

CADERNO

ESPAÇO FEMININO

CADERNO ESPAÇO FEMININO

ISSN 1516-9286

EDITORA

Profa. Dra. Vera Lúcia Puga (INHIS/UFU)

CONSELHO EDITORIAL:

Eliane Schmaltz Ferreira (DECIS/UFU)
Jane de Fátima Silva Rodrigues (UNIMINAS/UDI)
João Bosco Hora Góes (UFF/RJ)
Kénia M. de Almeida Pereira (UNITRI/UDI)
Maria Lygia Quartini de Moraes (UNICAMP/SP)
Mirian Goldenberg (UFRJ/RJ)
Mônica Chaves Abdala (DECIS/UFU)
Vera Lúcia Puga (INHIS/UFU)
Vânia Aparecida Martins Bernardes (FACIP/UFU)
Suely Gomes Costa (UFF/RJ)
Suely Kofes (UNICAMP/SP)
Eli Bartra (UNAM/México)
Margara Millan (UNAM/México)

CONSELHO CONSULTIVO:

Eini de Mesquita Sámaro (FFLCH/USP)
Glória Carcaga (PUEG/México)
Joana Maria Pedro (UFSC/SC)
Luzia Margaret Rago (IFCH/UNICAMP)
Maria Izilda Santos de Matos (PUC/SP)
Rachel Soibet (UFF/RJ)
Sônia Missaggiá Mattos (UFES/ES)
Sonia Montecino Aguirre (CHILE/ Fac.Ciências Sociales)
Tania Navarro Swain (UNB/DF)

COMITÊ EDITORIAL:

Cláudia Costa Guerra
Dulcina Tereza Bonati Borges
Edmar Henrique Dairell Davi
Florivaldo Paulo Ribeiro Júnior
Marta Regina Alves Pereira

TRADUÇÃO

Sandra Chaves Gardellari

Capa: Maria José da Silva **IMAGEM DA CAPA:** Darli de Oliveira

Diágramaço: Marina Ferreira Marques

CADERNO ESPAÇO FEMININO é uma publicação do Núcleo de Estudos de Gênero e Pesquisa sobre a Mulher, do Centro de Documentação e Pesquisa em História (CDHIS), da Universidade Federal de Uberlândia, EDUFU.

EDUFU- Editora da Universidade Federal de Uberlândia www.edufu.ufu.br e-mail: livraria@ufu.br

Av. João Naves de Ávila, 2121 – Bloco A, Sala 1º Santa Mônica – Uberlândia MG
CEP: 38408-100 Telefax: (34) 3239 4293 / Fone: 3239 4512

Revista Indexada em Data Índice de Ciências Sociais – IUPERJ; **SUMÁRIOS de Revistas Brasileiras;** **Portal Feminista** www.portalfeminista.org.br **CLASE-CICH-UNAM – México;** **Hispanic American Periodicals Index – HAPI;** **Base de Dados Francis – INIST;**

Portal Iberoamericano – LATINDEX.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

REITOR: Arquimedes Diógenes Cilone **VICE-REITOR:** Elmíro Santos Resende

DIREÇÃO EDUFU: Maria Clara Thomaz Machado

EDUFU – Editora da Universidade Federal de Uberlândia
Av. João Naves de Ávila, 2121 – Bloco A, Sala 1A – Santa Mônica
Cep 38408-100 – Uberlândia-MG
Telefax: (34) 3239-4293 / Fone: 3239-4512
www.edufu.ufu.br / e-mail: livraria@ufu.br

CADERNO ESPAÇO FEMININO, v. 19, n. 01, Jan./Jul. 2008

Universidade Federal de Uberlândia, Instituto de História, Centro de Documentação e Pesquisa em História (CDHIS), NEGUEM.

Semestral

Versão eletrônica disponível em: <http://www.scer.ufu.br/index.phd/neguem>

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO 7

Quente, frio e reímoso: alimentos, corpo humano e pessoas 17
Klaas Woortmann

Mexicanas' public food sharing in Colorado's San Luis Valley 31
Carole Counihan

ESPAÇO DOMÉSTICO E PROFISSIONAL

Mulheres, açúcar e comidas no Brasil seiscentista 59
Claude G. Papavero

Comida quente, mulher ausente: produção doméstica e comercialização de alimentos preparados no Rio de Janeiro no século XIX 89
Almir Chaibam El-Kareb

Culinária no feminino: os primeiros livros de receitas escritos por portuguesas 117
Isabel M. R. Mendes Drumond Braga

Cozinha doméstica e cozinha profissional: do discurso às práticas 143
Janine Helfst Leicht Collaço

CORPO, IDENTIDADES E POLÍTICA

Genero, clase y gusto alimentario. Una aproximación teórica 175
Pedro Sánchez Vera

Dimensões da prática social de cozinhar na participação política de mulheres em movimentos sociais da Argentina contemporânea 201
Adriana Marcela Bogado

Comida de mãe: notas sobre alimentação, família e gênero 233
Viviane Kraieski de Assunção

Comida e simbolismo entre imigrantes italianos no Rio Grande do Sul (Brasil) 255
Miriam Oliveira Santos
Maria Catarina C. Zanini

Comida e gênero entre os Mbyá-Guarani 287
Mártin César Tempass

REPENSANDO A COMIDA: NOVOS OLHARES SOBRE O GÊNERO

“Cozinha especial e comida a qualquer hora”: dos serviços de proprietários e cozinheiros nas casas de pasto, restaurantes e afins (Curitiba, 1890-1940) 313
Deborah Agulham Carvalho

Para não se perder: a broa invertendo papéis 333
Juliana C. Reinhardt
Victor Augustus G. Silva

Vozes femininas, saberes culinários: o feminino e a dinâmica das identidades regionais por meio da culinária 353
Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes
Luciana Patrícia de Moraes

Escolha alimentar: a questão de gênero no contexto da alimentação fora de casa 369
Manuela Mika Jomori
Rossana Pacheco da Costa Proença
Maria Cristina Marino Calvo

BIOGRAFIA

- Cora Coralina: a construção da mulher-monumento 387
Andréa Ferreira Delgado

RESENHA

- COUNIHAN, Carole. Around the Tuscan Table: food, family and gender in twentieth century Florence. New York: Routledge, 2004, 248p 419
Fabiana Thomé da Cruz

NEGUEM
Av. João Naves de Ávila 2121 Bloco Q – CDHIS
Campus Santa Mônica – Uberlândia - Minas Gerais
CEP: 38400-902 – Telefones (034) 32292276 - 3239 4236 e 32394240
Email: neguem@inhis.ufu.br cdhis@ufu.br
Site publicações: www.neguem.ufu.br

Universidade Federal de Uberlândia
Instituto de História

Centro de Documentação e Pesquisa em História – CDHIS
Núcleo de Estudos de Gênero e Pesquisa sobre a Mulher – NEGUEM

Periodicidade: Semestral
Tiragem: 600 exemplares

Pede-se permuta
Pédese cange
On demande échange
We bitten um austausch
Si richiede lo scambio

APRESENTAÇÃO

Comida e Gênero: repensando teorias e práticas

A uma primeira vista, um olhar comum sobre a comida e a cozinha nos levaria de imediato a uma associação com o universo e com as práticas femininas. “Lugar de mulher é na cozinha”. Talvez por parecer óbvia tal associação, talvez por serem entendidas como “atividades menores”, as práticas relativas à cozinha permaneceram *invisíveis* – como têm sido consideradas pelos mais diversos autores e autoras que se debruçaram sobre a reflexão a respeito das relações de gênero.

Estudos sobre a comida e a cozinha também são bastante recentes entre nós. Tímidos e pouco numerosos nas décadas de 1960 a 1980, no Brasil, sofreram um verdadeiro *boom* a partir dos anos 1990, enfocando aspectos os mais variados, relativos a culturas e identidades regionais, estudos étnicos, histórias da alimentação e análises de literatura ou de cinema relativos ao tema.

A composição de um dossier sobre comida e gênero foi, para grande parte das pessoas que aceitaram o desafio, a primeira sistematização de uma reflexão a esse respeito. No conjunto dos artigos, uma primeira questão chamou-nos a atenção: a recorrência da análise da *invisibilidade*. Pensar a *invisibilidade* era, portanto, o ponto de partida que, na perspectiva teórica, trazia a *visibilidade* para as práticas de mulheres, mas também de homens, associadas à comida e a cozinha. Poderia parecer paradoxal: as práticas *invisíveis* durante tantos anos, mesmo nos estudos das áreas de Ciências Humanas, tornaram *visíveis*, a partir das reflexões aqui propostas, a forma como se constituíram as relações entre homens e mulheres no espaço doméstico, mas

também no público, nas diversas formas como a alimentação esteve presente em tais espaços nos diferentes períodos históricos aqui reconstituídos. E ainda mais, a *visibilidade* dada às práticas femininas do cozinhar como fundamentais em movimentos sociais, recuperando um aspecto ainda não explorado, sobretudo em se tratando da cozinha, relativo ao papel político das mulheres nessa função de nutrir e alimentar, na maioria das vezes naturalizada.

De outro ângulo, ao incorporarmos a perspectiva do gênero, trouxemos para nossas reflexões algumas das características fundamentais de tal perspectiva. De um lado, a possibilidade de uma análise multidisciplinar, um diálogo efetivo entre as Ciências Sociais, a História e a Nutrição, que está presente em muitos dos textos deste dossier. De outro lado, a perspectiva de rompermos com as análises de tipo binário, que tradicionalmente associaram esfera doméstica com o domínio feminino e esfera pública com o domínio masculino. Os artigos aqui apresentados comprovam a complexidade das relações em tais esferas, quando trazem à cena personagens como as negras quituteiras, vendedoras ambulantes nas ruas das capitais brasileiras, na Salvador do séc. XVII ou no Rio de Janeiro, nos anos oitocentos. Assim como a procura por cozinheiras e cozinheiros para pensões, casas de pasto, cozinhas de empresas, anunciados nos jornais da capital brasileira do séc. XIX.

Tivemos a satisfação de reunir na abertura deste volume dois artigos de estudiosos que são referência no tratamento do tema, em nível nacional e internacional. Assim, iniciamos com a discussão clássica “*Quente, frio e reímoso*: alimentos, corpo humano e pessoas”, gentilmente cedido por Klaas Woortmann, um de nossos pioneiros nos estudos da alimentação. Neste artigo, o autor retoma e ilustra o debate a respeito das classificações dos alimentos, evidenciando particularmente as associações construídas em relação ao masculino e ao feminino.

Também acolheu nosso convite a pesquisadora norte-americana Carole Counihan, autora de trabalhos constitutivos da intersecção entre comida e gênero como campo de estudos, é o caso da coletânea *Food and Gender: identity and power*, ou de seu *Around the Tuscan Table: food, family and gender in twentieth century Florence*, objeto de resenha neste dossiê. Sua contribuição neste número, “Mexicanas’ Public Food Sharing in Colorado’s San Luis Valley”, toma como abordagem metodologia semelhante à utilizada na pesquisa realizada na Toscana: histórias de vida centradas na comida. Aqui o grupo estudado é predominantemente hispânico, vivendo em uma área rural, em condição de pobreza. A autora evidencia que o papel das mulheres nessa localidade foi e continua sendo fundamental para a segurança alimentar das famílias mais carentes. Mostra, ainda, que o trabalho das mulheres da comunidade em torno dos alimentos é, por suas características, mais eficiente do que os programas governamentais direcionados à distribuição de alimentos e combate à fome. Counihan também destaca a preocupação das mulheres entrevistadas com a alimentação e nutrição, especialmente das crianças, e advoga pelo reconhecimento da importância dessas mulheres na partilha e distribuição dos alimentos na comunidade.

Entre os artigos que atenderam nossa convocação para este dossiê, iniciamos com quatro estudos que focam suas análises na percepção de atribuições de gênero e suas relações com os domínios público e privado. Iniciamos pelo século XVII, “Mulheres, açúcar e comidas no Brasil seiscentista”. A partir das referências dos cronistas desse século aos procedimentos de abastecimento e de consumo alimentar, Claude Papavero recupera traços marcantes da vida social feminina, numa sociedade concebida em termos das atividades masculinas e inteiramente dependente do trabalho escravo. Destaca as mulheres de famílias honradas, que pouco saíam de casa, dedicando-se à

cozinha e à costura, assim como as viúvas que sobreviviam da venda de doces e guisados, pelas escravas, nas ruas da capital, Salvador, e da vila de Olinda, localidades prósperas devido à expansão comercial do açúcar.

Almir El-Kareh, nos conduz ao séc. XIX com seu “*Comida quente, mulher ausente*: produção doméstica e comercialização de alimentos preparados no Rio de Janeiro no século XIX”. Mostra-nos como os imigrantes que se fixaram, a partir dos anos 1840, no Rio de Janeiro, então capital brasileira, na sua maioria do sexo masculino e solteiros, provocaram “uma crise habitacional, de moradias de baixo custo, e uma forte demanda por alimentos preparados.” A consequência foi a proliferação de cortiços e pensões de famílias que passaram a locar quartos e fornecer refeições prontas. Desta forma, as mulheres livres e pobres adquiriram importância social, como empresárias, embora continuassem a ser vistas como “simples extensão da cozinha doméstica e, por isso, socialmente desclassificadas.”

Isabel Drumond Braga, no artigo “*Culinária no feminino*: os primeiros livros de receitas escritos por portuguesas”, estuda os primeiros livros de cozinha escritos por portuguesas durante o século XX, considerando o contexto sócio- político da época. Ela discute o fato de que, embora cadernos de receitas manuscritos para uso particular fizessem parte do cotidiano de freiras e de leigas e muitas mulheres tenham sempre se dedicado à cozinha, foi apenas nos anos novecentos que passaram a produzir receituários publicados.

“*Cozinha doméstica e cozinha profissional*: do discurso às práticas”, de Janine Collaço, desvela o universo da produção das refeições consumidas fora, revelando uma cisão entre gênero e hierarquia de restaurantes. Assim, percebe que “o universo masculino está concentrado em estabelecimentos destinados às classes mais favorecidas que utilizam roteiros e guias para selecionar

suas escolhas”, ao passo que o trabalho feminino se concentra nos estabelecimentos que servem por peso, cantinas de colégios, cozinhas de hospitais e refeitórios de empresas. Desta forma, no entender da autora, fica evidente que “o espaço da cozinha adquire contornos que não se eximem de disputas entre gêneros.”

Seguem-se quatro artigos que enfocam temas caros aos estudos da comida: a questão de sua relação com o corpo e com as representações e formas pelas quais se pensam as identidades de grupos. Pedro Sánchez Vera, em seu *“Genero, clase y gusto alimentario. Una aproximación teórica”*, parte do pressuposto de que a apresentação do corpo é um aspecto central em nossas sociedades, propondo uma análise das relações entre gênero, corpo e alimentação considerando, também, as relações com a classe social e o estilo de vida. A ênfase de sua abordagem recai sobre o conceito de *habitus*, na perspectiva de Bourdieu.

Ao conduzir nosso olhar para as mães nas cozinhas, em *“Comida de mãe: notas sobre alimentação, família e gênero”*, Viviane Kraieski de Assunção evidencia o estudo dos saberes e práticas da alimentação como abordagem para a apreensão das dinâmicas familiares e hierarquias delas constitutivas.

Miriam Oliveira Santos e Maria Catarina Zanini, em seu *“Comida e simbolismo entre imigrantes Italianos no Rio Grande do Sul (Brasil)”*, trazem a comparação de duas pesquisas etnográficas entre descendentes de imigrantes italianos, para analisar a centralidade da comida nos dois grupos, envolvendo organização do trabalho familiar e coletivo, em que se percebem relações de gênero, hierárquicas, entre outras.

“Comida e gênero entre os Mbyá-Guarani”, de Martin César Tempass, é um estudo etnográfico que propõe a análise do sistema alimentar do grupo estudado, centrando a discussão nas práticas alimentares de homens e mulheres e, de modo mais específico, como a mulher está inserida no que ele considera “democracia alimentar” do grupo.

Finalizamos esta parte com “*Dimensões da prática social de cozinhar na participação política de mulheres em movimentos sociais da Argentina contemporânea*”, em que Adriana Bogado propõe um olhar sobre a prática do cozinhar no cotidiano de mulheres que integram movimentos sociais na Argentina contemporânea, objetivando ampliar a compreensão da participação política feminina.

No bloco que se segue, contamos com a contribuição de pesquisadoras que se dispuseram ao desafio de novos olhares sobre suas dissertações e teses, iniciando uma reflexão sobre o tema central deste dossiê e propondo caminhos para este diálogo que visamos aprofundar. Assim, numa discussão que ora se inicia, apresentam suas instigantes propostas. A começar pelo século XIX, o texto “*Cozinha especial e comida a qualquer hora: dos serviços de proprietários e cozinheiros nas casas de pasto, restaurantes e afins (Curitiba, 1890-1940)*”, de Deborah Agulham Carvalho, dirige seu olhar para os serviços de casas de pasto, restaurantes e afins, na Curitiba de 1890-1940, com a perspectiva de avaliar as relações entre comida e gênero nesses espaços, percebendo a forma como homens e mulheres exerceram seus papéis.

Em um trabalho – “*Para não se perder: a broa invertendo papéis*” – que destaca a dimensão identitária do alimento hoje reconhecido como patrimônio imaterial da cidade de Curitiba, Juliana C. Reinhardt e Victor Augustus G. Silva trazem à luz a broa de centeio, dando relevância às maneiras como homens e mulheres relacionam-se com o *saber-fazer* desse produto emblemático.

A partir da perspectiva que busca colocar em diálogo a história da alimentação e os estudos de gênero, em “*Vozes Femininas, saberes Culinários: o feminino e a dinâmica das identidades regionais por meio da culinária*” Maria Henrique Sperandio Garcia Gimenes e Luciana Patrícia de Moraes propõem-se a dar voz a cozinheiras tradicionais mineiras e

paranaenses, salientando seu lugar na constituição da culinária de suas regiões.

No texto “*Escolha alimentar: a questão de gênero no contexto da alimentação fora de casa*”, Manuela Mika Jomori, Rossana Pacheco da Costa Proença e Maria Cristina Marino Calvo mostram que as diferenças de gênero podem ser percebidas também na composição dos pratos de uns e outras, observada em restaurante *self-service* por peso na última década do séc. XX.

Numa obra como esta que trazemos a público, não poderia faltar a biografia de uma personagem que se destacou pela obra literária, mas que também deixou sua marca na doçaria tradicional da cidade de Goiás. Nos dizeres de Andréa Delgado, sua obra e sua história de vida são entrelaçadas “para instituí-la como artesã e guardiã da memória, socialmente investida do poder de testemunhar e eternizar o passado.” Desta forma, “*Cora Coralina: a construção da mulher-monumento*”, busca traçar um novo itinerário na rede de memórias que disputam a biografia hegemônica de Cora Coralina, investigando a teia discursiva que a produz “como símbolo da cidade de Goiás, entrelaçando o conceito de memória com a categoria gênero.”

Finalizando, Fabiana Thomé da Cruz nos apresenta um pouco do fascinante trabalho que Carole Counihan vem desenvolvendo, em seu *Around the Tuscan Table: food, family and gender in twentieth century Florence*. Nesse livro, Counihan aborda temas como padrões estéticos e suas relações com o corpo, centrando a análise no corpo feminino; cuidados com os filhos e instituição casamento. De modo especial, enfoca “as origens da dieta Toscana e a discussão de gênero a ela associada”, aspecto que se constitui no tema central da resenha que Cruz nos oferece.

Mônica Chaves Abdala

Renata Menasche

Coordenadoras do Dossiê

ARTIGOS

Quente, frio e reímoso: alimentos, corpo humano e pessoas¹

Klaas Woortmann

Resumo: O artigo analisa percepções de alimentos como “quentes” ou “frios”, comuns a várias partes do Brasil, todas elas derivadas de classificações gregas sistematizadas por Hipócrates e também utilizadas por Heródoto. Mais do que classificações de alimentos, são categorias de alcance cosmológico, visto que Hipócrates, além de médico era também geógrafo. “Reima” é também de derivação grega – rheuma. O artigo focaliza a relação entre a comida e o corpo humano e as práticas alimentares como linguagem que fala de categorias sociais, notadamente gênero.

Palavras-Chave: Classificações Gregas de Alimentos. Relação entre Comida e o Corpo Humano. Práticas Alimentares como Linguagem.

Abstract: The article analyzes the perception of food as “hot” or “cold” that are common to several Brazilian regions. Such categories are derived from ancient Greek cosmological classifications (which also include the opposition “dry-humid”, less frequent in Brazil) systematized by Hippocrates and by Herodotus. “Reima” is also of Greek derivation – rheuma. The article focuses on the relation between food and the human body and on food as a language that “speaks” of social categories, notably gender categories.

Keywords: Greek Cosmological Classifications. Relation between Food and the Human Body. Food as a Language.

Klaas Woortmann Professor titular da Universidade de Brasília (Dep. De Antropologia) PHD, Harvard University, 1975. Áreas de pesquisa: família e parentesco; hábitos alimentares; campesinato. (klaas@unb.br).

¹ Texto recebido: 11/06/2008.

² CURRIER, R. L. The hot-cold syndrome and symbolic balance. Mexican and Spanish-American folk medicine. *Ethnology*, 5, 1966, p. 251-263.

Em várias regiões do Brasil, como na Amazônia, no Nordeste e no Brasil Central, assim como em boa parte da América Latina², observa-se um sistema de classificação de alimentos que opera com os pares de oposições “quente-frio” e “reímoso-manso”. Muitas prescrições ou proibições alimentares são baseadas nesse sistema de classificações.

Todos os alimentos são percebidos como sendo ou “quentes” ou “frios”, com relação à sua “qualidade”, independentemente da condição térmica. Assim, por exemplo, na Amazônia, a carne de boi é “quente”, e a de porco é “fria”; a de cação é “quente” e a de tainha é “fria”. No Brasil Central, o arroz é “frio” e o feijão é “quente”. Não há uniformidade quanto à percepção dessas “qualidades”. Um mesmo alimento pode ser considerado “quente” numa região e “frio” em outra. O que importa é que em todas elas persiste esse modelo classificatório. O que é importante também é que tais qualidades são sempre referidas ao organismo humano.

Comidas “quentes” são aquelas consideradas ofensivas ao aparelho digestivo, enquanto as “frias” são ofensivas ao aparelho circulatório, devendo ser evitadas por quem estiver atacado de bronquite, gripe ou asma.

Se existe uma relação entre o sistema alimentar e o sistema orgânico, é preciso ressaltar que também as doenças e as partes do organismo humano são classificadas como “quentes” ou “frias”. Doenças “quentes” são aquelas originadas do próprio corpo, como as “do sangue” (sífilis, por exemplo) e as que se manifestam na pele, como a lepra. “Quentes” são ainda a “dor d’olhos”, diarréia, hemorróidas, ferimentos inflamados e qualquer tipo de febre. São “quentes” também os distúrbios nervosos que levam o indivíduo a um estado de cólera ou que o fazem ficar “muito nervoso” – por isso mesmo o alimento “frio” é tido como “calmante para os nervos”, além de apropriado para pessoas com “pressão alta”. Doenças “frias”, ao

contrário das “quentes”, são em sua maioria originadas do ambiente externo e afetam o sistema respiratório – a própria palavra “resfriado” é, neste sentido, significativa. Contudo, a apatia ou a frigidez sexual são igualmente tidas como “frias”. “Frios” são também os ferimentos sem pus, o reumatismo e doenças dos rins.

Mas, como observa Novión³, tais oposições só adquirem sentido na medida em que incorporam o princípio de equilíbrio. De fato, a oposição complementar “quente – frio” transcende o domínio estrito dos alimentos. Como disse um camponês nordestino, referindo-se ao cultivo da terra, “tudo nesse mundo de Deus ou é quente ou é frio”⁴. Assim, existem solos “quentes” e outros “frios”. Os primeiros, argilosos, não podem ser adubados com estrume de gado enquanto os segundos, arenosos, o podem, daí serem muito valorizados. Isso se deve ao fato de ser o estrume percebido como “quente”; colocado numa terra “quente”, ele irá destruir a plantação, ao contrário do que ocorre numa terra “fria” – por isso, as terras arenosas podem ser cultivadas ano após ano sem perda de produtividade, enquanto as primeiras precisam de um tempo de pousio. É evidente a homologia entre a relação adubo - solo e aquela entre comida e corpo: o adubo é a “comida” da terra, que a torna forte. É evidente, também, o princípio do equilíbrio.

Ademais, no sistema de cultivo por consorciamento, não se deve plantar uma planta “quente”, como o feijão, ao lado de outra também “quente”, mas apenas ao lado de uma planta percebida como “fria”, como a mandioca.

A “síndrome quente-frio”, com relação aos alimentos e ao corpo humano, é derivada da medicina hipocrática e da teoria dos humores; poderia ser considerada uma “pequena tradição” derivada de uma “grande tradição”, nos termos propostos por Redfield.⁵ Mas Hipócrates era também geógrafo, e organizava o mundo, tal como Heródoto, segundo o

³ NOVIÓN, M. I. *Anátomo fisiólogo popular e alimentação na mulher e no binômio mãe – filho*. Brasília: UnB, Departamento de Antropologia. Brasília, 1976.

⁴ WOORTMANN, E.; WOORTMANN, K. *O trabalho da terra. A lógica e a simbólica da lavoura camponesa*. Brasília: UnB, 1997.

⁵ REDFIELD, R. *The little community/Peasant society and culture*. Chicago: University Press. Chicago, 1960.

modelo “quente-frio/seco-úmido”. Distintos povos eram classificados nesses termos e, conhecendo-se o ambiente de um deles, podia-se deduzir um outro por oposição – como os citas (frio-seco) em oposição aos egípcios (quente-úmido).⁶

⁶ HARTOG, F. *Le miroir d'Hérodote. Essay sur la représentation de l'autre*. Paris: Gallimard, 1980.

As concepções populares sobre comida, organismo humano, solos e plantas são, pois, parte de um modelo cosmológico mais amplo. Se o domínio dos negócios deve ser “frio”, racional, o do lar deve ser “quente”, afetivo. Existem olhares “cálidos” e olhares “gélidos”. Existem pessoas que “irradiam calor humano”, enquanto outras são “frias”. Mas, se as categorias num plano se opõem, em outro se complementam e é de sua combinação equilibrada que depende a harmonia universal. Se os diferentes atributos devem coexistir, eles não devem, contudo, invadir o domínio ao qual não pertencem. Se a afetividade do lar “quente” não deve invadir o domínio do trabalho, onde deve predominar uma “cabeça fria”, o oposto tampouco deve ocorrer – para que o “homem de negócios” mantenha seu equilíbrio é preciso que, ao sair do escritório “frio”, ele encontre um lar “quente”.

O corpo humano é parte do universo, e uma parte muito especial, pois é nele que “existe” o próprio indivíduo que percebe o universo. Esse corpo é também percebido como composto de partes “quentes” e “frias” (sangüíneas e sem sangue; vermelhas e brancas) que se opõem mas que também se integram complementarmente numa totalidade harmônica, desde que a “qualidade” de uma parte não invada a outra.

O organismo humano é composto de duas partes: a cabeça e o corpo, e abriga dois órgãos fundamentais, o “miolo” (cérebro) e o coração. O primeiro, percebido como “frio”, sem sangue e branco, tem por função “governar as idéias”; o segundo, “quente”, vermelho e sangüíneo, tem a função de “governar o corpo”, fazendo circular o sangue e “dando vida ao

corpo”. A mulher, contudo, distingue-se do homem por possuir um órgão a mais, o útero, vermelho e sanguíneo e cuja função é governar a menstruação e gerar crianças. Ela possui, pois, três órgãos, dos quais dois são sanguíneos e quentes. Como em muitas outras culturas, a imparidade (no caso, três órgãos) é relacionada à ambigüidade e ao desequilíbrio. Assim, se no homem existe um domínio “frio” e outro “quente” (equilíbrio), na mulher existem um domínio “frio” e dois domínios “quentes” (desequilíbrio). A percepção do corpo humano conduz, então, a uma diferenciação entre homens e mulheres que transcende a simples diversidade anatômico/fisiológica.

Se a mulher difere do homem por ter um órgão a mais, o útero, ela é também percebida como tendo mais sangue que o homem. Essa maior quantidade de sangue relaciona-se aos processos fisiológicos da menstruação e da gravidez, assim como à amamentação. Essa diferença, segundo as representações populares, implica que na mulher o equilíbrio está em permanente perigo de ruptura, notadamente nos períodos de menstruação e gravidez, momentos em que a mulher é percebida como “perigosa” no plano social. Se o útero evita o desequilíbrio fisiológico, evitando a contaminação de uma área “fria” e não sanguínea (a cabeça) por outra, “quente” e sanguínea, a mulher é, contudo, percebida como potencialmente causadora de desequilíbrios no plano da sociedade. A neutralização dessa periculosidade social, e não só do desequilíbrio fisiológico, depende de comportamentos adequados, em que se destacam as prescrições e proibições alimentares.

É necessário distinguir, nos termos da percepção popular, dois tipos de sangue: o sangue “branco” e o sangue “vermelho”, sendo o primeiro uma transformação do segundo. No homem, o “sangue vermelho” se transforma em “branco” (sêmen) pela operação dos testículos, por ocasião do desejo sexual. O encontro desse “sangue branco” masculino com o

sangue vermelho do útero dará origem a um novo ser, sendo cada um dos “sangues” responsável pela formação de distintas partes: o “sangue branco” masculino dará origem às partes brancas, notadamente a cabeça e o cérebro; o sangue vermelho feminino dará origem à carne, útero e coração.⁷

⁷ NOVIÓN, M. I. *Op. cit.*

Há nessa percepção uma clara classificação ideológica de gênero: o homem gera o domínio das idéias; a mulher gera o corpo. Do pai vem o cérebro, a razão; da mãe, o coração, a emoção. Do pai o domínio “frio”; da mãe o domínio “quente”.

O organismo humano compõe-se, portanto, de partes “frias” e “quentes” constituindo uma totalidade em equilíbrio. O rompimento de tal equilíbrio se dá quando “o sangue sobe à cabeça”, ou quando se “esquenta a cabeça”, isto é, quando um domínio “sem sangue” e “frio” é invadido pela “quentura” natural do domínio “corpo”. Sintomaticamente, diz-se de alguém a quem o sangue “subiu à cabeça” que “perdeu a cabeça”.

Tal invasão/inversão pode ser causada por doenças “quentes” ou, na mulher, pela “suspensão da regra”. Entre os meios pelos quais se busca assegurar o equilíbrio está uma dieta equilibrada, uma combinação de alimentos “quentes” e “frios” (como o feijão com arroz). Se o desequilíbrio alimentar não causa doenças, ele agrava uma doença já instalada. Por outro lado, uma pessoa com “bons humores” dificilmente contrairá uma doença e uma dieta equilibrada maximiza o equilíbrio dos “humores”⁸.

Na presença de doenças “frias” deve-se evitar alimentos igualmente “frios”, mas deve-se também ingerir alimentos “quentes”; inversamente, em estados “quentes” (certas doenças e o período menstrual, percebido como próximo a um estado de doença) deve-se ingerir comidas “frias” e evitar as “quentes”. Sendo a mulher percebida entre a menarca e a menopausa como estando num permanente trânsito entre saúde e doença e num estado em que o domínio

⁸ MAUÉS, R. H.; MAUÉS, M. A. *Habitos e ideologias alimentares numa comunidade de pescadores*. Brasília: Departamento de Antropologia. UnB, 1976.

do “frio” pode ser invadido pelo “quente”, é a ela que se aplicam com maior freqüência as prescrições e proibições alimentares.

Além de “quentes” ou “frios”, os alimentos podem ser “reimosos” ou “mansos”. A “reima” - possivelmente um termo derivado de *rheuma* e que também designa “mau gênio” - é uma “qualidade” do alimento que o torna ofensivo para certos estados do organismo e em certos momentos da vida da pessoa. Assim, por exemplo, o alimento “reimoso” “faz mal para o sangue”, “agita o corpo da pessoa”, “põe a reima [do corpo] para fora”⁹. Um alimento “reimoso” só pode ser consumido por alguém em perfeitas condições de saúde¹⁰. Tal como ocorre com as qualidades de “quente” e “frio”, a “reima” também exprime uma relação entre o alimento e o organismo. O alimento “reimoso” não pode ser comido por quem esteja com o próprio corpo “reimoso”, isto é, com o “sangue agitado”, com reumatismo, com feridas da pele.

Há uma certa relação entre “quente”, especialmente “muito quente”, e “reimoso” mas nem todo alimento “quente” é “reimoso”, e existem alimentos “frios” que o são. O que define a “reima” difere das definições dessas outras qualidades.

Um primeiro critério diz respeito à “idade” do animal ou planta (embora a “reima” seja atribuída principalmente a alimentos de origem animal). Um animal será tanto menos reimoso quanto menos idade tenha; assim, uma leitora “novinha” não tem “reima” mas um porco em idade reprodutiva é “reimoso”. Inversamente, as plantas mais novas (verdes) são mais “reimosas” que as mais velhas (maduras). No caso dos animais, “maduro” significa ter funções sexuais e em todas as culturas a maturidade sexual tem significados simbólicos cercados de procedimentos rituais. De forma coerente, animais castrados tampouco têm “reima”, ou têm pouca “reima”.

Outro critério é aquele que opõe o domesticado

⁹ BRANDÃO, C. R. *Plantar, colher, comer*. Rio de Janeiro: Graal, 1981.

¹⁰ MAUÉS, R. H. *A ilha encantada*. Medicina e xamanismo numa comunidade de pescadores. Belém: UFPa, 1990; MAUÉS, M. A. *Trabalhadeiras e camarados*. Relações de gênero, simbolismo e ritualização numa comunidade amazônica. Belém: UFPa, 1993.

¹¹ PEIRANO, M. A reima do peixe. *Pesquisa Antropológica* 21. Brasília: Departamento de Antropologia, UnB, 1979.

ao não domesticado. O porco do mato é mais reímoso que o domesticado “inteiro”. Peirano¹¹ observou que são “reímosos” os animais que vivem longe dos homens e em outro nível, como os voadores. Assim, um animal será tanto mais “reímoso” quanto mais se opõe ao homem. Ainda, quanto mais selvagens tanto mais “reímosos” são os animais, como o caititu, um tipo de porco selvagem que ataca o homem. Outra razão pela qual o animal selvagem é “reímoso” é dada pelo fato de ser “inteiro” e deve-se notar que tanto o boi como o porco “inteiros” são considerados menos domesticados que os castrados – estes últimos são “mansos”, assim como o oposto do alimento “reímoso” é o alimento “manso”. O comportamento do animal se aplica também ao não domesticado: quieto, “manso” ou irriquieto, “brabo”, sendo este último “reímoso”.

A ambigüidade é outro critério. São “reímosos” o porco, a galinha d’Angola, o peixe “de couro” (sem escamas) e outros animais que fogem às características gerais de sua espécie, isto é, que não se enquadram nos critérios selecionados por determinada cultura para elaborar suas taxonomias. O porco é o exemplo clássico do animal ambíguo ou anômalo, como mostrou Douglas¹², e por isso percebido como impuro ou “poluído” na tradição judaico-cristã e “reímoso” na tradição popular brasileira. São impuros e “reímosos” os animais que ocupam posições intermediárias ou que habitam domínios “misturados”, como a lama e o mangue. Assim, o porco é ambíguo porque possui o casco bi-partido, em oposição ao gado vacum, e porque “gosta da lama”. Analogamente, o caranguejo, que habita o mangue, também é “reímoso”. Ademais, além de viver no mangue, tem os ossos “pelo lado de fora” do corpo, o que o torna anômalo.

Outros animais, ainda, são percebidos como ambíguos, como o camaleão (comestível em algumas partes do Brasil) pois, além de ser um réptil, o que

¹² DOUGLAS, M. *Purity and danger. An analysis of concepts of pollution and taboo*. London: Routledge & Kegan Paul, 1966.

por si só já o torna ambíguo, muda constantemente de cor. O já referido peixe “de couro” ou aquele que tem a carne vermelha são igualmente “reimosos”. O boto, na Amazônia, percebido como um “peixe” que é mamífero, também o é; ademais, é particularmente perigoso para as mulheres às quais procura seduzir, transfigurado em homem¹³. Acredita-se (como pude verificar pessoalmente) que persegue canoas que transportam mulheres menstruadas. O peixe conhecido como linguado é considerado “reimoso” no Nordeste, por ter os “dois olhos num lado só da cara”: uma crença corrente nessa região explica que o linguado, antes um peixe normal, teria “voltado a cara” a Nossa Senhora ficando, em consequência, amaldiçoado.

É preciso considerar ainda outras características. Quanto aos hábitos alimentares dos animais, são considerados “reimosos” aqueles cuja alimentação seja considerada irregular¹⁴ opõem-se, neste caso, o gado vacum ao porco, o primeiro com uma dieta “regular” e previsível, pois come apenas capim, enquanto o porco “come de tudo”.

Com relação ao sexo do animal, de modo geral, a fêmea é menos “reimosa” que o macho, numa curiosa inversão relativamente aos humanos, onde é a fêmea o sexo “reimoso”. No entanto, os animais criados por homens são menos “reimosos” que os criados por mulheres. Quanto ao estado de saúde do animal, presente ou passado, será “reimoso”, ou “mais reimoso” aquele que sofreu alguma doença ou que “ficou estropiado” em decorrência de um acidente. Todos esses critérios podem ser resumidos a uma oposição entre ordem e desordem.

Todavia, é preciso considerar também o estado de quem ingere o alimento. De um lado, o estado do corpo; como a “reima” do corpo se manifesta no sangue, quem está com o sangue “agitado” não deve comer comida “reimosa”. Mas outros estados também são levados em consideração. Além de

¹³ GALVÃO, E. *Santos e visagens*. São Paulo: Companhia Editora Nacional. 1955.

¹⁴ NOVIÓN, M. I. *Op. cit.*; MAUÉS, 1990. *Op. cit.*; MAUÉS, 1993. *Op. cit.*

mulheres menstruadas ou em resguardo, também outras situações de liminaridade ou ambigüidade impedem a ingestão de tais alimentos – o luto, a convalescência, o xamanismo e a “couvade”; esta última, bastante comum na Amazônia e também observada no Distrito Federal, implica a idéia de que o homem também “tem a criança” e o resguardo paterno (40 dias, tal qual o materno) igualmente visa garantir a sobrevivência do recém-nascido. São estados que representam momentos de passagem, sempre cercados de cuidados rituais.

O luto (40 dias), juntamente com a encomendação da alma do falecido, o velório, as missas de sétimo dia e de mês são ritos de passagem que asseguram o renascer do defunto numa “outra vida” e evitam o retorno da alma, o que ocorreria se a passagem não se completasse, permanecendo a alma no limbo, isto é, em situação liminar. Em partes da Amazônia o nascimento e a morte são representados pela mesma simbologia: uma vela de barco estendida na entrada da casa, denotando a percepção dos dois eventos como uma viagem.¹⁵

O xamanismo é associado a uma doença por ação dos “companheiros do fundo”, entidades sobrenaturais que habitam o fundo das águas¹⁶. O xamã nunca se restabelece por completo. Ele deve observar um conjunto de proibições alimentares semelhantes ao da mulher no período de resguardo pós-parto. Como iniciando, ele deve morrer simbolicamente para renascer como xamã e durante uma semana deve permanecer em total isolamento. Ao longo de sua vida deverá obedecer a prescrições rituais e alimentares para que a doença original não volte a se manifestar.

A criança, durante os dois primeiros anos de vida e, mais particularmente, durante os primeiros 40 dias, é cercada de cuidados alimentares. Logo após o nascimento a criança é alimentada com leite, mas não aquele da própria mãe, pois este é considerado

¹⁵ MAUÉS i MAUÉS. *Op. cit.*

¹⁶ GALVÃO. *Op. cit.*; MAUÉS, 1993. *Op. cit.*

“venenoso”, isto é, muito “reimoso”, dada a presença do colostro. O leite da mãe é também proibido caso esta, durante o período de amamentação, se torne novamente grávida já que neste estado todo o organismo da mulher é percebido como “venenoso”¹⁷. O mesmo observei no Brasil Central. O leite será nesses casos fornecido por outra mulher que tenha um filho de alguns meses que ainda mame; esta mulher se torna, então “mãe de leite” da criança e comadre de sua mãe “verdadeira”.

Durante os primeiros 40 dias a criança se alimenta apenas de leite e durante o primeiro ano de vida uma série de alimentos considerados “reimosos” são interditos. Ao longo de todo o período de amamentação a criança continua a ser percebida como ligada fisiologicamente à mãe. De fato, a criança só se torna um ser em si mesmo com o advento da capacidade de locomoção bípede e do uso da palavra. Durante a amamentação a criança continua a se alimentar do sangue materno, tal como em sua vida intra-uterina, pois o leite materno (“sangue branco”) é percebido como o sangue uterino transformado no seio. Os dois primeiros anos são, pois, um período liminar cercado de cuidados para que se processe a passagem. Igualmente, deve a criança se abster de alimentos “quentes”, já que o nascimento deriva de um organismo ao extremo “quente”, o da mãe durante a gravidez.

Na mulher, um ciclo de longo prazo, da menarca à menopausa, contém vários ciclos de curto prazo, nos quais se acentua a ambigüidade socialmente construída. A partir da menarca a menina socialmente indiferenciada se torna um ser definido mas, ao mesmo tempo, ambíguo: torna-se mulher e, como tal, afastada dos domínios masculinos. Entre pescadores da Amazônia fica proibida de contato com os instrumentos de pesca, notadamente quando menstruada, período durante o qual deve mesmo evitar qualquer contato com a água do mar. Na mesma

¹⁷ NOVIÓN. *Op. cit.*

¹⁸ GALVÃO. *Op. cit.*

região, sua periculosidade é expressa pela noção de “panema”¹⁸, isto é, pela crença de que pode “empanemar” os homens, fazendo com que não consigam mais pescar ou caçar (“empanemar” significa transmitir algo semelhante a “azar” ou “má sorte”). Numa comunidade de oleiros da Bahia, pude observar que ficavam proibidas de qualquer contato com o torno, instrumento que simboliza a identidade masculina e da comunidade como um todo. Durante a menstruação, como vimos, lhe são proibidos os alimentos “quentes” e “reimosos”: não somente está ela sujeita a perigos (como o do sangue “subir para a cabeça”) mas também representa ela mesma um perigo para a sociedade, em virtude de estar “poluída”, “reimosa” e “venenosa”.

Com a menopausa, cessam as proibições alimentares a que a mulher deve obedecer. Não apenas não está mais sujeita a perigos, mas torna-se agora, tal como a menina, inofensiva para a sociedade. Após a menopausa, ela “vira homem”, expressão comum na Amazônia, no Brasil Central e no Nordeste, podendo até mesmo desempenhar atividades definidas como masculinas.

Como já se viu, a mulher é particularmente sujeita a prescrições/proibições alimentares, uma linguagem que é parte da construção ideológica da mulher como pessoa social. Como observou Maués¹⁹ os processos naturais fornecem os elementos para que o simbólico se torne uma forma de controle do social. Se, de um lado, as prescrições/proibições alimentares expressam os princípios de uma medicina popular em que o alimento é percebido em sua relação com o organismo, de outro lado elas aproximam simbolicamente certas categorias de pessoas e determinados alimentos que, num plano real, devem ser mantidos afastados. No caso da mulher, particularmente sujeita a prescrições/proibições, falar da “reima” do alimento é falar da ambigüidade do ser feminino. Mas é também uma forma de falar de

¹⁹ MAUÉS, 1993. *Op. cit.*

estados de liminaridade mais gerais, como os aqui descritos.

Referências

BRANDÃO, C. R. *Plantar, colher, comer*. Rio de Janeiro: Graal, 1981.

CURRIER, R. L. The hot-cold syndrome and symbolic balance in Mexican and Spanish-American folk medicine. *Ethnology*, 5, 1966, p. 251-263.

DOUGLAS, M. *Purity and danger*. An analysis of concepts of pollution and taboo. London: Routledge & Kegan Paul, 1966.

GALVÃO, E. *Santos e visagens*. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1955.

HARTOG, F. *Le miroir d'Hérodote*. Essay sur la représentation de l'autre. Paris: Gallimard, 1980.

