o envolvimento profundo dos braços femininos em atividades que no senso comum dizem respeito ao mundo masculino, mas como se pôde observar, são percepções ainda presas às armadilhas da desigualdade.

## Referências

ABDALA, Mônica Chaves. *Self-services: espaços de uma nova cena familiar*. *Caderno Espaço Feminino*, Uberlândia, v. 6, n.6, jan/jul. 1999.

\_\_\_\_\_. Do tabuleiro aos *self-services*. *Caderno Espaço Feminino*, Uberlândia, v. 13, n.16, jan/jun., 2005.

ALVIM, Zuleika M.F. *Brava Gente!* São Paulo: Editora Brasiliense, 1986.

\_\_\_\_\_. O Brasil Italiano (1880-1920). In: FAUSTO, Boris (org.). *Fazer a América*. São Paulo: Edusp, 2000.

COUNIHAN, Carole. *Around the tuscan table*. New York: Routledge, 2004.

COUNIHAN, Carole; VAN ESTERIK, Penny (Eds.). *Food and culture*. New York: Routledge, 1997.

DEFFONTAINES, Jean-Pierre. Le terroir, une notion

polysémique. In: BÉRARD, Laurence; CEGARRA, Marie; DJAMA, Marcel; LOUAFI, Sélím; MARCHENAY, Philippe; ROUSSEL, Bernard; VERDEAUX, François (Commission Editoriel). *Biodiversité et savoirs naturalistes locaux en France*. Paris: Editions Cirad, Idar, IFB, Inra, 2005.

FINKELSTEIN, Joanne. *Dinning out*. New York: New York University Press, 1989.

GABACCIA, Donna. *We are what we eat*. Cambridge: Harvard University Press, 1998.

HELSTOSKY, Carol. *Garlic & Oil: food and politics in Italy*. New York: Berg, 2004.

HUTCHINSON, Bertram. *Mobilidade e Trabalho: Um estudo na cidade de São Paulo*. Rio de Janeiro: Centro Brasileiro de Pesquisas Educacionais, INEP – Ministério da Educação e Cultura, 1960.

LAFERTÉ, Gilles. La production d'identités territoriales à usage commercial dans l'entre-deux-guerres en Bourgogne. In: *Cahiers d'économie et sociologie rurales*, n.62, 2002.

MASPLÈDE, Jean-François. *Trois étoiles au Michelin*. Paris: Editions Gründ, 2004.

MURCOTT, Anne. Family Meals – a thing of the past?. In: CAPLAN, Pat. *Food, health and identity*. London: Routledge, 1997.

MURCOTT, Anne. Raw, cooked and proper meals at home. In: MARSHALL, David. *Food choice and the consumer*. Glasgow: Blackie Academic & professional, 1995.

MURCOTT, Anne. On the social significance of the “cooked dinner” in South Wales. In: *Social Science Information*, v. 21, n. 4/5, 1982.

PENTEADO, Jacob. *Belenzinho, 1910*. São Paulo: Carrenho Editora da Um, 2003.

PINTO, Maria Inez Machado Borges. *Cotidiano e Sobrevivência: A vida do trabalhador pobre na cidade de São Paulo, 1890 a 1914*. Tese [Doutorado em História] Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas -USP, 1984.

RAGO, Margareth. A invenção do cotidiano na metrópole: sociabilidade e lazer em São Paulo, 1900-1950. In: PORTA, Paula. *História da Cidade de São Paulo* v.3: a cidade na primeira metade do século XX. São Paulo: Paz e Terra, 2004.

RICHARDS, Audrey. *Hunger and work in a Savage tribe*. London: Oxford University Press, 1939.

VAN OTTERLOO, Anneke. Chinese and Indonesian restaurants and the taste for the exotic food in Neatherlands: a local-global trend. In: CWIERTKA, Katarzyna; WALRAVEN, Boudewijn. *Asian Food: The global and the local*. Honolulu: University of Hawai'i Press, 2001.

## **Outras referências**

**RELATÓRIO de Trabalho.** *Lyon, Capitale Mondiale de la Gastronomie?Rapport du groupe de travail* - Lyon 2020, Grand Lyon – communauté urbaine. Directeur de la publication: Corinne Tourasse. Coordination: Emmanuel Arlot, Jean-Loup Molin. fév. 2007.