MAUÉS, R. H. *A ilha encantada*. Medicina e xamanismo numa comunidade de pescadores. Belém: UFPa, 1990.

MAUÉS, M. A. *Trabalhadeiras e camarados*. Relações de gênero, simbolismo e ritualização numa comunidade amazônica. Belém: UFPa, 1993.

MAUÉS, R. H. i MAUÉS, M. A. *Hábitos e ideologias alimentares numa comunidade de pescadores*. Brasília: UnB, Departamento de Antropologia, 1976.

NOVIÓN, M. I. *Anátomo fisiologia popular e alimentação na mulher e no binômio mãe – filho*. Brasília: UnB, Departamento de Antropologia, 1976.

PEIRANO, M. A reima do peixe. *Pesquisa Antropológica* 21. Brasília: UnB, Departamento de Antropologia, 1979.

REDFIELD, R. *The little community/Peasant society and culture.*
Chicago: Chicago University Press, 1960.

WOORTMANN, E. i WOORTMANN, K. *O trabalho da terra. A
lógica e a simbólica da lavoura camponesa.* Brasília: UnB, 1997.

Mexicanas' Public Food Sharing in Colorado's San Luis Valley¹

Carole Counihan

Resumo: O trabalho feminino em torno da alimentação envolve produção e reprodução e ultrapassa as fronteiras entre a esfera doméstica do lar e a esfera pública da comunidade. O trabalho de campo etnográfico, realizado durante dez verões no município de Antonito – predominantemente hispânico, localizado na área rural de Conejos County, Colorado, EUA –, revelou que, ao estenderem suas responsabilidades de dar de comer para além da família, abarcando a comunidade mais ampla, as mulheres são essenciais para garantir a segurança alimentar nesta região rural empobrecida. Em cinqüenta e seis horas de gravações, em que foram registradas histórias de vida centradas na comida, as dezenove mulheres que entrevistei falararam sobre suas crenças e comportamentos em torno da produção, distribuição e consumo de alimentos. Elas descreveram como o seu trabalho de alimentar possibilitou que elas minimizassem a fome, agissem politicamente, construíssem valores públicos baseados na partilha e desempenhassem a representatividade.

Palavras-Chave: Histórias de Vida Centradas na Comida. Mexicanas. Representatividade. Fome. Segurança Alimentar.

Abstract: Women's food work involves both production and reproduction and traverses boundaries between the domestic sphere of the home and the public sphere of community. Ten summers of ethnographic fieldwork in the predominantly Hispanic town of Antonito in rural Conejos County, Colorado, USA, has revealed that women are

Dra. *Carole Counihan*. Sociology-Anthropology Department. Millersville University. Carole.counihan@millersville.edu Millersville, PA 17551 USA

¹ Texto recebido: 22/08/2008.

² People of Hispanic background in the Antonito area refer to themselves by many terms depending on their age, generation, and preference. They use the Spanish terms *mexicanas/os*, *españoles*, and *hispanos* and the English terms *hispanic*, *spanish*, *spanish-american* and *chicanas/os*. They rarely use the terms *mexican american* and *latinas/os*.

³ COUNIHAN, C. *A tortilla is like life: mexicanas stories of food, identity and land*. In: *Colorado's San Luis Valley*. Austin: University of Texas Press, forthcoming, 2009.

⁴ TAYLOR, J. I.; TAGGART, J. M. *Alex and the bobo: a chicano life and story*. Austin: University of Texas Press, 2003.

⁵ Paredes defined Greater Mexico as “all the areas inhabited by people of a mexican culture” in the US as well as in Mexico (PAREDES, Américo. *A texas-mexican cancionera*. Urbana: University of Illinois Press, 1976). See also LIMÓN, José E. *American encounters: greater Mexico, the United States, and erotics of culture*. Boston: Beacon Press, 1988.

⁶ The southern San Luis Valley was long the territory of the Ute Indians (MAESH, Charles. *People of the shining mountains: the Utes of Colorado*. Boulder: Pruett, 1991; OSBURN, K. *Southern Ute women: autonomy and assimilation on the reservation, 1887-1934*. Albuquerque: Univ. of New Mexico Press, 1998; SIMMONS, V. McConnell. *The Ute Indians of Utah, Colorado and New Mexico*. Boulder: University Press of Colorado, 2001; YOUNG, R. K. *The Ute Indians*. Norman: University

instrumental in ensuring food security in this poor rural region by extending their responsibilities for feeding beyond the family to include the broader community. In fifty-six hours of tape-recorded food centered life histories I conducted with nineteen women, they talked about their beliefs and behaviors surrounding food production, distribution, and consumption. They described how their feeding work enabled them to minimize hunger, act politically, construct public values based on sharing, and enact agency.

Keywords: Food Centered Life Histories. Mexicanas. Agency. Hunger. Food Security.

Introduction

This paper examines how women cross over and dissolve the boundaries between public and private spheres in their roles in combating hunger. The case study focuses on *Mexicanas* in the predominantly Hispanic town of Antonito (population 873) in Conejos County in southern Colorado, USA.² I hope to show that in extending their responsibilities for feeding beyond the family to include the broader community, women act politically, construct public values based on sharing, and enact agency. I define agency as “purposive action expressing freedom”³ and suggest that foodways are an important arena for women’s agency.

I conducted ethnographic fieldwork in Antonito during summers from 1996-2006 with my husband, anthropologist Jim Taggart⁴. Antonito is just six miles north of the New Mexico border on the northern frontier of what anthropologists have called Greater Mexico—that area of the US that has longstanding Mexican influence⁵. Antonito is in an area that was part of Mexico from 1821-1846—the rural San Luis Valley, an 8000-square-mile cold desert valley lying at 7500-8000 feet above sea level between the San Juan and Sangre de Cristo mountain ranges⁶. *Mexicano*

settlers came to north from Rio Arriba and Taos counties in New Mexico in the mid 1850s and founded the agricultural hamlets of Conejos, Guadalupe, Mogote, Las Mesitas, San Rafael, San Antonio, Ortiz, La Florida, and Lobatos. Antonito came later, in 1881, when the Denver and Rio Grande Railroad built a station there and laid out a town site running six blocks from east to west and twelve blocks from south to north along highway 285. The town grew steadily due to its commercial importance, saw mills, perlite mines, ranching, and agriculture through and after World War II, with its population peaking at 1255 in 1950 and then dropping steadily to 873 in 2000. In that year's census, ninety per cent of residents defined themselves "Hispanic".



Figure 1. Main Street, Antonito, Colorado, USA /
Rua principal, Antonito, Colorado, EUA

Antonito has a pharmacy, locally owned supermarket, three restaurants, two gas stations, a video store, a hair salon, a barbershop, and several gift and used-goods stores. There are around 450 students in the elementary, junior high, and high schools, which draw not only from the town of Antonito but also from the neighboring hamlets. Many people struggle to find

of Oklahoma Press, 1977) and was settled in the mid-nineteenth century by Spaniards and Mexicans from Old and New Mexico (DEUTSCH, S. *No separate refuge: culture, class, and gender on an Anglo-Hispanic frontier in the American southwest, 1880-1940*. NY: OXFORD, 1987). Anglos arrived in ever greater numbers in the late nineteenth century with the U.S. military (sent to vanquish the Utes). The Church of the Latter Day Saints homesteading claims, and the railroad. On the history, culture, and land use of the San Luis Valley, see BEAN, L. E. *Land of the blue sky people*. Alamosa, CO: Ye Olde Print Shoppe, 1975; DEUTSCH. *Op. cit.*; GARCIA, R. Notes on (Home) Land Ethics: ideas, values and the land. In: DEVON, P. *Chicano culture, ecology, politics*: subversive kin. Tucson: University of Arizona Press, 1998, p. 79-118; GUTIERREZ, P. ECKER, J. Contrasts and Commonalities: hispanic and anglo farming. CONEJOS C. Colorado. *Rural Sociology*, 56, 2, 1991, p. 247-263; MARTINEZ, R. O. Chicano lands: acquisition and loss. *Wisconsin Sociologist* 24, 2/3, 1987, p. 89-98; SIMMONS, V. McConnell. *The San Luis Valley*: land of the six-armed cross. Boulder: Pruett, 1979; TAGGART, J. M.; Jose Inez Taylor. *Slow 31*, 2003, p. 46-49; TAYLOR; TAGGART. *Alex and the bobo*: a chicano life and story. Austin: University of Texas Press, 2003; TUSHAR, O. L. *The people of el valle*: a history of the spanish colonials in the San Luis Valley. Pueblo, CO: EL Escritorio, 1992; and WEBER, K. R. Necessary but Insufficient: land, water, and

economic development. hispanic southern Colorado. *Journal of Ethnic Studies*, 19,2, p. 127-142.

jobs and go in and out of the workforce. The few important employers are the town, the county, the schools, the hospitals in La Jara and Alamosa, and the service economy in Alamosa, population 9000, thirty miles north. Many people get by on odd jobs, babysitting, trading in used goods, public assistance jobs, and welfare. In the summer and fall there is some tourism due to hunting, fishing, and vacationing in the nearby San Juan Mountains and the popular narrow gauge Cumbres & Toltec Scenic Railroad that travels from Antonito over the spectacular San Juan Mountains to Chama, New Mexico.

Food Centered Life Histories and Testimonios

For ten summers, I lived and conducted ethnographic research in Antonito, using a food centered life history methodology. Food-centered life histories are tape-recorded semi-structured interviews with willing participants on their beliefs and behaviors surrounding food production, preparation, distribution, and consumption. I have tape-recorded and transcribed 55 interviews with nineteen women and amassed 80 hours of tape-recordings and approximately 2000 pages of transcriptions. Interviews focused on women's experiences and memories of farming, gardening, canning, cooking, diet, recipes, everyday and ritual meals, foods for healing, eating in pregnancy, breast-feeding, eating out, and many other topics.

For many women food was a powerful voice of self-expression as well as a channel through which they related to nature, the family, and the local and global community. In the meals they cooked, the rituals they observed, and the memories they preserved, women communicated powerful messages and emotions⁷. Moreover, Hispanic culture in the San Luis Valley revolved around subsistence food production until after World War II when the local ranching and farming economy began to decline (Deutsch 1987).

⁷ On food as women's voice see BRUMBERG, J.J. *Fasting girls: the emergence of anorexia nervosa as a modern disease*. Cambridge: Harvard University Press, 1988; COUNIHAN, C. *The Anthropology of food and body*: gender, meaning and power. New York: Routledge, 1999; _____. Around the Tuscan table: food, family and gender. In: *Twentieth Century Florence*. New York: Routledge, 2004; DEVAULT, Marjorie. *Feeding the family*: the social organization of caring as gendered work. Chicago: University of Chicago Press, 1991; HAUCK-LAWSON, Annie S. When food is the voice: a case-study of a polish-american woman. *Journal for the study of food and society* 2, 1,1988, p.21-28; Thompson, Becky W. *A hunger so wide and so deep*: american women speak out on eating problems. Minneapolis: University of Minnesota Press, 1994.

Like Mexican and Mexican-American women cooks and writers from other regions, the women of Antonito used food in rich ways to express themselves and strive for agency⁸.



Figure 2. Janice DeHerrera doing a food-centered life history interview / Janice De Herrera concedendo uma entrevista (história de vida centrada na comida)

Food-centered life histories have suited my feminist anthropological perspective, which defines gender as a crucial category in social life and social analysis, emphasizes women's diversity, and challenges gender oppression⁹. The experiences and voices of women—particularly those of economically and politically marginalized ethnic groups—have too long been absent from the historical record. Recuperating them enriches our understanding of American culture and is a central goal in feminist ethnography and oral history¹⁰.

Food-centered life histories emulate the *testimonio* genre, a form of writing that emerged out of Latin American liberation movements¹¹. *Testimonios* are ordinary people's narratives about events they have witnessed that center on a compelling “story that needs to be told—involving a problem of repression, poverty, subalternity, exploitation, or simply survival”¹². Like ethnography, *testimonios* are based on collaboration

⁸ CABEZA DE BACA, wrote about the recipes, cooking, and culture of Hispanic Las Vegas, New Mexico (CABEZA DE BACA, Fabiola. *The good life*. Santa Fe: Museum of New Mexico Press, 1982 (1949); _____. *We fed them cactus*. Albuquerque: University of New Mexico Press, 1994 (1954); _____. *Historic cookery*. Santa Fe: Ancient City Press, 1970 (1942)). JARAMILLO, Cleofas. had long descriptions of foodways in her memoir of growing up in norther New Mexico and she too produced a cookbook (JARAMILLO, C. (orig. 1939). *The genuine New Mexico tasty recipes*. Santa Fe: Ancient City Press, 1981; _____. (orig. 1955). *Romance of a little village girl*. Albuquerque: University of New Mexico Press, 2000). Many of the Mexican American women interviewed by Elsasser et al. (*Las mujeres: conversations from a hispanic community*. New York: the feminist press, 1980) in northern New Mexico and Patricia Preciado Martin (*Songs my mother sang to me. An Oral History of mexican women*. Tucson: University of Arizona Press, 1992) in Southern Arizona described foodways and dishes similar to those of Antonio. Abarca made “culinary chats” the center of her study of Mexican and Mexican American working class women (ABARCA, Meredith. *Los chilaquiles de mi'ama: the language of everyday cooking*. In: POZOLO, Pilaf; THAI, Pad. *American women and ethnic food*. Amherst: University of Massachusetts Press/Sherrie A. Inness. 2001, p. 119-144; _____. Authentic or not, it's original. *Food and foodways* 12, 1, 2004, p.1-25; _____. *Voices in*

the kitchen: views of food and the world from Mexican and Mexican American working-class women. College Station, TX: Texas A&M Press, 2006), and Perez has used "kitchen-table ethnography" to compare the lives of mexicanas in Las Cruces, NM and Casas Grandes, Chihuahua (PÉREZ, R. L. *Kitchen table ethnography and feminist anthropology*. Paper presented at the Association for the study of food and Society Annual Meeting, Hyde Park, NY, 2004). On chicanas and food, see also (BLEND, Benay. I am an act of kneading: food and the making of chicana identity. In: *Cooking lessons: The politics of gender and food*. Lanham, MD: Rowman and Littlefield/Sherrie A. Inness, 2001a; _____. 2001b. In the kitchen family bread is always rising! Women's culture and the politics of food. In: POZOLO, Pilaf; THAI, Pad. American women and ethnic food. Amherst: University of Massachusetts Press/Sherrie A. Inness, p. 119-144); (COU-
NIHAN, C. Food as women's voice in the San Luis Valley of Colorado. In: *Food in the USA: a reader*. New York: Routledge, 2002, p. 295-304; _____. Food as Border, Barrier and Bridge in the San Luis Valley of Colorado. In: VOSKI, Arlene A.; HABER, B. *From Betty crocker to feminist food studies: critical perspectives on women and food*. Amherst: University of Massachusetts Press, 2005; MONTAÑO, M. *The history of mexican folk foodways of South Texas: Street Vendors, Offal Foods, and Barvacoa de Cabeca*. Ph. D. Dissertation, University of Pennsylvania, 1992; REBOLLEDO, T. D. *Women singing in the snow: a*

cultural analysis of chicana literature. Tucson: University of Arizona Press, 1995, and SWADESH, F. L. *Los primeros pobladores: Hispanic Americans of the Ute Frontier*. Notre Dame: University of Notre Dame Press, 1974.

⁹ BEHAR, R.; GORDON, D. A. (ed.) *Women writing culture*. Berkeley: University of California Press, 1995; MOORE, H. Feminism and Anthropology. Minneapolis: University of Minnesota Press, 1988; WOLF, M. *A thrice told tale: feminism, postmodernism, and ethnographic responsibility*. Stanford, CA: Stanford University Press, 1992.

¹⁰ See BEHAR, R.; GORDON, D. A. (ed.). Op. cit.; GLUCK, S. B.; PATAI, D. *Women's words: the feminist practice of Oral History*. New York: Routledge, 1991; WOLF, M. *A Thrice told tale: feminism, postmodernism, and ethnographic responsibility*. Stanford, CA: Stanford University Press, 1992.

¹¹ *Testimonios* emerged as a literary genre out of liberation struggles of indigenous people, workers and campesinos in Latin América in the 1960s and 1970s and are widely known through the book I, Rigoberta Menchu (MENCHÚ, R.; BURGOS-DE-BRAY, E. *I Rigoberta Menchú: an indian woman in Guatemala*. Translated by Ann Wright. London: Verso, 1987). (BEVERLY, J. *Against literature*. Minneapolis: University of Minnesota Press, 1993, p. 70-71), defines testimonios as "told in the first person by a narrator who is also the real protagonist or witness of the events she or he recounts... The production of a testi-

monio often involves the tape recording and then the transcription and editing of an oral account by an interlocutor who is an intellectual, journalist, or writer. The Latina Feminist Group defines testimonios as "a crucial means of bearing witness and inscribing into history those lived realities that would otherwise succumb to the alchemy of erasure.

¹² BEVERLY, J. *Op. cit.*, p. 73.

between the narrator/witness and the compiler/ethnographer. The goal of *testimonios* is “to rewrite and to retell... history and reality from the people’s perspective” as diverse and complex as that may be¹³. Food centered life histories are like the *testimonios* utilized by the Latina Feminist Group (2001)—personal stories from marginalized women that reveal subjectivity and diversity while calling attention to broad political and economic forces. They give voice to the relatively powerless rural Hispanic women in the remote southern San Luis Valley about whom little is known, contributing to their empowerment and to the process of “documenting silenced histories”¹⁴.

My forthcoming book, tentatively titled *A Tortilla is Like Life: Mexicanas’ Stories of Food, Identity and Land in Colorado’s San Luis Valley*¹⁵ shows how Antonito women described land and water, defined food and meals, and enacted family, gender, and community relations. Interviews showed women playing important roles in the production, distribution, and consumption of food both inside and outside the home. Women gave high value to being able to provide for their families. Older women remembered having gardens and gathering wild food, and demonstrated deep ties to the land. All women valued earning money to be able to buy food and other things for their families. Their food centered life histories revealed complex relationships to cooking and feeding, which were widely seen as women’s duties and which connote both drudgery and creativity, burden and pleasure, and subordination and power. Many of the women I interviewed extended their responsibility for cooking and feeding into the public sphere and were important contributors to community dinners which sprang up for church events, funerals, weddings, anniversaries, fund raisers, sports team banquets, and other public occasions. Women also played an ongoing role in many activities designed to combat public food insecurity.

¹³ GUGELBERGER, G.; KEARNEY, M. Voices for the voiceless: testimonial literature in Latin America. *Latin American Perspectives* 18,3,3-14,1991, p. 11.

¹⁴ LATINA FEMINIST GROUP. *Telling to live: Latina Feminist Testimonios*. Durham: Duke University Press. 2001, p. 3. DEUTSCH. *Op. cit.* writes: “written history of female minorities or ‘ethnics’ is rare, that of chicanas or Hispanic women rarer though increasing, and of chicanas or Hispanic women in Colorado virtually non-existent.”

Poverty and Food Insecurity

Poverty was a problem in Antonito, Conejos County, and the predominantly Hispanic rural region of Northern New Mexico and Southern Colorado that Martínez¹⁶ calls the *siete condados del Norte*¹⁷. Jobs were few, employment was precarious, some people suffered from physical and mental impairments, and a few people in town were struggling to get enough good food to eat. Conejos County was one of the poorest in the nation. In 2004, the percent of people below poverty in Conejos County was a staggering 19.1% vs. 10.2% in Colorado and 12.7% in the U.S. In 2005 the annual median personal income per capita for Conejos County was \$18,875, barely over half of the Colorado figure of \$37,510, and the U.S. figure of \$34,471¹⁸. In Conejos County the average monthly Food Stamp caseload was over 7% of the population—614 out of approximately 8500 inhabitants (Colorado Fiscal Policy Institute, n.d.)¹⁹.

Poverty jeopardized food security and threatened community ideals of equality and collective responsibility. But the women I interviewed felt that the poor were able to stave off hunger for three reasons: there was a caring community; there was assistance—both governmental and private; and the traditional diet was cheap, available, and nutritious. Women played key roles in assuring adequate food through all three of these channels. Even people who did not have much money and did not tackle the twenty-one page application for Food Stamps could survive by eating culturally appropriate and adequate though perhaps monotonous foods, while benefiting from informal and formal food sharing. There were several safeguards against hunger: the school breakfast and lunch programs, the Food Bank in the basement of the St. Augustine Church, the Senior Citizens Center lunches, and Meals on Wheels for elderly shut-ins. Women were instrumental in all of these organizations and in

¹⁵ COUNIHAN, C. 2009. *Op. cit.*
¹⁶ MARTINEZ, R. O. Social Action Research, Bioregionalism, and the Upper Rio Grande. In: PEÑA, D. G. *Chicano culture, ecology, politics: subversive kin*. Tucson: University of Arizona Press, 1998, p. 70.

¹⁷ Martinez describes the *siete condados del norte* as “the seven contiguous rural counties in northern New México and southern Colorado that have Chicano/o demographic majorities”. They are Costilla and Conejos Counties in Colorado, and Taos, Rio Arriba, San Miguel, Mora, and Guadalupe in New Mexico (MARTINEZ, R. O. *Op. cit.* p.70).

¹⁸ These figures come from the website <http://www.fedstats.gov/qf/states/08/08021.html> consulted 12/20/07.

¹⁹ The Colorado Fiscal Policy Institute (n.d.) reported that between March 2006 and February 2007, approximately 220,000 Coloradans were food insecure and 251,000 (5.3%) were on food stamps, an increase of over 61% since 2000. Nord, Andrews and Carlson (2006) reported that 12% of Colorado households were foodinsecure. The average price of Food Stamp meal was \$1.19 in 2007 and this amount has declined since the “welfare reform” of 1996 when the standard deduction for applicants was frozen at \$134 ignoring the rising cost of living (Colorado Fiscal Policy Institute 2007).

propagating a theory and practice of community responsibility. Janice DeHerrera expressed community sentiment when she said, “Nobody that has food will deny somebody that’s hungry that asks for food.”

Fifty-two year old Bernadette Vigil remembered growing up in Antonito in the 1950s and painted an idyllic picture of her people taking care of each other:

It was wonderful, being brought up in Antonito was, oh, it was wonderful. We didn’t know what prejudice was, we didn’t know what hunger was—no matter how poor everybody was, you didn’t know what hunger was. You knew who your neighbor was, and who helped who, and everybody got along with everybody, everybody, all the kids... We were poor, but hey, we didn’t lack anything. And if we were missing anything, I sure didn’t know about it. None of us did...

Vigil gave an example of how the community rallied to combat the rare cases of extreme poverty:

There was this woman, and she was real, real poor... Her husband went completely insane one day. Completely insane. She was left with fifteen kids... They would kill birds. What were they doing with birds? Why would they want to kill birds? Well we didn’t know, but they were eating them. They would kill them, pluck them and eat them. We had no idea. Little birds. So then we told my daddy. And my daddy says, “I don’t believe this.” So he went and he told Mr. Daniels who owned the grocery store. Mr. Daniels wanted to go see, so they went to go see, and sure enough they were so poor. There was no welfare at that time. There was no social services, there was no nothing. So from that day Mr. Daniels would let her come in [to the store] and get whatever she needed.

Community beneficence helped people survive poverty before there were formal institutions to help

them such as Food Stamps and welfare. Forty-five year old Janice DeHerrera also remembered experiences of helping needy people in the past in Albuquerque, NM. Her value system around food mirrored that of Antonito and showed how embedded food sharing was in *Mexicano* culture. She told a story her father had told her about his youth, and then went on to talk about how as a young adult she used to feed the homeless when she was learning to cook:

In Albuquerque there was this blind man, he was my dad's neighbor. They didn't have welfare or food stamps in those days, before the war. My dad was a little kid and his mother had a deep conscience and she told him to take the man to go beg for food. My dad would take him once a month to go begging for his food. They would get a little wagon that they used to bring wood in and he would pull the wagon door to door and he'd ask people and they'd give him a couple pounds of beans, of rice and somebody else would give him flour. That was their welfare system...

[When I was learning to cook] I started feeding the homeless because they'd smell me cooking all day, and they would come to the house and ask for food. I wouldn't let them in because I was always kind of afraid. But I would tell them to go around to the other side and I would make them a plate and told them that they could eat in privacy, in like a little patio yard that was fenced off... I'd get a lot of homeless people knocking on the door. It was real strange. But I always think those were God breezes or God sends. A lot of people got to eat my first foods.

Traditional Foodways, Sharing and Making Do

As Janice DeHerrera's stories revealed, an ethos of sharing food had deep roots in the *Mexicano* culture and was a barrier against hunger. Sixty-six year old Teddy Madrid confirmed, "Oh there was a lot of

sharing". But she observed that families with alcoholism, neglect, or death of the breadwinner were in danger of hunger:

I was aware that there were some men that did not provide for their families simply because of alcohol. I detest that because I saw it from childhood. I also saw it when I was teaching as a nineteen-year-old [in 1953]... I had one child in my class that... she was so thin and so skinny and dark circles under her eyes. I would tell her, 'Did you bring a lunch?'... She did not bring a lunch, and she did not go home... I would bring things for her, but she wouldn't eat. I think her stomach had shrunk...

Teddy Madrid pointed out that there was hunger but with hard work and resourcefulness, ranching and farming families could get enough to eat from cultivated and wild foods:

It depended on how astute the mothers were... They learned to use a lot of, for example, the wild spinach [lambs quarters]... They would either dry it or can it... They would have the champus [rose hips] for jelly... They would also pick the verdolagas [purslane], the little round greens... They would have their own onions. So, in a sense, many of them were vegetarians, but there were also the rabbits. At that time, it wasn't hard to kill rabbits. And there was fish, if the kids would go fish...

The natural environment did provide diverse foods, so that with hard work people could still eat even if they lacked jobs and money. Janice DeHerrera said that even in recent times not only was the traditional diet inexpensive to purchase, but potatoes could be had for free if a person wanted to go out gleaning—hard but remunerative work:

People around here don't need much... A lot of them aren't starving here, because of the traditional food of

beans, tortillas, and potatoes. Potatoes are a hundred pounds for eight dollars, or ten dollars. There's a lot of meals with a hundred pounds of potatoes. A hundred pounds of beans, ten dollars, you can't eat a hundred pounds of beans in one year. We tried... We ate eighty pounds, and... that was a lean year, when we didn't have much money... If you eat beans and chili every day there is no stigma to that... There is no stigma to eat burritos, one of the cheapest foods you can make... If you have a little bit of money you can get by, because there is food around... If the field is empty according to the potato grower and then you just go in and dig, kick around the dirt a little bit, you'll find potatoes hidden in there. You just take what's left over... It's hard work... The one time I went, I didn't like it. Then after that [my husband] Ted just took the kids. They had all kinds of energy... Then there is people that go and [glean potatoes] and... try to sell them, to the people... There's a lot of food if you are starving. It isn't necessarily yummy food, but you won't starve.

Hunger in School



Figure 3. Antonito High School / Escola de Antonito

Even though food was available in the environment and the traditional diet was inexpensive to purchase, there was still hunger. Through her job at the elementary school, Janice DeHerrera saw evidence of hungry children, just as Teddy Madrid had fifty years earlier, which DeHerrera attributed to parental neglect. But there was a safety net of free school breakfasts and highly subsidized lunches Monday through Thursday when school was in session (there was no school on Fridays), and there was an ethos of community care:

In the school that I work in, there are a couple kids who are not getting enough nutrition... I think that it is laziness of the parents. The mothers are lazy, and they have boyfriends and they drink and they go out... I know the children have malnutrition because they're skinny little things. But when they come to school they ask for seconds for breakfast and they go three times for lunch. On Mondays, they go hurry to get in that line like they haven't had enough food during the weekend...

But on poverty I think that there are people in here that could be in that position but our community does not allow it. First of all we are losing money in our cafeteria and the school takes the loss, a big loss, I mean major big, big monies to keep the food program the way it is and they keep it low... For our children it's only 50 cents, and everybody gets to eat breakfast. Nobody has to come to school hungry or be in school hungry because they have a free breakfast, no matter their income. So we know that the kids at least four days a week are getting good nutrition... And then they never deny kids seconds or thirds unless they are not eating their plate and only coming for cake. But if they are eating their food and they go and take their tray and show that they've eaten all their food or most of it, they'll give them more food. So nobody is denied seconds or thirds...

I don't think that anybody's hungry. I don't know, for some reason people will tell you if they are hungry. They'll come to the principal and tell them... This one little girl, the lady didn't have very much money and they moved in and the mother said that they had to spend all the money on the deposit to get the apartment and that she couldn't afford any crayons and stuff the kid needed for school. I told her that's OK. I'll get her some. I went to the secretary and asked, told her the situation and she gave me what she had and whatever she didn't have I went and bought for the kid... We went around asking people for stuff...

²⁰ Nort, Andrews and Carlson report that Food Stamps, National School Lunch Program and WIC are the three largest food assistance programs. In 2005 FS provided benefits to 25.7 million people, costing over \$28 billion, with an average benefit per person of \$93/month. National School Lunch Program in 2005 operated in around 100,000 schools, served an average of over 29 million meals/day, over 60% of which were free or reduced price. In 2005, WIC served an average of 8 million people per month with an average monthly benefit of \$38 per person. Nord, Andrews and Carlson report that in 2005 TEFAP (The Emergency Food Assistance Program) of the USDA supplied 476 million pounds of commodity food to soup kitchens and food pantries. "Some 4 million households (3.5% of all households) obtained emergency food from food pantries one or more times during the 12 month period ending in December 2005". (NORD, ANDREWS and CARLSON. Household food security in the United States, 2005. Washington, DC: U. S. Department of Agriculture, Economic Research Service, 2006, p.32).

DeHerrera and Madrid described several formal and informal ways that people overcame the threat of hunger—often through the intervention of women—through gleaning, gathering, wild foods, school feeding programs, and private charity.

Antonito Food Bank

In addition to help from community members, government assistance was available to the poor and hungry in the form of Food Stamps, the WIC program, the Commodity Food Program, and The Emergency Food Assistance Program, but not everyone in need was eligible or willing to apply for these forms of assistance²⁰. For local people, the food bank at the Catholic Church was an important barrier against hunger. In 2004 I interviewed Tina Casias, then the Church administrator, about the food bank. She said it had about thirty clients, who could come six times per year. Casias encouraged them to come every other month to spread the food out over the year, but she said sometimes they came six months in a row.

Casias said that the policy was to allow clients to pick a specified number of items depending on the size of the family, as follows:

1 person 15 items

2 25

3 35

4 45

5 and up 55

Casias made the point that they let clients choose items, whereas many food banks gave out pre-packed bags with no choice. But because people had different tastes and some had health issues too—high blood pressure, diabetes, or allergies—the Antonito Food Bank policy was to let clients select what they wanted and needed. Casias said the Food Bank had “*everything*,” and she took me down to the Church basement to see it. We walked through a church hall floored in red linoleum, and at one end were two freezers. The freezers were old and not very big, around 4’ x 3’ x 2’. She opened the first and inside were a few packages of hot-dogs, eight or ten packs of hamburgers, and sliced turkey breast. Casias limited people to two packages of meat per visit to make sure there was enough for everyone. In the second freezer was bread of various types: sandwich bread, packs of rolls, hamburger and hot dog buns, and processed bread items.

Next Casias took me over to a padlocked door in the wall, which had a sign on it that said: PLEASE DO NOT STACK ANYTHING AT THIS DOOR. IT IS THE FOOD BANK. Casias unlocked the door and we went in. The Food Bank was a bright, clean, well-organized room with shelves containing a bounty of different food items, welcoming clients to choose items to feed themselves. There were many staples, including flour, sugar, dried milk, rice, dried pinto beans, yellow masa, and oats. There were several kinds of canned vegetables and fruits including pumpkins, green beans, peas, corn, cranberries, pears, and peaches. There were some processed items like macaroni and cheese, salad dressing, mayonnaise, Hamburger Helper, Stove-Top dressing, and several canned soups.

The nearby Alamosa food coop bought items in bulk and bagged them, and when Casias got cash donations, she gave the money to Alamosa and they returned the equivalent in bulk goods.



Figure 4. Antonito Food Bank shelves / Prateleiras do Banco de Comida de Antonito

Casias said the Food Bank got donations from all over. The Alamosa and Denver food banks sent regular shipments. A local arts group, Arco Iris, donated a lot of non-food items like paper towels, napkins, toothbrushes, toothpaste, and toilet paper, so clients could choose these too. The St. Augustine Catholic Church and the Presbyterian congregation had regular food drives organized and supported by women parishioners in both the Catholic and Presbyterian communities.



Figure 5. Antonito Presbyterian Church / Igreja Presbiteriana de Antonito

Teddy Madrid, a Presbyterian, told how the members of her church supported the food bank:

The first week of the month everyone brings their food, or money, whichever they prefer. My sister is in charge of it and she brings it down to the [Catholic] Church.... The Presbyterian Church in Pueblo grants our church a hunger fund. I think they'll give us somewhere to 300-500 dollars a year.... Two or three ladies will go to the grocery store—we patronize our local grocery store, and we buy the groceries there.... On Superbowl Sunday, we have a Superbowl food bank day, and this year all the people who came to church brought cans. Some bring soup, others bring salmon, other cans, whatever it is, and some give money.... Food is something that families need, that children need. Without food, they will not thrive.... They need it.

Teddy Madrid articulated the important cultural value on sharing food, which was a religious value as well. "It gives us satisfaction, spiritual satisfaction, that we can help someone else", she said. Concordant with the attitude that food was a basic need and right, access to the food bank was straightforward and immediate. In contrast to the complicated bureaucratic procedures necessary for getting government food stamps, all food bank clients had to do was be residents of southern Conejos County and fill out an application, which included name, address, phone, social security number, family members, and income. Verification of income was not required. The Food Bank administrator Tina Casias said, "The needy are honest." She added, "If they're coming here, they need it." As soon as people filled out an application they could go with Casias right away to the basement and choose their food. All kinds of people used the food bank: a family with two disabled parents and several children, a single mother with six children, some elderly people, and some alcoholics.

Janice DeHerrera described the food bank ethos:

The church has a food bank... People in the community [contribute]... The church has drives for food all the time. They ask people to bring in canned food or pasta or anything people have... In the past we had this priest that came in and he says, "The only people that are going to get free food from the food bank, ... are people that have food stamps..." He put a requirement and that got everybody mad, a lot of people mad. It got me mad because some people won't go for food stamps because they don't want the government to know anything about them... Sometimes somebody's husband... used the food budget for the liquor and they're still within the income where they wouldn't qualify for food stamps. So they would be denied—they're not going to eat for a week until they get another paycheck, or two weeks... There's people that are barely making

it and something else came up. They've got to go to the doctor or something and then they don't have money now for food. So I don't believe they should have restrictions... Our conscience is stronger than the law.



Figure 6. Antonito Catholic Church / Igreja Católica de Antonito

Conclusion

Janice DeHerrera's words struck a powerful chord. She showed how women's propagation of community ethics of sharing overcame the hierarchical policy promoted by the priest. She affirmed how her community took seriously the task of making sure everyone had enough to eat and offered a hopeful vision of community responsibility. *Mexicanas* in the Antonito area have always been instrumental in food distribution, which has given them a public role and status²¹. They

²¹ See DEUTSCH, 1987. *Op. cit.* p. 53. My forthcoming book (COUNIHAN, 2009. *Op. cit.*) has a chapter on women's roles in commensal rituals surrounding death.

²² PARDO, M. Creating community: mexican american women in eastside Los Angeles. In: *Las obreras: chicana politics of work and family*. Vicki L. Ruiz. Los Angeles: UCLA Chicano Studies Research Center Publications, 2000, p. 108. On Chicanas' activism linking the personal and the political, see also Davis, 1998. *Op. cit.*

are like the Chicana community organizers in Eastside Los Angeles who "link family concerns to a wider network of resources" and "bridge the social distance that separates residents"²². In East LA, some women spent countless hours cooking Mexican food for political and parish events and turned normally defined "private" labor into public work that built community. Like the East LA Chicanas, the women of Antonito were political actors in sharing food and combating hunger.

With high unemployment in Conejos County and few job opportunities nearby, community support was essential to aiding needy people to survive. Particularly at risk were the elderly and the children, for whom hunger had devastating health consequences²³, and for whom women were the primary caretakers. Women were also instrumental in both informal practices of food sharing and in formal institutions like the school breakfast and lunch programs, the Food Bank, the Senior Citizens Feeding Program, Meals on Wheels, and the Catholic Church's Share Program, which provided Thanksgiving and Christmas food boxes to families in need. These were important means of staving off hunger and maintaining values of mutual responsibility, particularly the community value on food security for all.

Through the methodology of gathering women's food-centered life histories, this paper has promoted several feminist goals. It has given voice to long-ignored rural Hispanic women and thus has enriched the historical record. It has shown that women's feeding roles have significance beyond the walls of the home and can play an important political function in promoting food security in the community. It has thus challenged the false but lingering stereotype that women's work matters in the private domestic sphere, but has little impact on the public world. It opens the way for future studies of how command of food brings women agency and power in public, and suggests their

²³ MARSHAL, J. A.; LOPEZ, T. K.; SHETTERLY, S. M.; MORGENSEN, N. E.; BAER, K.; SWENWON, C.; BARON, A.; BAXTER, J.; HAUMMAN, R. F. Indicators of nutritional risk in a rural elderly hispanic and non-hispanic white population: San Luis Valley Health and Aging Study. *Journal of the American Dietetic Association*. 1999, 3, p. 315-22.

huge potential contribution to social justice movements centered on food access and sustainability.

References

- ABARCA, Meredith. Los chilaquiles de mi' ama: the language of everyday cooking. In: POZOLE, Pilaf; THAI, Pad. *American women and ethnic food*. Amherst: University of Massachusetts Press/Sherrie A. Inness. 2001, p. 119-144.
- _____. Authentic or not, it's original. *Food and foodways* 12, 1: 1-25, 2004.
- _____. *Voices in the kitchen: views of food and the world from Mexican and Mexican American working-class women*. College Station, TX: Texas A&M Press, 2006.
- BEHAR, Ruth; GORDON, Deborah A. (ed.). *Women writing culture*. Berkeley: University of California Press, 1995.
- BEAN, Luther E. *Land of the blue sky people*. Alamosa, CO: Ye Olde Print Shoppe, 1975.
- BEVERLY, John. *Against literature*. Minneapolis: University of Minnesota Press, 1993.
- BLEND, Benay. I am an act of kneading: food and the making of chicana identity. In: *Cooking lessons: the politics of gender and food*. Lanham, MD: Rowman and Littlefield/ Sherrie A. Inness, 2001a.
- _____. In the kitchen family bread is always rising! Women's culture and the politics of food. In: POZOLE, Pilaf; THAI, Pad. *American women and ethnic food*. Amherst: University of Massachusetts Press/ Sherrie A. Inness, 2001b. p. 119-144.
- BRUMBERG, Joan Jacobs. *Fasting girls: the emergence of anorexia nervosa as a modern disease*. Cambridge: Harvard University Press, 1988.

CABEZA DE BACA, Fabiola. *The good life*. Santa Fe: Museum of New Mexico Press, 1982(1949).

_____. *We fed them cactus*. Albuquerque: University of New Mexico Press, 1994 (1954).

_____. *Historic cookery*. Santa Fe: Ancient City Press, 1970(1942).

Colorado Fiscal Policy Institute. n.d. Priorities for food stamp reauthorization. <http://www.cclponline.org/pubfiles/Food%20Stamp%20Reauthorization%20Priorities.pdf> consulted 5/11/08.

Colorado Fiscal Policy Institute. 2007. The Value of Food Stamp Benefits in Colorado is Eroding: Congress Must Address this Issue in the 2007 Farm Bill. May, 2007. http://www.cclponline.org/pubfiles/2007_05_16FSerosion.pdf consulted 5/11/08.

COUNIHAN, Carole. *The anthropology of food and body*: Gender, Meaning and Power. New York: Routledge, 1999.

_____. Food as women's voice in the San Luis Valley of Colorado. In: *Food in the USA: A Reader*. New York: Routledge, 2002, p. 295-304.

_____. Around the tuscan table: food, family and gender. In: *Twentieth century florence*. New York: Routledge, 2004.

_____. Food as border, barrier and bridge in the San Luis Valley of Colorado. In: VOSKI, Arlene HABER, Barbara A. *From Betty crocker to feminist food studies: critical perspectives on Women and Food*. Amherst: University of Massachusetts Press, 2005.

_____. A tortilla is like life: mexicanas stories of food, identity and land. In: *Colorado's San Luis Valley*. Austin: University of Texas Press, forthcoming, 2009.

MALIA, Davis. Philosophy meets Practice: A critique of ecofeminism through the voices of three chicana activists. In: Devon

G. Peña. *Chicano culture, ecology, politics: subversive kin*. Tucson: University of Arizona Press, 1998, p. 201-231.

DEUTSCH, Sarah. *No separate refuge: culture, class, and gender on an anglo-hispanic frontier in the American Southwest, 1880-1940*. NY: Oxford, 1987.

DEVAULT, Marjorie. *Feeding the family: the social organization of caring as gendered work*. Chicago: University of Chicago Press, 1991.

ELSASSER, Nan; MACKENZIE, Kyle; TIXIER, Yvonne y Vigil. 1980. *Las mujeres: conversations from a hispanic community*. New York: The Feminist Press, 1980.

GARCIA, Reyes. Notes on (home)land ethics: ideas, values and the land. In: DEVON, P. *Chicano culture, ecology, politics: subversive kin*. Tucson: University of Arizona Press, 1998, p. 79-118.

GLUCK, Sherna Berger; PATAI, Daphne. *Women's words: the feminist practice of Oral History*. New York: Routledge, 1991.

GOLDMAN, Anne. I yam what I yam: cooking, culture and colonialism, p. 169-195. In: SMITH, S.; WATSON, J. *De/colonizing the subject: The politics of gender in women's autobiography*. Minneapolis: University of Minnesota Press, 1992.

GUGELBERGER, Georg; KEARNEY, Michael. Voices for the voiceless: testimonial literature in Latin America. *Latin American perspectives*. 18, 3, 3-14, 1991.

GUTIERREZ, Paul; ECKERT, J. Contrasts and commonalities: hispanic and anglo farming in Conejos County, Colorado. *Rural sociology*, 56, 2, 1991, p. 247-263.

HAUCK-LAWSON, Annie S. When food is the voice: a case-study of a Polish-American Woman. *Journal for the study of food and society* 2, 1, 1998, p.21-28.

JARAMILLO, Cleofas. (orig. 1939). *The genuine New Mexico tasty recipes*. Santa Fe: Ancient City Press, 1981.

_____. (orig. 1955). *Romance of a little village girl*. Albuquerque: University of New Mexico Press, 2000.

LATINA FEMINIST GROUP. *Telling to live: latina feminist testimonios*. Durham: Duke University Press, 2001.

LIMÓN, José E. *American encounters: greater Mexico, the United States, and erotics of culture*. Boston: Beacon Press, 1998.

MARSH, Charles. *People of the shining mountains: the Utes of Colorado*. Boulder: Pruett, 1991.

MARSHAL J. A.; LOPEZ, T. K. SHETTERLY, S. M.; MORGENSTERN, N. E; BAER, K.; SWENSON, C. BARON, A.; BAXTER, J. and HAUMMAN, R. F. Indicators of nutritional risk in a rural elderly hispanic and non-hispanic white population: San Luis Valley Health and Aging Study. *Journal of the american dietetic association*. 99, 3, 1999, p. 315-22.

MARTIN, Patricia Preciado. *Songs my mother sang to me. An Oral History of mexican american women*. Tucson: University of Arizona Press, 1992.

_____. *Beloved land: an Oral History of mexican americans in southern Arizona*. Collected and edited by Patricia Preciado Martin. With photographs by José Galvez, Tucson: University of Arizona Press, 2004.

MARTINEZ, Rubén O. Chicano Lands: Acquisition and Loss. *Wisconsin sociologist* 24, 2/3, 1987, p. 89-98.

_____. Social action research, bioregionalism, and the upper Rio Grande. In: PEÑA, D.G. *Chicano Culture, ecology, politics: subversive kin*. Tucson: University of Arizona Press, p. 58-78, 1998.

MENCHÚ, Rigoberta; BURGOS-DEBRAY, Elisabeth. *I Rigoberta*

Menchú: an indian woman in Guatemala. Translated by Ann Wright. London: Verso, 1987.

MONTAÑO, M. *The history of mexican folk foodways of south Texas: Street Vendors, Offal Foods, and Barbacoa de Cabeza.* Ph.D. Dissertation, University of Pennsylvania, 1992.

MOORE, Henrietta. *Feminism and anthropology.* Minneapolis: University of Minnesota Press, 1988.

NORD, MARK, MARGARET, Andrews, and STEVEN Carlson. Household food security in the United States, 2005. Washington, DC: U.S. Department of Agriculture, Economic Research Service, 2006.

OSBURN, Katherine. *Southern Ute women: autonomy and assimilation on the reservation, 1887-1934.* Albuquerque: Univ. of New Mexico Press, 1998.

PARDO, Mary. Creating community: mexican american women in eastside Los Angeles. In: Ruiz, Vicki L. (Org.). *Las obreras: chicana politics of work and family.* Los Angeles: UCLA Chicano Studies Research Center Publications, p. 107-135, 2000.

PAREDES, Américo. *A texas-mexican cancionero.* Urbana: University of Illinois Press, 1976.

PEÑA, Devon, ed. *Chicano culture, ecology, politics: subversive kin.* Tucson: University of Arizona Press, 1998.

PÉREZ, Ramona Lee. *Kitchen table ethnography and feminist anthropology.* Paper presented at the Association for the Study of Food and Society Annual Meeting. Hyde Park, NY, 2004.

REBOLLEDO, Tey Diana. *Women singing in the snow: a cultural analysis of chicana literature.* Tucson: University of Arizona Press, 1995.

SIMMONS, Virginia McConnell. *The San Luis Valley: Land of the*

Six-Armed Cross. Boulder: Pruett, 1979.

_____. *The Ute Indians of Utah, Colorado and New Mexico*. Boulder: University Press of Colorado, 2001.

SWADESH, Frances León. *Los primeros pobladores: hispanic americans of the Ute Frontier*. Notre Dame: University of Notre Dame Press, 1974.

TAGGART, James M. Food, Masculinity and place in the hispanic southwest. In *Food in the USA: A Reader*. Ed. Carole Counihan. New York: Routledge, 2002, p. 305-313.

_____. José Inez Taylor. *Slow* 31, 2003, p.46-49.

TAYLOR, José Inez; TAGGART, J.M. *Alex and the hobo: a chicano life and story*. Austin: University of Texas Press, 2003.

THOMPSON, Becky W. *A hunger so wide and so deep: american women speak out on eating problems*. Minneapolis: University of Minnesota Press, 1994.

TUSHAR, Olibama López. *The people of el valle: a history of the spanish colonials in the San Luis Valley*. Pueblo, CO: El Escritorio, 1992.

WEBER, Kenneth R. Necessary but insufficient: land, water, and economic development in hispanic southern Colorado. *Journal of ethnic studies*, 19, 2, 1991, p.127-142.

WOLF, Margery. *A thrice told tale: feminism, postmodernism, and ethnographic responsibility*. Stanford, CA: Stanford University Press, 1992.

YOUNG, Richard K. *The Ute Indians*. Norman: University of Oklahoma Press, 1997.

ESPAÇO DOMÉSTICO E PROFISSIONAL

Mulheres, açúcar e comidas no Brasil seiscentista¹

Claude G. Papavero

Resumo: Os procedimentos de aprovisionamento e de consumo alimentar em uso no Brasil colonial seiscentista foram utilizados para pensar as peculiaridades da vida cotidiana e da condição feminina. Por esse viés de análise, compensou-se a escassez das informações sobre as atividades permitidas às mulheres. Com efeito, a sociedade colonial soteropolitana ou pernambucana, fortemente marcada por critérios de hierarquia social associados à produção e à exportação do açúcar, outorgava pouca visibilidade social às mulheres.

Palavras-Chave: Brasil Colonial. Abastecimento Alimentar. Textos de Cronistas. Condição Feminina.

Abstract: Procedures of food provisioning and alimentary habits were employed to study the peculiarities of daily life and feminine condition during the 17th century in colonial Brazil. The analysis was conducted to compensate the scarcity of information about the activities that women were allowed to perform. As a matter of fact, in the highly hierarchic society of Bahia and Pernambuco that was devoted to the production and exportation of sugar, little social visibility was allotted to women.

Keywords: Colonial Brazil. Food Provisioning. Feminine Condition.

Claude G. Papavero Doutora em Antropologia Social pela FFLCH-USP em 2007. *cpapavero@gmail.com*

¹ Texto recebido: 27/05/2008.

Texto aprovado: 27/07/2008.

As mulheres na formação da colônia

Nos primórdios do século XVII, os maiores entrepostos comerciais do Brasil, Salvador, a capital e a vila de Olinda (sita a uma légua do porto de Recife) desfrutavam de uma inaudita prosperidade decorrente da expansão comercial do açúcar. Tanto em Portugal quanto na Europa, o produto constituía ainda, por sua raridade e suas propriedades energéticas, um item de alto custo, mais presente nas boticas e nas ocasiões festivas que no cotidiano plebeu. Pessoas ricas acrescentavam punhados de açúcar aos guisados de carne e mandavam cozinhar em calda diversos tipos de frutas e de vegetais (como os talos de alfases), segundo atestava o depoimento quinhentista das receitas apresentadas no livro de cozinha da Infanta Dona Maria, neta do rei D. Manuel o Venturoso². Mesmo com a herança da doçaria árabe abrindo espaço a receitas clássicas, como os manjares brancos (feitos de farinha de arroz, leite, açúcar e peito de frango desfiado), o uso do açúcar representava um luxo e faltava apurar o conhecimento das sutilezas de preparos e dos pontos de cocção.

O açúcar fabricado no Nordeste brasileiro, fosse branco ou mascavado, destinava-se sobretudo à exportação, porém, numa colônia que vivia para produzi-lo, os *moradores lusos da terra* reservavam sempre algumas caixas para uso próprio e consumiam no dia a dia parte dos subprodutos obtidos na feitura dos pães: a garapa, o mel e a rapadura. Durante o domínio holandês, a insensibilidade dos credores batavos que arrebatavam toda a produção dos engenhos endividados sem deixar no local nem uma caixa de branco para “confortar os doentes”, escandalizou Manuel Calado:

Se algum senhor de engenho devia alguma coisa aos da Companhia, lhe mandavam pôr olheiros em seus engenhos, os quais não lhe deixavam tirar nenhuma arroba de açúcar

para fazer doces para os enfermos, senão que tudo lhe levavam, e sobretudo lhe sustentavam os olheiros enquanto a safra durava...³.

Descrevendo as delícias e os pecados da vida pernambucana, frei Calado, assim como outros cronistas lusos e flamengos do segundo quartel do século XVII, atribuiu o castigo da invasão holandesa (profetizado por um pregador expulso de Olinda) à ira divina desencadeada pela extravagante exibição de luxos. Num depoimento bem documentado, o sacerdote censurava o estilo de vida dos colonos:

As delícias de mantimentos, e licores, eram todos os que se produziam assim no reino como nas ilhas. O fausto, e aparato das casas era excessivo, porque por mui pobre, e miserável se tinha o que não tinha seu serviço de prata. Os navios que vinham de arribada, ou furtados aos direitos do Peru, ali descarregavam o melhor que traziam. As mulheres andavam tão louçãs, e tão custosas, que não se contentavam com os tafetás, chamalotes, veludos, e outras sedas, senão que arrojavam as finas telas, os ricos brocados; e eram tantas as jóias com que se adornavam, que pareciam chovidas em suas cabeças, e gargantas as pérolas, rubis, esmeraldas e diamantes. Os homens não haviam adereços custosos de espadas, e adagas, nem vestidos de novas invenções, com que se não ornassem os banquetes cotidianos, as escaramuças, e jogos de canas, em cada festa se ordenavam, tudo eram delícias, e não parecia esta terra senão um retrato do terreal paraíso⁴.

³ CALADO, Frei Manuel. *O valeroso Lucídeno e triunfo da liberdade*. Belo Horizonte / São Paulo: Itatiaia / EDUSP, 1987. v. I, p. 219 e 220.

⁴ *Ibidem*, v. I, p. 47 e 48.

A colonização iniciada em Pernambuco por volta de 1536 e firmada na Bahia em 1549, após a chegada do primeiro governador geral, sofreu por algumas décadas de séria escassez de povoadores dispostos a defender as terras ocupadas. Temiam-se os ataques de indígenas e ainda a cobiça de outras nações européias. Com efeito, as vilas brasileiras, mesmo estabelecidas em áreas portuárias bem localizadas, pareciam prometer negócios menos reluzentes que as

⁵ COSTA PORTO. *Os tempos de Duarte Coelho*. Recife: Secretaria de Educação e Cultura, 1978.

⁶ MARCHANT, Alexander. *Do escambo à escravidão*. São Paulo: Cia. Editora Nacional, 1943.

⁷ FREYRE, Gilberto. *Casa grande e senzala*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1966. Segundo afirmava o autor: “No primeiro século às “considerações priápicas” há que sobrepor a circunstância da escassez, quando não da falta absoluta, de mulher branca”. p. 22 e 92.

feitorias asiáticas, onde o comércio de especiarias existia antes das frotas portuguesas freqüentarem os mares orientais. Não obstante os capitães-mores financiarem às suas custas as viagens de muitos lavradores e artesãos⁵, a necessidade de produzir o açúcar exportado, a dependência em relação ao trabalho da mão-de-obra escrava e a escassez de defensores fizeram com que a colônia acolhesse também homens de conduta pouco recomendável que, mesmo sem dispor de capitais para investir, almejavam enriquecer facilmente⁶. A insegurança reinante fez ainda com que, inicialmente, poucas esposas se arriscassem a acompanhar os maridos, uma circunstância que valorizou a presença de indígenas catequizadas e de escravas africanas. Medidas oficiais foram tomadas para amenizar as queixas de colonos, ressentidos com a ausência de companheiras portuguesas: órfãs casadoiras e mulheres de vida fácil desembarcaram na colônia para auxiliar a dar feições lusas à vida local⁷.

Nos séculos XVI e XVII, a despeito do convívio dos portugueses com nativas e cativas africanas incentivar a mestiçagem, incorporando paulatinamente à sociedade local uma população crescente de mamelucos e de mulatos gerados em terras de massapé, os colonos se esforçaram para manter em uso os valores que traziam da metrópole. Eles procediam de uma sociedade organizada em termos de estamentos, na qual as atividades permitidas dependiam em parte do prestígio social dos indivíduos e conceberam sua nova sociedade em termos semelhantes. Aliás, muitos entre os povoadores da colônia tinham experimentado previamente a importância dos sistemas de castas noutras paragens do Império português, de modo que as diferenças entre categorias sociais de colonos continuaram fundamentais. Distinções foram percebidas entre homens que eram livres, escravos ou alforriados, cristão velhos ou cristãos novos, ricos ou pobres, membros de uma elite sustentada por escravos ou

*oficiais mecânicos*⁸ vivendo de trabalho manual. Uma certa flexibilização dos critérios operou, todavia, em favor de homens enriquecidos na lida colonial e da prole mestiça de colonos lusos de grande projeção. Segundo assinalou Laima Mesgravis⁹, nenhuma pecha de sangue impuro maculava oficialmente os descendentes de nativos, à diferença dos mulatos, dos descendentes de cristãos novos e de mouros e dos homens que viviam da prática considerada degradante do trabalho braçal. No final dos anos seiscentos, Gregório de Matos, dando livre curso a seu desprezo por homens do povo que conseguiam ascender socialmente, versejava exemplarmente: “Que se despache um caixeiro / criado na mercancia / com foro de fidalgua / sem nobreza de escudeiro! / e que a poder de dinheiro, / e papeis falsificados / se vejam entronizados / tanto mecânico vil, / que na ordem mercantil / são criados dos criados!”¹⁰.

Durante o processo da colonização, todos os homens livres, fizessem ou não jus à primazia, procuraram ser considerados *homens bons*, isto é, homens que gastavam generosamente os bens possuídos para demonstrar que pertenciam à *nobreza da terra*. Zacharias Wagener, jovem soldado da Companhia das Índias Ocidentais holandesa (por um tempo despenseiro do conde de Nassau) expressou em seu livro de memórias intitulado *Thierbuch* as idéias que os colonizadores holandeses, pautados nos usos e nas idéias dos colonos portugueses, formulavam a respeito do papel social atribuído às mamelucas:

Do conúbio ilícito de mulheres brasileiras tanto com portugueses quanto com holandeses, nascem muitos destes filhos de prostitutas, entre os quais não raro encontram-se tipos formosos e delicados, quer de homens quer de mulheres. Comumente, estas trajam belas e longas camisas brancas de algodão durante a semana, mas aos domingos e dias de festa enfeitam-se mui garridamente à moda espanhola, adornando o pescoço, as orelhas e as mãos com corais e pedras falsas em

⁸ Artesãos.

⁹ MESGRAVIS, S. Laima. Os aspectos estamentais da estrutura social do Brasil colônia, *Estudos Econômicos*, n. 13, 1983, p. 799 – 811.

¹⁰ MATOS, Gregório de. *Crônicas do viver baiano seiscentista*. Obra completa de Gregório de Matos, 7 v., AMADO, James (Org.), Bahia, Ed. Universitária, sem data. v. IV, p. 907.

profusão. Devido a sua airosa figura, algumas passam por donzelas espanholas. Os homens são inclinados a exercer toda a sorte de profissões lícitas ou a aproveitar com vantagem os nobres afazeres militares. Muitas mulheres se casam entre a gente de sua própria casta; outras, no entanto, e quase a maioria delas, são mui honesta e legitimamente cobiçadas para esposas legítimas, às vezes, por portugueses bastante ricos, como também por alguns holandeses ansiosos por esposas". Em suma, os espanhóis e os portugueses, os brasileiros e tapuias, os mulatos e mamelucos vivem quase todos entre si à moda das impuras bestas lascivas, não obstante todos aqueles, que chamam a si cristãos, tivessem tido um claro e evidente exemplo das ameaças da ira e dos visíveis castigos de Deus contra essa vida perversa e sodomítica, quando viram, há alguns anos, os nossos (como instrumentos mandados para esse fim) se apoderarem à mão armada das suas poderosas e seguras cidades, saqueando, devastando e destruindo igrejas, conventos e belos edifícios, o restante sendo reduzido a cinzas, expulsando os portugueses com suas mulheres e filhos, impelindo-os para regiões totalmente desertas e selvagens...¹¹.

O dispenseiro do conde prosseguia o relato, enfatizando a imoralidade da vida sexual colonial que justificava a fácil vitória das tropas holandesas (ponto de vista freqüente entre os cronistas do período).

O mesmo autor apontava ainda como os indivíduos chamados *Mulaten*, gerados em conúbio entre escravas negras e portugueses livres, permaneciam cativos, caso o pai compadecido não comprasse sua alforria ao vizinho ou ao amigo a quem a mãe pertencia:

Depois de crescidos, são muito utilizados em toda a sorte de ações militares, sabendo lidar bem com toda a espécie de armas e em especial com as espingardas, [com as quais] caçam diariamente pássaros e animais silvestres, atrevendo-se, finalmente, do mesmo modo, com o pretexto de passarinhhar, a se emboscarem no mato para assaltar os passantes, o que é bastante sabido e manifesto tanto entre os portugueses como

¹¹ WAGENER, Zacharias, *Thierbuch* In: TEIXEIRA, Dante M. (Org.), *Brasil Holandês: documentos da Biblioteca Universitária de Leiden*. 3 v., Rio de Janeiro, Index, Ilustrada, 1997. p. 181-183.

entre os nossos, sendo por isso em geral considerados velhacos, levianos, falsos e traidores¹².

¹² *Ibidem*, p. 180.

O comentário de Wagener permitia avaliar quão difícil podia ser a vida dos mulatos na colônia, mesmo quando tinham a sorte de conseguir a alforria. Tratava-se quase de um manual de instruções de uso para serviços prestados. A acolhida na carreira das armas, a caça de aves e de animais silvestres e os assaltos a transeuntes constavam efetivamente entre as oportunidades abertas aos mulatos. Wagener poderia ter acrescentado que, quando sabiam um ofício, se tornavam empregados assalariados em propriedades rurais. O viajante espanhol Francisco Coreal, aliás, declarou que todos os soldados eram assassinos covardes, luxuriosos, mal disciplinados e prontos para tudo, menos para exercer a profissão da guerra. Frei Manuel Calado, entretanto, elogiou o heroísmo e a nobreza de João Fernandes Vieira, mulato industrioso que se tornou senhor de engenho no Brasil holandês e protegia as mulheres desvalidas, provendo às mais pobres roupas de aparato sem as quais elas não ousariam freqüentar igrejas: “e começou a despender sua fazenda com os pobres, casando órfãs, vestindo as viúvas, e donzelas, dando-lhes saias, e mantos, e o necessário, por cuja falta deixavam de ir à Igreja a ouvir missa nos Domingos e festas”¹³.

Numa colônia onde as noções de honra e de hierarquia fundamentavam um estilo de vida dotado de uma ética peculiar e de uma estética perdulária, todos desejavam desfrutar de um prestígio social que permitia exercer atividades rentáveis. Normalmente as elites soteropolitanas ou pernambucanas e suas famílias residiam em domínios rurais situados no entorno do núcleo urbano, mas, em ocasiões importantes, como festas religiosas, eleições, nascimentos ou lutos da família real, desembarque de bispos ou de governadores, etc, todos se reuniam na sede da capitania para celebrar os acontecimentos com

¹³ CALADO, Frei Manuel. *Op. cit.*, p. 105.

banquetes, jogos, roupas de aparato, mulheres paramentadas com jóias e cavalos ricamente ajaezados.

Ambrósio Fernandes Brandão, a quem foi atribuída a autoria dos *Diálogos das Grandezas do Brasil*¹⁴, comentou vários conceitos caros à colônia. Segundo Capistrano de Abreu, esse contratador dos dízimos de Pernambuco e de Itamaracá que participou da conquista da Paraíba, chegou a possuir três engenhos naquela capitania. Nos diálogos registrados na obra escrita em 1618, Brandônio, um *morador do Brasil* bem informado explicava ao recém-chegado Alviano o teor dos sentimentos e dos procedimentos usuais dos colonos. Analisando as *cinco condições de gente* que compunham a sociedade local, Brandão assinalou a presença de homens vinculados às atividades marítimas que traziam anualmente mercadorias do Reino e na volta para casa carregavam os produtos brasileiros. A segunda *condição de gente* reunia diversos tipos de mercadores. Parte desses homens também visitava anualmente a colônia, e trazia gêneros europeus que, no Brasil, eram comutadas por cargas de açúcar. Outra parte dos comerciantes, estabelecida na Bahia ou em Pernambuco, possuía lojas e vendia mercadorias recebidas do Reino graças aos bons ofícios de correspondentes. A terceira *condição de gente* incluía diversos tipos de artesãos (os *oficiais mecânicos*) e a quarta, homens assalariados. Na quinta condição, afinal, classificavam-se os lavradores, senhores de engenho, lavradores de canas e de tabaco ou de mantimentos:

e estes tais se dividem ainda em duas espécies: a uma dos que são mais ricos, têm engenhos com títulos de senhores deles, nome que lhes concede Sua Majestade em suas cartas e provisões, e os demais têm partidos de canas; a outra, cujas forças não abrangem a tanto, se ocupam em lavrar mantimentos legumes. E todos, assim uns como outros, fazem suas lavouras e granjearias com escravos de Guiné, que para esse efeito compram por subido preço; e como o do que vivem é somente do que granjeiam com os tais escravos, não

¹⁴ BRANDÃO, Ambrósio Fernandes. *Diálogos da grandeza do Brasil*. São Paulo: Melhoramentos, 1977.

lhes sofre o ânimo ocupar a nenhum deles em cousa que não seja tocante à lavoura...¹⁵.

¹⁵ *Idem*, p. 33 e 34.

Deixando de lado as afirmações do descaso dos colonos com a melhoria da qualidade de sua vida cotidiana e do pouco amor que sentiam pela terra, o depoimento de Brandão permite notar que os homens denominados em seus diálogos *moradores lusos do Brasil*¹⁶ (designação recorrente também nos textos de frei Vicente do Salvador e de frei Manuel Calado) já dispunham de uma classificação local de categorias de pessoas.

As obras do período apresentavam uma ausência flagrante de descrições detalhadas sobre as idéias que norteavam as interações correntes entre homens e mulheres. Referências ocasionais a procedimentos de preparo alimentar ou de abastecimento permitiram, por conseguinte, instrumentar uma reflexão etno-histórica sobre as circunstâncias materiais da vida feminina numa colônia onde tudo girava em torno do açúcar produzido. Com efeito, quando, porventura, algum autor se atrevia a mencioná-las, ele aludia, muitas vezes, a preparos culinários específicos e suas alusões permaneciam discretas mesmo quando as narrativas de procedimentos pressupunham forçosamente a mão de alguma mulher: “Das batatas fazem pão e várias cousas doces” escrevia, por exemplo, o padre Cardim¹⁷.

Escassearam os comentários sobre o lugar reservado às moradoras lusas e às outras mulheres na sociedade colonial soteropolitana ou pernambucana, e ainda sobre as razões que motivaram a reclusão drástica das esposas e filhas dos colonos. As descrições de hábitos coloniais redigidas por cronistas lusos destinavam-se a leitores que viviam na metrópole. Conhecedores dos costumes metropolitanos e dos usos coloniais, os autores evitaram esmiuçar assuntos que invadiam o recato dos lares. Em compensação, os textos de forasteiros que publicaram relatos de

¹⁶ Pelo menos até lutarem contra os holandeses pela posse do território entre 1645 e 1654.

¹⁷ CARDIM, Fernão. *Tratados da terra e gente do Brasil*. 3. ed., São Paulo: INL/ MEC/ Cia. Editora Nacional, 1978. p. 47.

viagem, apesar de mais prolixos que as obras dos cronistas locais em descrições de fatos surpreendentes, revelam que eles não entenderam necessariamente as maneiras de agir e de pensar dos colonos. Em virtude da natureza fragmentária dos dados, aliás, seria até possível supor uma certa fragilidade da documentação analisada e das hipóteses relativas à condição feminina apresentadas, se os depoimentos de tantos autores que tão pouco tinham em comum, não se mostrassem tão consistentes em torno de alguns temas de grande recorrência.

Quanto à compreensão do lugar reservado às mulheres na colônia seiscentista, cabe assinalar a relevância dos poemas satíricos e burlescos de Gregório de Matos. Compostos entre 1683 e 1694 por um homem nascido em Salvador e educado em Portugal, suas brincadeiras, por vezes de gosto duvidoso, destinavam-se a um público soteropolitano que compartilhava uma maneira própria de conceber o mundo. Num registro indireto, as lamentações dramáticas dos moradores lusos de Pernambuco, transcritas por frei Calado, também ilustraram eventos que, infringindo a normalidade, evidenciavam as formas usuais da vida cotidiana. Descrevendo a retirada para a Bahia da população que acompanhou o exército do conde de Bagnuolo derrotado pelas tropas holandesas, o sacerdote lastimava:

Considerar agora a multidão de gente de todas as idades que se ia retirando, assim por a praia, como por entre os matos, e como iam deixando por os caminhos as alfaiaias de suas casas, por não as poderem carregar; aqui os tristes ais dos meninos, os suspiros das mães, o desamparo das donzelas descalças, e medidas por a lamas, e passarem os rios com pouca compostura de seus corpos alheios da honestidade, e recolhimento em que haviam sido criadas (o que sentiam mais do que perder as vidas) aqui umas desmaiadas, outras com os pés abertos, porque o descostume de andar não as deixava dar um passo adiante; as pragas que rogavam ao

Conde de Banholo (o qual depois que entrou em Pernambuco tudo foi de mal a peor), o ver os amancebados levar a cavalo as mancebas brancas, mulatas e negras, e deixarem ir suas mulheres a pé, e sem saberem parte delas, a fome que todos iam padecendo, o dormirem por o pé das árvores, sem amparo nem abrigo; não é coisa que se pode escrever, porque muitos dos que o viram, com os olhos, como eu, tendo os corações ferreos, não se podiam refrear sem derramar grande cópia de lágrimas¹⁸.

Ressaltava no texto o hábito colonial de proteger as mulheres recolhendo-as à santidade do lar, precaução que permitia furtar à vista de estranhos o espetáculo irresistível de seus corpos em movimento. O depoimento do sacerdote atestava particularmente a falta do hábito de andar das moradoras da colônia, a inadequação de seus calçados e a precedência nos afetos que vários colonos dedicavam às mancebas, em detrimento de suas famílias legítimas. Semelhantes comentários sublinhavam também como, numa sociedade que tentava se manter lusa apesar de incorporar proporções crescentes de mestiços, as classificações sociais teóricas obliteravam-se freqüentemente na prática das interações afetivas, burlando as regras instituídas no dia à dia.

Na década de 1930, cientistas sociais como Gilberto Freyre ou como o historiador Sérgio Buarque de Holanda se debruçaram sobre os valores patriarcais que marcavam os relacionamentos coloniais. Gilberto Freyre autor de *Casa-grande e senzala*, defendeu a idéia de um sadismo do conquistador branco complementado pelo masoquismo de uma mulher indígena ou negra e pela submissão da esposa “criatura reprimida sexual e socialmente dentro da sombra do pai ou do marido” que, por ciúme, maltratava, às vezes, suas escravas¹⁹. O estudioso, todavia, reconhecia às amas-de-leite o direito de se afeiçoarem às crianças amamentadas e de desfrutarem do afeto de jovens que auxiliavam a criar²⁰.

A leitura dos versos de Gregório de Matos sugere

¹⁸ CALADO, Frei Manuel. *Op. cit.*, v. I, p. 83 e 84.

¹⁹ FREYRE, Gilberto. *Op. cit.*, p. 51.

²⁰ *Ibidem*, p. 326 e 327.

outras razões que o masoquismo para a ocorrência de promiscuidades entre escravas negras, moças alforriadas e homens brancos. Favores sexuais remuneravam-se com dinheiro ou presentes. As moças solicitadas pediam roupas ou quantias em dinheiro e serviços dessa natureza possibilitavam acumular pecúlios freqüentemente destinados à compra da liberdade.

Mais recentemente historiadores como Stuart Schwartz²¹ ao analisarem as peculiaridades do tráfico negreiro, destacaram elementos significativos para a compreensão da vida das cativas em solo brasileiro. No rastro do desaparecimento gradual da escravidão indígena, no primeiro quartel do século XVII, foram africanos e crioulos que asseguraram a permanência das atividades coloniais. Houve, todavia, uma ampla disparidade entre o número de homens e de mulheres desembarcados²², decorresse o fenômeno de uma decisão dos fornecedores africanos ou da preferência dos colonos que adquiriam a mão-de-obra. Schwartz, pois, salientou como a população mestiça não representava na capitania da Bahia senão uma minoria da força de trabalho e como, à vista do número restrito de nascimentos de filhos de escravas registrados em documentos de engenhos, era forçoso concluir que a renovação da mão-de-obra cativa dependeu, sobretudo, do tráfico atlântico.

Sérgio Buarque de Holanda, por sua vez, em *Raízes do Brasil*, apontou a ânsia de prosperidade sem custo, de riquezas e de títulos honoríficos amealhados sem excesso de trabalho, como fatores de um espírito aventureiro luso que teria incentivado o recurso ao trabalho compulsório de escravos. O historiador indicava a escravidão praticada em Lisboa, antes da frota cabralina descobrir Porto Seguro, como a fonte de inspiração para a criação do novo modelo colonial de exploração agrícola instaurado no Brasil. No que dizia respeito às relações sociais entre senhores e escravas, o autor defendeu a tese de uma certa doçura, alegando que a influência sínua das cativas dissolvia

²¹ SCHWARTZ, Stuart B. *Segredos internos: engenhos e escravos na sociedade colonial*. São Paulo: Cia. das Letras, 1999. (Capítulo 13 - A população escrava na Bahia).

²² Schwartz mencionou 30 a 40 % de mulheres e 2 a 6% de crianças presentes a bordo das naus negreiras.

Op. cit., p. 286.

qualquer idéia de separação das categorias sociais: “Uma suavidade dengosa e açucarada invade, desde cedo, todas as esferas da vida colonial”²³. A ênfase do autor sobre semelhantes princípios da vida colonial deixou-lhe, entretanto, pouco espaço para maiores reflexões sobre as peculiaridades da condição feminina na *formação do Brasil*.

Cronistas locais, viajantes forasteiros e estudiosos do sistema de vida patriarcal sublinharam todos a proteção dispensada às mulheres. A necessidade de resguardo derivou provavelmente da insegurança que podia reinar nas estradas e nas ruas das cidades, mas os perigos físicos se desdobravam ainda no âmbito social. Pais nobres temiam que homens de condição inferior seduzissem suas filhas. A honra de cada família encontrava-se atrelada à conduta moral da esposa e das filhas. Escrevendo em 1711, o jesuíta Antonil sublinhava a necessidade dos engenhos possuírem acomodações externas para alojar os hóspedes de passagem, já que, num Brasil “falto totalmente de estalagens”, os aposentos oferecidos aos viajantes costumavam ser muito requisitados. O autor afirmava: “Ter casa separada para os hóspedes é grande acerto, porque melhor se recebem e com menor estorvo da família e sem prejuízo do recolhimento que hão de guardar as mulheres e as filhas e as moças de serviço interior, ocupadas no aparelho do jantar e da ceia”²⁴.

O viajante espanhol François Coreal estranhou a susceptibilidade exacerbada dos colonos em relação à honra:

Não é que eles não pareçam corteses e afáveis em seus modos, mas eles são tão sensíveis nas questões relativas a sua honra, tão ciumentos no que diz respeito às mulheres & tão vaidosos de sua própria importância, que é muito difícil, para não dizer impossível, de fazer amizade com eles²⁵.

Tamanhas precauções não impediam as mulheres de acreditar que a flor de sua virgindade murcharia se

²³ HOLANDA, Sérgio Buarque de. *Raízes do Brasil*. 12. ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 1978. p. 31.

²⁴ ANTONIL, André João. *Cultura e opulência do Brasil*. 2. ed., São Paulo: Ed. Nacional, 1967. p. 141 e 167.

²⁵ COREAL, François. *Voyages de François Coreal aux Indes Occidentales* contenant ce qu'il y a vu de plus remarquable pendant son séjour depuis 1666 jusqu'en 1697. Paris: André Cailleau, 1722. p. 170 e 171. (Minha tradução).

não fosse colhida nos primeiros anos de vida e, muitas vezes, elas tomavam iniciativas arriscadas. Coreal observou:

As mulheres são menos vistas que no México, por causa do grande ciúme dos maridos, mas para satisfazer sua paixão elas colocam em obra todo tipo de estratagema, apesar de agirem em detrimento de sua honra & de sua vida, pois, caso flagradas na prática do crime, seus maridos as esfaqueiam sem mais nem menos & seus pais ou seus irmãos as prostituem. Elas se tornam então cortesãs públicas servindo igualmente brancos & negros. Se a persecução dos maridos não impede as intrigas de suas mulheres, aquela dos pais não impede as mães de socorrerem caridosamente as filhas tão logo se tornem núbias²⁶.

²⁶ *Ibidem*.

Os passeios de mulheres honradas incluíam idas à missa e visitas a parentes e amigas. Acompanhadas por escoltas de escravos, elas se deslocavam em cadeira coberta ou numa rede suspensa em forte vara de madeira que os carregadores apoiavam sobre o ombro. Em suas memórias Wagener retratou uma senhora rica deitada numa rede que dois negros descalços transportavam. Uma fila de serviçais seguiam-na, carregando sobre a cabeça cestas de belas frutas destinadas à anfitriã. Um texto explicativo complementava a ilustração aquarelada. O autor ressaltava:

Desta forma deixam-se transportar, por dois fortes escravos, à casa de amigos ou à igreja, as esposas e filhas de ilustres e ricos portugueses; penduram sobre varas os bonitos tapetes de veludo ou damasco, afim que o sol não as queime muito forte. Também trazem atrás de si uma variedade de lindos e saborosos frutos como presente àqueles que pretendem visitar²⁷.

²⁷ WAGENER, Zacharias. *Op. cit.*, p. 190 e 191.

O mercenário inglês Cuthbert Pudsey reparava também:

Nesta cidade as classes de mulheres mais elegantes usavam,

em lugar de sapatos, chapins, de meio pé de comprido, de prata. Tampouco saiam de portas afora para a rua, mesmo que fosse pelo espaço de meia pedrada, sem serem carregadas entre dois escravos numa rede de grande valor. E sobre elas, para guardá-las do sol, um pano de rico bordado engastado de pérolas.²⁸.

As moças alforriadas ou escravas, que pertenciam a irmandades de sua própria condição social, participavam com maior liberdade que as senhoras lusas das festas religiosas celebrando santos de sua devoção. Depois das missas, os festeiros costumavam oferecer cozidos de carne, vinho e aguardente. Gregório de Matos que parecia apreciar o tema, compôs poemas burlescos sugerindo que em tais festas, onde dança e bebida corriam soltas, as jovens bebiam tanto, bebendo com vinho e “não como convinha” que, por vezes, *desbebiam* o líquido ingerido²⁹.

Os *homens bons* saíam de casa acompanhados por escravos de confiança e munidos de adagas e de pistolas³⁰, cuja função não era apenas de aparato. O médico francês Gabriel Dellon que, em 1679, ficou algum tempo em Salvador notou a profusão de escravos da Guiné, de Angola e de outros lugares que havia nas ruas da capital e comentou: “aqueles que têm a sorte de agradar a seu Amo, são dispensados dos trabalhos mais rudes & destinados aos cuidados da casa. Eles seguem seus Senhores quando esses se deslocam pela cidade e ajudam a carregá-los...”³¹.

Quando não cavalgavam, os homens também usavam redes. Caso não possuíssem uma ou não pudessem dispor de escravos próprios, eles recorriam àqueles que alugavam os préstimos e entregavam o dinheiro apurado a seus donos. Gregório de Matos, por exemplo, relatou em versos um passeio com alguns amigos, ao Rio Vermelho, para onde foi levado numa rede que dois *pais do ganho* seguravam: “eu na rede um cação”³². Na chegada ao destino, uma missa seguida de lauto banquete esperava o grupo. Contudo, as

²⁸ PUDSEY, Cuthbert. As memórias de Cuthbert Pudsey sobre o Brasil holandês (1629 – 1640), In: *História Naturalis*, Rio de Janeiro, Seropédica, 2001. folio 8 r e 8 v.

²⁹ MATOS, Gregório de. *Op. cit.*, v. III, p. 624 e p. 628.

³⁰ COREAL, François. *Op. cit.*, p. 170 e 172.

³¹ DELLON, Gabriel B. *Relation de l’Inquisition de Goa*. Paris: Daniel Hortemels. 1688. p. 207.

³² MATOS, Gregório de. *Op. cit.*, v. III, p. 585.

pretensões à nobreza não se limitavam às mulheres de vida exemplar. Noutro poema, Matos ridicularizou duas moças de vida fácil³³. Alugando uma rede para ir a uma festa de sua irmandade, elas caíram ao chão quando os punhos da rede cederam.

Distinguiam-se no Brasil colonial mulheres casadas, honestas, de outras dispostas a manter relações sexuais ocasionais ou amancebamentos. Importava saber se eram, ou não, nascidas na terra, cristãs velhas, cristãs novas ou mouras e se vinham de famílias ricas ou pobres, pois, o status do pai ou do marido repercutia amplamente na posição social da esposa e das filhas. Mulheres de senhores de engenho ou de outros lavradores lusos mantinham a precedência sobre as esposas de oficiais mecânicos. Às mulheres casadas pobres e às viúvas sem recursos, a posse de alguma escrava quitandeira proporcionava um meio de vida visto como digno e a possibilidade de vender nas ruas doces ou comidas preparados nas cozinhas de suas casas, já que a obrigação de manter resguardos decorosos dificultava as condições de sua subsistência. Àquelas que mereciam respeito, Gregório de Matos dedicou poemas ceremoniosos, cheios de metáforas preciosas que contrastavam com o tom familiar dos versos endereçados às outras. Os versos do poeta exemplificavam um leque diversificado de atividades que podiam ser observadas em Salvador e o teor dos preconceitos vigentes contra condutas consideradas pouco honoráveis:

Nos *Diálogos das grandeszas do Brasil*, Brandônio, relatava:

não poucos [colonos] usam também de pão, que mandam amassar e cozer em suas casas, feito de farinha que compram do Reino ou mandam buscar às casas das padeiras, porque há muitas que vivem desse ofício. As mulheres se trajam muito bem e custosamente, e quando vão fora caminham em ombros de escravos, metidas dentro em uma rede³⁴.

³³ BRANDÃO, Ambrósio Fernandes. *Op. cit.*, Diálogo sexto, p. 246.

Em princípio, um parâmetro de visibilidade ou de invisibilidade acompanhava a posição social das mulheres. Quanto mais elevado o status, mais difícil a especificação das atividades que cada uma teria o direito (ou o dever) de executar. A condição honrosa daquelas que, por pertencerem à elite, circulavam em redes de aparato, lembrava um pouco a situação das mulheres do islã, obrigadas ao uso do véu para serem vistas como pessoas³⁵. Tanto em Olinda quanto em Salvador, elas se deslocavam, assaz inacessíveis, debaixo dos cortinados que recobriam seu meio de locomoção.

A invisibilidade social que era seu apanágio, apresentava um corolário curioso: aconteciam poucas feiras nas vilas lusas da colônia. As mulheres dos colonos respeitáveis recebiam os alimentos em casa ou mandavam alguém comprá-los. Segundo observou José Antônio Gonsalves de Mello³⁶, quando os holandeses conquistaram Recife, eles passaram a proceder de modo diferente: “Havia vários mercados, como o mercado do peixe, o mercado do Recife, o mercado de carne, o de verduras e o Mercado Grande de Maurícia no terreiro dos coqueiros”. Efetivamente, o sistema luso de aquisição de víveres, documentado nos comentários de Wagener sobre a “Molher negra”, não precisou esperar até o século XVIII para ser instituído no Brasil:

As mulheres negras não são de talhe menos esbelto e bem proporcionado que os homens. Nem por isso, todavia, são poupadass, tendo de trabalhar de forma exaustiva nos engenhos e canaviais da mesma maneira que os homens e crianças. Há algumas delas que conhecem bem o dinheiro espanhol e holandês; mandam-nas então os donos à rua, a fim de venderem galinhas, pássaros, peixes secos e toda a sorte de magníficas frutas, tudo bem contado, item por item; quando, porém a negra é descuidada e aceita dinheiro falso ou de pouco valor, de volta a casa, deixa em seguida, de dar a correta conta ao senhor pelas mercadorias, é na mesma hora

³⁵ FERREIRA, Francirosy Campos Barbosa. *Imagem oculta: reflexões sobre a relação entre os muçulmanos e a imagem fotográfica*. Dissertação de mestrado apresentada ao Departamento de Antropologia da FFLCH - USP: São Paulo, 2001.

³⁶ MELLO NETO, José Antônio Gonsalves de. *Tempo dos flamengos*. 1947. p. 129 e 130.

amarrada e duramente açoitada; por esse motivo, preferem ser empregadas em outros serviços mais penosos a ocuparem-se nessa perigosa mercancia³⁷.

³⁷ WAGENER, Zacharias, *Op. cit.*, p. 175.

A situação das mulheres livres contrapunha-se àquela das escravas que apenas obedeciam às ordens e costumavam palmilhar ruas e caminhos, descalças e atarefadas, ocupadas no serviço dos campos, das casas e da moenda ou na função de negras de ganho. Por vezes, um certo escalonamento de matizes de cor de pele, parecia influir também, no modo como eram tratadas, como sugeriam os poemas de Gregório de Matos.

Nos engenhos ou nas cidades, muitas moças alforriadas ocupavam posições sociais assaz ambíguas. Quando elas eram dispensadas da obrigação de continuar a servir suas antigas senhoras, elas preferiam evitar o exercício de trabalhos manuais (vistos como degradantes) e depender de amantes remediados que lhes asseguravam a subsistência, roupas decentes e um ócio honroso. Elas também faziam questão de possuir sapatos, um privilégio custoso negado às escravas.

Outro interstício na hierarquia social assinalava o caso de moças lusas obrigadas a se tornar religiosas (tivessem ou não vocação para tanto) para poupar a herança dos filhos homens. Os pais forçavam-nas à reclusão, quando, impossibilitados de prover-lhes dotes ou marido adequados, eles temiam que elas os desonrassem com homens indesejáveis. Nos poemas de amores conventuais de Matos que vituperava a avareza de tais parentes, sonhos, ambrosias, chouriços temperados e peixes cozidos atestavam amplamente que as artes culinárias eram prendas femininas permitidas às freiras³⁸.

³⁸ MATOS, Gregório de. *Op. cit.*, v. IV, p. 843 a 879.

Em suma, nos primeiros séculos da colonização cozinhar figurava entre as atribuições das mulheres, mas as informações registradas na literatura de uma sociedade que estimava ostentar prestígio e valorizava o ócio, despertaram mais dúvidas do que satisfizeram

a curiosidade. Quem eram as mulheres que cozinhavam? Quem decidia o cardápio das refeições? Que técnicas de preparo utilizariam? Para quem cozinhavam?

As mulheres lusas na cozinha das casas coloniais seiscentistas

Consideradas no âmbito da longa duração, as técnicas de cultivo e de transformação de mandiocas bravas e aipins em alimentos gostosos, saudáveis e nutritivos constituíram efetivamente uma herança indígena com valor identitário da qual puderam se orgulhar os descendentes de forasteiros estabelecidos no Brasil colonial. Em meados do século XVI, entretanto, o desconhecimento nativo dos requintes da culinária e da doçaria européia escandalizou os colonizadores. Gabriel Soares de Sousa, por exemplo, ao descrever a complexidade dos preparos de mandiocas e a diversidade das farinhas, não hesitou em afirmar que, nas aldeias de origem, as índias não cozinhavam. Elas apenas traziam das roças mandiocas cultivadas e coziham-nas. Segundo o cronista, elas tampouco lavavam roupas e apenas trançavam os fios de algodão fiados, pois, não sabiam tecê-los³⁹. Condutas tão impróprias à condição feminina não advinham, porém, de uma falta de habilidade. O autor assinalava como nos primórdios do período colonial, as matronas portuguesas se apressavam em ensinar as técnicas da arte de cozinhar às jovens índias, à par dos trabalhos de agulha, do catecismo e dos usos morais. Os preparos culinários referidos na literatura permitem deduzir que essas jovens foram então ensinadas a manejar novos condimentos, entre os quais ressaltava o açúcar, e que aprenderam também a assar em fornos e a fritar em gordura, procedimentos que ignoravam anteriormente. Soares de Sousa explicava:

³⁹ SOUSA, Gabriel Soares de. *Tratado descriptivo do Brasil em 1587*. 4. ed., São Paulo: Cia. Ed. Nacional / EDUSP, 1971. p. 312.

Também as moças deste gentio [tupinambá] que se criam e doutrinam com as mulheres portuguesas, tomam muito bem o cozer e lavrar, e fazem todas as obras de agulha que lhe ensinam, para o que têm muita habilidade, e para fazerem cousas doces, e fazem-se extremadas cozinheiras; mas são muito namoradas e amigas de terem amores com os homens brancos⁴⁰.

⁴⁰ *Ibidem*, p. 313 e 314.

Uma concepção lusa de alimentação parece ter prevalecido, quaisquer que fossem as mulheres na lida das panelas ou dos experimentos culinários. O depoimento de Soares de Sousa sugeria a colaboração estreita de mulheres de diferentes condições sociais, preparando lado a lado, iguarias de estilo português: confeitos, bolos assados e bolinhos fritos, etc.. Quando cativas africanas começaram a substituir as mulheres nativas no serviço das casas, no último quartel do século XVI, sua presença tampouco deve ter desencadeado alterações imediatas nas receitas, a despeito do termo quitandeira já figurar nos versos de Gregório de Matos, no final do século seguinte. O poeta relatava saborear em Salvador e no Recôncavo baiano: sonhos, ambrosias, ovos reais com canela, arroz de leite, filhós, fatias, mal-assadas e pastéis, para não citar as galinhas de cabidela, os chouriços, as morcelas, as saladas, os repolhos ensopados e os cozidos à moda portuguesa⁴¹.

Em fins do século XVI, o padre Cardim, ao assinalar a adoção do pão da terra entre os colonos, listou vários tipos de preparos que transformavam os vegetais da dieta indígena em pães ou em doces distanciados de qualquer herança nativa:

Desta mandioca curada ao fumo se fazem muitas maneiras de caldos que chamam mingáos, tão sadios e delicados que dão aos doentes de febres em lugar de amido e tizanas, e da mesma massa se fazem muitas maneiras de bolos, coscorões, fartes, empenadilhas, queijadinhas d'açúcar, e misturadas com farinha de milho ou de arroz, se faz pão com fermento, e levedo que parece de trigo⁴².

⁴¹ PAPAVERO, Claude. *Ingredientes de uma identidade colonial: os alimentos na poesia de Gregório de Matos*. Tese de doutorado apresentada ao Departamento de Antropologia da FFLCH - USP: São Paulo, 2007. p. 294 e 295.

⁴² CARDIM, Fernão. *Op. cit.*, p. 46.

A incorporação de ingredientes brasileiros na culinária colonial não se fez às cegas. A despeito de evidenciar um apego luso às tradições alimentares, Gabriel Soares de Sousa também sugeriu que o senso crítico das soteropolitanas operou, avaliando caso a caso a qualidade da matéria prima disponível:

Desta carimã e pó dela bem peneirado fazem os portugueses muito bom pão e bolos amassados com leite e gemas de ovos, e desta mesma massa fazem mil invenções de beilhós, mais saborosos que de farinha de trigo, com os mesmos materiais, e pelas festas fazem as frutas doces com a massa desta carimã, em lugar de farinha de trigo, e se esse a que vai à Bahia do reino não é muito alva e fresca, querem as mulheres antes a farinha de carimã que é alvíssima e lavra-se melhor com a qual fazem tudo muito primo⁴³.

⁴³ SOUSA, Gabriel Soares de. *Op. cit.*, p. 178 e 179.

Os depoimentos de autores seiscentistas, mesmo sem enveredar por detalhes triviais, atestavam que açúcar, manteiga, farinha de arroz ou de milho, ovos, água de flor de laranjeira ou canela eram adicionados às diferentes farinhas de mandioca seca ou fresca, aos polvilhos ou aos beijus nativos. Uma grande diversidade de frutas locais cozidas com açúcar (as conservas) constava entre as iguarias prediletas e o consumo de doces marcava o ritmo dos hábitos de sociabilidade. Em dias como o natal ou o entrudo, adoçavam-se os convívios. No cotidiano, belas frutas (como os cajus em épocas de safra) ou doces elaborados alegravam os amigos. Gregório de Matos, por exemplo, recebeu, no engenho da Cajaíba, sonhos mandados por uma jovem a quem tinha dedicado um poema quando ela substituiu um amante brutal por outro homem:

Veio a frota da Guaíba, / entrou, e tomado terra, / achou
duas naus de guerra / de comboio té a Cajaíba: / estava eu
vendo de riba / o Serigipe famoso, / quando vi com vento
airoso / vir entrando pela barra / por cabo Inácio Pissarra, /

e por fiscal João Cardoso.// [...] Partiu-se o doce excelente, / em que os presentes têm parte, / que entre ausentes não se parte, / o que veio de presente: / cada um se foi contente / *velhos, mancebos, meninos, / e estão em rogo contínuos / pedindo co'a boca toda, / que o doce façais de boda, para que sejamos dignos*⁴⁴.

Noutra ocasião, quando o poeta visitava a propriedade de um amigo que residia na ilha Grande, a filha do anfitrião fez questão de lhe oferecer sonhos. Com enorme emoção e respeito Matos celebrou a cortesia da menina:

Deu-me a rapariga uns sonhos / tão ricos como ela própria, / sonhava em me regalar: / não foi mentira, o que sonha. / Visitou-me sua Avó, / que é mui honrada pessoa, / só quem tem honra, dá honra. / Assim o façam meus Filhos, / como então o fez Macota⁴⁵.

Entretanto, ao receber uma moqueca oferecida pela amásia do feitor da Cajaíba, o poeta brincou, muito menos respeitoso, no tom levemente irônico que adotava para flertar com negras da cozinha, em casas de amigos que costumavam recebê-lo:

Susana: o que me quereis, / que me trazeis tão mimoso, / não sou homem tão baboso, / que com pouco me enganeis: / que o vosso peixe me deís, / convém que dar-mo vos deixe, / mas é razão que me queixe, / de dar-mo, por que eu vos dê, / que não sou eu homem, que / a carne vos dê por peixe⁴⁶.

Em Salvador, como no Recôncavo ou como em Olinda, cozinhava-se não somente para alimentar famílias, agregados e escravos, mas ainda para demonstrar caridade e ostentar importância social. Talvez as esposas dos *homens bons* não estivessem sempre atentas às refeições oferecidas a pessoas necessitadas, pois existiam intendentes encarregados de supervisionar essa tarefa. O médico francês Gabriel Dellon, preso pela Inquisição de Goa por solicitar que

⁴⁴ MATOS, Gregório de. *Op. cit.*, v. VI, p. 1502 e 1503.

⁴⁵ *Ibidem*, v. VI , p. 1533.

um paciente não fosse obrigado a beijar uma imagem santa, conseguiu passar algumas horas diárias longe da cadeia. A nau da carreira das Índias na qual seguia viagem, a caminho do tribunal lisboeta, fez escala em Salvador e ele obteve a permissão de apenas dormir em sua cela, graças à intervenção de amigos soteropolitanos:

O Brasil apresenta a particularidade de não ter ninguém reduzido a tal estado de miséria que precise mendigar o pão, & os infelizes que chegam de países distantes, tão incapazes que possam estar de trabalhar, nunca são rejeitados pelas pessoas de posses, cada uma delas considerando uma questão de honra abrigar em sua residência tantos miseráveis quanto consegue, & até acontece freqüentemente que Senhores de qualidade alimentem em sua casa um número considerável de pobres inválidos, sem nem sabê-lo, seus intendentes tendo recebido ordens definitivas para receber e agasalhar todos aqueles que se apresentam, sem que seja necessário informar os Donos da casa.⁴⁷

No início do mesmo século, outro viajante francês de fortuna modesta, Pyrard de Laval, relatava um episódio um pouco semelhante. Contou que, em certa ocasião, foi procurado por uma escrava de Angola que, após algumas voltas pela cidade, o levou à casa de uma jovem portuguesa:

que me fêz mui bom gasalhado e me mandou logo aprestar uma mui boa refeição; e vendo que meu chapéu não era bom, ela com sua própria mão mo tirou da cabeça e me deu outro novo de lã de Espanha com uma bela presilha, fazendo-me prometer que tornaria a visitá-la, e de sua parte prometendo-me que me favoreceria e me daria gôsto em tudo o que pudesse. [...] Tive também conhecimento e amizade com outra rapariga portuguesa, natural do Porto, chamada Maria Mena, que era dona de uma casa de pasto, de sorte

⁴⁷ DELLON, Gabriel B. *Op. cit.*, p. 204 e 205. (Tradução minha).

que me não faltava de comer e de beber, porque mo dava quando eu o queria, sem dizer coisa alguma a seu marido e ainda me dava dinheiro para eu pagar na presença dêle. Chamava-me ela o seu camarada⁴⁸.

⁴⁸ PYRARD de Laval, François. *Viagem de Francisco Pyrard de Laval*. Porto: Livr. Civilização. 1944.

Maria Mena não era a única soteropolitana que comercializava comidas e bebidas. Além das viúvas e das mulheres pobres que preparavam doces e guisados vendidos nas ruas ou em lojas por intermédio de escravas quitandeiras, outras mulheres livres ou alforriadas também viviam de fornecer gêneros comestíveis à população. Destacava-se o exemplo, supracitado, das padeiras, cuja produção fazia sucesso garantido na Cidade da Bahia. Os poemas de Matos mencionavam de relance um “Lobato patifão, marido da confeiteira”, pasteiteiros munidos de cepos que assavam empadas de carnes e ainda um sem número de taverneiros e de taverneiras socialmente desprezíveis⁴⁹.

As Atas da Câmara Municipal soteropolitana, por sua parte, censuravam os comerciantes que atravessavam víveres e mantimentos, açambarcando todos os gêneros disponíveis, antes mesmo que os barcos dos produtores chegassem ao porto da cidade. A venda desses alimentos tornados escassos e revendidos com benefícios polpidos nas lojas ou nas ruas da cidade dificultava a tarefa dos almotacês que vigiavam o preço e a qualidade das mercadorias vendidas, o peso e o pagamento das taxas devidas à municipalidade.

Quando faltava dinheiro líquido na colônia, o açúcar, produto exportado e consumido, serviu, por vezes, como instrumento de barganhas pessoais. Segundo Gregório de Matos, lascas e caixas de açúcar podiam facilitar a obtenção de favores sexuais. O autor, certa vez, acusou de furto o feitor da Cajaíba: “Se furtais tanto fragmento / de açúcar para as mulheres, / pode ser, se lho não deres, / que tenhais entendimento...”⁵⁰

⁵⁰ *Ibidem*, v. VI, p. 1462.

Noutra ocasião, ele censurou um colono que deixou de manter o trato apalavrado: Tudo a Môça suportou, / tudo sofreu a tal Môça, / porque a caixa tudo adoça, / e a ela tudo amargou: / nesciamente se enganou / sem desculpa, e sem razão, / pois na fôrça da sezão, / devia ver, que a encaixa / quem lhe promete uma caixa, / para correr-lhe o caixão⁵¹.

A etiqueta social observada pelas mulheres lusas honradas em visitas a parentes e amigas, parece ter impressionado muito o conde de Nassau e seus conselheiros. No primeiro relatório que os responsáveis pelo Brasil holandês encaminharam à Companhia das Índias Ocidentais, eles descreveram:

As mulheres porém se vestem custosamente e se cobrem de ouro, trazem poucos diamantes ou nenhum e poucas pérolas boas, e se ataviam muito com jóias falsas. Só saem cobertas e são carregadas em uma rede, sobre a qual se lança um tapete, ou encerradas em uma cadeira de preço, de modo que elas se enfeitam para serem vistas somente pelas suas amigas e comadres. Quando vão visitar, primeiramente mandam participar, a dona [da casa] senta-se sobre um belo tapete turco de seda estendido sobre o soalho e espera as suas amigas, que também se sentam a seu lado sobre o tapete, à maneira dos alfaiates, tendo os pés cobertos, pois seria grande vergonha deixar alguém ver os pés⁵².

O caso paradigmático de Dona Jerônima de Almeida, mulher de Rodrigo de Barros Pimentel, colono luso que se retirou para a Bahia na seqüência da conquista holandesa de Pernambuco, permite que se perceba diversos usos do cotidiano colonial. Segundo frei Calado, essa senhora respeitável, mãe de muitas filhas e filhos, chegou a ser multada pelos holandeses em noventa caixas de açúcar para se livrar da acusação de acolher e alimentar uma tropa de soldados inimigos que lhe traziam cartas do marido. Encarcerada, condenaram-na a ser degolada em virtude da acusação de um escravo que ela mandara

⁵¹ *Ibidem*, v. II, p. 382 a 384.

⁵² BREVE discurso sobre o estado das quatro capitâncias conquistadas de Pernambuco, Itamaracá, Paraíba e Rio Grande, situadas na parte setentrional do Brasil. In: MELLO NETO, José A. G. (Org.). *Fontes para a história do Brasil holandês*. V. I, A economia açucareira, Recife: Parque Histórico dos Guararapes / MEC / SPHAN / Fundação Pró-Memória, 1981. p. 108 e 109.

açoitar. Foi preciso que uma delegação de senhoras portuguesas da melhor estirpe, moradoras dos arredores de Recife, solicitasse pessoalmente a comutação da pena ao conde de Nassau. Atendidas em seu pedido, elas agradeceram cortesmente o favor, mas declinaram o convite de um jantar:

elas lhe beijaram a mão por a mercê, e favor, e lhe responderam que o banquete que elas vinham buscar a sua casa era, que achando graça em seus olhos, fosse servido S. Excelência de acudir a tão grande crueldade, e perdoar a Dona Jerônima: e que o jantar à sua mesa haviam por recebida a mercê, porém que não era uso nem costume entre os Portugueses comerem as mulheres, senão com os seus maridos, e ainda com estes era quando não havia hóspedes em casa (não sendo pai ou irmãos) porque nestes casos não se vinham assentar à mesa...⁵³.

⁵³ CALADO, Frei Manuel. *Op. cit.*, v. I, p. 111.

Os conselhos do poeta Gregório de Matos destinados a uma noiva incluíram recomendações precisas sobre os procedimentos que convinham a uma moça prendada:

Irá mui poucas vêzes à janela, / Mas as mais que puder irá a panela: / Ponha-se na almofada até o jantar, / E tanto há de coser como de assar / Faça-lhe um bocadinho mui caseiro / Porém podendo ser coma primeiro, / E ainda que o veja pequenino, / Não lhe dê de comer como a menino⁵⁴.

⁵⁴ MATOS, Gregório de. *Op. cit.*, v. V, p. 1089 e 1090.

No mesmo poema, Matos recomendava à jovem que em lhe vindo a sua doençinha mandasse Madalena pedir à mãe água de flor de laranjeira. Fosse ou não a noiva versejada pessoa de condição modesta, preparar um bocadinho caseiro para o marido, tarefa que lhe cabia, não excluía a presença de alguém na casa, a quem ela podia mandar procurar algo necessário, dentro ou fora da residência.

À Marana, jovem amásia de um dos homens que contavam no engenho da Cajaíba, Matos também aconselhava:

Já tenho dito a Marana, / que na casa onde habita, / se dê muito a respeitar / com as negras da cozinha, / Se lhe entra por um ouvido, / sai pelo outro: é menina, / o que faz, é andar folgando / co Cabra Vicente, e Chica. / Com que lhe não tem respeito, / e se ela toma farinha / para mandar a esta casa, / qualquer negrinho lhe grita. / Tenho lhe dito Marana, do peixe da pescaria / o melhor à vossa Mãe, / que assim faz a boa Filha. / Em vindo as mariscadeiras / do mangue carregadinhas, / ninguém meta a mão nos Cestos, / que os melhores são de Quita. / Remetei-os logo ao Sítio, / e fique embora vazia / a casa de vossa amigo, / porque primeiro está a minha. / Se lá tendes nessa casa / dez hóspedes cada dia, / cá tendes vossas irmãs, / vossa Mãe, vossas Sobrinhos⁵⁵.

⁵⁵ *Ibidem*, v. VI, p. 1526.

Marana não era uma esposa oficial, porém, a responsabilidade da casa e a escolha dos víveres distribuídos pelas diversas residências do engenho recaíam visivelmente sobre seus ombros. Esperava-se que decidisse, mandasse fazer e fosse obedecida.

Os dados esparsos, recolhidos nos versos do poeta soteropolitano ou nas obras de cronistas lusos ou holandeses, comprovam a injustiça cometida por estudiosos que anularam o papel das mulheres lusas em seus retratos de práticas coloniais. Era pouco provável que, apenas por disporem de escravas, mulheres de homens prestigiados abdicassem do direito de opinar a respeito da composição das refeições, dos ingredientes utilizados e dos temperos que aromatizariam as panelas, já que os alimentos servidos se apresentavam impregnados do desejo de ostentar honorabilidade. Ora supervisionando o preparo de iguarias, ora mandando efetuar tarefas, ora participando à criação culinária, ora, talvez, distribuindo porções de guloseimas às escravas que mexiam o conteúdo das panelas (para evitar que os doces desandassem, uma recomendação expressa da infanta portuguesa Dona Maria), a invisibilidade social nas ruas nunca impediu as mulheres lusas de estarem presentes nas casas do Brasil colonial, tanto quanto as

concubinas de todos os matizes de pele e condição social que fizeram as vezes de esposas num sem número de lares. Ao se analisar a contribuição indígena, branca e negra à formação de uma culinária brasileira, seria, portanto, conveniente detalhar melhor o processo da aceitação de modos de cocção e de ingredientes comestíveis à dieta alimentar luso-brasileira, sem atribuir a épocas prísticas predileções que levariam muitas décadas para se impor ao conjunto da população colonial.

Nos versos seiscentistas de Gregório de Matos, em todo caso, imperou um nítido viés luso em relação à dieta alimentar, já que o poeta ridicularizou freqüentemente as iguarias que a população indígena, africana ou mestiça comia. A aceitação pelos colonos de quitutes de sabor exótico, marcados pela criatividade e competência culinária de escravas e de mulheres pobres, encobriu certamente vivências difíceis e ricas em valores culturais. Como bem observou Jeffrey M. Pilcher⁵⁶, no final do século XIX, quando as tortilhas, vistas apenas como ingredientes de uma dieta nativa, se tornaram emblemáticas da identidade mexicana, foi através de uma opção coletiva e deliberada da população que elas foram transformadas em alimento amplamente representativo de um estilo de vida e de uma identidade local.

Referências

ANTONIL, André João. (João Antonio Andreoni). *Cultura e opulência do Brasil*. 2. ed. (Texto da ed. de 1711), São Paulo: Cia Editora Nacional, 1967.

BRANDÃO, Ambrósio Fernandes. *Diálogos da grandeza do Brasil*. São Paulo: Melhoramentos, 1977.

BREVE discurso sobre o estado das quatro capitâncias conquistadas de Pernambuco, Itamaracá, Paraíba e Rio Grande, situadas na parte setentrional do Brasil. In: MELLO NETO, José Antônio G. de (Org.). *Fontes para a história do Brasil holandês*. v. I,

A economia açucareira, Recife: Parque Histórico dos Guararapes / MEC / SPHAN / Fundação Pró-Memória, 1981.

CALADO, Frei Manuel. *O valeroso Lucideno e triunfo da liberdade. 2 v.*, Belo Horizonte/ São Paulo: Itatiaia/ EDUSP, 1987.

CARDIM, Fernão. *Tratados da terra e gente do Brasil. 3. ed.*, São Paulo: INL/ MEC/ Cia. Ed.Nacional, 1978.

COREAL, François. *Voyages de François Coreal aux Indes Occidentales* contenant ce qu'il y a vu de plus remarquable pendant son séjour depuis 1666 jusqu'en 1697. Paris: André Cailleau, 1722.

COSTA PORTO, *Os tempos de Duarte Coelho*. Recife: Secretaria de Educação e Cultura, 1978.

DELLON, Gabriel B. *Relation de l'Inquisition de Goa*. Paris: Daniel Hortemels, 1688.

FERREIRA, Francirosy Campos Barbosa. *Imagem oculta: reflexões sobre a relação entre os muçulmanos e a imagem fotográfica*. Dissertação. [Mestrado em Antropologia]. FFLCH - USP, São Paulo, 2001.

FREYRE, Gilberto. *Casa grande e senzala*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1966.

HOLANDA, Sérgio Buarque de. *Raízes do Brasil. 12. ed.* Rio de Janeiro: José Olympio, 1978.

LIVRO de Cozinha Da Infanta D. Maria, Códice da Biblioteca Nacional de Nápoles, Fac-símile, Imprensa Nacional / Casa da Moeda, Lisboa, s/d.

MARCHANT, Alexander. *Do escambo à escravidão*. São Paulo: Cia. Nacional, 1943.

MATOS, Gregório de. *Crônicas do viveiro baiano seiscentista*. Obra completa de Gregório de Matos, 7 v, AMADO, James (Org.). Bahia: Editora Universitária, s/d.

MELLO NETO, José Antônio Gonsalves de. *Tempo dos flamengos*. Rio de Janeiro: José Olympio. Documentos Brasileiros, 1947.

MESGRAVIS, S. Laima. Os aspectos estamentais da estrutura social do Brasil colônia. *Estudos Econômicos*, n.13, 1983, p. 799-811.

PAPAVERO, Claude G. *Ingredientes de uma identidade colonial: os alimentos na poesia de Gregório de Matos*. Tese. [Doutorado em Antropologia] FFLCH - USP, 2007.

PILCHER, Jeffrey, M. *Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*. México: Ed. De la Reina Roja / CONACULTA / Ciesas, 2001.

PUDSEY, Cuthbert. As memórias de Cuthbert Pudsey sobre o Brasil holandês (1629 – 1640). In: *História Naturalis*, Rio de Janeiro, Seropédica, 2001.

PYRARD de Laval, François. *Viagem de Francisco Pyrard de Laval*. Porto: Livraria Civilização, 1944.

SALVADOR, Frei Vicente. *História do Brasil 1500-1627*. 5. ed., São Paulo: Melhoramentos, s/d.

SCHWARTZ, Stuart B. *Segredos internos: engenhos e escravos na sociedade colonial 1550–1835*. São Paulo: Cia. das Letras, 1999.

SOUSA, Gabriel Soares de. *Tratado descritivo do Brasil em 1587*. 4. ed., São Paulo: Cia. Ed. Nacional / EDUSP, 1971.

WAGENER, Zacharias. Thierbuch In: TEIXEIRA, Dante M. (Org), *Brasil Holandês: documentos da Biblioteca Universitária de Leiden*. 3 v., Rio de Janeiro: Index, Ilustrada, 1997.

Comida quente, mulher ausente: produção doméstica e comercialização de alimentos preparados no Rio de Janeiro no século XIX¹

Almir Chaiban El-Kareh

Resumo: O preconceito construído por certos viajantes de que a senhora carioca era preguiçosa, apesar de evidências em contrário encontradas na mesma literatura de viagens e em outras fontes do século XIX, vem sendo repetido acriticamente nos últimos duzentos anos, inclusive por historiadores. Pretendo aqui jogar este preconceito por terra, munido principalmente de outras crônicas de viagens e de anúncios de jornais, estes últimos aqui trabalhados de maneira sistemática num período de 40 anos, e provar que não só as mulheres pobres e as escravas trabalhavam, mas também as senhoras cariocas, cujo trabalho permaneceu “invisível”.

Palavras-Chave: Produção Doméstica. Alimentos Preparados. Comércio Ambulante de alimentos. Trabalho Feminino. Estratégias e Práticas Empresariais.

Abstract: The bias of some travelers against the carioca lady as being lazy, despite evidence to the contrary found in the same travel literature and other sources of the nineteenth century, has been perpetuated uncritically in the past two hundred years, even by historians. I propose to put an end to this bias armed mainly with other travel chronicles and newspaper classified advertisements that were analyzed in a systematic way over a period of 40 years, and demonstrate that not only lower class women and female slaves worked, but also the carioca lady, whose work remained “invisible”.

Almir Chaiban El-Kareh Doutor/EHESS/Paris. NEMO/Depto. Antropologia/UFF. Prof. Visitante Especial/FAPERJ.
almirelkareh@gmail.com.

¹ Texto recebido: 29/06/2008.
Texto aprovado: 03/07/2008.

Keywords: Domestic Production. Processed Food. Street Vendors Food. Women's Work. Strategies and Commercial Practices.

Desconstruindo um mito

O comentário de alguns viajantes da primeira metade do século XIX de que as mulheres cariocas viviam num ócio total, se propagou como um incêndio de ravina seca pela literatura de viagens. Ora, desfalecidas de prazer, deitadas com a cabeça recostada sobre os joelhos de suas mucamas que lhes faziam cafuné ou lhes catavam piolhos²; ora, num ato de preguiça extrema, ocupando as escravas em servi-lhes um copo de água que, portanto, estava ao alcance de suas mãos; ora empunhando o chicote ameaçando de puni-las, ora punindo-as com ele ou com a palmatória, passavam, assim, o dia engordando sentadas em suas esteiras ou recostadas em suas marquesas.

Em contrapartida, alguns viajantes comentavam que as famílias brasileiras eram muito numerosas não sendo “[...] incomum verem-se dez, doze ou quinze filhos de uma mesma mãe”³; outros, ainda que viajados e experientes, talvez exagerassem afirmando que o “sentimento doméstico entre os brasileiros”, além de ser difundido em todas as classes, era muito forte, pois “[...] em país algum, os pais se sacrificam tanto pelos filhos” e “[...] em lugar algum os filhos são mais gratos; uma lição para aquele odioso ser: o pai enérgico da Europa”⁴. Prova deste sentimento doméstico eram as festas de famílias e os aniversários celebrados com entusiasmo⁵. Afirmando, igualmente, que a senhora carioca, quando tinha uma “[...] folga na sua faina de andar fiscalizando escravos e tomando conta da casa”, era levada pelo marido a Petrópolis ou à Tijuca, ou para passar “[...] algumas semanas ao ar livre, em Constância”⁶, em Teresópolis.

Maria Graham, por sua vez, visitando algumas

² EXPILLY, Charles. *Mulheres e Costumes do Brasil*, trad., prefácio e notas de Gastão Penalva, 2. ed., primeira publicação em 1863, São Paulo: Cia. Editora Nacional, 1977. p. 247.

³ KIDDER, Daniel P. *Reminiscências de Viagens e Permanências no Brasil (Rio de Janeiro e Província de São Paulo)*. Compreendendo Notícias Históricas e Geográficas do Império e das Diversas Províncias. São Paulo: Martins Fontes/EDUSP, 1972. p. 195.

⁴ BURTON, Richard Francis. *Viagem do Rio de Janeiro a Morro Velho*. Apresentação e notas de Mário Guimarães Ferri. Trad. David Jardim Junior. São Paulo: Itatiaia/Edusp, 1976, p. 326-327.

⁵ KIDDER, Daniel P. *Op. cit.* p. 195.

⁶ *Idem*, p. 194.

famílias do subúrbio do Rio, comentou que, em casa de uma delas, após a refeição do meio dia, alguns membros se retiraram para a sesta, enquanto que as mulheres “dedicaram-se a bordados”, de resto muito bonitos, e “[...] às ocupações da casa e à direção das escravas domésticas”⁷. De outra feita, quando foi convidada para um baile e concerto em casa da baronesa de Campos, ela se espantou com a extrema juventude de algumas crianças que aí estavam em companhia de suas mães. Tomando a liberdade de dizer a estas últimas que “[...] na Inglaterra consideraríamos isso maléfico para elas, sob todos os pontos de vista”⁸, e que, àquela hora, as crianças estariam na cama ou em companhia de suas amas e governantas, obteve como resposta, das mães interpeladas, que aqueles que amavam seus filhos precisavam tê-los debaixo de suas vistas e que, ali, naquele baile, não podiam aprender nenhum mal, enquanto que, se ficasse em casa entregues aos cuidados e ao exemplo dos escravos, poderiam se deixar influenciar por seus hábitos e práticas imorais.

E como, antes da chegada de D. João VI, não havia escolas e nem era possível contar com as escravas domésticas para a educação dos filhos dos senhores, eram as senhoras que se encarregavam de educá-los, mantendo a educação, sobretudo das mulheres, dentro dos limites dos cuidados do lar. Posteriormente, a educação das crianças livres e abastadas foi entregue a colégios privados e ao Colégio Pedro II, subordinado ao Ministério do Interior, geralmente internatos, e a preceptores de ambos os sexos⁹ que se deslocavam até as casas de seus alunos ou aí viviam.

Vê-se, pois, que as mulheres das classes mais abastadas estavam plenamente ocupadas com os afazeres domésticos, que compreendiam o fiar, o tecer, o costurar e o bordar para si mesmas e suas famílias e para dar de presente. Além de terem a seu cargo criar e educar seus numerosos filhos, ensinar às jovens escravas a executar as tarefas quotidianas da casa, como

⁷ GRAHAM, Maria. *Diário de uma viagem ao Brasil*. São Paulo: Itatiaia, 1990. p. 335.

⁸ *Idem*, p. 327-328.

⁹ A educação das crianças e adolescentes e a formação de uma camada de profissionais do ensino, diretores de escolas e professores, de ambos os sexos e de diferentes nacionalidades, serão objeto de um outro artigo.

limpar, arrumar, lavar e passar a roupa, cozinhar e cuidar dos seus senhores e dos seus filhos (inclusive lavá-los, vesti-los, penteá-los e calçá-los). Somente quando dispunham de escravas, geralmente crioulas, ou seja, nascidas numa família brasileira e aí criadas, adestradas e formadas nas artes do lar, ou então africanas que já se haviam iniciado e se tornado peritas nelas, era que as senhoras podiam transferir o encargo de formar as escravas novas às mais velhas. Quanto à administração da casa e controle dos escravos permaneciam sob a esfera exclusiva de sua ação ou, em algumas famílias mais ricas, sob a direção de uma governanta, frequentemente livre. O comentário de Kidder e Fletcher é disso um testemunho:

Quase todas as senhoras fazem os seus próprios vestidos ou pelo menos cortam-nos e arranjam-nos para as escravas costurarem, pelos últimos figurinos de Paris. Sentam-se no meio de um círculo de negrinhas, pois sabe bem que, se "o olhar do mestre engorda o cavalo" da mesma forma o olhar da patroa faz a agulha andar mais depressa¹⁰.

¹⁰ KIDDER, D. P.; FLETCHER, J. C. *O Brasil e os Brasileiros* (Esboço histórico e descritivo), trad. Elias Dolianiti. Revisão e notas de Edgar Süsskind de Mendonça. São Paulo / Rio de Janeiro / Recife / Porto Alegre: Companhia Editora Nacional, 1941. p. 187.

Em outras famílias, menos abastadas, as mulheres se dedicavam, além das atividades propriamente domésticas, a atividades ditas produtivas, porque lucrativas. Entre elas estava a confecção de guardanapos, toalhas, lençóis e fronhas bordados. Entretanto, a mais importante dessas atividades domésticas era, sem dúvida, a de preparar, com a ajuda de escravas, quitutes, doces e salgados, para serem vendidos nas ruas. E a parisiense Adèle Toussaint-Samson, que viveu no Rio de Janeiro de 1850 a 1869, aproximadamente, contrariando a versão propalada do ócio das mulheres cariocas, afirmava:

Uma das opiniões mais geralmente aceitas sobre a brasileira é que é preguiçosa e permanece ociosa o dia inteiro. Enganam-se. A brasileira não faz nada por si mesma, mas manda fazer; põe seu amor-próprio em jamais ser vista em uma ocupação

qualquer. Porém, quando somos admitidos em sua intimidade, encontramo-la, de manhã, os pés nus em tamancos, um penhoar de musselina por toda vestimenta, presidindo a confecção dos doces, da cocada, arrumando-os no tabuleiro de suas negras ou de seus negros, que logo vão vender pela cidade os doces, as frutas ou os legumes da habitação.

À saída deles, as senhoras preparam costura para as mulatas, pois quase todas as roupas dos filhos, do dono e da dona da casa são cortadas e costuradas em casa. Ali também são feitos guardanapos e lenços com ponto de crivo, que são enviados para vender, como todo o resto; é preciso que cada um dos escravos ditos “de ganho” traga à sua senhora uma soma indicada, no fim de sua jornada, e muitos são espancados quando voltam sem ela. É isso que constitui o dinheiro para as despesas pessoais das brasileiras e lhes permite satisfazer suas fantasias¹¹.

Senhoras, libertas, escravas e o comércio ambulante de alimentos

A vida das senhoras cariocas menos abastadas seria bem mais risonha se trabalhassem apenas para satisfazer as suas fantasias, mas infelizmente a sua realidade era bem diferente e elas não só trabalhavam para complementar a renda familiar, como também, nos casos das viúvas e mães solteiras ou abandonadas, para o seu sustento e o de seus dependentes. Elas, contrariamente ao que poderia acontecer com uma senhora rica que coraria se fosse “surpreendida em uma ocupação qualquer”, não podiam professar “[...] o mais profundo desprezo por tudo que é trabalho”¹², pois trabalhavam para sobreviver, ainda que fossem “senhoras”, ou seja, livres.

Não resta dúvida que, como o trabalho destas senhoras era realizado no espaço da casa, longe do olhar alheio, era socialmente aceito, não sendo reprovado como era, inicialmente, o trabalho das professoras que, “[...] por ir a pé, sozinhas ganhar a

¹¹ TOUSSAINT-SAMSON, A. *Uma parisense no Brasil*. trad. Maria Lucia Machado, prefácio Maria Inês Turazzi, Rio de Janeiro: Capivara, 2003. p. 156-157.

¹² *Idem*, p.159.

¹³ *Idem*, p.153.

vida a ensinar”,¹³ eram vistas como prostitutas e submetidas a constantes vexames. E esta invisibilidade do trabalho doméstico estimulava muitas mulheres remediadas a que trabalhassem em suas casas, às vezes com a ajuda de algumas poucas escravas, quando não de apenas uma. E, como eram estas últimas que se tornavam visíveis no momento da venda de sua produção no espaço público, eram elas também que arcavam com todos os preconceitos contra o trabalho, e em especial o feminino. Enquanto isso, suas senhoras podiam manter as aparências de uma dignidade honrada pelo ócio.

Ainda que fosse verdade que, no Rio, “[...] todo mundo quer ser senhor, ninguém quer servir”¹⁴, este não era o caso de outras mulheres livres, mas pobres, entre elas muitas ex-escravas, que se dedicavam ao preparo e venda de bebidas e alimentos, às vezes confeccionados na rua mesmo, sob o olhar de todos. Elas eram procuradas por pessoas de todas as classes sociais, especialmente os pobres e os escravos que trabalhavam nas ruas o dia inteiro, onde realizavam, ao menos, sua refeição principal, a do meio-dia.

O número de vendedoras ambulantes de bebidas e alimentos preparados que circulava pelas ruas e praças do centro do Rio de Janeiro chamava a atenção dos viajantes estrangeiros que visitavam a cidade ou que aí viviam, e podia dar uma idéia da importância deste ramo do comércio. Entre elas, as que mais atraíam a curiosidade eram as vendedoras de pão-de-ló, de angu e as baianas vendedoras de pamponha, acaçá e aluá.

A venda do pão-de-ló, “[...] uma espécie de biscoito de Sabóia fino, redondo, da largura de um pires comum”¹⁵, feito à base de farinha de trigo, açúcar e ovos batidos constituía, sem dúvida, um excelente negócio, haja vista que, segundo dizia-se, os seus principais fabricantes eram membros de uma só família, numerosa, que vivia exclusivamente deste comércio. E, ainda que não se mencionasse quem eram

¹⁵ DEBRET, Jean Baptiste. *Viagem pitoresca e histórica ao Brasil*, trad. e notas de Sergio Millet, tomo I (volume 2), São Paulo: EDUSP/Itatiaia, 1978. p. 296. DEBRET, Jean Baptiste. *Viagem pitoresca e histórica ao Brasil*, trad. e notas de Sergio Millet, tomo I (volume 2), São Paulo: EDUSP/Livraria Itatiaia Editora, 1978. p. 341.

elas, certamente se tratava de senhoras que organizavam a sua produção caseira, dirigindo numerosos escravos, cozinheiros e cozinheiras, qualificados, do tipo dos que eram anunciados nos jornais, como aquela “[...] preta cozinheira de forno e fogão e faz doces” que era alugada na rua da Alfândega n. 141¹⁶.

Eram estas senhoras que, certamente, estabeleciam também a estratégia de venda deste quitute, em função do horário de seu maior consumo, uma vez que era a melhor companhia para o café ou o chocolate com leite da manhã ou o chá da noite. Desta forma, suas escravas vendedoras percorriam as ruas da cidade duas vezes ao dia: muito cedo de manhãzinha e no meio da tarde. Saindo bem cedo de casa, “[...] começavam abastecendo os cafés e em caminho entravam nas casas de suas freguesas mais madrugadoras para entregar o pão-de-ló do café da manhã, à razão de um por pessoa”. Esse negócio era tanto mais rendoso “[...] quanto as famílias brasileiras são em geral numerosas”¹⁷.

Sua rotina era, aproximadamente, a seguinte: elas saíam da casa de seus senhores às seis horas da manhã e voltavam às dez, normalmente com uma certa quantidade de ovos para a produção vespertina. Descansavam até às duas horas da tarde e tornavam a sair para voltar, somente ao anoitecer, lá pelas seis e meia. A venda da tarde se destinava “[...] às sobremesas do jantar e às provisões para o chá, refeição habitual servida em todas as casas da cidade entre oito e dez horas da noite”¹⁸. Por esta descrição, percebe-se que estas escravas se dedicavam exclusivamente à venda do pão-de-ló, enquanto que as suas colegas cozinheiras empregavam-se não só na sua produção, como também no preparo das refeições de seus senhores.

Um segundo aspecto desta estratégia era de índole bem feminina: as escravas vendedoras deviam chamar a atenção e ser identificadas por seus trajes e por sua limpeza, uma espécie de marca do negócio: “As negras andam sempre vestidas com muito asseio e às vezes elegância”, dizia Debret, e acrescentava: “Nossos

¹⁶ *Jornal do Commercio*, Rio de Janeiro, R. J., (doravante JC) 01/07/1849, Anúncios, p. 3.

¹⁷ DEBRET, Jean Baptiste. *Op. cit.*, p. 342.

¹⁸ *Idem, ibidem.*

¹⁹ *Idem, ibidem.*

ambulantes [franceses] muito raramente lhes chegam aos pés”¹⁹. E esta estratégia era tanto mais importante quanto “[...] a venda nas ruas não é menos lucrativa” do que aquela de porta em porta e junto aos cafés, pois ela tinha por clientela alvo os muito numerosos escravos e libertos que viviam do trabalho na rua, como os escravos de ganho, as quitandeiras e mesmo os moleques de recado: “[...] a primeira despesa matutina da maioria dos operários consiste na compra do pão-de-ló que eles consideram substancial e bom para o peito”²⁰.

²⁰ *Idem, ibidem.*

Em terceiro lugar, esta estratégia consistia em vender o pão-de-ló em quatro tamanhos diferentes, em que o menor custava apenas um vintém, de modo a alcançar o maior público possível: “O preço dos menores é de um vintém, mas fazem-se outros do dobro ou do quádruplo do tamanho, cujo preço máximo é por conseguinte de 4 vinténs”²¹.

²¹ *Idem, p. 341-342.*

E como este negócio era muito lucrativo, outras senhoras passaram a participar dele, mas em escala mais reduzida, “[...] procurando apenas com o lucro relativo pagar a alimentação diária de seus escravos”²². Neste caso, a venda do pão-de-ló ocupava as escravas tão somente até às 10 horas da manhã. De regresso às residências de seus amos, elas eram empregadas nos afazeres quotidianos da casa.

²² *Idem, p. 342.*

Que a venda de alimentos nas ruas do Rio de Janeiro constituía um bom negócio, bastava ouvir o alarido dos vendedores ambulantes que passavam o dia inteiro a oferecer suas mercadorias gritando os seus pregões. Era formada, em geral, de escravos de “pequenos capitalistas”, ou seja, de pessoas livres que possuíam muito poucos escravos e que viviam da renda obtida com o seu trabalho na rua, fosse como escravos de ganho que vendiam seus serviços, especialmente como carregadores, fosse como vendedores ambulantes. Havia também, entre eles, muitas negras livres, pois eram as mulheres libertas as que mais se entregavam a este tipo de negócios, por exigirem um pequeno capital

inicial, além de seu saber-fazer e seu saber-negociar. Entre elas estavam as inumeráveis vendedoras de bebidas e frutas refrescantes, de grande consumo durante o calor excessivo do verão carioca, que muitas vezes se prolongava pelo outono adentro.

Entre as bebidas refrescantes, vinha em primeiro lugar “[...] o econômico aluá, feito de arroz macerado e açucarado”²³, que, por sua barateza, tornara-se o verdadeiro néctar dos trabalhadores de rua, escravos, libertos e brancos pobres. Entre as frutas refrescantes, vendidas pelos ambulantes, estavam a cana-de-açúcar, cuja maturação coincidia com o verão, e a lima ou limão doce, fruta cítrica com “grande quantidade de essência de um perfume forte e agradável”, que era vendida descascada para que o comprador pudesse desalterar-se mais rapidamente, mas também “[...] para conservar a casca para fazer doce”²⁴ que, certamente, era posteriormente comercializado por elas. As limas eram vendidas até três unidades por um vintém.

A cana-de-açúcar, por sua vez, era vendida em pedaços, a chamada “cana em rolos”. Este sistema consistia em cortar a cana em pequenos pedaços do comprimento do intervalo entre dois nós, que eram raspados a fim de retirar-lhes a casca fibrosa. Eram em seguida mergulhados na água fresca e amarrados em pequenos feixes de sete ou oito pedaços, ou rolos, que se conservavam debaixo de uma toalha molhada. Eram vendidos a dez réis cada feixe. Esses pequenos rolos, de um verde esbranquiçado e transparente, convidavam, na opinião de Debret, o transeunte a desalterar-se, “[...] pois a cada dentada enchem-lhe a boca de um suco abundante, inodoro e muito doce”²⁵. Quanto ao bagaço, que ficava na boca e não passava de um feixe de fibras, era aproveitado para os cavalos, bois e burros, que o apreciavam bastante.

No entanto, as ruas não se esvaziavam com o fim do verão, e, à voga das substâncias refrescantes sucedia, então, “[...] o amor às guloseimas, mantido em apetite, sucessivamente pelas vendedoras de manuê, de pastéis

²³ *Idem*, p. 296.

²⁴ *Idem, ibidem*.

²⁵ DEBRET, J. B. *Op. cit.*, p. 296-297.

quentes, de sonhos, doces, etc.”, cujas receitas, segundo Debret, eram muito diferentes das da Bahia. O manuê, por exemplo, não era um doce, mas “um folheado recheado de carne, bastante suculento e bom para se comer quente”. Por isso, a vendedora tinha o cuidado de cobrir sempre o tabuleiro com uma toalha e uma coberta de lã. Como esse “petisco burguês”²⁶ se fazia com os restos da refeição do meio-dia do senhor, só era vendido à noite. E, na sua opinião, era “o prato favorito das negras das casas ricas ou das empregadas de loja, únicas capazes de pagar o preço exigido”²⁷, pois cada pequena empada se vendia a dois vinténs²⁸.

²⁶ Talvez Debret se refira ao manuê como um “petisco burguês”, porque a “cozinha burguesa” (*la cuisine bourgeoise*) consistia em reutilizar as sobras da refeição anterior na execução de novos pratos.

²⁷ DEBRET, J. B. *Op. cit.*, p. 297.

²⁸ Apesar de não estar claro no texto de Debret, tudo indica que era a escrava cozinheira que, à noite, depois de haver servido a ceia dos seus senhores, produzia e comercializava o manuê em benefício próprio.

²⁹ KIDDER, D. P. *Op. cit.*, p. 186.

As vendedoras ambulantes de doces faziam um grande sucesso junto às crianças cariocas, “[...] encantadas quando avistam na rua as pretas com o favorito tabuleiro cheio de doces e brinquedos” na cabeça. E lá vinha ela gritando o seu refrão, com o seu filhinho amarrado nas costas: “Chora menina, chora menino, papai tem dinheiro bastante, compra menina, compra menino”²⁹.

Entre outros doces, elas vendiam sonhos, “[...] fatias de pão passadas no melaço e com certa quantidade de pevides por cima”. Segundo o artista francês, “[...] esse doce duro e um tanto insignificante, sempre cheio de poeira”, por ser vendido a descoberto e amontoado em pirâmides, a dez réis cada um, era “[...] particularmente apreciado pelas crianças, tão pouco exigentes no Rio de Janeiro, com seus sonhos empoeirados, quanto em Paris com seus pães de mel mais empoeirados ainda”³⁰.

Com a chegada ao Rio de Janeiro, a partir de 1822, de “inúmeros trânsfugas” que se esquivavam às perturbações políticas resultantes da declaração de independência na Bahia, apareceram, entre as quitandeiras da cidade, negras baianas, livres, “[...] notáveis pela sua indumentária e a sua inteligência”. Podiam ser reconhecidas facilmente por sua camisa de musselina ricamente bordada sobre a qual colocava uma baeta, cujo riscado caracterizava a fabricação

³⁰ DEBRET, Jean B. *Op. cit.*, p. 297.

baiana. Mas também, e sobretudo, “[...] pelo seu turbante, bem como pela altura exagerada da faixa da saia”³¹, além da quantidade de jóias de ouro com que se adornavam, aumentando sua faceirice e os atrativos de suas mercadorias.

Umas mascateavam musselinhas e xales, outras ofereciam como novidade algumas guloseimas da cozinha baiana. Foram elas que introduziram no Rio de Janeiro o “acaçá”³², a pamonha e o “aluá”, bem como o uso do “[...] polvilho de forma, amido preparado em pequenos quadrados de uma polegada de espessura e próprios para engomar roupa”.

O acaçá, segundo Debret, era uma espécie “[...] de creme de arroz doce vendido frio dentro de um canudo de folha de bananeira”³³, e a pamonha era um bolo de canjica, ou seja, uma “[...] pasta açucarada feita com farinha de milho e leite e vendida em folhas de mamoeiro”³⁴. Estes quitutes fizeram grande sucesso e passaram a ter um lugar cativo no cardápio da cozinha popular carioca.

O aluá³⁵, “[...] feito de arroz macerado e açucarado”, era uma bebida de fácil fabricação, à base de arroz fermentado, ligeiramente acidulada, embora açucarada, e muito fresca e agradável de beber-se. Devido ao seu baixo preço, se tornou a bebida preferida dos trabalhadores de rua, escravos, libertos e brancos pobres. A montagem deste pequeno negócio era simples e exigia um pequeno capital inicial, pois bastava à vendedora livre “[...] possuir um pote de barro, um prato, uma grande xícara de porcelana e, finalmente, um coco de cabo de madeira”. Este último utensílio, uma espécie de concha, lhe servia ao mesmo tempo de medida de capacidade, pois seu conteúdo era suficiente para encher a xícara, que era vendida a dez réis. Esse negócio era, além de tudo, prático: “[...] todo esse aparelhamento, solidamente amarrado e embrulhado numa toalha é fácil de carregar à cabeça”³⁶.

As vendedoras de aluá, tais como as de pão-de-ló, eram “[...] notáveis pela elegância ou, ao menos, pela

³¹ *Idem*, p. 302-303.

³² Bolinho da culinária afro-brasileira, feito de milho macerado em água fria e depois moído, cozido e envolvido, ainda morno, em folhas verdes de bananeira. Culinária Afro-Brasileira, <http://www.colégiosaofrancisco.com.br>

³³ Notar a diferença para esta definição atual do acaçá: “Bolinho da culinária afro-brasileira, feito de milho macerado em água fria e depois moído, cozido e envolvido, ainda morno, em folhas verdes de bananeira”. Culinária Afro-Brasileira, <http://www.colégiosaofrancisco.com.br>

³⁴ DEBRET, Jean Baptiste. *Op. cit.*, p. 302.

³⁵ Bebida feita de milho, de arroz ou de casca de abacaxi fermentados com açúcar ou rapadura. Culinária Afro-Brasileira, <http://www.colégiosaofrancisco.com.br>

³⁶ DEBRET, Jean Baptiste. *Op. cit.*, p. 296.

limpeza de seus trajes, naturalmente proporcionais à fortuna dos senhores”³⁷. Mas, sabendo-se que a administração da cozinha era uma tarefa feminina, é evidente que era a senhora que organizava tanto a produção quanto a comercialização desta bebida, e que era ela a mentora desta estratégia, tão feminina, de conquistar a clientela através de vendedoras bem apessoadas. Mas, ao que parece, para obter alguma vantagem na disputa pelos possíveis compradores, ela era ajudada pelas qualidades pessoais de suas vendedoras escravas. Era aí que a vendedora negra, “de natural faceiro e interesseiro”, podia obter o seu ganho, aproveitando-se da ocasião para travar novos “conhecimentos lucrativos”, que ela cultivava durante o resto do ano, “mediante visitas furtivas” que lhe davam algum dinheiro a título de gorjeta ou de “[...] recompensa por pequenos obséquios prestados com condescendência”³⁸.

Outro grande negócio do ramo da alimentação de rua era o angu. Alimento substancial, era o prato predileto dos pobres e dos escravos que trabalhavam nas ruas do Rio de Janeiro. Ele era preparado pelas quitandeiras em suas barracas e consumido no local “[...] por escravos e gente do povo que às vezes acham mais econômico ou mais cômodo comer dessa maneira”³⁹.

O angu constituía-se, basicamente, de uma massa consistente de farinha de milho ou de mandioca com água e sal escaldada ao fogo. A sua menor porção custava um vintém e correspondia a duas colheradas da grande colher de pau de cabo comprido que se usava para servi-lo. No entanto, “[...] um escravo operário de grande apetite”⁴⁰ necessitava, para a sua refeição, de uma porção de três vinténs que, da mesma forma que os escravos de ganho, pagava com suas economias.

A montagem deste negócio de alimentos preparados não custava muito, além de seu saber-fazer, pois bastavam-lhes:

³⁷ *Idem, ibidem.*

³⁸ *Idem, ibidem.*

³⁹ KIDDER, D. P. *Op. cit.* , p. 72.

⁴⁰ DEBRET, Jean B. *Op. cit.*, p. 310.

[...] duas marmitas de ferro batido colocadas sobre fornos portáteis; um pedaço de pano, de lã ou de algodão, por cima da tampa de cada marmita, completa o aparelhamento culinário, a que se acrescentam duas grandes colheres de pau de cabo comprido. Conchas grandes e chatas e cacos de barro fazem as vezes de pratos para os transeuntes que se lembram de parar, e uma concha volumosa de marisco serve de colher⁴¹.

⁴¹ *Idem*, p. 309.

As senhoras donas de pensões de família e de comida

Enquanto a população pobre e a população escrava das ruas permaneciam numericamente estáveis e eram compostas por pessoas que, à noite, voltavam para suas respectivas casas, onde dormiam e, no dia seguinte, tomavam o café da manhã antes de retomarem a labuta quotidiana, o comércio de alimentos preparados não mudou muito de caráter. No entanto, a chegada, sobretudo depois de 1850, de milhares de imigrantes, em sua grande maioria pobre e celibatária, sacudiu o mercado imobiliário⁴² e alimentício do Rio de Janeiro. Vivendo em pequenos quartos, às vezes a dois, não tendo onde cozinhar e nem tendo tempo para isso, eram obrigados a realizar todas as suas refeições nas ruas, como os pobres em geral. Muitas vezes, os mais pobres dentre eles eram obrigados a se contentar com um punhado de farinha de mandioca molhada no caldo de laranja, não podendo sequer complementar esta refeição com os quitutes baratos apregoados pelas vendedoras ambulantes, nem com o substancial angu das quitandeiras.

Em sua maioria portugueses, esses imigrantes trouxeram hábitos alimentares distintos dos brasileiros. Preferiam o chá ao café, o vinho à cachaça, o pão à farinha de mandioca, o bacalhau com batata e cebola ao feijão preto com toicinho e carne-seca. Para satisfazer a demanda dessa população, inúmeras pensões de famílias começaram a disputá-la.

O enorme número de anúncios nos jornais cariocas onde donos e donas de casa ofereciam quartos para

⁴² KAREH, Almir C. EL. A pobreza pertinho do céu: moradia e alimentação dos pobres no Rio de Janeiro (1850-1889). *Maracanã*, Ano III, n. 1, jan. 2005/mar. 2007, Rio de Janeiro: UERJ, p. 73-96.

alugar em suas próprias residências, com ou sem refeição, ou ofereciam apenas as refeições (mais usualmente, o jantar, ao meio-dia), são uma demonstração cabal das transformações sociais e urbanísticas da cidade.

⁴³ Nossa pesquisa foi feita no Jornal do Commercio (1849-1888) e no Correio Mercantil (1854-1858), ambos periódicos do Rio de Janeiro.

Em nossa amostragem dos anúncios de jornais⁴³, que vai de 1849 a 1888, podemos perceber a evolução da oferta e procura por cômodos, mobiliados ou não, com ou sem serviço de quarto, com ou sem refeições, e a do perfil do hóspede mais que o do hospedeiro.

Desde muito cedo, esta atividade econômica se revelou ambígua e depreciada socialmente, apesar de seu papel fundamental no funcionamento da economia urbana carioca. Ambígua, por se tratar de uma forma de hotelaria que, por ser realizada no espaço doméstico, se confundia com a hospitalidade familiar, aliás muito presente nos costumes brasileiros. Ambígua, também, por que eram os donos de casa os donos da pensão ou, ao menos, quem a administrava, e o que era uma atividade eminentemente econômica ficava, por razões sócio-culturais, empanada pela atividade doméstica, obscura e depreciada. E ainda mais depreciada porque, normalmente, realizada por mulheres. Mulheres sós, mulheres estrangeiras, mulheres remediadas quando não pobres.

E só porque eram extensões da economia doméstica é que as mulheres puderam, com o seu saber-fazer doméstico, não somente participar desta fatia do mercado de alimentos preparados, como dominar este setor da alimentação. Como elas detinham, no âmbito da casa, o monopólio do saber-cozinhar ou, ao menos, do saber dirigir e organizar as atividades domésticas, uma vez sós e estimuladas pela demanda de quartos e de refeições prontas, foram capazes de transformar um saber puramente doméstico e não lucrativo, numa profissão rentável, ainda que não percebida socialmente como tal.

O ambiente familiar e a comida caseira que as pensões de família ofereciam, correspondiam aos seus

valores e sentimentos domésticos e, pari passu, realizavam o desejo dos expatriados de reencontrar seus lares. Daí, certamente, mas apenas em parte, o seu sucesso. Aos altos preços, já por si sós desestimuladores, cobrados pelos relativamente pouco numerosos hotéis, somava-se sua freqüência predominantemente masculina para inibir a presença de senhoras desacompanhadas de seus maridos, que preferiam buscar abrigo em casas de famílias.

Aos poucos, os “pequenos capitalistas”, homens e mulheres proprietários de pouquíssimos escravos, ao mesmo tempo domésticos e de ganho, que lhe forneciam uma pequena renda, bem como mulheres viúvas ou solteiras viram na possibilidade de alugar partes de sua casa uma forma de aumentar seus ganhos. Estas casas, normalmente sobrados situados no centro comercial, que alugavam cômodos com ou sem comida e as que forneciam apenas comida surgiam para atender a demanda desta numerosa classe pobre, oriunda da imigração, e começaram a concorrer com as pensões de famílias mais confortáveis e, consequentemente, mais caras, que ocupavam casas inteiras em bairros mais afastados do comércio. Elas procuravam atrair, sobremaneira, as camadas intermediárias dos caixeiros, ou seja, dos empregados do comércio. Sendo assim, tinham que conformar os horários de suas refeições ao horário do comércio, que abria às 9 horas da manhã e fechava às 4 da tarde. Diferentemente das pensões de família mais distantes do centro da cidade, onde seus hóspedes só consumiam o café da manhã e a ceia da noite, realizando a refeição principal, o jantar ao meio-dia, no centro comercial, as casas de pensão de comida ofereciam especialmente o jantar que, muito frequentemente, era levado ao local de trabalho dos seus fregueses entre meio-dia e uma hora da tarde.

A disputa por estes hóspedes potenciais pode ser acompanhada em suas diferentes etapas através dos anúncios de jornais. Neles, é possível perceber a melhoria

do nível de renda de parte destes caixeiros que podiam pagar mais, fosse por quartos maiores, mais arejados e mais bem mobiliados e até mesmo com direito a banho “de chuva”, fosse por pensões de família mais confortáveis, onde se podia comer melhor.

Em todos os casos, para transformar uma casa de família numa pensão de família, era preciso algum investimento de capital. E nem todas as casas eram suficientemente grandes a ponto de poderem ser transformadas sem grande alteração de suas divisões internas. E como, no mais das vezes, as que se situavam nas paróquias centrais da cidade ocupavam um sobrado próprio ou alugado, que inicialmente servira apenas de residência, esta mutação em pensão implicava numa alteração do espaço do lar e das relações de família, com perda de sua intimidade e privacidade. A cozinha familiar adquiria o status de local de produção comerciável e a sala de estar, eventualmente, ou qualquer outro espaço, o de refeitório de pensionistas, estranhos à família. Mas, ao mesmo tempo, os hóspedes pensionistas deviam ser acolhidos como se fossem membros dela, deviam “se sentir em casa”. Esta promiscuidade era socialmente percebida como nefasta para a família na medida em que expunha a intimidade e privacidade dela e, especialmente, da dona de casa e suas filhas.

A demanda crescente dos hóspedes por maior independência, intimidade e conforto e, posteriormente, por melhores condições higiênicas, refletia o aumento do nível de vida das pessoas, o consumo cada vez maior de gêneros importados, a aquisição de hábitos e modos de vida europeus e de uma nova forma de viver e ocupar o espaço urbano.

Um trunfo bastante convincente na disputa entre os proprietários de pensões de família era a sua localização. As que ficavam mais próximas do centro da cidade, ou nele mergulhadas, tinham a vantagem de desonerar seus hóspedes de todo tipo de gasto com transporte, podendo mesmo aí realizar todas as

suas refeições. Aliás, esta proximidade dos negócios era, talvez, de todas, a maior vantagem das casas de “pensão de comida”, que não exigiam muita transformação do espaço doméstico.

Não resta dúvida de que elas tinham que disputar a clientela formada basicamente pelo pessoal do comércio, mas também pelos estudantes universitários, com os restaurantes, que viviam quase que exclusivamente dela, e com as padarias, confeitarias e cafés que rivalizavam com elas oferecendo salgadinhos os mais variados⁴⁴. E era notável a sua capacidade de luta utilizando os mesmos meios de propaganda que os restaurantes, ou seja, os anúncios nos jornais. É bem verdade que dispunham de menores recursos e que seus reclamos ocupavam menos espaço, o que não as impedia, entretanto, de estarem permanentemente presentes, ao lado de seus rivais, nas colunas dos anúncios dos periódicos mais importantes da cidade.

Estas casas de “pensão de comida” não recebiam apenas “pensionistas para o almoço e o jantar” como também, e sobretudo, entregavam “comida em casa”. E o negócio de mandar comida “para fora” era de tal maneira lucrativo que algumas delas só serviam ao comércio: “Na travessa de São Francisco de Paula n. 18 continua-se a fazer jantares para fora com todo o asseio que é possível, por ser de casa particular, declarando-se que só se cozinha para casas de comércio”⁴⁵.

E a necessidade de carregadores de “caixas de comida” cresceu na mesma medida. No início, às vezes, era o pessoal do comércio que tomava a iniciativa de alugar escravos para este serviço: “Precisa-se de um preto ou moleque para ir buscar a comida para uma loja, no qual serviço gasta uma hora por dia, por ser perto, quem pretender dirija-se à rua Velha de São Francisco n. 15, armário”⁴⁶. Mas, em função da concorrência crescente entre os fornecedores de “jantares para fora”, este serviço se tornou uma atribuição das pensões, restaurantes e hotéis.

⁴⁴ KAREH, Almir C. El.; BRUIT, Héctor. Cozinhar e comer, em casa e na rua: culinária e gastronomia na Corte do Império do Brasil. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, n. 33, jan./jun. de 2004, p. 76-96.

⁴⁵ *Correio Mercantil*, Rio de Janeiro, R. J. (doravante, CM), 01 out. 1856, Anúncios, p. 3.

⁴⁶ CM, 24 mar. 1854, Anúncios, p. 2.

A contratação de meninos negros, os moleques, e de adolescentes estrangeiros, os “moços”, ou de adultos, escravos e livres, para carregar as “caixas de comida”, dependia do tamanho do negócio. Quanto maior era o número de caixas a serem carregadas, maior a necessidade de pessoas fortes, sendo então preferidos os homens adultos. E, na medida em que a mão-de-obra escrava encarecia e se rarefazia na cidade, maior era a tendência a se preferir os trabalhadores livres. E, enfim, quando o número de caixas a serem carregadas passou a exigir vários carregadores, inflando os custos do serviço de entrega, introduziu-se o carrinho para levá-las: “Precisa-se comprar um carro para condução de caixas, que esteja em bom uso; quem tiver, deixe carta no escritório desta folha a S. B.”⁴⁷

⁴⁷ JC, 23 nov. 1871, Anúncios, p. 1.

⁴⁸ KAREH, Almir C. El. Cantando espalharei por toda a parte, Se a tanto me ajudar engenho e arte: Propaganda, técnicas de vendas e consumo no Rio de Janeiro (1850-1870), no prelo da Revista Antropolítica da UFF.

A concorrência entre esses distintos fornecedores de comida pronta se fazia em diferentes níveis. Pela propaganda nos jornais⁴⁸, oferecendo maior conforto em suas salas e comida melhor, propondo um cardápio mais variado e alimentos em maior quantidade e preços melhores, e as que forneciam quartos, maior conforto hoteleiro. Outros meios de propaganda eram os letreiros e tabuletas, colocados à frente dos restaurantes e pensões de comida, contendo a lista dos pratos oferecidos e, certamente, a publicidade feita pelos próprios pensionistas. O acirramento desta disputa pode ser acompanhado através da propaganda nos jornais. Os artifícios encontrados iam da guerra de preços, passando pela quantidade e qualidade dos pratos, até subterfúgios totalmente alheios à alimentação propriamente dita, como por exemplo, o status social de seus fregueses ou o direito a prêmios, como este: “Atenção. Almoços com dois pratos, pão e café, 280 rs.; jantares com quatro pratos, pão e sobremesa, a 500 rs.; **e sendo pensionista 20\$ por mês a toda a hora e com direito a um bilhete de loteria**, no hotel Santo Antonio, rua de São José n. 116 onde se acharão melhores explicações a respeito”.⁴⁹ (Grifo meu).

⁴⁹ JC, 01 out. 1872, Anúncios, p. 6.

Mas quem eram esses proprietários de pensão e porque metiam tanto medo nos proprietários de restaurantes e hotéis? A leitura sistemática dos reclamos dos jornais nos fornecem algumas pistas. Primeiramente, as pensões eram muito numerosas e estavam presentes em toda a cidade, ainda que concentradas no seu centro comercial, próximas das lojas comerciais e da alfândega que lhes forneciam a maioria dos clientes. Em segundo lugar, elas ocupavam normalmente os sobrados, ou seja, os mesmos locais das residências das famílias remediadas que forneciam os “jantares para fora”. Daí que os anúncios insistiam sobre a origem da comida que devia ser melhor por ser “de casa de família” ou de “casa particular”. E elas podiam empregar os escravos domésticos e seus próprios familiares tanto na produção de alimentos preparados quanto na sua entrega acondicionados em caixas. O que concorria para baratear o seu preço final e aumentar a sua procura. Aliás, todos os anúncios de procura por pensão de comida, de nossa amostragem, solicitavam os serviços de casas particulares.

Como, normalmente, os anúncios de pensão de comida eram anônimos e impessoais, torna-se difícil identificar o gênero dos seus proprietários. Sem embargo, como se sabe que a cozinha era da responsabilidade da mulher, diretamente, decidindo e preparando os pratos, ou indiretamente, vigiando e controlando o trabalho dos cozinheiros e cozinheiras, escravos e livres, seria correto supor que a maioria das pensões pertencesse a mulheres, donas de casa, ou fosse por elas dirigidas. No mais das vezes, o fornecedor de pensão de comida se identificava apenas quando se tratava de um restaurante que servia “jantares para fora”.

Em apenas dois casos de nossa amostragem os anunciantes se identificam como mulheres⁵⁰. Num deles, datado de 1857, uma senhora se identifica como tal, mas não se tratava de uma pensão de comida, e sim do fornecimento de salgados e doces para festas,

⁵⁰ No entanto, eram muitas as mulheres, geralmente viúvas, que detinham o controle de casas comerciais de todo tipo, inclusive botequins, depois da morte de seus maridos: “Aviso ao público. A viúva Maria Amália Duhrkoop, tendo traspassado o seu estabelecimento de botequim, sito dentro do Passeio Público, à Sra. Eliza Petzold, julga nada dever a pessoa alguma; [...]. JC, 01 jul.1872, Anúncios, p. 6.

⁵¹ JC, 04 abr. 1857, Anúncios, p. 3.

⁵² “Fornece-se comida para o comércio e casa de família, com todo o asseio e prontidão; na Rua Sete de Setembro n. 203, sobrado. O serviço é dirigido por senhoras”. JC, 13 mai. 1888, Anúncios, p. 8.

⁵³ JC, 01 out. 1872, Anúncios, p. 7.

o que era socialmente aceitável: “Receitas Particulares. Na rua do Rezende n. 21 há uma senhora que se incumbe de aprontar empadas e doces para mesas, em porções grandes e pequenas, para a Semana Santa, e outro qualquer dia, sendo tudo muito bem feito”⁵¹. Num outro caso, datado de 1888, depois de anunciam-se como uma pensão de comida, elas agregam: “O serviço é dirigido por senhoras”⁵². Fazendo supor que muitas dessas pensões eram organizadas por senhoras que necessitavam de se juntar para poder montar um empreendimento deste gênero e que já era possível às mulheres assumir publicamente seus status de empresárias contido na expressão “dirigido por senhoras”, como se quisessem significar com isso que “não sujavam as mãos na cozinha”.

Quanto aos homens, parece que não padeciam deste problema. Já nos anos 1870, pelo menos, “Fiúza com casa de dar comida ao comércio e pensionistas, declara aos seus fregueses e amigos que se mudou do beco de Bragança n. 18, para a rua da Candelária n. 42, 2º andar, onde continua a bem servir os seus fregueses”⁵³.

O crescimento do número de pensões, que abocanhava uma parte substancial da população que realizava sua principal refeição na rua, pode ser igualmente aquilatado pelo número de cozinheiras que eram procuradas e se ofereciam através dos jornais para a produção doméstica de alimentos. Ora, como sabemos, que as mulheres não eram empregadas nos restaurantes e hotéis, com raríssimas exceções, podemos concluir que as cozinheiras, livres e escravas, anunciadas para o comércio se dirigiam quase exclusivamente às pensões de família ou de comida. Em nossa amostragem, mesmo se supusermos que nenhum cozinheiro foi trabalhar nas pensões, o que é falso, no ano de 1860, aparecem 15 cozinheiros e 20 cozinheiras; no de 1870 eles são 48 para 53 cozinheiras; no de 1880, eles são 70 enquanto elas somam 147, ou seja, mais do dobro; e no de

1887, apesar de haver uma queda em números absolutos, a proporção é de 21 cozinheiros para 67 cozinheiras, portanto, elas são mais do triplo. Do que se pode concluir que o ritmo de crescimento das pensões de família e, sobretudo, das pensões de comida chegava a ser três vezes maior do que o dos restaurantes e hotéis no final da monarquia, sem incluirmos os cozinheiros que, de fato, trabalhavam nelas.

No entanto, o mercado de alimentos preparados devia atender a todos os níveis salariais, e eram muitos os que não podiam freqüentar diariamente nem mesmo as pensões de comida mais baratas e se viam obrigados a fazer suas refeições em locais sem higiene e a comer comida de qualidade discutível:

Uns vão regularmente comer a certas casas comerciais, outros se arranjam pelas impossíveis casas de pasto da Cidade Nova, os “freges”, onde as refeições não passam de duzentos réis. [...] às sextas-feiras são infalíveis nas comezainas gratuitas dos frades de São Bento⁵⁴.

A proliferação de casas de pasto e tavernas baratas e sem nenhuma higiene dava uma idéia da situação da população trabalhadora urbana, menos favorecida:

As casas de pasto do troço e as tavernas. Recomenda-se à polícia e junta de higiene as imundas casas de pasto e tavernas que por aí formigam, que envenenam quotidianamente as classes operárias. Não existe rua que não tenha imensas dessas pocilgas; onde correm parelhas a porcaria com a imoralidade. Argos⁵⁵.

A insistência em relação à higiene que devia presidir o preparo das comidas explica a recorrência da expressão “com asseio” nos anúncios de restaurantes e pensões de comida. Neles transparece a idéia, ainda vigente, de que a comida feita “em casa” era mais higiênica: “Na travessa de São Francisco de Paula n.

⁵⁴ Azevedo, Aluízio de. *Casa de Pensão*. Rio de Janeiro: Globo, 1987. p. 300.

⁵⁵ JC, 02 jan. 1864, Anúncios, p. 4.

18 continua-se a fazer jantares para fora com todo o asseio que é possível, por ser de casa particular”⁵⁶.

⁵⁶ CM, 17 maio 1856, Anúncios, p. 3.

Outra marca da concorrência estabelecida entre os fornecedores de alimentos preparados, foi sua adaptabilidade à composição social do seu público alvo. Como a maior parte do pessoal do comércio, tanto comerciantes quanto comerciários, era estrangeira e, mais particularmente, portuguesa, muitos foram os que procuraram adaptar-se a seus gostos. Os jornais estavam repletos de anúncios de padarias, confeitorias, cafés, restaurantes e hotéis, onde se oferecia uma variedade enorme de salgadinhos, doces e pratos, em sua maioria, portugueses, mas também italianos, franceses e brasileiros. O que explica a procura e a oferta crescentes de bons cozinheiros e cozinheiras sabendo cozinhar “à portuguesa”, “à francesa”, “à italiana” e preparar massas e fazer doces.

No entanto, o preparo de comida estrangeira implicava na aquisição de produtos importados, mais caros, o que encarecia sua confecção. Por esta razão, supomos que as pensões mais baratas deviam servir a cozinha trivial carioca, ou seja, o invariável o feijão preto com tocinho, farinha de mandioca e carne-seca, sempre acompanhados pelo molho de pimenta malagueta. Por bebida, água, e como sobremesa, alguma fruta da estação, a laranja e a banana sendo as mais baratas. E um cafezinho para encerrar.

O angu, também, devia fazer parte do cardápio de muitas pensões. De qualquer modo, ele continuava a ser vendido nas ruas e já ganhara um certo status, sendo anunciado nos jornais: “Angu muito bem feito, todos os domingos na quitandeira da rua Nova do Conde n. 23”⁵⁷. É provável, também, que algumas pensões de comida e casas de pasto, visando à numerosa clientela portuguesa, hajam adaptado o cardápio ao seu gosto, oferecendo o barato bacalhau, acompanhado de batata e cebola nacional vinda da região de Nova Friburgo que, por ser de qualidade inferior, era mais em conta que a de Lisboa. As pensões

⁵⁷ JC, 18 set. 1864, Anúncios, p. 3.

de família mais caras certamente estavam mais aptas a subordinar seu cardápio ao gosto de uma clientela com poder aquisitivo mais elevado.

Mas o que a nossa amostragem revela é, especialmente, a melhoria da qualidade da cozinha das pensões e dos restaurantes e hotéis, bem como das famílias cariocas no correr da segunda metade do século XIX. A demanda por cozinheiros, livres e escravos, “de forno e fogão” e “de forno, fogão e massas”, mas sobretudo por “perfeito cozinheiro”, cresce de tal maneira, que se tornou de longe, juntamente com os ajudantes de cozinha, a profissão mais requisitada no Rio de Janeiro, não só para atender aos restaurantes, hotéis e pensões, mas também às famílias: “Aluga-se um cozinheiro branco, de forno e fogão, que sabe ocupar o seu lugar, para casa particular e de tratamento, cozinhando à italiana, à francesa e à portuguesa; na rua dos Inválidos n. 86.”⁵⁸

Porém, havia os que preferiam, talvez por ser mais econômico, ter uma cozinheira ou cozinheiro no próprio local de trabalho, ao invés de comer de pensão. E se a motivação fosse diminuir os gastos com a alimentação, preferiam-se escravos velhos e mulheres livres, porque mais baratos. Mas podia ser, também, por querer-se uma comida mais bem feita e de uma nacionalidade específica. E como o salário era dividido entre vários comensais, era possível engajar, por exemplo, “um perfeito cozinheiro, branco, italiano, que entenda muito de compras, para casa de comércio; na travessa da Barreira n. 1”⁵⁹.

Nos casos em que o cozinheiro era escravo próprio, certamente ele dormia no emprego e, além de preparar as refeições, fazia os demais serviços da casa. Quando livre, ou mesmo escravo de aluguel, ele podia dormir fora do local de trabalho. Ou, então, viver no local do trabalho, provavelmente numa relação de promiscuidade com o patrão: “Faleceu no dia 02 do corrente José Ferreira Bastos e Silva, natural de Portugal [...] Deixou [...] à sua criada, cozinheira,

⁵⁸ JC, 10 out. 1871, Anúncios, p. 1.

⁵⁹ JC, 04 set. 1864, Anúncios, p. 4.

⁶⁰ JC, 04 mar. 1877, Gazetilha, Testamentos, p. 4.

Teresa Rosa Pinto, todo o trem de cozinha e tudo quanto existir dentro da sala dos fundos da venda, onde dormia⁶⁰.

De qualquer forma, é possível perceber-se o surgimento de uma categoria de cozinheiras autônomas vivendo sós ou dividindo um quarto com um companheiro ou uma amiga numa casa de cômodos. Ou então, tornando-se amante de seu patrão, solteiro, para quem continuava a trabalhar, transformando uma relação econômica desfavorável numa relação afetiva vantajosa.

A invisibilidade do trabalho feminino

À medida em que a escravidão se aproximava de seu fim, homens e mulheres, livres e libertos, que detinham o saber-fazer culinário, podiam, com maior ou menor facilidade, montar um negócio de venda de alimentos preparados, fosse uma pensão de comida, fosse uma quitanda de angu. E o espaço da produção doméstica de moradia e de alimentação tendia a se feminizar. À tradicional produção doméstica de alimentos comercializada por vendedores ambulantes, veio acrescentar-se a pensão de comida e a de família. E entre elas havia uma diferença fundamental. A primeira estava sujeita às variações de um mercado consumidor muito inconstante, pois dependia de variáveis pouco controláveis, como o tempo instável e as mudanças climáticas, o humor das pessoas e sua predisposição momentânea para o consumo de alimentos considerados guloseimas, ainda que não fosse esse o caso de alguns deles, como por exemplo o pão-de-ló, a princípio consumido como acompanhante indispensável da refeição matinal e do chá da noite. Este tipo de produção se adequava ao mercado consumidor das primeiras décadas do século XIX, muito restrito e voltado para uma clientela formada basicamente de pessoas muito pobres que passavam o dia na rua.

Os indivíduos de maior poder aquisitivo realizavam suas refeições em casa ou em restaurantes, e, no comércio ambulante de rua, consumiam apenas guloseimas e bebidas e frutas refrescantes. A chegada de um grande contingente de imigrantes europeus celibatários que, ainda que pobre, era assalariado e necessitava de moradia e alimentação, subverteu a ordem vigente, que não estava preparada para recebê-lo. A consequente crise da alimentação foi mitigada, mas somente em parte, pela proliferação de vendedoras de angu, que realizavam sua produção no espaço público da rua, e continuaram a satisfazer a clientela mais pobre. Enquanto que a maior parte da população pobre, constituída de “moços do comércio”, era saciada pelas pensões de comida e de família e pelas casas de pasto, que também forneciam pensão.

A vantagem que os restaurantes e casas de pasto viam no fornecimento de pensão estava em possuir uma freguesia relativamente estável, o que permitia o cálculo econômico, o balanço de suas atividades e a realização de projeções. A importância da fidelidade da clientela pode ser medida nos anúncios que procuram segurar o cliente oferecendo uma redução significativa àqueles que contratassem a pensão mensal.

No entanto, a invisibilidade das donas de pensão de comida e de pensão de família, apesar do seu alarido nos jornais e sua presença nos romances de época, como *A Casa de Pensão* de Aluízio de Azevedo, chega a chocar. Elas sequer são mencionadas nas seletas listas das profissões do Almanak Laemmert⁶¹. Sua pertença ao espaço doméstico e sua proximidade da cozinha, com a qual se confundiam, estigmatizaram esta profissão que nunca adquiriu um nome próprio, sendo referida sempre de forma impersonal – “casa particular, dá-se almoço, jantar e ceia” ou, simplesmente, “jantares do comércio” – e a partir do produto e não do produtor, como no correspondente francês, o *traiteur*, que trata, que negocia.

⁶¹ ALMANAK, Administrativo, Comercial e Industrial (Almanak Laemmert), Rio de Janeiro, 1849-1889.

No Rio de Janeiro, estas mulheres permaneceram, até às vésperas da queda da monarquia, praticamente no anonimato, o que as livrava da mácula impressa em todo indivíduo pelo trabalho. E, por isso mesmo, ainda que a sua presença e a sua marca doméstica impregnasse o lócus – a “casa de pensão” –, contaminasse o alimento – “a comida caseira” – e contagiasses o consumidor – “o pensionista” que devia se sentir “em casa” como um membro da família, era preciso que a mulher empresária, a dona de pensão, responsável pela produção e comercialização de “jantares para fora” da casa, permanecesse invisível, envolta pela fumaça de sua cozinha.

Referências

ALMANAK, Administrativo, Comercial e Industrial (Almanak Laemmer), Rio de Janeiro, 1849-1889.

AZEVEDO, A. de. *Casa de Pensão*. Rio de Janeiro: Globo, 1987.

BURTON, R. F. *Viagem do Rio de Janeiro a Morro Velho*. Apresentação e notas de Mario Guimarães Ferri; trad. David Jardim Júnior. São Paulo: Itatiaia/EDUSP, 1976.

CORREIO Mercantil. Rio de Janeiro, RJ, 1854-1858.

Culinária Afro-Brasileira, <http://www.colegiosaofrancisco.com.br>

DEBRET, Jean-Baptiste. *Viagem pitoresca e histórica ao Brasil*. Trad. e notas de Sergio Millet, tomo I (v. 2), São Paulo: EDUSP/ Livraria Itatiaia, 1978.

EXPILLY, Charles. *Mulheres e costumes do Brasil*. Trad., prefácio e notas de Gastão Penalva, 2. ed., primeira publicação em 1863. São Paulo: Itatiaia, 1990.

GRAHAM, Maria. *Diário de uma viagem ao Brasil*, São Paulo: Itatiaia, 1990.

JORNAL do Commercio, Rio de Janeiro, RJ, 1849-1888.

KAREH, Almir C. El; BRUIT, Héctor H. Cozinhar e comer, em casa e na rua: culinária e gastronomia na corte do império do Brasil. *Estudos Históricos*. Rio de Janeiro, n. 33, jan-jun. de 2004, p. 76-96.

KAREH, Almir C. El. A pobreza pertinho do céu: moradia e alimentação dos pobres no Rio de Janeiro (1850-1889). *Maracanã*, Ano III, n. 1, janeiro 2005/março 2007, Rio de Janeiro: UERJ, p. 73-96.

_____. Cantando espalharei por toda a parte, se a tanto me ajudar engenho e arte: propaganda, técnicas de vendas e consumo no Rio de Janeiro (1850-1870), *Antropolítica* (UFF), v. 21, p. 13-49, 2008.

KIDDER, Daniel P. *Reminiscências de Viagens e Permanências no Brasil (Rio de Janeiro e Província de São Paulo)*. Compreendendo Notícias Históricas e Geográficas do Império e das Diversas Províncias. São Paulo: Martins Fontes/ EDUSP, 1972.

TOUSSAINT-SAMSON, Adèle. *Uma parisiense no Brasil*, trad. Maria Lucia Machado, prefácio Maria Inês Turazzi, Rio de Janeiro: Capivara, 2003, p. 156-157.

Culinária no feminino: os primeiros livros de receitas escritos por portuguesas¹

Isabel M. R. Mendes Drumond Braga

Resumo: O presente texto tem como objetivo o estudo dos primeiros livros de cozinha escritos por portuguesas durante o século XX, tendo em conta o enquadramento sócio político da época.

Palavras-chave: livros de culinária; mulheres; Portugal.

Abstract: The present text aims to study the first cookbooks written by the Portuguese during the 20th century, taking into account the social and political framework of that age.

Key words: Cookbooks; women; Portugal.

Isabel M. R. Mendes Drumond Braga, Professora Auxiliar com Agregação da Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa. isabeldrumondbraga@hotmail.com

¹ Texto recebido: 10/06/2008.
Texto aprovado: 28/07/2008.

² Veja-se o elenco que dá conta das existências da Biblioteca Nacional de Portugal, *Livros portugueses de cozinha*. 2. ed., coordenação e pesquisa bibliográfica de Manuela Rêgo. Lisboa: Biblioteca Nacional, 1998.

³ SIMON PALMER, Carmen. *Bibliografía de la gastronomía española: Notas para su realización*. Madrid: Ediciones Velazquez, 1978; MENNELLI, Stephen. *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*. 2. ed. Urbana and Chicago: University of Illinois Press, 1996, pp. 166-199; HYMAN, Philip; HYMAN, Mary. Imprimer la Cuisine: Les Livres de Cuisine en France entre le XV^e et le XVI^e siècles. In : FLANDRIN, Jean Paul, MONTANARI, Massimo (dir.). *Histoire de l'Alimentation*, Paris : Fayard, 1996, p. 643-655 ; HYMAN, Philip; HYMAN, Mary. Livres et Cuisine au XIX^e siècle. In : *A Table au XIX^e siècle*. Paris : Musée d'Orsay, Flammarion, 2001, p. 80-89; LAURIOUX, Bruno. *Le Règne de Taillevent : Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Age*. Paris : Publications de la Sorbonne, 1997; EHLERT, Trude. *Les manuscrits culinaires médiévaux témoignent-ils d'un modèle alimentaire Allemand ?*. In : BRUEGL, Martin; LAURIOUX, Bruno (dir.). *Histoire et identités alimentaires en Europe*. [s.l.]: Hachette, 2002, p. 121-136; LEHMANN, Gilly. *The British Housewife: Cookery books, cooking and society in Eighteenth-Century Britain*. [s.n.]: Prospect Books, 2003.

Introdução

Antes do século XX, a publicação de livros de receitas em Portugal foi escassa² comparativamente com outros espaços europeus³, tais como Espanha, França, Inglaterra e Itália. De qualquer modo, duas obras marcaram o panorama nacional durante séculos, a de Domingos Rodrigues, intitulada *Arte de Cozinha*, publicada pela primeira vez em 1680⁴, e a de Lucas Rigaud, saída dos prelos cem anos depois e intitulada *Nova Arte de Cozinha*⁵. Ambas conheceram sucessivas edições e foram objecto de plágio quer em outros livros quer em publicações periódicas de Oitocentos⁶. Exclusivamente dedicada à doçaria, apareceu, em 1788, a discreta *Arte Nova e Curiosa para Conserveiros, Confeiteiros e Copeiros*⁷.

Foi necessário esperar pelo século XX para as mulheres portuguesas se aventurarem na escrita da denominada “culinária de papel”, na expressão de Laura Graziela Gomes e Lívia Barbosa⁸. Efectivamente, se bem que, desde sempre, muitas mulheres se tenham dedicado à cozinha foi só tardiamente que passaram a produzir receituários publicados, embora os cadernos de receitas manuscritos para uso particular fizessem parte do quotidiano, tanto de freiras⁹ como de leigas. Por exemplo, em 1818, D. José Trasimundo, futuro marquês de Fronteira e Alorna, deu conta da circulação de receitas familiares manuscritas. A propósito de certo jantar em Portalegre, pôde registar nas suas *Memórias*:

tivemos um esplêndido jantar, onde a doçaria era imensa e a velha senhora, forte conserveira, queria dar-nos a receita de todos os bons doces que, com gosto, provámos. Eu fiz a aquisição de várias receitas que trouxe a minha sogra, que muito as apreciou, porque tinha estado em Portalegre e lembra-se sempre das guloseimas da terra¹⁰.

Um primeiro paradoxo se faz notar. Isto é, se desde sempre abundaram as cozinheiras, também é verdade que os grandes nomes da arte culinária foram quase sempre do sexo masculino. E tal verificação é tanto mais verdadeira quanto se recua cronologicamente. Imagem estereotipada ou não, certo é que, segundo Leo Moulin, por toda a Europa, a cozinheira estava associada à confecção dos pratos tradicionais e saborosos, que se repetiam sem perspectivas de inovação, enquanto o cozinheiro era o artista artesão, o monarca absoluto da cozinha, dotado de espírito inventivo¹¹. Assim se comprehende que o século XIX tenha assistido, um pouco por todo o lado, à diferenciação clara entre o cozinheiro profissional, o *maître*, e o cozinheiro doméstico, frequentemente uma cozinheira¹².

Em Portugal, a situação foi semelhante à de outros países europeus¹³. Isto é, no século XIX, foram comuns os anúncios publicados nos jornais solicitando cozinheiras e criadas que dominassem a arte culinária, como por exemplo, “precisa-se de uma criada que saiba bem cozinhar, dando boas abonações” ou “precisa-se de uma criada que saiba coser e engomar e de uma cozinheira”¹⁴, mas o destaque foi para João da Mata, o mais célebre e emblemático *chef* de então. Este começou por ser moço de cozinha, passou a cozinheiro em várias casas de Lisboa, depois de ter feito a sua aprendizagem com especialistas franceses. Em 1848, abriu uma casa de pasto na rua do Alecrim, em Lisboa. Mais tarde, em 1858, optou por um espaço maior na rua do Ouro e, em 1864, criou os hotéis Mata. Foi autor de um opúsculo denominado *Arte de Servir á Mesa ou Preceitos Uteis para Creados e Dono de Casas* (1872) e de um famoso livro intitulado *Arte de Cozinha*, publicado em 1876, com quatro edições até 1900¹⁵.

A culinária no feminino passava quer pela contratação de uma cozinheira para as casas abastadas quer pelo ensino das mulheres de acordo com a secular

⁴ RODRIGUES, Domingos. *Arte de Cozinha*. Leitura, apresentação, notas e glossário por Maria da Graça Pericão e Maria Isabel Faria. [Lisboa]: Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 1987 [a primeira edição é de 1680].

⁵ RIGAUD, Lucas, *Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha* [...]. 3. ed. Lisboa: Oficina de Simão Tadeu Ferreira, 1798 [a primeira edição é de 1780].

⁶ Sobre estas obras, cf. BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond. *Portugal à Mesa: Alimentação, Etiqueta e Sociabilidade (1800-1815)*. Lisboa: Hugin, 2000, p. 103-114; Idem, *Alimentação e Códigos Comportamentais na segunda metade do século XIX*. In BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond. *Do Primeiro Almoço à Ceia: Estudos de História da Alimentação*. Sintra: Colares Editora, 2004, p. 119-156.

⁷ *Arte Nova e Curiosa para Conserveiros, Confeiteiros e Copeiros*. Estudo e actualização do texto de Isabel M. R. Mendes Drumond Braga. Sintra: Colares, 2004.

⁸ GOMES, Laura Graziela; BARBOSA Lívia. Culinária de Papel. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, n. 33, p. 1-22, 2004 (consultado na versão on-line disponível in <http://www.cpdoc.fgv.br/revista/asp/dsp>).

⁹ *O Livro da Última Freira de Odivelas*. Introdução, actualização do texto e notas de Maria Isabel de Vasconcelos Cabral. Lisboa: Verbo, 1999.

¹⁰ *Memórias de Marquês de Fronteira e d' Alorna D. José Trazimundo Mascarenhas Barreto ditadas por ele próprio em 1861. Revistas e coordenadas por Ernesto Campos de Andrade. Edição em fac-símile da edição de Coimbra: Imprensa da Universidade, 1926-1932, vol. 1: [Lisboa], Imprensa Nacional Casa da Moeda, 1986, p. 365.*

¹¹ MOULIN, Leo. *Les Liturgies de la Table : Une Histoire Culturelle du Manger et du Boire.* [Paris] : Albin Michelle, 1989, p. 184.

¹² MENNEILI, Stephen. *All Manners of Food [...],* p. 200-201.

¹³ Para França, cf. PERROT, Michelle, Personagens e Papéis. In: ARIÈS, Philippe; DUBY, Georges (dir.). *História da Vida Privada.* Tradução portuguesa com revisão científica de Armando Luís de Carvalho Homem. vol. 4 (*Da Revolução à Grande Guerra*). Porto: Afrontamento, 1990, p. 179-184. Para o Brasil, marcado por outras realidades, o recurso a negros para cozinheiros era igualmente uma realidade. Cf. EL-KAREH, Almir Chaibán, HERNÁN BRUIT, Héctor. *Cozinhar e Comer, em Casa e na Rua: Culinária e Gastronomia na Corte do Império do Brasil. Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, n. 33, 2004, p. 1-23 (consultável na versão on-line disponível in <http://www.cpdoc.fgv.br/revista/asp/dsp>).

¹⁴ *O Grátils: Jornal de Annuncios e do Comercio,* n. 33, de 1 mar. 1837.

trilogia de boas esposas, boas mães e boas donas de casa¹⁶. Efectivamente, ao longo dos séculos XIX e XX, em leituras recreativas com fins moralizantes e de acordo, inclusivamente, com os programas escolares, incutiam-se noções de economia doméstica visando a formação das boas donas de casa. Por exemplo, numa obra de Julie Fertiault, traduzida para português por Alfredo Pimenta, em 1877, pode ler-se “a ciência da economia é para a mulher a ciência por excelência. Não há situação alguma pecuniária que isente uma dona de casa, uma mãe de família, da obrigação de ser económica”¹⁷. Uma outra obra, do final do século XIX, igualmente traduzida, intitulada *Economia Doméstica*, dedicou muitas páginas à questão alimentar, sempre na perspectiva de definir as necessidades, os diferentes tipos de alimentos, a maneira de os preparar e os utensílios necessários para tal¹⁸.

No século XX, as mesmas práticas mantiveram-se. Sendo de salientar dois tipos de obras, umas dedicadas às senhoras endinheiradas e outras às mulheres mais pobres. Exemplificativa do primeiro grupo é, por exemplo, um volumoso livro de Virgínia de Castro e Almeida, publicado em 1906 e com sucessivas edições, intitulado *Como devo Governar a minha Casa*, no qual a cozinha, os alimentos e as práticas alimentares ocuparam papel de relevo. Aí pode ler-se: “a cozinha está completamente entregue ao cozinheiro ou cozinheira, mas exige o especial cuidado da dona de casa [...] a cozinha é a grande consumidora dos recursos financeiros e é preciso que dela não saia apenas o sustento indispensável mas sim um pouco de prazer, sobretudo para o dono da casa que tanto contribui para as despesas”¹⁹. Em dado momento, a autora lembra que não é necessário ter-se um cozinheiro, pois o segredo é “saber dirigir bem a cozinheira”²⁰, naturalmente a quem se paga menos, numa clara hierarquia masculino feminino à volta dos tachos.

Outra parcela de mulheres jovens e com poucos recursos era visada por um pequeno manual de

Economia Doméstica. Este, destinado às alunas das terceira e quarta classes do ensino primário (actual terceiro e quarto anos do ensino básico), publicado em 1928, em harmonia com a legislação daquele ano²¹, definiu a dita economia doméstica, como “a ciência da felicidade e da prosperidade da família”²², nela englobando, entre os deveres da dona de casa, “saber cozinar, fazer a barrella, olhar pela casa, talhar, coser, consertar as peças de vestuário simples da família e conhecer a higiene, que é a arte de conservar e melhorar a saúde e de evitar as doenças”²³. As alunas da terceira classe acabavam o ano com a matéria do capítulo 10, sobre a cozinha, a baixela de preparar os alimentos, os utensílios e sua conservação e, finalmente, a lavagem da louça. Assim, recomendava-se que a cozinha, fosse arejada, iluminada e asseada, que o trem de cozinha fosse composto por tábua de picar, tábua de amanhar peixe, tábua de estender massas, máquina de preparar picados, espremedor, batedeira para ovos, passador, funil, aparelho para cortar batatas, facas e serrote; sugeria-se especialmente louça de barro e de alumínio e indicavam-se os produtos específicos para a limpeza de determinados utensílios (por exemplo, sal e vinagre para limpar cobre e água carbonatada para barro)²⁴. A matéria da quarta classe era toda dedicada à alimentação, nomeadamente objectivos da mesma, necessidades humanas, escolha dos alimentos, refeições, papel das mulheres na luta contra o alcoolismo, conservação dos alimentos, receitas de ovos, sopas, carne e peixe, além de indicações acerca das compras. Sobressaem conselhos acerca da maneira de poupar. Por exemplo, “ao caldo de porco juntam-se batatas, feijões, couves que dizem bem com o excesso de gordura do caldo. Obtém-se, assim, duma só vez, uma refeição inteira e consegue-se desta forma economizar tempo e dinheiro”²⁵. Um capítulo é integralmente dedicado ao aproveitamento dos restos de comida, aliando conselhos práticos e reflexões morais, ligadas à importância da poupança.

²¹ FERRO, João Pedro. *Arqueologia dos hábitos alimentares*. Introdução de MARQUES, A. H. de Oliveira. Lisboa: Dom Quixote, 1996, p. 127-129.

²² BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond. *A Educação Feminina em Portugal no século XVIII: Tradição ou Inovação*. In BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond. *Cultura, Religião e Quotidiano: Portugal século XVIII*. Lisboa: Hugin, 2005, p. 135-163.

²³ FERTIAULT, Julie. *A felicidade na família: Cartas d'uma Mãe a sua Filha*. Tradução de Alfredo Pimenta. Porto: Ernesto Chardron. Braga: Eugénio Chardron, 1877, p. 69.

²⁴ NEWSHOLME, Arthur; SCOTT, Margarida Leonor. *Economia doméstica com os preceitos de hygiene applicados á vida e arranjos da casa*. Tradução de Alberto Telles. Lisboa: Tipografia da Academia Real das Ciências, 1893.

²⁵ ALMEIDA, Virgínia de Castro e. *Como devo governar a minha casa*. Modificação e adaptação do livro italiano de Giulia Ferraris Tamburini. 3. ed. Lisboa: Clássica, 1924, p. 135.

²⁶ *Ibidem*, p. 136.

²⁷ Concretamente decreto n.º 16077, publicado no *Diário do Governo*, 1.ª série, n. 247, de 26 out. 1928.

²⁸ *Economia Doméstica: 3.ª e 4.ª Classes para o Ensino Primário Elementar*. Porto: Figueirinhas, 1928, p. 3.

²⁹ *Ibidem*, p. 4.

³⁰ *Ibidem*, pp. 27-30.

³¹ *Ibidem*, p. 51.

²⁶ BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond. Alimentação e Publicidade Alimentar na Revista *ABC* (1920-1926). In: SILVA, Carlos Guardado da (Coord.). *Turres Veteres IX. História da Alimentação*. Lisboa: Colibri. Torres Vedras: Câmara Municipal, 2006, p. 215-225.

²⁷ Sobre esta realidade, cf. BELO, Maria; ALÃO, Ana Paula; CABRAL, Iolanda Neves. *O Estado Novo e as Mulheres*. In: *O Estado Novo: das origens ao fim da autarquia* (1926-1959), v. 2, Lisboa: Fragmentos, 1987, p. 263-279.

²⁸ MÁXIMO, Maria Elsa dos Santos Costa. *A Política Educativa no Estado Novo em Relação à Mulher, no Tempo do Ministro António Faria Carneiro Pacheco (1936-1940): Contributo para a História do Género em Portugal*. Lisboa: Dissertação de Mestrado em Didáctica da História, 2007.

²⁹ Trata-se do decreto n.º 28262, de 8 de Dezembro de 1937. Cf. PIMENTEL, Irene Flunser. *História das organizações femininas do Estado Novo*. Lisboa: Temas e Debates, 2001, p. 202.

³⁰ *Ibidem*, p. 220.

³¹ *Suplemento Auxiliar do Programa de Culinária*. Lisboa: Mocidade Portuguesa Feminina, 1969.

Além dos manuais escolares e dos livros de conselhos úteis para o governo da casa dedicados às mulheres, em algumas revistas, mesmo de carácter mundano, estas temáticas chegaram a aparecer. Tal é o caso, por exemplo, da *ABC*. Durante os últimos anos da Primeira República (1910-1926), a revista incluiu nas suas páginas alguns artigos sobre alimentação e, mais raramente, etiqueta ou, mais genericamente, sobre os cuidados do lar. Não eram estas as temáticas preferidas desta revista que nunca teve nenhuma secção sobre estes assuntos mas, mesmo assim, de forma esporádica, incluiu alguns artigos. Nestas parcas contribuições, as preocupações abrangeram sobretudo a área da culinária, através da indicação de algumas receitas, uma parte delas de teor regional, sem esquecer a apresentação e decoração da mesa das refeições, em particular das familiares²⁶.

Durante o Estado Novo (1933-1974), Salazar não descurou as mulheres tentando mantê-las em casa e moldá-las de acordo com os seus ideais políticos²⁷. Assim, os manuais escolares dedicados ao sexo feminino fizeram eco do ideal educativo que privilegiava o governo da casa²⁸, ao mesmo tempo que se tornou obrigatória a inscrição na Mocidade Portuguesa Feminina das jovens entre os sete e os 14 anos e das alunas que frequentassem o primeiro ciclo do liceu, por decreto de 1937²⁹. A organização deveria educar a mulher nas perspectivas moral, cívica, física e social. Era nesta última vertente que se incluía a vida doméstica. A presidente do Movimento, Maria Guardiola, não deixou de notar que toda a mulher deveria ser educada para defender a trilogia Deus, Pátria e Família³⁰.

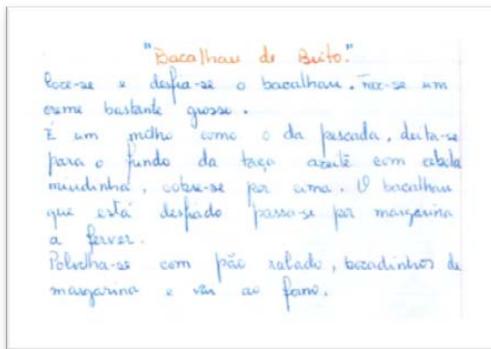
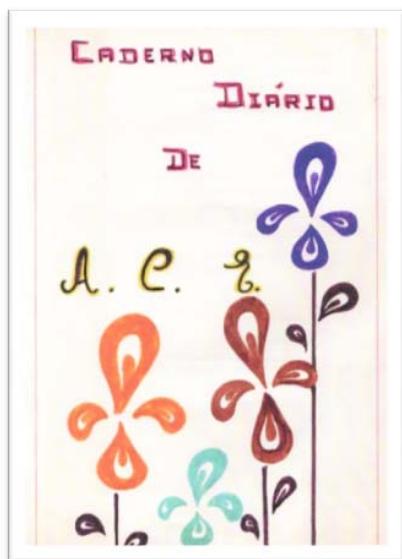
A Mocidade Portuguesa Feminina levava a efeito publicações de entre as quais vale a pena referir um *Suplemento Auxiliar ao Programa de Culinária*, aparecido em 1969³¹. Nele, alude-se a dois tipos de mulheres, as que faziam as tarefas domésticas e as que as superintendem. Por exemplo, logo no inicio da

brochura, pode ler-se: “mesmo dispondo de uma cozinheira e, embora o emprego (se o tiver) lhe ocupe grande parte do seu tempo, não deve [a mulher] deixar de aproveitar alguns momentos diários para dar um pouco de assistência à cozinha”³². Seguem-se informações acerca das condições físicas das cozinhas, dos materiais para preparar os alimentos e higienizar o equipamento, além da explicação técnica dos termos cozedura, guisado, estufado, assado, grelhado, fritura, salteado e pontos de açúcar, tendo em conta que alimentos poderiam sofrer determinadas operações e como essas mesmas operações deveriam ser levadas a efeito.

A análise de um caderno de actividades circum-escolares, do final do Estado Novo, concretamente do ano lectivo de 1970-1971, pertença de Isabel Maria Henriques Pedro, então aluna do Liceu Nacional Infanta D. Maria (Coimbra), mostra-nos a vertente prática da transmissão dos conhecimentos formativos das futuras donas de casa³³. Efectivamente, as actividades circum-escolares eram compostas por aulas teóricas sobre economia doméstica, governo da casa e alimentação e aulas práticas de culinária, durante as quais se procedia à elaboração de um prato (não particularmente requintado) e, enquanto aquele cozia, era ditada a receita, lavada a louça e arrumada a cozinha. No final, eram dadas indicações acerca do modo de apresentar o prato, finalizando a aula prática com a prova. As receitas nem sempre indicam separadamente ingredientes e processos de execução, as quantidades e os tipos de carne ficaram quase sempre omissas tal como os tempos de cozedura e os tipos de fornos. De notar ainda que a maior parte das receitas de carne era preparada com aquele ingrediente passado, o que, naturalmente, pressupõe a possibilidade de aproveitamento de restos.

³² *Ibidem*, p. 5.

³³ Estas informações foram obtidas através de um trabalho prático apresentado por Isabel Maria Henriques Pedro, no seminário de Temas de História Moderna, do Mestrado em Didáctica da História, da Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa, no ano lectivo de 2007-2008, por nós lecionado.



Figs 1 e 2 - Capa do Caderno de Actividades Circum-Escolares e Receita do mesmo Caderno pertença de Isabel Pedro, enquanto aluna do Liceu Nacional Infanta D. Maria (1970-1971).

(Arquivo Particular).

A culinária aparece, pois, muito mais ligada à satisfação das necessidades básicas das famílias do que à ostentação, ao luxo e à criatividade proporcionados pelos *chefs*. Assim, no quadro doméstico reinam as cozinheiras que são simultaneamente as donas de casa, ou as cozinheiras que servem pessoas mais abastadas. A coadjuvar esta verificação, atente-se na publicidade que, de forma sistemática, explora a ligação entre os elementos do sexo feminino e a cozinha, no que se refere aos diferentes produtos que se relacionam com a preparação e confecção dos alimentos.



Figs 3 e 4 – Publicidade que associa mulheres e preparações alimentares (Lisboa, Biblioteca Nacional).

2. Apesar do quadro em questão não ser o mais favorável à produção de livros de cozinha no feminino nem todas as mulheres se limitaram a “preparar as receitas de cabeça”. De facto, no século XX, algumas passaram à impressão das suas criações. Sem pretensões de exaustividade, quer de autores quer de obras, e excluindo compilações, colunas de jornais e agendas com receitas de cozinha, salientaremos as mais relevantes obras escritas por mulheres durante a última centúria, centrando-nos nas pioneiras.

É certo que a I Guerra Mundial (1914-1918) implicou uma simplificação dietética, aliada à escassez dos géneros alimentares e ao consequente racionamento, o que levou a alterações nos hábitos gastronómicos, com a diminuição de pratos por refeição³⁴, pondo fim à longa herança de sumptuosas refeições quotidianas entre os abastados. Mas, é certo

³⁴ MARQUES, A. H. de Oliveira. A Alimentação. In: MARQUES, A. H. de Oliveira (Coord.). *Portugal da Monarquia para a República (Nova História de Portugal)*, direcção de Joel Serrão e A. H. de Oliveira Marques, v. 11). Lisboa: Presença, 1991, p. 619.

³⁵ SOUSA, Sofia de. *Real confeiteiro português e brasileiro*. Lisboa: Livraria Clássica Editora de A. M. Teixeira, 1904.

³⁶ *O cosinheiro dos cosinheiros: Colecção de mais de 1000 Receitas*. Lisboa: Tipografia Luso-Britanica, 1870.

³⁷ Isalita, *Dóces e cosinhados: Receitas Escolhidas*. Lisboa: Centro Gráfico Colonial, 1925.

também que é antes do conflito bélico que aparece o primeiro livro de doçaria publicado por uma mulher. Trata-se de Sofia de Sousa, a autora do *Real Confeiteiro Português e Brasileiro*, publicado em 1904³⁵, obra tributária de uma outra anónima publicada no século XIX, *O Cosinheiro dos Cosinheiros*³⁶, consequentemente apresentando um conjunto de receitas não inovadoras.

Se passarmos para os livros de cozinha mais generalistas, então a primeira autora foi Isalita, com *Doces e Cosinhados: Receitas Escolhidas*, publicado em 1925 e com 25 edições até 1977³⁷. Na obra, a autora propôs *menus* diários de almoços e jantares quotidianos e de refeições mais sumptuosas, uma lista de *hors-d'oeuvres* e um vasto conjunto de receitas agrupadas nas seguintes tipologias: sopas, molhos, ovos, peixe, entradas, *soufflés*, carnes, aves e caça, *galantines*, *mousses*, aproveitamentos de carnes assadas e aves, massas, massas italianas, batatas, tomates, pimentos, alcachofras, espargos, berlingelas, cenouras, couves, couve-flor, pepinos, chuchus, espinafres, favas, ervilhas, feijão, alfaces, castanhas, brócolos, nabos, arroz, saladas, geleia, doces de fruta, pudins, doces de fim de jantar, *soufflés*, massas (para doces), doces para chá, bolachas, biscoitos, pães para chá e sorvetes. Como se pode verificar, Isalita começou pelos pratos salgados e terminou nos doces, criando muitas subdivisões nas preparações à base de legumes. A obra é importante, serviu de inspiração a outros livros e foi objecto de cópia por parte de autoras menores. De notar algumas constantes entre os *menus* de almoços e jantares.

Quadro I
Exemplos de *Menus* de Almoço e de Jantar propostos por Isalita

<i>Menus</i> de Almoço	<i>Menus</i> de Jantar
Peixe ensopado com ervilhas Entrecôte florentino com batatas à inglesa	Sopa de camarão Croquetes de carne Pato assado com batatas palha Esparragado de espinafres Maçãs no forno
Ovos com cerveja <i>Soufflé</i> de várias hortaliças Coelho à caçador	Sopa de grão com espinafres Filetes de linguado Marinetta Rolo de carne picada com hortaliça à jardineira Pudim de couve-flor Creme de baunilha
Bacalhau com queijo Bifes à Sorel com batatas salteadas	Sopa de puré de cenouras e tomates Pudim de peixe Lombo de porco assado Pepinos recheados Tigelinhas finas
Ovos mexidos com espinafres <i>Gnocci</i> ao <i>gratin</i> Pombos fritos à burguesa	Sopa de pargo Rissóis de galinha Lombo à tirolês Favas estufadas com coentros Doce de castanhas inteiras

Isalita, de cujos *menus* propostos escolhemos alguns patentes no quadro acima, investiu sobretudo nos jantares compostos sempre por sopa e, regra geral, prato de peixe, prato de carne, acompanhamento de legumes e sobremesa. Quando não havia prato de peixe a sopa era preparada com alguma espécie marítima. Os almoços apresentados eram mais sóbrios. Não apresentaram nem sopa nem sobremesa mas insistiram ou num prato de peixe e num de carne ou em preparados de ovos, hortaliças e carne ou ovos, massas e carne.

³⁸ LEÃO, Agarena de. *A cosinheira familiar*. Lisboa: Tipografia A Rápida, 1926.

³⁹ ALINANDA. *Arte de bem comer*. Porto: Domingos de Oliveira, 1929.

⁴⁰ MARIA, Rosa. *A cosinheira das cosinheiras: higiene alimentar e mais de 500 receitas para cozinhar, fazer doces, gelados, compota, etc.* 30. ed. Porto: Civilização, 1982.

⁴¹ MARIA, Rosa. *100 maneiras de cozinhar acepipes, molhos e saladas*. Porto: Livraria Civilização, 1956.

⁴² MARIA, Rosa. *100 maneiras de cozinhar bacalhau*. Porto: Livraria Civilização, 1956.

⁴³ MARIA, Rosa. *100 maneiras de cozinhar aves*. Porto: Livraria Civilização, 1956.

⁴⁴ MARIA, Rosa. *100 maneiras de cozinhar ovos*. Porto: Livraria Civilização, 1956.

⁴⁵ MARIA, Rosa. *100 maneiras de cozinhar peixes*. Porto: Livraria Civilização, 1961.

⁴⁶ MARIA, Rosa. *100 maneiras de fazer sopas*. Porto: Livraria Civilização, 1965.

⁴⁷ MARIA, Rosa. *100 maneiras de cozinha vegetariana para uso das famílias*. Porto: Livraria Civilização, 1956.

⁴⁸ MARIA, Rosa. *100 maneiras de fazer doces económicos: bolos, pudins, compotas, sorvetes, etc.* Lisboa: Empresa Literária Universal, [1958].

⁴⁹ MARIA, Rosa. *Como se almoça por 1\$50: 100 Almoços diferentes*. Lisboa: Empresa Literária Universal, 1933.

⁵⁰ MARIA, Rosa. *Como se janta por 3\$00: 100 jantares diferentes*. Lisboa: Empresa Literária Universal, [s.d.].

⁵¹ COSTA, Clara T.. *Guia da*

Cronologicamente próxima surgiu Agarena de Leão, com a obra *A Cosinheira Familiar*, publicada em 1926³⁸. Em termos de título e de conteúdo, a autora marcou o toque dos livros de cozinha escritos a pensar nas donas de casa que tinham que preparar refeições com poucos recursos, toque esse que vai manter-se além dos efeitos da II Guerra Mundial (1939-1945). Por seu lado, em 1929, Alinanda ficou conhecida pela *Arte de Bem Comer*³⁹, com toque francês, desenhos para facilitar determinadas preparações e fotografias a preto e branco de alguns pratos já preparados. Alinanda terá inspirado, anos depois, o texto de Auronanda, uma obra um pouco mais sofisticada.

A partir dos anos 30, Rosa Maria, de quem nada se sabe, marcou gerações de mulheres na cozinha, através das suas diferentes obras, com destaque para *A Cosinheira das Cosinheiras* (com 30 edições em 1982)⁴⁰. Esta autora popularizou-se nos anos 50 através de títulos como *100 Maneiras de Cozinhar Acepipes, Molhos e Saladas*⁴¹, *100 Maneiras de Cozinhar Bacalhau*⁴², *100 Maneiras de Cozinhar Aves*⁴³, *100 Maneiras de Cozinhar Ovos*⁴⁴, *100 Maneiras de Cozinhar Peixes*⁴⁵, *100 Maneiras de fazer Sopas*⁴⁶, *100 Maneiras de Cozinha Vegetariana*⁴⁷ e *100 Maneiras de Fazer Doces Económicos*⁴⁸ (todos com edições até ao final do século XX). Se bem que, em boa parte dos casos, se desconheça a data da primeira edição da maioria das suas obras, sabemos que no período entre as duas Grandes Guerras, já Rosa Maria publicava livros apelando aos baixos custos. São exemplos, *Como se Almoça por 1\$50: 100 Almoços Diferentes*⁴⁹, saída em 1933, e *Como se janta por 3\$00: 100 Jantares Diferentes*⁵⁰, cuja data de publicação se desconhece.

Rosa Maria terá tido como rival outra autora sua contemporânea, pois, em data desconhecida, mas entre os anos 30 e 50, apareceram as populares e pequenas obras de Clara T. Costa: *Guia da Cosinheira Familiar*⁵¹, cuja nona edição é de 1952 e a 10.^a de 1962, e *A Doceira Familiar: Método Prático de Fazer Doces, Pudins,*

*Sorvetes, Compotas*⁵², cuja sétima edição, revista e aumentada é de 1957 e a oitava de 1964, obras que se pautaram por directrizes e interesses semelhantes.

As obras de Rosa Maria, mormente *A Cosinheira das Cosinheiras*, pretendiam aliar higiene, ideias sobre nutrição, sobriedade alimentar, saúde, receitas práticas e economia. Dirigidas às donas de casa, visavam facilitar as tarefas daquelas no que à alimentação familiar se referia. A autora teve em conta as necessidades calóricas das pessoas de acordo com a idade, a actividade física e as estações do ano, caracterizou os alimentos e propôs regimes específicos para diabéticos, artríticos e ainda os que apresentam problemas de estômago, fígado e rins. Antes de passar às receitas, apresentadas por ordem alfabética, primeiro os salgados e depois os doces, ainda apresentou um capítulo acerca da necessidade de cozinhar os alimentos. Em certos momentos não faltaram considerações de teor moral. Por exemplo, ao referir-se ao vinho, explicitou: “do abuso do vinho têm resultado terríveis enfermidades, como a *delirium tremens*, a loucura, doenças de fígado, etc. e não menor número de desordens e desgraças de ordem moral, que têm levado muitos ao degredo, à penitenciária e ao patíbulo”⁵³.

Rosa Maria, logo no início das receitas salgadas, incluiu açorda à andaluza, açorda de bacalhau à alentejana e açorda à portuguesa. Recordemos que esta última era um prato consumido por pobres e remediados desde sempre, além de ser o prato nacional infantil. Por exemplo, em *O Cozinheiro Indispensável*, obra do final do século XIX, pode ler-se: “a açorda é um preparado de cozinha muito usado em grande parte do nosso país e fora dele e com que em muitas localidades alimentam de preferência as crianças, desde que as separam do leite até que atingem certa idade”⁵⁴. Por outro lado, já antes, nos anos 20 da mesma centúria, a inglesa Marianne Baillie sublinhou, em tom crítico, que as crianças portuguesas eram alimentadas

cosinheira familiar. 9. ed. Lisboa: Empresa Literária Universal, [1952].

⁵² COSTA, Clara T. *A doceira familiar: método práctico de fazer doces, pudins, sorvetes, compotas...* 7. ed., rev. e aum. Lisboa: Empresa Literária Universal, 1957.

⁵³ MARIA, Rosa. *A cosinheira das cosinheiras* [...], p. 13.

⁵⁴ *O cozinheiro indispensável: Repositorio dos melhores processos de preparar as mais saborosas iguarias [...].* Porto: Livraria Internacional de Ernest Chardron, 1894, p. 21.

⁵⁵ BAILLIE, Marianne. *Lisbon in the years 1821, 1822, 1823*, v. 1, Londres: John Murray, 1824, p. 111.

exclusivamente com uma espécie de papa feita com pão, água, azeite e alho, isto é, açorda⁵⁵.



Fig. 5 – Capa de uma das obras de culinária portuguesa mais populares do século XX, da autoria de Rosa Maria (Lisboa, Colecção Particular).

Rosa Maria apresentou uma novidade pois serviu-se de uma forma poética⁵⁶ para dar a receita da açorda à portuguesa:

Pão de trigo, sem ter sombra de joio;
Azeite do melhor, de Santarém;
Alho do más pequeno, e do saloio;
Ponha no lume brandinho e mexa bem;

Sal que não seja inglês – porque é remédio,
Toda a criança assim alimentada
É capaz de deitar abaixo um prédio
Quatro meses depois de desmamada.

⁵⁶ MARIA, Rosa: *A cozinheira das cozinheiras* [...], p. 23. Comentem-se alguns passos da receita, nomeadamente o uso do azeite da mais emblemática região produtora portuguesa, o do alho proveniente da região saloia, isto é, à volta de Lisboa, especialmente a zona de Sintra; e do sal português, de grande qualidade e objecto de exportação desde cedo.

Com este bom pitéu, sem refogados,
Invenção puramente lusitana,
Os ilustres varões assinalados
Passaram além da Taprobana.

Fortes p'la açorda, demos nós aos mouros,
Como se sabe, uma fatal derrota;
E abiscoitámos majestosos louros
Para os nobres troféus de Aljubarrota.

A assinalar o final da II Guerra Mundial, a cantora lírica Berta Rosa Limpo (1981), publicou em 1945, *O Livro de Pantagruel*, um clássico que, em 1997, deu ao prelo a 63^a. ed., com revisão e actualização de Maria Manuela Limpo Caetano. Esta é uma obra ímpar no panorama editorial culinário português, contando originariamente com 1500 receitas, muitas delas de cunho vincadamente internacional. Ao contrário de quase todos as obras anteriores, este livro de culinária não foi escrito a pensar nos remediados. No prefácio da primeira edição, a autora confessou a sua paixão pela culinária, a primeira compilação das receitas de família, que levou a efeito em 1914, e o contacto directo com chefes cozinheiros franceses e italianos dos diferentes hotéis europeus por onde passava em digressão, que lhe forneceram receitas diversas. Deu igualmente conta que todas as receitas haviam sido experimentadas e que todas davam bons resultados se seguidas as instruções à risca⁵⁷.

Nos anos 50, destaque para Auronanda com a *Arte de bem Saborear*, saída dos prelos em 1952⁵⁸, um volumoso livro que faz lembrar o de Alinanda e o de Berta Rosa Limpo e em cujo prefácio se alude à importância da culinária para agradar ao marido. A obra refere a preparação dos alimentos e o material de cozinha e de limpeza, incluiu o desenho de diversos objectos para preparar os alimentos, de um glossário, onde aparecem termos portugueses e franceses (como por exemplo *chiffonnade*, *ciseler*, *glacer...*), uma tabela de

⁵⁷ LIMPO, Berta Rosa: *O Livro de Pantagruel*. Lisboa: Círculo de Leitores, 1997, que inclui o prefácio da primeira edição em páginas não numeradas.

⁵⁸ AURONANDA. *Arte de bem saborear*. Porto: Livraria Simões Lopes, 1952.

⁵⁹ ALVES, Libânia de Sousa. *As melhores receitas de cozinha*. [s.l.]: Edição do Autor, [1955].

⁶⁰ ALVES, Libânia de Sousa. *As melhores receitas de cozinha natural*. [s.l.]: Edição do Autor, [1956].

⁶¹ ALVES, Libânia de Sousa. *Doces seleccionados*. Porto: Edição do Autor, [1955].

⁶² MIRENE. *Tesouro das cozinheiras*. Porto: Porto Editora, [s.d.].

⁶³ AREAL, Maria Olímpia. *Doces familiares*. 2. ed. Porto: Asa, 1959. Desconhecemos a data da primeira edição.

⁶⁴ AREAL, Maria Olímpia. *O meu livro de doces: receitas seleccionadas e experimentadas*. Porto: Edição do Autor, 1953.

⁶⁵ MODESTO, Maria de Lurdes. *Receitas escolhidas*. Lisboa: Verbo, 1978.

⁶⁶ MODESTO, Maria de Lurdes. *Cozinha Tradicional Portuguesa*. 3. ed. Lisboa: Verbo, 1982.

⁶⁷ Sobre Maria de Lurdes Modesto, cf. <http://www.iplb.pt> (Maria de Lurdes Modesto) consultado a 13 abr. 2008.

equivalência de pesos e medidas e muitas receitas de carácter internacional, a par de estampas coloridas de pratos preparados.

Na mesma década de 50, Libânia de Sousa Alves, publicou pequenas obras de cozinha e de doçaria, nomeadamente *As Melhores Receitas de Cozinha*⁵⁹, *As Melhores Receitas de Cozinha Natural*⁶⁰ e *Doces Selecionados*⁶¹, enquanto Mirene ficou conhecida como autora do *Tesouro das Cozinheiras*⁶², cuja terceira edição é de 1957. Estas autoras e estas obras pouco ou nada acrescentaram de relevante ao panorama editorial de então, o mesmo se pode afirmar em relação aos livros de doçaria de Maria Olímpia Areal: *Doces Familiares*⁶³, esta com quatro edições, e *O Meu Livro de Doces*⁶⁴.

Finalmente, referência para Maria de Lurdes Modesto (1930-...), a mais mediática autora, com vasta obra publicada desde a década de 50 e cuja fama começou por se alicerçar em programas de televisão, onde preparava receitas em directo. Foi professora em várias escolas femininas, manteve programas de culinária na rádio e tem colaborado activamente em jornais e revistas com colunas de cozinha. Entre os seus livros destaque para *Receitas Escolhidas*⁶⁵ e para *Cozinha Tradicional Portuguesa*⁶⁶, uma área que tem privilegiado em termos de divulgação. Trata-se de um livro ilustrado e organizado tendo em conta as diferentes regiões do país, incluindo os arquipélagos da Madeira e dos Açores⁶⁷.

Não sendo, no início do século XX, a culinária entendida como algo particularmente importante, do ponto de vista da obtenção de notoriedade social, nota-se, tanto no feminino como no masculino, o recurso a anagramas e a pseudónimos para esconder o verdadeiro nome. Assim, Agarena de Leão é o anagrama de Helena de Aragão, enquanto Auronanda é o pseudónimo de Aurora Jardim Aranha, Isalita o de Maria Isabel Campos Henriques, Mirene o de Maria Irene Andrade Braga da Silva Teixeira e Francine Dupré, o de Maria de Lurdes Modesto que, entretanto

o abandonou, acompanhando o crescente interesse e popularidade que o público lhe foi dispensando.

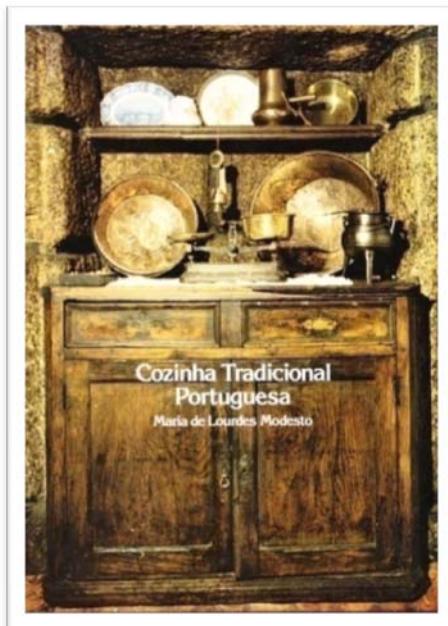


Fig. 6 – Capa de uma das obras de culinária de
Maria de Lurdes Modesto
(Lisboa, Colecção Particular).

3. Ao longo do século XX, as mulheres portuguesas despertaram para a publicação de livros de cozinha. Das autoras, com exceção de Maria de Lurdes Modesto, pouco ou nada sabemos, contudo, as obras que existem permitem levar a efeito estudos mais desenvolvidos. De qualquer modo, algumas ideias parecem claras. As autoras do princípio do século foram particularmente tributárias das obras escritas na centúria de Oitocentos, recolhendo e copiando o que de mais simples essas obras apresentavam. Por outro lado, como as principais preocupações de uma boa parte das autoras foram no sentido de produzir textos básicos para o serviço das donas de casa, tentando fornecer receitas apetitosas e económicas, a

que não foram alheios a austeridade, a escassez de alimentos, o racionamento e a pobreza de uma parte significativa da população, em especial mas não exclusivamente durante os períodos de guerra, as propostas apresentadas passaram muito pela insistência na simplicidade e sobriedade, ao mesmo tempo que forneceram indicações nutricionais, o que não deixava de ser coadjuvado na publicidade e no ensino ministrado às raparigas na área da economia doméstica, uma matéria sob a atenção da Mocidade Portuguesa Feminina. No final do século, tudo mudou, veja-se o caso de Maria de Lurdes Modesto que, no contexto português, conheceu alguma mediatação, a par de outras autoras que apareceram a partir dos anos 80, se bem que sem conseguirem destronar a pioneira da culinária na televisão e na rádio.

Tal como nos manuais de economia doméstica, nos livros de receitas também se perfilam duas grandes linhas. As obras sofisticadas, com referências à culinária internacional, mormente à francesa e, secundariamente à italiana, e as obras mais populares. Entre as primeiras refiram-se as de Alinanda, Berta Rosa Limpo e Auronanda, pois todas as restantes visaram um público mais modesto, mas desejoso de aprender a cozinhar e a poupar, a bem do equilíbrio do orçamento familiar. Note-se que um autor, que comungava destes ideais e escreveu obras afins às referidas, Manuel da Mata, assinou os seus livros como Febrónia Mimoso, eventualmente para chegar mais facilmente às donas de casa.

A par dos livros das autoras referidas também deveremos juntar os que foram escritos e assinados por homens, quer os generalistas quer os exclusivamente dedicados à doçaria, e cujos conteúdos também não se afastam cabalmente do que foi enunciado ao longo deste estudo. Efectivamente, a culinária no masculino, conheceu alguns nomes com relevância, seja-nos permitido lembrar Carlos Bento da Maia e Olleboma, isto é, António Maria de Oliveira Belo, sem esquecer Emanuel Ribeiro, que só se

interessou por doçaria. Nestes casos, particularmente nos dois primeiros, estamos perante obras que marcaram gerações de cozinheiros.

Finalmente realcemos três aspectos: por um lado, a longevidade de muitos títulos com sucessivas edições ao longo dos tempos, o que se relaciona com o facto de o Estado Novo ter incutido na população não só a trilogia Deus, Pátria e Família como ter incentivado quer a prática da poupança familiar quer a má vontade face à mudança, assegurando que sucessivas gerações continuassem a adquirir as mesmas obras, reproduzindo, assim, os mesmos modelos, realidade aliás que ultrapassou o final da Ditadura; por outro lado, o pouco apreço da culinária enquanto actividade que estava longe de assegurar a quem a praticava o sucesso mediático que os actuais *chefs* alcançam. Ou seja, durante uma boa parte do século XX, a culinária no feminino era, antes de mais, a possibilidade de bem alimentar as famílias, uma tarefa eminentemente pertença das mulheres e, em especial, das donas de casa; e, finalmente, a necessidade de se proceder ao estudo comparativo de todas as obras de culinária para, perceber as inspirações e os plágios, tão frequentes nestas matérias. Para isso, o apuramento das datas das primeiras edições e a comparação dos receituários, quer ao nível dos títulos quer dos conteúdos, revela-se fundamental enquanto linha de investigação susceptível de aprofundar os conhecimentos nestas matérias.

Referências

FONTES

ALINANDA. *Arte de bem comer*. Porto: Domingos de Oliveira, 1929.

ALMEIDA, Virgínia de Castro. *Como devo governar a minha casa*. Modificação e adaptação do livro italiano de Giulia Ferraris Tamburini. 3. ed. Lisboa: Clássica, 1924.

ALVES, Libânia de Sousa. *As melhores receitas de cozinha*. [s.l.]: Edição do Autor, [1955].

ALVES, Libânia de Sousa. *Doces selecionados*. Porto: Edição do Autor, [1955].

ALVES, Libânia de Sousa: *As melhores receitas de cozinha natural*. [s.l.], Edição do Autor, [1956].

AREAL, Maria Olímpia. *Doces familiares*. 2. ed. Porto: Asa, 1959.

AREAL, Maria Olímpia. *O meu livro de doces: receitas seleccionadas e experimentadas*. Porto: Edição do Autor, 1953.

ARTE nova e curiosa para conserveros, confeiteiros e copeiros. Estudo e actualização do texto de Isabel M. R. Mendes Drumond Braga. Sintra: Colares, 2004.

AURONANDA. *Arte de bem saborear*. Porto: Livraria Simões Lopes, 1952.

BAILLIE, Marianne. *Lisbon in the years 1821, 1822, 1823*. v. 1. Londres: John Murray, 1824.

COSINHEIRO (O) *dos cosinheiros*: colecção de mais de 1000 receitas. Lisboa: Tipografia Luso-Britanica, 1870.

COSTA, Clara T. *A doceira familiar*: método práctico de fazer doces, pudins, sorvetes, compotas... 7. ed., rev. e aum. Lisboa: Empresa Literária Universal, 1957.

COSTA, Clara T. *Guia da Cosinheira Familiar*. 9. ed. Lisboa: Empresa Literária Universal, [1952].

COZINHEIRO (O) *Indispensavel*: repositorio dos melhores processos de preparar as mais saborosas iguarias [...]. Porto: Livraria Internacional de Ernest Chardron, 1894.

DIÁRIO do Governo, 1.ª série, n. 247, de 26 de Outubro de 1928.

ECONOMIA Doméstica: 3.ª e 4.ª Classes para o Ensino Primário Elementar. Porto: Figueirinhas, 1928.

GRÁTIS (O): Jornal de Annuncios e do Comercio, n. 33, de 1 de Março de 1837.

ISALITA. *Dóces e cosinhados: receitas escolhidas.* Lisboa: Centro Gráfico Colonial, 1925.

LEÃO, Agarena de. *A cosinheira familiar.* Lisboa: Tipografia a Rápida, 1926.

LIMPO, Berta Rosa. *O Livro de Pantagruel.* Lisboa: Círculo de Leitores, 1997.

LIVRO (O) *da última freira de Odirelas.* Introdução, actualização do texto e notas de Maria Isabel de Vasconcelos Cabral. Lisboa: Verbo, 1999.

MARIA, Rosa. *100 maneiras de cozinha vegetariana para uso das famílias.* Porto: Livraria Civilização, 1956.

_____. *100 maneiras de cozinar acepipes, molhos e saladas.* Porto: Livraria Civilização, 1956.

_____. *100 maneiras de cozinar aves.* Porto: Livraria Civilização, 1956.

_____. *100 maneiras de cozinar bacalhau.* Porto: Livraria Civilização, 1956.

_____. *100 maneiras de cozinar ovos.* Porto: Livraria Civilização, 1956.

_____. *100 maneiras de cozinar peixes.* Porto: Livraria Civilização, 1961.

_____. *100 maneiras de fazer doces económicos: bolos, pudins, compotas, sorvetes, etc.* Lisboa: Empresa Literária Universal, [1958].

MARIA, Rosa. *100 maneiras de fazer sopas*. Porto: Livraria Civilização, 1965.

_____. *A cosinheira das cosinheiras: higiene alimentar e mais de 500 receitas para cozinhar, fazer doces, gelados, compota, etc.* 30. ed. Porto: Civilização, 1982.

_____. *Como se almoça por 1\$50: 100 almoços diferentes*. Lisboa: Empresa Literária Universal, 1933.

_____. *Como se janta por 3\$00: 100 jantares diferentes*. Lisboa, Empresa Literária Universal, [s.d.].

MEMÓRIAS de Marquês de Fronteira e d' Alorna D. José Trazimundo Mascarenhas Barreto ditadas por ele próprio em 1861. Revistas e coordenadas por Ernesto Campos de Andrade. Edição em fac-símile da edição de Coimbra: Imprensa da Universidade, 1926-1932, v. 1: [Lisboa], Imprensa Nacional Casa da Moeda, 1986.

MIRENE. *Tesouro das cozinheiras*. Porto: Porto Editora, [s.d.].

MODESTO, Maria de Lurdes. *Cozinha tradicional portuguesa*. 3. ed. Lisboa: Verbo, 1982.

MODESTO, Maria de Lurdes. *Receitas escolhidas*. Lisboa: Verbo, 1978.

RIGAUD, Lucas, *Cozinheiro moderno ou nova arte de cozinha [...]*. 3. ed. Lisboa, Oficina de Simão Tadeu Ferreira, 1798.

RODRIGUES, Domingos. *Arte de Cozinha*. Leitura, apresentação, notas e glossário por Maria da Graça Pericão e Maria Isabel Faria. [Lisboa]: Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 1987.

SOUZA, Sofia de. *Real confeiteiro português e brasileiro*. Lisboa: Livraria Clássica Editora de A. M. Teixeira, 1904.

SUPLEMENTO Auxiliar do Programa de Culinária. Lisboa: Mocidade Portuguesa Feminina, 1969.

OBRAS DE REFERÊNCIA

LIVROS Portugueses de Cozinha. 2. ed., coordenação e pesquisa bibliográfica de Manuela Rêgo. Lisboa: Biblioteca Nacional, 1998.

SIMON PALMER, Carmen. *Bibliografía de la gastronomía española: notas para su realización*. Madrid: Ediciones Velazquez, 1978.

BIBLIOGRAFIA

BELO, Maria; ALÃO, Ana Paula; CABRAL, Iolanda Neves. O Estado Novo e as mulheres. In: *O Estado Novo: das origens ao fim da autarquia (1926-1959)*, v. 2, Lisboa: Fragmentos, 1987, p. 263-279.

BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond. Alimentação e códigos comportamentais na segunda metade do século XIX. In: BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond. *Do primeiro almoço à ceia: estudos de história da alimentação*. Sintra: Colares, 2004, p. 119-156.

BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond. Alimentação e publicidade alimentar na Revista *ABC* (1920-1926). In: SILVA, Carlos Guardado da (coordenação). *Turres Veteres IX. História da Alimentação*. Lisboa: Colibri. Torres Vedras: Câmara Municipal, 2006, p. 215-225.

BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond. A Educação Feminina em Portugal no século XVIII: Tradição ou Inovação. In: BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond. *Cultura, Religião e Quotidiano. Portugal século XVIII*. Lisboa: Hugin, 2005, p. 135-163.

BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond. *Portugal à mesa: alimentação, etiqueta e sociabilidade (1800-1815)*. Lisboa: Hugin, 2000.

EHLERT, Trude. Les manuscrits culinaires médiévaux témoignent-ils d'un modèle alimentaire allemand ? In : BRUEGL, Martin; LAURIOUX, Bruno (Dir.). *Histoire et identités alimentaires en Europe*. [s.l.]: Hachette, 2002, p. 121-136.

EL-KAREH, Almir Chaibam; BRUIT, Héctor, H. Cozinhar e comer, em casa e na rua: culinária e gastronomia na corte do império do Brasil. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, n. 33, 2004, p. 1-23 (consultável na versão on-line disponível in <http://www.cpdoc.fgv.br/revista/asp/dsp>).

FERRO, João Pedro. *Arqueologia dos hábitos alimentares*. Introdução de A. H. de Oliveira Marques. Lisboa: Dom Quixote, 1996.

FERTIAULT, Julie. *A felicidade na família: cartas d' uma mãe a sua filha*. Tradução de Alfredo Pimenta. Porto: Ernesto Chardron. Braga: Eugénio Chardron, 1877.

GOMES, Laura Graziela; BARBOSA, Lívia. Culinária de papel. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, n. 33, p. 1-22, 2004 (consultado na versão on-line disponível in <http://www.cpdoc.fgv.br/revista/asp/dsp>).

HYMAN, Philip; HYMAN, Mary. Imprimer la cuisine: les livres de cuisine en France entre le XV^e et le XVI^e siècles. In : FLANDRIN, Jean Paul; MONTANARI, Massimo (Dir.). *Histoire de l'Alimentation*, Paris : Fayard, 1996, p. 643-655.

HYMAN, Philip; HYMAN, Mary. Livres et cuisine au XIX^e siècle. In : *A Table au XIX^e siècle*. Paris : Musée d'Orsay, Flammarion, 2001, p. 80-89.

LAURIOUX, Bruno. *Le Règne de Taillevent : livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Age*. Paris : Publications de la Sorbonne, 1997.

LEHMANN, Gilly. *The british housewife: cookery books, cooking and society in eighteenth-century Britain*. [s.n.]: Prospect Books, 2003.

MARQUES, A. H. de Oliveira. A alimentação. In: MARQUES, A. H. de Oliveira (Coord.). *Portugal da Monarquia para a República* (Nova História de Portugal, direcção de Joel Serrão e A. H. de Oliveira Marques, v. 11). Lisboa: Presença, 1991, p. 617-627.

MÁXIMO, Maria Elsa dos Santos Costa. *A política educativa no Estado Novo em relação à mulher, no tempo do ministro António Faria Carneiro Pacheco (1936-1940): contributo para a história do género em Portugal*. Lisboa: Dissertação de Mestrado em Didáctica da História, 2007.

MENNELL, Stephen. *All manners of food: eating and taste in England and France from the Middle Ages to the present*. 2. ed. Urbana and Chicago: University of Illinois Press, 1996.

MOULIN, Leo. *Les liturgies de la table : une histoire culturelle du manger et du boire*. [Paris] : Albin Michelle, 1989.

NEWSHOLME, Arthur; SCOTT, Margarida Leonor. *Economia domestica com os preceitos de hygiene applicados á vida e arranjos da casa*. Tradução de Alberto Telles. Lisboa: Tipografia da Academia Real das Ciências, 1893.

PERROT, Michelle, Personagens e Papéis. In: ARIÈS, Philippe; DUBY, Georges (Dir.). *História da Vida privada*. Tradução portuguesa com revisão científica de Armando Luís de Carvalho Homem. v. 4 (*Da revolução à grande guerra*). Porto: Afrontamento, 1990, p. 179-184.

PIMENTEL, Irene Flunser. *História das organizações femininas do Estado Novo*. Lisboa: Temas e Debates, 2001.

SÍTIOS NA INTERNET

<http://www.jplb.pt> (Maria de Lurdes Modesto) consultado a 13 abr. 2008.

Cozinha doméstica e cozinha profissional: do discurso às práticas¹

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

¹ 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 hierachic 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 setor², contrariando o imaginário comum com relação a esse tipo de ocupação normalmente atribuído ao universo masculino.

² Na área de atendimento, composta por garçons, *harmen*, copeiros e *sommeliers*, as mulheres ocupam 42% aproximadamente dos empregos.

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

menos relacionado a uma gastronomia distintiva, a dita “alta gastronomia”³ 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 restaurante⁴.

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

³ 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.

⁴ COUNIHAN, Carole. *Around the tuscan table*. New York: Routledge, 2004.

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

consolidadas que tendem a vê-las como as *mammas* ou *nonnas* preparando refeições em casa ou para as festas tradicionais⁵.

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 processados⁶.

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 cinqüenta 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 doméstica⁷

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

⁷ 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 étnicos⁸ 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

⁸ 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 Rago⁹ 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 Pinto¹⁰ 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 cantinas¹¹, 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

⁹ 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.

¹⁰ 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.

¹¹ 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.

¹² 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.

¹³ 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 atividade¹².

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 azeitonas¹³. 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 Bexiga¹⁴ 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

¹⁴ 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 Rago¹⁵ quando analisou a formação da dicotomia entre trabalho e lazer.

Com o fim da 2^a 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 enquadraram 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

¹⁵ RAGO, M. *Op. cit.*

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 cultural¹⁶, fato que talvez os tenha predisposto a experimentar os novos sabores oferecidos nos restaurantes recentemente abertos, tiveram ampla participação na difusão desses novos hábitos¹⁷.

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 aflui 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

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

¹⁷ 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 2^a 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 desniveis entre grupo e comida. A cozinha dos primeiros

imigrantes ficou associada ao mundo doméstico, às *nomas* 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”, “sophisticada” 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 européia (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 instalaram¹⁸.

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 distintiva¹⁹.

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

¹⁸ 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.

¹⁹ FINKELSTEIN, Joanne. *Dining out*. New York: New York University 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 família²⁰. 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

²⁰ Ou famílias, já que muitos imóveis eram compartilhados por mais de um núcleo familiar, conhecidos pelo nome de cortícos.

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 Capatti²¹, 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

²¹ CAPATTI, Alberto. *La pizza: Quand l'é casse-croute des miserables passe à 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 gastronômica²², 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

²² 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 *mmas* 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 *mmas*, eram centrais na construção de uma identidade nacional e jogaram luz a uma cozinha que tampouco era organizada e nitidamente reconhecida, mas encontrou estofo à medida que o turismo se consolidava e as diferenças regionais se demarcavam para formular uma imagem de nação²³. 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

²³ 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 Editorial). *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 carregação* que imediatamente foi associada às *mmas*, 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 cultural²⁴. 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*²⁵. No entanto, qualquer que seja o caminho privilegiado, as dificuldades são maiores para as mulheres, pois o

²⁴ 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.

²⁵ 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.); hospitalares; 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.

Nesse caso, alguns interlocutores frisaram que o importante é “não inventar muita coisa, mudar as coisas sem consultar”²⁶, 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 gastronomia²⁷. 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

²⁶ Nesse caso, as referências de homens e mulheres foram bastante similares.

²⁷ 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.

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

sombrias 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, Sélim; MARCHENAY, Philippe; ROUSSEL, Bernard; VERDEAUX, François (Comission Editorial). *Biodiversité et savoirs naturalistes locaux en France*. Paris: Editions Cirad, Idar, IFB, Inra, 2005.
- FINKELSTEIN, Joanne. *Dinning out*. New York: New York Universtiy 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 Sobrevida: 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.

CORPO, IDENTIDADE E POLÍTICA

Género, clase y gusto alimentario. una aproximación teórica¹

Pedro Sánchez Vera

Resumen: El artículo versa sobre las relaciones entre género, cuerpo y alimentación y se pone en relación con la clase social y el estilo de vida, haciéndose particular énfasis en la perspectiva del hábitus de Bourdieu.

Palabras-Chave: Alimentación (sustancia y forma). Clase Social. Estilo de Vida. Cuerpo. Aspecto Físico. Sobrepeso.

Abstract: This article deals with connections between body and nutrition, relating social class to life style, stressing in particular Bordieu's habits.

Keywords: Nutrition (substance and form). Gender. Social Class. Lifestyle. Body. Physical Appearance. Overweight.

Pedro Sánchez Vera. Doctor en Sociología (especialidad Población) y Licenciado en Filosofía. Catedrático de Universidad de Sociología desde 2002. Universidad de Murcia. Departamento de Sociología y Política Social - Facultad de Economía y Empresa. Campus de Espinarro. 30.100 Murcia (España) psvera@um.es

¹ Texto recibido: 14/03/2008.
Texto aprobado: 02/06/2008.

1. Introducción

Vemos en este artículo algunas de las tendencias sociales sobre el cuerpo, haciendo especial énfasis en la incidencia de la alimentación en el cuerpo, y como las sociedades ejercen un creciente control sobre los cuerpos. El asunto de definir y caracterizar al sujeto por su aspecto corporal es antiguo. Ya el espíritu renacentista puso de moda la vieja “ciencia” clásica de la fisiognómica, esto es: adivinar el carácter de una persona a través de sus rasgos físicos, principalmente los del rostro, o las aproximaciones pre-científicas a clasificar los hombres en función de sus rasgos corpóreos.

La presentación del cuerpo es un aspecto central en nuestras sociedades. Los especialistas en sociología del cuerpo suelen poner de relieve la importancia de la relación con el otro en el moldeado de la corporeidad². Una disociación entre el aspecto físico y “alma del mismo” es de lo que se trata. Cada vez es más difícil leer el “origen social” del cuerpo, lo cual no excluye que siga habiendo una estrecha relación entre origen social y aspecto físico, siendo un condicionante cada vez mayor el estilo de vida y los aditamentos con los que acicalamos y presentamos nuestro cuerpo³.

El aspecto físico del cuerpo (que incluye conformación física propiamente dicha y forma de presentarlo), es siguiendo a Bourdieu, de todas las manifestaciones de la “persona” la que menos y más difícilmente se deja modificar, expresando el ser profundo o la naturaleza de la persona. La distancia entre un cuerpo real y cuerpo legítimo (“el cuerpo habla incluso cuando no se quiere que hable”)⁴. Resulta este hecho paradójico en sociedades que se esfuerzan en cambiarse y en disimular el aspecto físico (que el cuerpo no hable diciendo nuestra edad o nuestro origen social). De un lado, la distancia cultural con la que los sujetos queremos separarnos de la naturaleza. De otra las políticas que ejercen un control cada vez

² Le Bretón, D. *La sociología del cuerpo. Nueva visión*. B. Aires, 2002.

³ SCHILDER, P. *Imagen y apariencia del cuerpo humano: estudios sobre las energías constructivas de la psiqué*. Paidós. Barcelona, 1983.

⁴ BOURDIEU, P. *Notas provisionales sobre la percepción social del cuerpo*, en VV.AA. *Materiales de Sociología Crítica*. Las ediciones de la Piqueta. Madrid, 1986.

más real y efectivo sobre los cuerpos. En cualquier caso, el cuerpo –y este en sus relaciones con la alimentación y el – está sujeto a una complejidad conceptual (y que desborda el cometido de estas páginas). La importancia conceptual y epistemológica del género y del sexo en los procesos identitarios es un asunto del mayor alcance para la sociología del cuerpo contemporánea⁵

La clase y cada vez más los estilos de vida, diferentes estos últimos según los sexos, van a determinar las relaciones y el consumo de alimentos, así como la percepción que cada uno de los géneros hace de su propio cuerpo.

El cuidado del cuerpo y en particular la alimentación tiene un valor social y cultural de primer orden. Así, no solo es la clase la determinante del gusto en alimentación. Ya Bourdieu pone de relieve la importancia de esta en los distintos hábitos alimenticios de distintos colectivos (v.gr: empresarios, profesores, trabajadores, etc)⁶. No es de extrañar pues que el cuerpo esté estrechamente ligado y condicionado por los “estilos de vida”. Sobre este particular, algunos especialistas en consumo llegan a firmar que en nuestras sociedades, el cuerpo es más exponente del estilo de vida que de la propia posición social⁷. Siguiendo con esta perspectiva, no es de extrañar que un cierto interclasismo alimentario se haya ido instalando en las sociedades a medida que estas se desarrollan y el control sobre los propios cuerpos se hace progresivamente interclasista e igualitario para los géneros⁸. Dicho interclasismo e igualdad de género – visto desde una perspectiva cronológica- viene dado por una mejora colectiva en la alimentación y en un control progresivo sobre la ingesta de calorías que hará que los cuerpos se igualen progresivamente también en el peso. La mejora de la alimentación en calidad se va traducir en un incremento de las estaturas y en una progresiva tendencia a la igualación de las formas (menor peso) –con una cada vez mayor independencia

⁵ v.gr: BUTLER, J. *Cuerpos que importan* (sobre los límites materiales y discursivos del “sexo”). Paidos, Barcelona. 2002; PERA, C. *Pensar desde el cuerpo* (Ensayo sobre la corporeidad humana). Tricastela. Madrid, 2006.

⁶ BOURDIEU, P. *La distinción*. Taurus. Madrid, 1991.

⁷ CASTILLO CASTILLO, J. *El cuerpo recreado: la construcción social de los atributos corporales*. Rev. *Sociología* n. 2. Universidad da Coruña. A Coruña, 1997. p. 41-42.

⁸ DE MIGUEL, A. *Sobre gustos y sabores: los españoles y la comida*. Alianza. Madrid, 2004 y DE MIGUEL, A.; DE MIGUEL, I. *Saber beber saber vivir. Opiniones de los españoles sobre la ingesta de alcohol y otros usos*. Centro de Investigaciones Sociológicas. Madrid, 2002.

de la clase social y del género-, conforme las sociedades adquieren un cierto grado de desarrollo.

Los estilos de vida, no cabe duda que están determinando –junto a la clase- por la relación y el control que tienen los sujetos sobre los alimentos que ingieren y por su manifestación en el aspecto físico (antropometría: estaturas, pesos). Este hecho ha sido puesto de relieve por diferentes expertos en sociología del consumo, algunos de los cuales llegan a hablar de la fragmentación social, el individualismo y las nuevas desigualdades sociales que operan en nuestras sociedades contemporáneas⁹, otros hablan de la incidencia de la globalización y el consumo en la producción de estilos de vida¹⁰.

⁹ ALONSO, L. E., Fragmentación social, individualización y nuevas desigualdades. *Rev. Abaco Segunda Época*. n. 37-38. Madrid, 2003.

¹⁰ CALLEJO, J. La producción de estilos de vida desde la globalización del consumo. *Rev. Abaco Segunda Época*. n. 37-38. Madrid, 2003.

¹¹ v.gr: GOODY, J. *Cocina, cuisine y clase* (estudio de sociología comparada). Gedisa. Barcelona, 1995.

¹² BOURDIEU, P. *Op. cit.*

2. Género-clase y alimentación

Con referencia a la alimentación, algunos especialistas han puesto de relieve como la cocina y el preparado de los alimentos está estrechamente ligado a las clases sociales¹¹, Bourdieu ha señalado¹², la existencia de una cultura de género en relación al tipo de alimentos, a la cantidad y a su forma de consumirlos.

Para Bourdieu, el gusto sobre alimentación, está vinculado a la idea que cada clase se hace del cuerpo, de los efectos de la alimentación sobre el mismo (fuerza, salud, belleza) y de las categorías empleadas para la evaluación de dichos efectos. En Pierre Bourdieu, el hábitus tiene una estrecha relación con la alimentación, hasta el extremo de que son un exponente no solo ya de la interacción entre la estructura del gasto en alimentación, sino también de la estructura social y la sociología del gusto de cada sujeto. Cultura convertida en natura, esto es incorporada, clase hecha cuerpo, el gusto contribuye a hacer el cuerpo de la clase (..) el cuerpo es la más irrecusable objetivación del gusto de clase, que manifiesta de diversas maneras. En primer lugar, en lo que tiene de más natural en apariencia, es decir en las dimensiones (volumen,

estatura, peso, etc) y en las formas (redondas o cuadradas, rígidas y flexibles, rectas o curvas, etc) de su conformación visible, en las que se expresa de mil maneras toda una relación con el cuerpo, esto es, toda una manera de tratar el cuerpo, de cuidarlo, de nutrirlo, de mantenerlo, que es reveladora de las disposiciones más profundas del hábitus¹³.

Una diferencia primigenia de Bourdieu¹⁴ en lo concerniente al gusto (de cualquier tipo) es la que se establece entre “gustos de lujo” y “gustos de necesidad”, siendo los primeros propios de quienes tienen unas condiciones materiales de existencia que les distancian de la pura necesidad. Respecto a los gustos de necesidad, expresan las necesidades de las que son producto, pudiéndose deducir estos gustos “populares” en lo concerniente a los alimentos, por la preferencia por los alimentos más alimenticios y más económicos. En cualquier caso, la idea de “gusto” en Bourdieu es un concepto básicamente burgués, puesto que lleva implícita la libertad absoluta de elección, y está tan vinculada a la idea de libertad que hace difícil entender el gusto por necesidad.

Ciertamente que la posición de Bourdieu parece a la sazón excesiva, salvo en situaciones de extrema menesterosidad (donde también caben gustos y preferencias), hecho inconcebible en las sociedades de clases medias y de consumo de masas. En cualquier caso, es un discurso pedagógico y analítico sobre el gusto y la libertad de elección e implícitamente acepta que existen preferencias también dentro del gusto por necesidad.

El gusto por necesidad, deviene en un “estilo de vida” propio, que se define como tal negativamente y por defecto, por la relación de privación con otros estilos de vida. Así, desde el “racismo de clase” –en términos bourdianos- se entiende que esos estilos de vida basados en la necesidad “no saben vivir”. Esto explica que sean esas clases basadas en la necesidad, las que dediquen más dinero a alimentos pesados,

¹³ *Ibidem*, 1991. p.188.

¹⁴ *Ibidem*, p. 177.

groseros y vulgares, a los que más engordan (pan, patatas, grasas), los que menos dedican a vestido y a cuidados corporales, a la cosmética y a la estética, los que “no saben descansar” y siempre encuentran algo que hacer (no saben vivir)¹⁵.

¹⁵ *Ibidem*, p. 178-179.

¹⁶ *Ibidem*, p. 179.

Bourdieu señala como el comer y el beber son sin duda de los pocos terrenos que quedan en los que las clases populares se oponen al arte de vivir legítimo¹⁶, sin embargo se echan en falta más reflexiones sobre el sexo (uno de los placeres de los que Malthus quería privar a los pobres), su papel y los gustos sobre los cuerpos unidos a la sexualidad, en relación de las clases sociales (y de los estilos de vida).

Así, la definición social de los alimentos convenientes está ligada a la representación del cuerpo percibido (gordura o delgadez) y del esquema corporal que vincula la manera de mantener el cuerpo durante el acto de comer, lo que condiciona la selección de determinados alimentos. Esto explica según Bourdieu, como el pescado es poco conveniente para las clases populares y en particular para los hombres, y esto por varias razones, por un lado porque se trata de una alimentación ligera que no sostiene al cuerpo (comida de enfermos y de niños), y porque al igual que las frutas (con excepción del plátano) requieren un cierto manipulado por manos expertas.

Un aspecto enfatizado por Bourdieu, es como la identidad masculina (virilidad) de las clases populares, pasa mucho a través de las expresiones del comer. De esta manera, con el pescado, las manos del hombre de clase popular (es como un niño), tiene impotencia en su manipulado, ya que exige ser comido de una forma que contradice la propia manera masculina de comer, y requiere comerlo con cuidado y moderación (a bocados pequeños, masticándolo ligeramente, con la parte delantera de la boca, manteniéndolo en la punta de los dientes a causa de las espinas). Así nos habla de una forma masculina de comer (con todos los dientes y a grandes bocados), y una forma femenina de comer

(con desgana y a trocitos). También los hombres comerán y beberán, más cantidad y de alimentos más fuertes:

durante el aperitivo, a los hombres se les servirán dos veces (y más si es fiesta) y colmando los vasos, que serán grandes (...) y dejarán las cositas de picar (galletitas saladas, cacahuetes, etc.) para los niños y las mujeres que beben solo un vaso pequeño (“es preciso no perder la cabeza”) (...De igual modo, entre las entradas, la chacinería es más bien para los hombres como luego el queso y éste tanto más, cuanto más fuerte es, mientras que las frutas y las verduras crudas son más bien para las mujeres (...) La carne, alimento nutritivo por excelencia, fuerte y que da fuerza, vigor, sangre y salud, es el plato de los hombres, del que repiten, mientras que las mujeres se sirven un trozo pequeño¹⁷.

La cantidad, la abundancia está indisolublemente ligada a la masculinidad (especialmente identitaria en las clases populares) y a la restricción en las mujeres. A los hombres el plato y el vaso se les llena dos veces y hasta arriba (privilegio que como señala Bourdieu¹⁸, es un privilegio que marca el paso a la adultez. Este hecho condiciona el aspecto físico, pues además va ligado a la ingesta de determinado tipo de alimentos especialmente nutritivos y ricos en grasas.

Las reflexiones sobre género, comida y gusto son muy abundantes y enriquecedoras, tanto desde la sociología como desde la antropología. Desde la perspectiva antropológica, Levi-Straus ha analizado la forma de cocinar y la estructura del lenguaje universal de la cocina¹⁹: Crudo (asado) Cocido (ahumado), Podrido (hervido). Así, lo asado se relaciona con la exo-cocina (cocinado fuera), vinculado al hombre (cocina en la barbacoa, el hombre vive en el bosque), lo hervido se asocia a la endo-cocina²⁰.

Cada una de estas clases de alimentos, tienen efectos distintos en el cuerpo. Así, la comida es en cierta manera una extensión de nuestro propio cuerpo, contribuyendo

¹⁷ BOURDIEU, P. *Op. cit.*, p. 189.

¹⁸ *Ibidem*, p. 193.

¹⁹ LEVI-STRAUSS, C. *El origen de las maneras de mesa*. Siglo XXI. México, 1970, p.428.

²⁰ LEVI-STRAUSS, C. *De la miel a las cenizas*. Siglo XXI. México, 1971, p.196.

²¹ IBAÑEZ, J. *Para una sociología de la vida cotidiana*. Siglo XXI. Madrid, 1994, p. 81.

²² *Ibidem*, p. 80-91.

²³ *Ibidem*

²⁴ *Ibidem*, p. 83.

a su moldeado o forma (topos). Lo que entra en el cuerpo (comida), en cierta manera le pertenece, lo que sale es una extensión de él (hedor, excrementos: mayores y menores, etc)²¹. En un evocador trabajo sobre el género y los alimentos, este autor²² relacionaba la figura femenina con los alimentos²³ y con la natalidad, señalando como la mujer ha sido sometida a reglas en sus papeles de madre metafórica que nos alimenta y de madre metonímica que nos pare²⁴. Poniendo de relieve como -en el imaginario social-, de la madre nos viene el cuerpo y el alimento natural (naturaleza), y del padre el alimento espiritual (cultural). Y como lo cultural viene de lo natural. Lo cultural que preserva y potencia lo natural tiene sexo masculino, mientras que lo cultural que degenera natural es femenino. El hombre es cultura y la mujer es paso de la naturaleza a la cultura. La cultura femenina es la regulación de la naturaleza, un periodo o regla: “tan fatal sería que las mujeres dejaran de parir -o que no nos dieran de comer- como que parieran sin parar -o que nos atiborraran (...) La sujeción de las mujeres a las reglas periódicas (periodo o regla: “estoy con el periodo”, “me he puesto mala”) funda el orden social: de ahí el peligro de la insubordinación, de la alteración de sus ritmos fisiológicos (...) Hay una analogía entre los excrementos y la sangre menstrual (...) La mujer no puede aparearse o tocar los alimentos que cocina cuando tiene la menstruación: pues los posibles restos (la naturaleza no completamente periodizada) contaminarían lo que tocaran²⁵. Así, en cierta manera, la mujer que no cuida -que no da de comer, incluso absteniéndose ella- es como la que no pare²⁶.

Jesús Ibáñez²⁷, va a resaltar como -de cierta manera-, lo que comemos -los alimentos que ingerimos-, pasan a formar parte de uno mismo. Es por esto, haciendo una extensión freudiana -nuestros olores, heces y excrementos- son una extensión de nuestros cuerpos.

Freud de manera muy poética pondrá de relieve

²⁵ *Ibidem*, p: 81-83.

²⁶ SAU, V. *El vacío de la maternidad*. Icaria. Barcelona, 1995.

²⁷ IBANEZ, J. *Op. cit.*

como el niño durante la fase anal -de control de esfínteres- regala “con amor” sus heces a sus padres²⁸. La fase anal se extiende, aproximadamente, entre los dieciocho meses y los cuatro años y la actividad anal adquiere unas connotaciones libidinosas. El ano se constituye en la zona erógena (fuente corporal de excitación) por excelencia. Otra característica de esta fase es la aparición de la polaridad actividad-pasividad, ligada a la posibilidad tanto de retener como expulsar los excrementos. La limpieza, el orden y la belleza, claros productos culturales aunque aún no comprendidos del todo, incidirán en la vida del sujeto de aquí en adelante; sobre todo la limpieza en esta fase. Es en este sentido que la madre en el acto de limpiar al niño de las respectivas necesidades que produce, erogenizará la zona anal; con la que el sujeto buscará satisfacción autoerótica mediante la expulsión y retención de heces. Se observa que el “yo” está constituido y que, también, existe un “mundo externo” (M.E.) productor de placer y displacer. El niño comprende esa división entre “yo” y el “mundo exterior” y se manifiesta sobre él, con el único objeto que produce: las heces. Así, a través de la retención o la expulsión, el niño expresa su afecto u odio hacia la madre o “mundo externo”. El niño comprende este M.E. y la existencia de los objetos presentes en él, mediante la investidura (depositar carga) de su libido yoica en los objetos formando la libido objetal (fuerza pulsional de variación cuantitativa, cuando la libido yoica categatiza a los objetos). También existe un afán de dominio hacia el mundo exterior, apreciable en la aparición de los pares opuestos: sadismo-masoquismo y exhibición-contemplación (el niño destruye, manipula objetos y observa a los objetos: personas). Esta fase es crucial en relación a la intervención de la cultura, impone ciertas reglas de conducta frente a algunos sucesos: el niño debe ir al baño por sí solo, debe ser limpio y ordenado, debe llevarse bien con otras personas, etc. Se empiezan a formar los diques

²⁸ FREUD, S. *Introducción al psicoanálisis*. Alianza Editorial, Madrid, 1979.

psíquicos que impedirán a las pulsiones exteriorizarse sino es por la vía de la sublimación, o reprimirán a las pulsiones. La formación reactiva y las mociones reactivas (fuerzas anímicas contrarias) aparecen y se prolongarán en el curso de la vida, colaborando en el desarrollo anímico del individuo, según las exigencias culturales, así la cultura fabrica conceptos como: asco, vergüenza, etc.²⁹.

²⁹ FREUD, S. *Obras completas* (3 v.). Biblioteca Nueva, Madrid, 1973.

Volviendo a Bourdieu, otro de sus elementos centrales es todo lo concerniente a la actitud corporal y a las formas de comer. Así, frente al comer “con franqueza” propio de las clases populares (todo en el mismo plato, comiendo con los dedos si conviene, sin importar la forma de presentarse en la mesa y de presentar la mesa), se opone la forma burguesa de “guardar las formas”, donde hay una secuenciación de fases en la comida (presentación-aperitivo, nudo-platos, desenlace-postre-sobremesa), presentación de los alimentos, y de la mesa (disposición de los cubiertos, copas, manteles, servilletas, etc), una forma de estar vestido, tras cada plato hay un cambio de escenografía en la mesa, etc. Así, se contraponen dos hábitos: el de la comida como necesidad, y el de la comida como ceremonia social. Es decir la concepción de los alimentos y del acto de comer, en suma, la oposición entre “forma y “substancia”, “ser” y “parecer”, lo “natural” frente a la “apariencia”³⁰.

³⁰ BOURDIEU, 1991.

3. Control, disimulo y gusto alimentario

³¹ Sánchez Vera, P.; Bote Díaz, M. *Los mayores y el amor* (una perspectiva sociológica). Colección Edad y Sociedad. Nau Libres. Valencia, 2007.

³² v.gr: FOUCAULT, M. *Microfísica del poder*. La Piqueta, Madrid, 1980; FOUCAULT, M. et al. *Espacios de poder*. La Piqueta, Madrid, 1981.

Sobre la presentación del cuerpo en sociedad y sobre el valor simbólico de este, los sujetos estamos sujetos desde una cierta lógica del poder, a ejercer un control sobre nuestros propios cuerpos, poniéndolos en la escena social, e interiorizando los dictámenes que la realidad social objetiva ejerce sobre los mismos³¹. Como señalaba Foucault³², una pauta de control social es aquella que se encuentra larvada en distintos y numerosos puntos del terreno social, formando una

especie de constelación de estructuras, la cual está en todas partes y en ninguna a la vez. Así, el control –a veces obsesivo –sobre nuestros cuerpos y las muy variadas formas de “disimulo” del origen social, son asuntos muy abordados por la sociología, tal como hemos señalado más arriba. La perspectiva de género es central para poder entender en toda su magnitud el ejercicio del control y del disimulo sobre los cuerpos³³

Vamos a ver a continuación, y a modo de ejemplo a través de un pasaje literario de *El Quijote* como el “control” sobre el cuerpo y el “disimulo” de los apetitos de este, generan contradicciones entre el cuerpo real y el deseado, corroborando así una a una la perspectiva de Pierre Bourdieu sobre cuerpo y alimentación.

Los muy atinados consejos de D. Quijote a Sancho, son un ejemplo del “disimulo” del origen social. Pero como señala Bourdieu (con su proverbial sentido crítico), el cuerpo –a pesar de todas las estrategias destinadas a hacerlo presentable o representable-, es de todas las manifestaciones de la persona la que menos y más difícilmente se deja modificar tanto de modo provisional como de modo definitivo ya que es el mejor exponente del origen social³⁴.

Volviendo a Sancho y reinterpretando a Bourdieu, respecto al gusto por necesidad, existe en su opinión un “racismo de clase” que asocia al pueblo con “lo grueso y con lo graso rojo fuerte (...) con lo tosco, con los zuecos, con los trabajos pesados, con las risotadas, con las bromas pesadas y groseras, etc.”³⁵.

El gusto alimentario de Sancho va estar ligado a lo que Bourdieu llamará la idea que cada clase se hace del cuerpo y de los efectos de la alimentación sobre sí mismo (fuerza, salud, belleza) y de las categorías que utiliza para evaluar estos efectos³⁶. Así las clases populares estarán más atentas a la fuerza del cuerpo (masculino) que a la forma, tendiendo a buscar alimentos más baratos y nutritivos.

También, respecto a la comida hay maneras

³³ v.gr: GIL, M.; CÁCERES, J. (coords.) *Cuerpos que hablan* (Géneros, identidades y representaciones sociales). Montesinos, Madrid, 2008; GIL CALVO, E. *Medias miradas* (un análisis cultural de la imagen femenina). Anagrama. Barcelona, 2000.

³⁴ BOURDIEU. 1986. p.183-184.

³⁵ BOURDIEU. 1991, p. 177.

³⁶ *Ibidem*, p. 188.

obsesivas, una de ellas es la obsesión por la comida, paradigma de los pueblos secularmente hambrientos. No es de extrañar que Sancho tenga una cierta obsesión por la comida, teniendo en cuenta lo miserable de su dieta (pan duro, cebollas, queso revenido y bellotas). En esencia el pensamiento de Sancho es el de “*Primum vivere*”, como señala un renombrado sociólogo español³⁷, puede que el mote de “Panza”, resaltara el imperioso deseo de comer que tenían sus antepasados. Sancho, aparece a ojos de Don Quijote como su opuesto necesario: “Yo nací para vivir muriendo, y tú Sancho para morir comiendo”.³⁸

Forma y substancia según Bourdieu, están ligadas al cuerpo. En un caso (la burguesía) dará prioridad a la forma (cuerpo) relegando a segundo orden la substancia o fuerza. Mientras que la substancia alimenticia estará vinculada a la función del alimento: mantener el cuerpo fuerte, lo que generará prioridad por alimentos fuertes, grasos y pesados (cerdo, graso y salado), frente al pesado o la fruta (poco sabroso y difíciles de comer).

Sobre estos menesteres relacionados con el cuerpo (y su presencia), la comida y el gusto, Sancho Panza podría aparecer como un perfecto paradigma para corroborar algunas de las ideas de Bourdieu. Veamos algunos pasajes:

En lo que toca a cómo has de gobernar tu persona y casa, Sancho, lo primero que te encargo es que seas limpio, y que te cortes las uñas, sin dejarlas crecer, como algunos hacen, a quien su ignorancia les ha dado a entender que las uñas largas les hermosean las manos, como si aquel escremento y añadura que se dejan de cortar fuese uña, siendo antes garras de cernícalo lagartijero: puerco y extraordinario abuso.

No andes, Sancho, desceñido y flojo, que el vestido descompuesto da indicios de ánimo desmazalado, si ya la descompostura y flojedad no cae debajo de socarronería, como se juzgó en la de Julio César.

Toma con discreción el pulso a lo que pudiere valer tu oficio, y si sufriere que des librea a tus criados, dásela honesta y provechosa más que vistosa y bizarra, y repártela entre tus criados y los pobres: quiero decir que si has de vestir seis pajés, viste tres y otros tres pobres, y así tendrás pajés para el cielo y para el suelo; y este nuevo modo de dar librea no la alcanzan los vanagloriosos.

No comas ajos ni cebollas, porque no saquen por el olor tu villanería.

Anda despacio; habla con reposo, pero no de manera que parezca que te escuchas a ti mismo, que toda afectación es mala.

Come poco y cena más poco, que la salud de todo el cuerpo se fragua en la oficina del estómago.

Sé templado en el beber, considerando que el vino demasiado ni guarda secreto ni cumple palabra.

Ten cuenta, Sancho, de no mascar a dos carrillos, ni de erutar delante de nadie.

(D. Quijote, cap.. XLIII).

-Y ¿a quién llaman don Sancho Panza? -preguntó Sancho.

-A vuestra señoría -respondió el mayordomo-, que en esta ínsula no ha entrado otro Panza sino el que está sentado en esa silla.

-Pues advertid, hermano -dijo Sancho-, que yo no tengo don, ni en todo mi linaje le ha habido: Sancho Panza me llaman a secas, y Sancho se llamó mi padre, y Sancho mi agüelo, y todos fueron Panzas, sin añadiduras de dones ni donas; y yo imagino que en esta ínsula debe de haber más dones que piedra (cap.XLV)

Negociante necio, negociante mentecato, no te apresures;

espera sazón y coyuntura para negociar: no vengas a la hora del comer ni a la del dormir, que los jueces son de carne y de hueso y han de dar a la naturaleza lo que naturalmente les pide (cap. XLIX).

Mirad, señor doctor: de aquí adelante no os curéis de darme a comer cosas regaladas ni manjares esquisitos, porque será sacar a mi estómago de sus quicios, el cual está acostumbrado a cabra, a vaca, a tocino, a cecina, a nabos y a cebollas; y, si acaso le dan otros manjares de palacio, los recibe con melindre, y algunas veces con asco. Lo que el maestresala puede hacer es traerme estas que llaman ollas podridas, que mientras más podridas son, mejor huelen, y en ellas puede embauilar y encerrar todo lo que él quisiere, como sea de comer, que yo se lo agradeceré y se lo pagaré algún día; y no se burle nadie conmigo, porque o somos o no somos: vivamos todos y comamos en buena paz compañía (cap. XLIX).

Unos pasajes muy interesantes respecto al “hábitus” modos de vida- destino social y cuerpo), es cuando Sancho vuelta a sus raíces:

Vistióse, en fin, y poco a poco, porque estaba molido y no podía ir mucho a mucho, se fue a la caballeriza, siguiéndole todos los que allí se hallaban, y, llegándose al rucio, le abrazó y le dio un beso de paz en la frente, y, no sin lágrimas en los ojos, le dijo:

-Venid vos acá, compañero mío y amigo mío, y conllevador de mis trabajos y miserias: cuando yo me avenía con vos y no tenía otros pensamientos que los que me daban los cuidados de remendar vuestros aparejos y de sustentar vuestro corpezuelo, dichosas eran mis horas, mis días y mis años; pero, después que os dejé y me subí sobre las torres de la ambición y de la soberbia, se me han entrado por el alma adentro mil miserias, mil trabajos y cuatro mil desasosiegos. (cap. LIII)

Abrid camino, señores míos, y dejadme volver a mi antigua libertad; dejadme que vaya a buscar la vida pasada, para que me resucite de esta muerte presente. Yo no nací para ser gobernador, ni para defender ínsulas ni ciudades de los enemigos que quisieren acometerlas. Mejor se me entiende a mí de arar y cavar, podar y ensarmentar las viñas, que de dar leyes ni de defender provincias ni reinos.

Mejor me está a mí una hoz en la mano que un cetro de gobernador; más quiero hartarme de gazpachos que estar sujeto a la miseria de un médico impertinente que me mate de hambre; y más quiero recostarme a la sombra de una encina en el verano y arroparme con un zamarro de dos pelos en el invierno, en mi libertad, que acostarme con la sujeción del gobierno entre sábanas de holanda y vestirme de martas cebollinas (cap. LIII)

Otros episodios respecto a la forma de presentar el cuerpo, se pueden ver cuando Sancho desea volver a la comodidad –y a la naturalidad- de su atuendo:

(..) volvámonos a andar por el suelo con pie llano, que, si no le adornaren zapatos picados de cordobán, no le faltarán alpargatas toscas de cuerda. Cada oveja con su pareja, y nadie tienda más la pierna de cuanto fuere larga la sábana; y déjenme pasar, que se me hace tarde (cap. LIII)

En un muy interesante trabajo sobre *El Quijote*, Amando de Miguel³⁹ pone de relieve, como ante el inesperado encumbramiento de Sancho en el episodio de la Ínsula Barataria, D. Quijote va reprochar a Sancho su origen humilde, el “haber guardado puercos” (II, 42).

De otra parte, un análisis de la figura ascética de D. Quijote, sería paradigmática sobre el control que ejerce el sujeto sobre su propio cuerpo, ayuno, abstinencia y dietas hipocalóricas, serían la viva imagen de un sujeto anoréxico⁴⁰.

³⁹ DE MIGUEL, A. *Sancho Panza lee el Quijote*. Sociedad Estatal de c o n m e m o r a c i o n e s Culturales. Madrid, 2004, p. 130.

⁴⁰ *Ibidem*, p.101-109

⁴¹ v.gr: CASTILLO, J. El cuerpo recreado: la construcción social de los atributos corporales. *Rev. Sociología* n. 2. Universidad da Coruña. A Coruña, 1997; DE MIGUEL, A. *Sobre gustos y sabores: los españoles y la comida*. Alianza. Madrid, 2004; SÁNCHEZ VERA, P. Ese oscuro objeto del deseo: Cuerpo y sexualidad en las sociedades post-industriales. En: MUNÁRRIZ *Antropología de la Sexualidad*. Regional. Comunidad Autónoma de la Región de Murcia. Murcia 2008; SÁNCHEZ VERA, P. ¿Hacia una sociología de la eternidad? Bases para una prospectiva de las sociedades macro-longevas. En VV.AA. *Homenaje al profesor Miguel Beltrán*. CIS. Madrid, 2008.

⁴² RODRÍGUEZ REGUEIRA, J. L. Autonomía y dependencia. La divinización del cuerpo. En: *Nómadas* (Rev. Crítica de Ciencias Sociales y Jurídicas) 011 En. - Jun. Madrid, 2005.

⁴³ TURNER, B. S. Avances recientes en sociología del cuerpo. *Revista Española de Investigaciones Sociológicas* n. 68. Centro de Investigaciones Sociológicas. Madrid, 1994.

⁴⁴ WEBER, M. *La ética protestante y el espíritu del capitalismo*. Península. Barcelona, 1969.

⁴⁵ BROWN, P. *El cuerpo y la sociedad* (los cristianos y la renuncia sexual). Muchnik. Barcelona, 1993.

4. Alimentación, estilo de vida y patologías sociales. Algunas tendencias sociales

Que la alimentación y el control sobre la misma es un hecho de primer nivel en nuestras sociedades, es un hecho al que se le viene prestando creciente atención desde la sociología⁴¹. Referido al control sobre el cuerpo, en un muy interesante trabajo un experto señala: “el cuerpo deviene metáfora de la contingencia como espacio impuro –degradable- que continuamente debe ser “culturalizado” o reintegrado en la sacralidad de las reglas morales de la comunidad a la que pertenece el sujeto, invitándonos al exorcismo –expulsión del mal, que no catarsis- y reglamentación normativa de su materialidad o expresión corporea⁴².

Nuestras sociedades otorgan al aspecto físico un estatus capital, de tal suerte que hay una exaltación del trinomio salud-belleza-imagen en todos los órdenes, dentro de una sociedad manifiestamente hedonista. Paradójicamente este hedonismo conlleva un cierto sufrimiento: las dietas y sus privaciones, el ejercicio físico sacrificado, son algunas formas de infringir un dolor a los cuerpos. Es cierto que a través del proceso de secularización de las sociedades, el cuerpo ha dejado de estar regido por las creencias religiosas –más o menos severas-, pero ese control del cuerpo ha pasado a estar en manos de la ciencia. Así, nuestro cuerpo, siempre sometido al rigor de las normas sociales, hoy más que nunca se encuentra sometido a los preceptos de la racionalidad instrumental o formal⁴³.

Desde los muy atinados estudios de Max Weber sobre la racionalización de las sociedades y la importancia del cuerpo humano en la moderna historia occidental, a través de una ética (la derivada del protestantismo calvinista) que trata de regular las energías corporales y el destino de estas, controlando y/o negando los placeres carnales⁴⁴, o sobre la influencia de la religión católica en general sobre los cuerpos⁴⁵, o las igualmente muy interesantes consideraciones de

Emile Durkheim sobre el suicido y sus tipos –no hay mayor negación del cuerpo que quitarlo de en medio⁴⁶, o las reflexiones de este mismo autor sobre la importancia del cuerpo en las sociedades de creciente “solidaridad orgánica” como las nuestras, donde nos vemos obligados definir el significado de nuestro cuerpo ante los demás y ante nosotros mismos,⁴⁷ como forma de búsqueda de nuestra posición vital, a diferencia del modelo de solidaridad mecánica (sociedades tradicionales donde los sujetos entran en la misma con un cuerpo previamente definido)⁴⁸.

Otras reflexiones sobre el cuerpo y los “sufrimientos” a los que lo sometemos nos llevan directamente a Friedrich Nietzsche, el cual nos hace ver el placer que nos puede generar hacernos daño, y como esto puede ser una necesidad fundamental del hombre:

“(..) tal vez la escritura mayúscula de nuestra existencia terrena induciría a concluir que la tierra es el astro auténticamente ascético, un rincón lleno de criaturas descontentas, presuntuosas y repugnantes, totalmente incapaces de liberarse de un profundo hastío de sí mismas, de la tierra, de toda la vida, y que se causan todo el daño que pueden, por el placer de causar daño, probablemente su único placer (..) Tiene que ser una necesidad de primer rango lo que una y otra vez hace crecer y prosperar esta especie hostil a la vida, -tiene que ser, sin duda, un interés de la vida misma el que el tal tipo de autocontradicción no se extinga”⁴⁹.

No es de extrañar, pues que entre las aficiones de los hombres haya estado a lo largo de la historia el mortificar su propio cuerpo, siendo distintas las razones y motivos que a ello le han conducido, bien sea motivos rituales (v.gr: manifestaciones de luto como expresión de la muerte de un ser querido), por motivos pedagógicos (“la letra con sangre entra”), por motivos de fe (cilicios, ayunos, duchas de agua fría, etc), o por motivos de carácter terapéutico (lavativas, purgantes, etc).

⁴⁶ DURKHEIM, E. *El suicidio*. Schapire. Buenos Aires, 1965.

⁴⁷ DURKHEIM, E. *Las formas elementales de la vida religiosa*. Akal. Madrid, 1982.

⁴⁸ *Ibidem*.

⁴⁹ NIETZSCHE, F. *La genealogía de la moral*. Alianza. Madrid, 1972, p.136-137.

Resulta paradójico que en las sociedades post-industriales, en las que prima el principio del placer, sin embargo, la mortificación del cuerpo sigue estando presente. Así los ritos de iniciación (pérdida de virginidad, primera borrachera, primer porro) u otras razones: el deporte, las dietas de adelgazamiento, no son más que exponentes del daño que infringimos a nuestro cuerpo. Otros elementos identitarios tan en boga como pueden ser los piercing – veces en lugares imposible-, o el boom del tatoo -tatuajes en todas las partes del cuerpo-, antes relegado a sectores sociales marginados, son algunos indicadores de esa paradójica actitud de las sociedades, hedonistas de una parte y capaces de infringirse dolor de otra. Esto es, como las prácticas ascéticas del presente, resultan ser el contrapunto posmoderno de la severidad de la ética protestante⁵⁰, o aún más, el control sobre el cuerpo a través de la cirugía estética (liftin, estiramientos, tratamientos sobre la piel, las manchas, el color: aclaramientos, bronzeados, etc).

⁵⁰ CASTILLO CASTILLO, J. El cuerpo recreado: la construcción social de los atributos corporales. *Rev. Sociología* n. 2. Universidade da Coruña. A Coruña, 1997.

⁵¹ VLAHOS, O. *Body, the ultimate symbol.* J.B. Lippincott Co. Nueva York, 1979, p. 196.

Tal como señala una experta antropóloga, tanta negación del cuerpo en nuestras secularizadas sociedades, quizás tenga que ver con “la conquista de la carne, y para algunos esta puede ser la única victoria de su vida”⁵¹. Un espacio específico merecerían las dietas. Quizás sobre las dietas, merezca resaltar como muchas de ellas están inspiradas en un ascetismo laico no muy alejado del “ayuno” y de la “abstinencia” que preconizaba el ascetismo monacal, donde se señalaban como enemigos del hombre: “mundo, demonio y carne”.

Por otra parte, algunas de las patologías sociales relacionadas con el cuerpo son un exponente del sufrimiento al que estamos dispuestos a someter a nuestro propio cuerpo con el objeto de mantener una imagen que consideramos adecuada. Dichas patologías se producen en todas las clases sociales, siendo pues cada vez más interclasistas. Así la anorexia (y bulimia)– antes privativa a chicas de estatus alto–, presente a

edades cada vez más jóvenes y cada vez más indiferente al hábitat –antes localizada exclusivamente en las grandes ciudades- y del género (antes exclusivamente femenina y hoy creciendo el número de varones jóvenes anoréxicos)⁵², o la aún más reciente vigorexia, esto es, la obsesión por tener un cuerpo musculoso llegando a provocar una dismorfia muscular creada a partir de una excesiva práctica del deporte y de una obsesiva persecución de la belleza física. Ambas enfermedades: anorexia y vigorexia, hunden sus raíces en un alteración de la imagen que el sujeto tiene de sí mismo, derivada de un rechazo por su cuerpo y el deseo de acercarse a unos cánones estéticos. Ambas enfermedades han sido definidas por algunos especialistas como “patologías del narcisismo”⁵³.

Simultáneamente aparece una nueva patología social denominada ortorexia, definida como la obsesión patológica por consumir solamente comida sana. Esta obsesión puede llegar a transformarse en enfermedad si no se ingieren carnes, pescado u otros alimentos necesarios y se producen carencias nutricionales. Esta nueva enfermedad, cada vez más patente en las sociedades occidentales, tiene como precedentes la obsesión por las dietas, el culto al cuerpo y el miedo a la comida tratada con productos artificiales.

El interés creciente por la dietética, en tanto que “ciencia que trata de la alimentación conveniente en estado de salud y en las enfermedades” (RAEL), unido el creciente interés por la alimentación sana –no reñida con los nuevos hábitos sociales-, así como la dimensión que está alcanzando el segmento de productos dietéticos y light, son un indicador de la cada vez más generalizada preocupación de las sociedades por el cuerpo como realidad física y de la integración del trinomio salud-belleza-imagen. La antes referida nueva patología social la “ortorexia” es una obsesión patológica por consumir sólo comida de cierto tipo: orgánica, vegetal, sin conservantes, sin grasas, sin carnes, o sólo frutas, o sólo alimentos crudos. La forma de

⁵² TINA HONES MADUEÑO, F. J. *Anorexia y bulimia. Una experiencia clínica*. Díaz de Santos. Madrid, 2003.

⁵³ TORO, J. *El cuerpo como delito: anorexia, bulimia, cultura y sociedad*. Ariel. Barcelona, 2.005.

preparación - verduras cortadas de determinada manera— y los materiales utilizados - sólo cerámica o sólo madera, etc.- también son parte del ritual obsesivo. Las personas ortoréxicas recorren kilómetros para adquirir los alimentos que desean pagando por ellos hasta diez veces más que por los ordinarios –un kilo de peras a salvo de plaguicidas supera los seis euros–; si no los encuentran o dudan de su inmaculado origen, prefieren ayunar; huyen de los restaurantes y rehusan invitaciones para merendar en casa de los amigos por no saber qué les van a ofrecer. Cuando incumplen sus propósitos, les embarga un sentimiento de culpa que desemboca en estrictas dietas o ayunos.

De otra parte, el debate político sobre el control de los cuerpos no ha hecho más que comenzar. Un discurso político –cada vez más hegemónico y globalizado- implica cada vez más a Estados e instituciones supranacionales –Unión Europea, Organización Mundial de la Salud- a favorecer legislaciones encaminadas a la erradicación de estos males de nuestras sociedades fundamentalmente la obesidad y el tabaquismo. Con independencia del carácter de cruzada –que en opinión de algunos, tales actuaciones tienen-, no es menos cierto que entre las funciones del Estado está el favorecer la salud de sus ciudadanos, para lo cual parece mucho más que razonable que se pongan en juego políticas activas el control del peso, así como el ejercicio de una cierta pedagogía entre los ciudadanos en favor de su salud y que a parte de afectar a la calidad de vida de los ciudadanos, puede afectar a los principios de la solidaridad. Así, algunos Parlamentos han iniciado el debate –en el que se cruzan y coinciden a veces posiciones neoliberales con posiciones más sociales- sobre los límites en la implicación del Estado y de los particulares en la prestación de determinados servicios de salud a personas obesas y a personas adictas al tabaco y que no han querido someterse a tratamientos antiobesidad o desintoxicantes. De esta manera, el

Estado –como expresión de la sociedad- se pregunta hasta que punto tiene que ser solidario con los miembros que no participan activamente a favor de su salud. Desde el mundo de las aseguradoras algo parecido ocurre cuando estas ponen límites a sus prestaciones cuando concurren actos de negligencia por parte de sus asegurados como puede ser el no llevar casco y padecer un accidente de motocicleta.

La obesidad se ha constituido en una de las grandes enfermedades de nuestras sociedades hedonistas y donde una cierta opulencia está ligada al nivel de vida (a pesar del manifiesto interclasismo de la misma). La vida sedentaria y el consumo de la denominada comida basura (fast food) sobre todo de la bollería industrial sobre todo en la población infantil está haciendo crecer de manera alarmante el número de personas obesas, siendo la obesidad infantil la más llamativa de las enfermedades a la que hacen referencia muy variados, científicos y documentados estudios. Uno de estos más recientes estudios referido a los Estados Unidos señala que la estimación más conservadora supondría la pérdida de entre 4 y 9 meses en la expectativa de vida para la población de EE. UU en menos de cinco décadas, aunque puede estar pasando ya, la posición más catastrofista eleva el descenso de la esperanza de vida entre 2 y 5 años, si no se modifican los hábitos de vida urgentemente, así la obesidad superaría el impacto del cáncer o de las enfermedades del corazón sobre la esperanza de vida. En dicho informe se señala que las dos terceras partes de los ciudadanos norteamericanos tienen sobrepeso, un tercio de ellos obesidad; y casi un 30 % de los niños sobrepasan con creces el peso ideal⁵⁴.

Las nuevas tendencias sociales ponen en conexión la salud con la estética, sin embargo, la estética va cobrando un espacio creciente entre las preocupaciones de las poblaciones, a veces incluso por encima de la propia salud, tal como lo atestigua el hecho de las muy abundantes clínicas y empresas de todo tipo

⁵⁴ Diario: ABC n. 19-03-2005, p. 47, Madrid.

dedicadas al control de la obesidad, y que la estética en mucha mayor medida que la salud sea la razón para ponerse a dieta para control del peso.

La imbricación creciente entre alimentación y salud-belleza es otra de las tendencias sociales más relevantes. Tal como hemos señalado en otros lugares⁵⁵ —a propósito de las tendencias de las sociedades longevas— estas vendrán definidas entre otras cosas por una tendencia a la medicalización de la alimentación.

El cuerpo como elemento de interacción social ha ido cobrando un estatus capital en nuestras sociedades. El cuerpo como plusvalía social y como elemento de movilidad social merecería ser tomado más en consideración por parte de los sociólogos en los próximos años. Para una adecuada comprensión de la prospectiva social, el cuerpo no puede ser entendido más que como una unidad o una totalidad, esto es: la integración del cuerpo físico sano y la imagen que transmite a través del cuidado integral del mismo. En dicho cuidado cada vez se hace más difícil deslindar los aspectos estrictamente médicos de los terapéutico-preventivos, y de los relacionados con la belleza y la imagen.

Referências

ALONSO, L. E. Fragmentación social, individualización y nuevas desigualdades. *Rev. Abaco Segunda Época*, n.37-38. Madrid, 2003.

BOURDIEU, P. Notas provisionales sobre la percepción social del cuerpo. VV.AA. *Materiales de Sociología Crítica*. Las ediciones de la Piqueta. Madrid, 1986.

BOURDIEU, P. *La distinción*. Taurus. Madrid, 1991.

BROWN, P. *El cuerpo y la sociedad*. (Los cristianos y la renuncia sexual). Muchnik Barcelona, 1993.

BUTLER, J. *Cuerpos que importan* (Sobre los límites materiales y discursivos del “sexo”). Paidos, Barcelona. 2002.

CALLEJO, J. La producción de estilos de vida desde la globalización del consumo. *Rev. Abaco Segunda Época* n. 37-38. Madrid, 2003.

CASTILLO CASTILLO, J. El cuerpo recreado: la construcción social de los atributos corporales. *Rev. Sociología* n. 2. Universidad da Coruña. A Coruña, 1997.

DE MIGUEL, A. *El espíritu de Sancho Panza*. El carácter español a través de los refranes. Espasa. Madrid, 2000.

DE MIGUEL, A. *Sobre gustos y sabores*. los españoles y la comida. Alianza. Madrid, 2004.

DE MIGUEL, A. *Sancho Panza lee el Quijote*. Sociedad Estatal de Conmemoraciones Culturales. Madrid, 2004.

DE MIGUEL, A. *Sociología del Quijote*. Centro de Investigaciones Sociológicas. Madrid, 2005.

DE MIGUEL, A.; DE MIGUEL, I. *Saber beber saber vivir*. Opiniones de los españoles sobre la ingesta de alcohol y otros usos. Centro de Investigaciones Sociológicas. Madrid, 2002.

DURKHEIM, E. *El suicidio*. Schapire. Buenos Aires, 1965.

DURKHEIM, E. *Las formas elementales de la vida religiosa*. Akal. Madrid, 1982.

FOUCAULT, M. et. al. *Espacios de poder*. La Piqueta, Madrid, 1981.

FOUCAULT, M. *Microfísica del poder*. La Piqueta, Madrid, 1980.

FREUD, S. *Obras completas* (3 v.). Biblioteca Nueva, Madrid, 1973.

FREUD, S. *Introducción al psicoanálisis*. Alianza Editorial, Madrid, 1979.

GIL, M.; CÁCERES, J. (coords.) *Cuerpos que hablan* (Géneros, identidades y representaciones sociales). Montesinos. Madrid, 2008

GIL CALVO, E. *Medias miradas* (Un análisis cultural de la imagen femenina). Anagrama. Barcelona, 2000.

GOODY, J. *Cocina, cuisine y clase* (Estudio de sociología comparada). Gedisa. Barcelona, 1995.

IBAÑEZ, J. *Para una sociología de la vida cotidiana*. Siglo XXI. Madrid, 1994.

LEVI-STRAUSS, C. *El origen de las maneras de mesa*. Siglo XXI. México, 1970.

LEVI-STRAUSS, C. *De la miel a las cenizas*. Siglo XXI. México, 1971.

NIETZSCHE, F. *La genealogía de la moral*. Alianza. Madrid, 1972.

PERA, C. *Pensar desde el cuerpo* (Ensayo sobre la corporeidad humana). Tricastela. Madrid, 2006.

RODRÍGUEZ REGUEIRA, J. L. Autonomía y dependencia. La divinización del cuerpo. *Nómadas* (Rev. Crítica de Ciencias Sociales y Jurídicas) 011 Enero-Junio. Madrid, 2005.

SÁNCHEZ VERA, P. Tendencias sociales y turismo. Hacia una deconstrucción del hecho turístico. En: CARMONA, F. (ed.). *Libros de viaje y viajeros en la literatura y en la historia*. Libro homenaje al profesor Pedro Lillo Carpio. SP. Universidad de Murcia. Murcia. 2006, p. 301-333.

SÁNCHEZ VERA, P. Ese oscuro objeto del deseo: Cuerpo y sexualidad en las sociedades post-industriales. En: MUNÁRRIZ, L.

Antropología de la Sexualidad. Regional. Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, 2008.

SÁNCHEZ VERA, P. ¿Hacia una sociología de la eternidad? Bases para una prospectiva de las sociedades macro-longevas. En: VV.AA. *Homenaje al profesor Miguel Beltrán.* Centro de Investigaciones Sociológicas. Madrid, 2008.

SÁNCHEZ VERA, P.; BOTE DÍAZ, M. *Los mayores y el amor.* (Una perspectiva sociológica). Colección Edad y Sociedad. Nau LLibres. Valencia, 2007.

SAU, V. *El vacío de la maternidad.* Icaria. Barcelona, 1995.

SCHILDER, P. *Imagen y apariencia del cuerpo humano* : estudios sobre las energías constructivas de la psiqué. Paidós. Barcelona, 1983.

TINAHONES MADUEÑO, F.J. *Anorexia y bulimia.* Una experiencia clínica. Díaz de Santos. Madrid, 2003.

TORO, J. *El cuerpo como delito:* anorexia, bulimia, cultura y sociedad. Ariel. Barcelona, 2005.

TURNER, B. S. Avances recientes en sociología del cuerpo. *Revista Española de Investigaciones Sociológicas.* n. 68. Centro de Investigaciones Sociológicas. Madrid, 1994.

VLAHOS, O. *Body, the ultimate symbol.* J.B. Lippincott Co. Nueva York, 1979.

WEBER, M. *La ética protestante y el espíritu del capitalismo.* Península. Barcelona, 1969.

Dimensões da prática social de cozinhar na participação política de mulheres em movimentos sociais da Argentina contemporânea¹

Adriana Marcela Bogado

Resumo: Com o objetivo de ampliar entendimentos sobre a participação política feminina, neste ensaio apresentamos algumas dimensões que assume o cozinhar no cotidiano de mulheres integrantes de movimentos sociais da Argentina contemporânea.

Palavras-Chave: Cozinhar. Gênero. Política. Empoderamento.

Abstract: Aiming to broaden the understanding about women's political participation, in this essay we present some dimensions that cooking assumes in the daily life of women who are members of contemporary social movements in Argentina.

Keywords: Cooking. Gender. Politics. Empowerment.

Adriana Marcela Bogado, Universidade Federal de São Carlos. Doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Sociologia (PPGS/UFSCar) desenvolve pesquisa sobre a participação política de mulheres em movimentos sociais da Argentina contemporânea, sob orientação da Profa. Doutora Maria Aparecida de Moraes Silva e com financiamento da FAPESP. Mestre em Ciências Sociais pelo Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais (PPGCS/UFSCar). Membro do Grupo de Pesquisa “Terra, Trabalho, Memória e Migrações”, do Diretório do CNPq, nas linhas gênero e memória. Licenciada em Ensino de Língua e Comunicação, pela Universidade CEAEC (Buenos Aires, Argentina). Profa. Em Língua, Literatura e Latim, pelo Instituto Superior de Formação docente n. 39 (Buenos Aires, Argentina). adrimarbogado@yahoo.com.br

¹ Texto recebido: 27/07/2008.
Texto aprovado: 10/08/2008.

Introdução

Neste ensaio, identificamos diferentes dimensões assumidas pela prática social de cozinhar no cotidiano de movimentos sociais da Argentina contemporânea, apontando articulações entre o cozinhar, a política e o gênero, e salientando a necessidade de referenciais teórico-metodológicos que permitam revelar a complexidade e multiplicidade de sentidos dessa prática social.

Inicialmente, é necessário esclarecer que entendemos o cozinhar como “prática social”, com o sentido dado por SILVA et al.²: relações estabelecidas entre pessoas, pessoas e comunidade que, num processo intersubjetivo se apropriam de valores e comportamentos vinculados a uma cultura, num determinado contexto histórico, encaminhando-se para a criação de si mesmos. Também entendemos que:

No ato alimentar humano são ingeridos nutrientes, mas também valores. O quê, como, quando, onde e com quem se come refletem escolhas realizadas por um grupo social. Visões de mundo se expressam nos atos de selecionar e combinar ingredientes e modos de preparo da comida, de eleger maneiras de ingeri-la e de descartá-la. Assim é que podemos dizer que a cultura se materializa no prato e, ainda, que a comida fala, expressando identidades e relações sociais, inclusas as de gênero.³

Mas, antes de prosseguir, cabe esclarecer que nossa proposta de estudo pretende contribuir para a superação de visões distorcidas e estereotipadas acerca do tema foco de nossa pesquisa: a participação política de mulheres em movimentos sociais da Argentina, surgidos nas últimas décadas como formas de resistência às consequências do modelo neoliberal implementado no país. Uma das principais dificuldades apresentadas a tal estudo refere-se ao fato de que a

² SILVA, Petronilha et al. *Práticas sociais e processos educativos: costurando retalhos para a colcha*. São Carlos/SP: 2007, texto mimeo, p. 4-6.

³ ABDALA, Mônica; MENASCHE, Renata; ASSUNÇÃO, Viviane K. de. Proposta para o Simpósio Temático Comida e Gênero. In: FAZENDO GÊNERO, VIII, 2008, Florianópolis. Disponível em: <<http://www.fazendogenero8.ufsc.br/st06.html>> Acesso em: 20 ago. 2008.

política é uma atividade historicamente negada às mulheres, segundo o sistema patriarcal de sexo-gênero vigente na nossa sociedade⁴. Embora com avanços, tais como a recente e crescente presença de mulheres ocupando cargos de governo em alguns países da América Latina, o campo da política continua sendo um dos mais resistentes ao ingresso feminino⁵.

Porém, quando se analisa a participação política nos movimentos sociais, um fato que poderia ser interpretado como contraditório é amplamente observado: a presença majoritária de mulheres e a diversidade de suas formas de intervenção e participação. Assim, no contexto atual, os movimentos sociais se apresentam como espaços privilegiados para o estudo da participação política feminina. Nesse sentido, a própria dinâmica dessas organizações permite o ingresso dos sujeitos mais afastados da ação política, pois visa à expressão de interesses e consecução de metas, com normas, regras e relações “ainda não cristalizadas em estruturas sociais”⁶, e a partir de uma institucionalidade que pode ser contestada e renegociada. Porém, nos estudos sobre esses movimentos, nas representações da mídia e, às vezes, nas apreciações das/os próprias/os participantes, a presença das mulheres é, geralmente, invisibilizada e/ou o caráter político de sua atuação neutralizado. Um dos mecanismos mais frequentemente utilizados para neutralizar o caráter político da atuação das mulheres no espaço público é focalizar em algumas de suas ações e práticas e interpretá-las como extensão amplificada de seus afazeres domésticos.

Assim, nos propomos explorar a prática social de cozinhar para ampliar entendimentos sobre a participação política das mulheres, considerando a relevância dessa prática nos movimentos pesquisados, o fato de ter sido tematizada nas entrevistas e por ser, muitas vezes, utilizada para “neutralizar” a ação política feminina. Cabe assinalar que, enquanto prática social,

⁴ SAFFIOTI, Heleith I. B. *Gênero, patriarcado, violência*. São Paulo: Fundação Perseu Abramo, 2004.

⁵ ARAÚJO, Clara. Participação Política e Gênero: Algumas Tendências Analíticas Recentes, in: *BIB*, São Paulo, n. 52, 2001, p. 45-77.

⁶ MELUCCI, Albert. Movimentos sociais, inovação cultural e o papel do conhecimento, *Novos Estudos CEBRAP*, n. 40, 1994, p.152-166, p.155.

o ato de cozinhar envolve interações que suscitam ações visando determinados objetivos, sejam estes orientados à manutenção da realidade (como transmitir conhecimentos, tradições), sejam à transformação (como expandir a participação política de pessoas, grupos, comunidades), num processo de construção permanente.

Para nossa discussão retomaremos dados coletados em uma pesquisa de mestrado concluída e no trabalho de campo de pesquisa de doutorado em andamento⁷. Cabe apontar que ambas pesquisas estudam movimentos sociais e a de doutorado focaliza na participação política de mulheres nesses espaços. Nas duas pesquisas, a prática social de cozinhar foi abordada nas entrevistas realizadas, no marco da metodologia da História Oral, nas observações e registros no Diário de Campo, e na documentação imagética. Contamos com depoimentos orais de: Laura Padilla, liderança dos primeiros *piquetes* (Cutralco, Neuquén); Norma Durante, liderança do *Movimiento de Mujeres en Lucha* (MML, General Roca, Río Negro); participantes de *Assembléias de Bairro* (*Asamblea de San Telmo-Plaza Dorrego* e *Asamblea de Palermo Viejo*, em Buenos Aires); participantes da *Corriente Clasista y Combativa* (CCC, província de Buenos Aires); registros escritos e fotografias.

A seguir, descrevemos brevemente os movimentos pesquisados e, em seguida, apresentamos seis dimensões que, segundo nossas observações e análises, a prática social de cozinhar assume nos movimentos sociais com os quais convivemos: *Cozinhar para protestar*; *Cozinhar é protestar*; *Cozinhar para recuperar o espaço público*; *Cozinhar para amparar a militância*; *Mudar o cozinhar para militar*; e *Cozinhar para se empoderar*. É preciso dizer que estas dimensões são apresentadas no intuito de aproximação ao nosso objeto de estudo, que é a participação política de mulheres, na procura de um olhar que considere a categoria gênero, mas sem engessar os sentidos dessa atuação política.

⁷ A pesquisa de mestrado desenvolveu-se no Programa de Pós-graduação em Ciências Sociais da Universidade Federal de São Carlos (PPGCSo/UFSCar), foi financiada pela CAPES e orientada pela Profa. Dra. Maria Aparecida de Moraes Silva. A pesquisa de doutorado é realizada junto ao PPGS (UFSCar), financiada pela FAPESP e orientada pela Profa. Dra. Maria Aparecida de Moraes Silva.

Apresentando os movimentos pesquisados

Em BOGADO⁸, estudamos as Assembléias de Bairros, surgidas na Argentina após os *panelacos*⁹ dos dias 19 e 20 de dezembro de 2001. As Assembléias foram caracterizadas por promover mecanismos de democracia direta, organização territorial, autonomia em relação aos partidos políticos e por estarem compostas, geralmente, por setores médios empobrecidos. Em diferentes bairros de Buenos Aires e em outras cidades do país, os/as participantes debatiam e geravam ações orientadas a criar alternativas ante a crise e desenvolviam um espaço com novas formas de se relacionar com a política, aprofundando o processo de democratização.

Na pesquisa de doutorado, que desenvolvemos atualmente, estudamos dois movimentos sociais da Argentina, surgidos na década de noventa: *Movimento de Mujeres en Lucha* (MML), e *Corriente Clasista y Combativa* (CCC). O MML surgiu na província de La Pampa, em junho de 1995, para impedir que propriedades de pequenos e médios produtores/as rurais fossem leiloadas pela impossibilidade de pagar empréstimos hipotecários assumidos frente à pressão da modernização produtiva. Tal movimento social é formado por produtoras, esposas de produtores, familiares e outras mulheres que se solidarizaram com a causa. O movimento tem como principal instrumento de luta a interdição dos leilões, que é realizada por meio de intervenções das participantes para obstaculizar o desenvolvimento do ato, como rezar em voz alta ou cantar o Hino Nacional Argentino. Atualmente, o movimento atua em vários estados do país.

A *Corriente Clasista y Combativa* (CCC) é uma organização político-sindical surgida em 1994, ligada ao Partido Comunista Revolucionário (PCR). Reconhece-se herdeira das agrupações classistas que desde a década de sessenta trabalharam com grêmios

⁸ BOGADO, A. M.. *Assembléias de Bairro na Argentina: criando espaços de ação política para reconstruir o tecido social*. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) Departamento de Ciências Sociais, Universidade Federal de São Carlos, São Carlos, 2006.

⁹ Mobilizações espontâneas de milhares de cidadãos e cidadãs por iniciativa própria em repúdio à declaração do estado de sítio decretado pelo governo.

industriais e rurais, estatais e de serviços. Entre 1996 e 1997, a organização expandiu-se por todo o país. Atualmente, a CCC é uma das correntes mais numerosas do movimento piqueteiro conta com três afluentes: trabalhadores/as ocupados, trabalhadores/as desocupados e aposentados/as.

Cozinhar para protestar

A primeira dimensão salienta a prática social de cozinhar para suprir a necessidade de sobrevivência e, portanto, como condição para que protestos possam acontecer. Assim, quando analisamos um dos primeiros levantamentos (*puebladas*) que deram origem ao movimento piqueteiro, os vínculos entre comida e política se tornam evidentes. Em 20 de junho de 1996, no norte da Patagônia, duas cidades petroleiras em crise protagonizaram um dos protestos mais importantes na história do país. Habitantes de Cutralcó e Plaza Huincul bloquearam por seis dias, as rodovias nacional e provincial, sendo que muitas pessoas foram aos *piquetes*¹⁰ para expressar suas reivindicações contra um modelo e uma política que os excluía. Laura Padilla, que se converteu em liderança nesses dias de bloqueio, e que ficou conhecida como “a mãe dos piqueteiros”, diz que foi “comer um churrasco”.

Uma vez no piquete, encontrou pessoas conhecidas que, por ser professora, lhe pediram que conversasse com um grupo de adolescentes alcoolizados. Laura conversou com eles e conseguiu convencê-los de que, se parassem de beber, levar-lhes-ia alguma coisa para comer. Em seguida, com um grupo de mulheres, começou a organizar a refeição, distribuiu a lenha e os alimentos para que os jovens e o restante das pessoas pudessem comer. Com sua atuação, Laura tornou-se visível e ganhou a confiança e o respeito do grupo de manifestantes, convertendo-se em uma das lideranças do protesto¹¹.

¹⁰ Forma de protesto que consiste em um bloqueio de uma pista ou caminho. Os/as manifestantes constroem uma espécie de barricada com pneus, pedras e/ ou paus, impedindo o trânsito.

¹¹ ANDÚJAR, Andrea. De la ruta no nos vamos: las mujeres piqueteras (1996-2001). In: *Jornadas Interescuelas*, X, 2005, Rosario. Disponível em: <http://www.monografias.com/trabajos31/mujeres-piqueteras-no-abandonan-rutas/mujeres-piqueteras-no-abandonan-rutas.pdf>, consultado em: 01 abr. 2008.

A comida utilizada, inicialmente, como “motivação” no marco do clientelismo dos políticos locais, teve uma função central no momento em que os/as próprias/os manifestantes assumem as rédeas do protesto. Permanecer nos piquetes por dias, sem recursos e submetidos à inclemência do clima, teria sido impossível sem comida. Nesse sentido, Laura Padilla afirma que o sucesso dos piquetes de Cutralcó e Plaza Huincul deve-se, em grande parte, ao apoio das pessoas que forneceram comida para os/as manifestantes que estavam na rodovia:

(...) Y esas veinte mil personas que subieron ese día, pero ponéle, ponéle que diez mil estaban fijas, ponéle, ¿no? Pero a esas diez mil alguien les dio de comer. ¿Quién les dio de comer? El abuelito que preparó un guiso en su casa y que cuando pasó un jeep lo llevó a la ruta. Entonces ese abuelito, que no fue a la ruta, es fundamental, porque si durante seis días en pleno invierno no tenemos comida, ¿cómo hacemos para estar ahí? Entonces acá nadie puede decir que fue más importante que el otro. (...) Grifo nosso

As palavras de Laura apontam para um aspecto tão “básico”, a comida (sua preparação, fornecimento e consumo), que, por um lado, fica esquecido nas análises a respeito desse protesto. Tal aspecto, por outro lado, quando considerado serve para despolitizar a atuação das mulheres, relacionando a prática ao espaço doméstico. Assim, Javier Auyero, a partir da leitura do diário de Laura, refere-se à sua atuação nos seguintes termos: “A Laura se la percibe bastante como una especie de comodín para todo servicio, la típica y subestimada ama de casa”¹². Por sua parte Andrea Andújar, analisando a participação da liderança mencionada e de outras mulheres nos piquetes, reconhece a multiplicidade de suas atividades que “misturam ações vinculadas com a extensão amplificada a escala coletiva de seus ‘naturais’ papéis

¹² AUYERO, Javier. *Vidas beligerantes. Dos mujeres argentinas, dos protestas y la búsqueda de reconocimiento*. Buenos Aires: Universidad Nacional de Quilmes, 2002. p. 111-112.

de cuidadoras no espaço doméstico, com outras de sua prática política/pública, manifestando uma leitura totalizadora e contra-hegemônica da realidade”¹³.

No estudo da participação política das mulheres, são freqüentes as análises que naturalizam seu papel ao âmbito privado ou que, mesmo questionando essa naturalização, interpretam a atuação delas a partir de um roteiro tradicional de gênero¹⁴. Assim, tais análises reducionistas entendem que o cozinhar no piquete seja extensão das atividades domésticas ou simples reprodução de um *habitus*¹⁵. Porém, essa interpretação desconsidera o contexto da ação, o discurso que a fundamenta, e as implicações que essa atuação tem para o protesto. Salienta o caráter reprodutivo da prática, em detrimento de seu caráter político.

¹⁴ TRONTO, Joan. Mulheres e cuidados: o que as feministas podem aprender sobre a moralidade a partir disso? In: *Gênero, Corpo, Conhecimento*. Rio de Janeiro: Rosa dos Tempos, 1997, p. 186.

¹⁵ BOURDIEU, Pierre. *A Dominação Masculina*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1999.

Cozinhar é protestar

Esta segunda dimensão revela que a prática social de cozinhar, em si, pode ser o centro da ação política. Neste sentido, o cozinhar esteve muito presente no cotidiano das *Assembléias de Bairro*, que realizaram *ollas populares* (panelas) ou organizaram refeitórios. Esta forma de protesto, surgida nos últimos anos da ditadura militar argentina (início de 1982), consistia na preparação de uma refeição coletiva. Organizadas por grupos de moradores/as, em bairros populares da zona Sul da Província de Buenos Aires, a *ollas* serviam para denunciar a situação e os impactos do desemprego e da baixa dos salários¹⁶. Em pouco tempo, converteu-se em uma ação em si mesma ou foi realizada para acompanhar diferentes reivindicações gerando, como apontam os autores citados, um forte sentimento de solidariedade entre as pessoas participantes. A fins da década de 1990, moradores e moradoras de bairros em diferentes pontos do país e, especialmente, no chamado *conurbano bonaerense* organizaram refeitórios como forma de remediar das consequências mais vergonhosas do neoliberalismo no país: a fome.

¹⁶ LOBATO, Mirta; SURIANO, Juan. *La protesta social en la Argentina*. Buenos Aires: FCE, 2003, p. 129.

Uma das Assembléias pesquisadas, a *Asamblea Popular de San Telmo-Plaza Dorrego*, começou a fazer *ollas* em ruas e praças em 2002 e, em pouco menos de dois anos, construíram um refeitório. A atividade foi desenvolvida inicialmente por um grupo de mulheres e, no momento da pesquisa, era realizada conjuntamente por homens e mulheres.



Participantes da *Asamblea Popular de San Telmo-Plaza Dorrego* preparando a *olla*, no refeitório.
Fotografia realizada pela pesquisadora, Buenos Aires, 2004.

Às vezes, por causa da chuva, tinham que cozinhar os alimentos separadamente, cada uma das participantes na sua casa, juntando mais tarde tudo em uma única panela. Assim, a partir de uma prática considerada feminina, a ação das mulheres irrompia na lógica de segregação sexual do espaço, que tem o intuito de remarcar as fronteiras do público e do privado, como domínios de atuação separados segundo o gênero. Fazer *ollas* implicava diariamente franquear as fronteiras que separam o público do

privado, demonstrando a flexibilidade das mesmas. Nesse sentido, Michelle Perrot identifica esse processo de definição estrita do público e do privado na construção das democracias ocidentais.

Uma das suas chaves talvez seja a definição do espaço público como espaço político reservado aos homens. A burguesia daquela época exclui da política os operários e as mulheres. E os operários, quando reivindicam o acesso à esfera pública, reproduzem o modelo burguês, excluindo as mulheres¹⁷.

¹⁷ PERROT, Michelle. *Os excluídos da história: operários, mulheres, prisioneiros*. São Paulo: Paz e Terra, 1992, p. 218.

A autora salienta que as fronteiras entre público e privado nem sempre existiram, são variáveis, mudam com o tempo e estão atravessadas pelo micro-espacô doméstico. Por sua parte, Helelith Saffioti afirma que mesmo existindo o predomínio de atividades públicas no espaço do trabalho, do Estado, do lazer coletivo, o público e o privado são “espaços profundamente ligados e parcialmente mesclados. Para fins analíticos, trata-se de esferas distintas; são, contudo, inseparáveis para a compreensão do todo social”¹⁸.

Cabe destacar que, durante uma das entrevistas, uma *assembleísta* explicava que a *olla popular* não podia ser resumida ao fornecimento de comida. Para ela, era importante que as pessoas soubessem como surgiu a “Assembléia”, o trabalho que desenvolvia e porque a *olla* era realizada. Esclarece:

(...) es hacer política todo el tiempo, porque cuando nosotros estamos en la olla, se lo decimos claramente que lo que estamos haciendo es política. Nosotros no somos caritativos, no somos nada buenos, nosotros lo que queremos es organizar el campo popular que está desorganizado. O por lo menos ayudar a que empecemos a organizar algo que estaba hecho pedazos. (...) ¹⁹. Grifo nosso

¹⁹ BOGADO, A. M.. *Op. cit.*, p. 174.

Mediante a realização das *ollas*, os/as *assembleístas* ativavam as redes de solidariedade no bairro, constituindo espaços de solidariedade e sociabilidade

entre setores médios e baixos. No depoimento citado, percebe-se claramente que a entrevistada considerava essa atividade como uma ação política, no sentido dado por Hannah Arendt, isto é, atividade exercida diretamente entre as pessoas, correspondente à condição humana da pluralidade. Segundo a pensadora, “Todos os aspectos da condição humana têm alguma relação com a política; mas esta pluralidade é especificamente a condição – não apenas a *conditio sine qua non*, mas a *conditio per quam* – de toda vida política”²⁰. Em virtude da pluralidade humana, ação e discurso são indispensáveis para que haja entendimento mútuo. Na ação e no discurso “os homens mostram quem são, revelam ativamente suas identidades pessoais e singulares, e assim apresentam-se ao mundo humano”²¹. Porém, separar a ação do discurso implica destituir a primeira de seu caráter de revelação e, portanto, de seu sujeito.

Sem discurso, a ação deixaria de ser ação, pois não haveria ator; e o ator, agente do ato, só é possível se for, ao mesmo tempo, o autor das palavras. A ação que ele inicia é humanamente revelada através de palavras; e, embora o ato possa ser percebido em sua manifestação física bruta, sem acompanhamento verbal, só se torna relevante **através da palavra falada na qual o autor se identifica, anuncia o que fez, faz e pretende fazer.**²² Grifo nosso

²⁰ AREND'T, Hannah. *A condição humana*. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2007. p.15.

²¹ *Ibidem*, p. 192.

²² *Ibidem*, p. 191.

A ação de nossa entrevistada esteve acompanhada de discurso; aconteceu no espaço público, num “estar entre os homens”, e possuía esse caráter de revelação, apontado por Hannah Arendt, pois na ação e no discurso ela revelou-se aos outros. Também, o próprio discurso veiculado em publicações da Assembléia expressava o caráter político de fazer *ollas*, considerado uma forma de confrontar o Estado com uma necessidade insatisfeita, ao mesmo tempo em que se constituía um meio de organização popular. A atividade era considerada, sobretudo, como um espaço de

participação aberto tanto para os/as *assembleístas* como para as pessoas do bairro, que contribuíam com mercadorias ou cozinhavam e para aquelas que iam para comer.

Cozinhar para recuperar o espaço público

Esta dimensão revela que o cozinhar se politiza no espaço público, não apenas porque esse espaço seja considerado o lugar prioritário para a ação política, pois como aponta²³ nem todo o público é político, senão também, pelo discurso que acompanha essa prática, ao tempo em que esta envolve uma ocupação e recuperação do espaço público como lugar de todos e todas.

Há espaços públicos legitimados historicamente pela ação do movimento popular, inclusive em plena ditadura militar, como é o caso da Praça de Maio apropriada como espaço de reivindicação pela ação das “Madres de Plaza de Mayo”. Lugares tão significativos são freqüentemente escolhidos por diferentes grupos para veicular suas demandas. Precisamente, durante a pesquisa de campo acompanhamos a marcha e acampamento da *Corriente Clasista y Combativa* (CCC), na Praça de Maio. O discurso veiculado em panfletos distribuídos com antecedência entre os/as participantes, manifestava: “Acampamos contra el hambre (...) Millones estamos viviendo una situación muy difícil. ¿Cómo es posible que en el país de los alimentos esté prohibido para nuestras familias llevar una ensalada a nuestra mesa?”²⁴.

Os preparativos para o acampamento envolveram o cozinhar antes e durante o protesto. Como atividades prévias, três mulheres ficaram no dia anterior ao acampamento preparando *tortafritas*. No segundo dia do acampamento, foi realizada uma *olla popular* na Praça de Maio.

Nesses protestos, cozinhar é uma atividade central, em virtude da elevada presença de mulheres com

²³ PERROT, 1992, p.179-180.

²⁴ CCC. *Acampamos contra el hambre*. No al aumento de los precios. Buenos Aires, Setembro de 2007, 4p.

crianças e pela duração das ações de reivindicação que, às vezes, se estendem por muitas horas e até dias inteiros. Porém, tal prática não pode ser reduzida ao cozinhar no lar, mesmo que haja membros da família no protesto, pois nesse contexto forma parte de um processo de construção de identidade coletiva, no caso, o ser piquetero/a. Refletindo a respeito das reivindicações levantadas pelos/as manifestantes, cozinhar no espaço dá legitimidade à ação coletiva e recupera esse espaço como território político.



Mulheres da CCC fazendo uma *olla popular*, no segundo dia do acampamento, Praça de Maio, Buenos Aires. Fotografia realizada pela pesquisadora, setembro de 2008.

Retomando a análise de um participante da *Asamblea de Palermo Viejo*, o movimento para o espaço público era reconhecido como forma de superação do medo instaurado na ditadura militar: “A rua convertida em terreno perigoso durante a ditadura militar por temor à repressão, e na democracia pela violência, é procurada como objeto de re-apropriação, que quebre o individualismo e o encerramento portas dentro de décadas”²⁵.

²⁵ BRIEGER, Pedro. Les assemblées des voisins, une expérience inédite dans la politique. In: AAVV. *Argentine, enjeux et racines d'une société en crise*. Paris: Tiempo.Editions du Félin, 2003.

Para outro *assembleísta*, o esvaziamento do espaço público era consequência da reforma neoliberal, mais patente durante o governo de Menem, envolvendo uma mudança na organização do bairro, no sentido de um “abandono das obrigações estatais com o espaço público”²⁶. Assim, a ação das *Assembléias* era destacada por re-fundar esse espaço, produzindo valor e laço social. Nesse intuito de recuperar espaço público, os/as *assembleístas* empreenderam as mais diversas formas de intervenção urbana, como passeatas, jornadas em repúdio ao terrorismo de Estado, eventos culturais, as já mencionadas, *ollas populares* etc.²⁷.

²⁶ PEZZOLA, Andrés. ¿Qué papel juega el barrio en la efectividad política de nuestra asamblea? *Acontecimiento*, n. especial 24-25, p.79-87, 2003.

²⁷ BOGADO, A. M.. *Op. cit.*

Cozinhar para amparar a militância

Uma dimensão interessante do cozinhar se revela em situações adversas à militância, em que o discurso que acompanha a prática pode assumir intencionalmente o roteiro tradicional de gênero como forma de despolitizar a ação, amparando a agente no estereótipo da função feminina.

Nesse sentido, uma de nossas entrevistadas, Armonía, participante da *Asamblea de Palermo Viejo*, lembrava seus primeiros passos como militante anarquista, na Argentina da década de 30. Ela e outras mulheres visitavam a cadeia todas as semanas, levando comida e notícias aos companheiros de militância presos, políticos da época. Era uma forma de manter o contato, dar apoio e passar informações aos companheiros sem se colocar em risco.

No contexto da ditadura militar no Brasil, Olívia Joffily revela diferentes formas de participação das mulheres, mas que por estar “amparadas” no espaço doméstico permaneceram como resistência invisível à ditadura, entre elas: o cozinhar²⁸.

No caso de Norma, liderança do *Movimiento de Mujeres en Lucha*, sendo policial, não lhe era permitido participar de organizações que fossem contra a ordem estabelecida. Assim, a comida, seu preparo e/ou

²⁸ JOFFILY, Olívia Rangel. *Esperança equilibrista: Resistência feminina à ditadura militar no Brasil (1964-1985)*. 2005.167 p. (Doutorado em Ciências Sociais). Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo.

fornecimento era o pretexto que dava para justificar sua presença nos protestos. Ela conta que nos piquetes, costumava haver um posto policial de vigilância e controle. Desta maneira, cada vez que ela ia ao piquete era indagada sobre sua presença ali, pelos próprios colegas de trabalho. Em tais situações, respondia-lhes que ia levar comida para o filho.

Norma: Uy, era comiquísimo, yo teuento. Yo salía de la Comisaría a las dos de la tarde, viste. Acá en Stefanelli había un ómnibus interurbano (...) Obviamente que bajaba donde estaban los policías [reproduz o diálogo] ‘Hola, Sargento, ¿cómo le va?’, ‘Bien’, ‘Oh, ¿qué anda haciendo?’, ‘Le traigo comida a mi nene’, ‘Y dónde está su nene?’, ‘Acá en el piquete’. Y como yo no iba uniformada sino con una chaqueta, con la jerarquía acá [assinala o peito e o ombrão] agarraba y me sacaba la chaqueta, la metía dentro del bolso y me escondía por allá al fondo (...) cuando venían los patrulleros o pasaban los jefes mirando qué pasaba, yo me escondía. Y los chacareros y mi amiga sabían y me avisaban. **Mientras tanto no venían, mientras tanto la policía no estaba, yo me paraba en el medio de la ruta a repartir con mis amigas a repartir volantes y manzanas [ríe]** y después claro me volvía con mi hijo en el tractor. Viste **ya no me podían decir nada porque yo volvía con mi hijo,** [reforçad] mi hijo era el que iba a cortar la ruta o a hacer todas esas cosas, yo no. **Yo lo iba a acompañar o a llevarle comida, cualquier cosa, era la disculpa (...) Grifo nosso.**

Assim, o cozinhar aparece como uma *forma de resistência cotidiana*²⁹, com uma transcrição pública que legitima a atuação a partir de um estereótipo de gênero, “protegendo” a agente que a executou. Porém, como toda forma de resistência, há também uma transcrição oculta que poderia ser obtida “fora do palco”³⁰, longe da observação de quem possui, nessa interação, uma parcela maior de poder. Nesses casos, a metodologia da História Oral revela sua potencialidade para o trabalho com a história recente, permitindo recuperar

²⁹ SCOTT, James C. Formas cotidianas da resistência camponesa. *Raízes*, Campina Grande, v. 21, n. 1, p. 10-31, jan./jun. 2002.

³⁰ MENEZES, Marilda. O cotidiano camponês e sua importância enquanto resistência à dominação: a contribuição de James C. Scott. *Raízes*, Campina Grande, v. 21, n.1, p. 32-44, jan./jun. 2002, p. 35.

³¹ POLLAK, Michael. Memória, esquecimento, Silêncio. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, v.5, n. 10, 1992, p. 200-215.

³² SAFFIOTTI. *Op. cit.*, p. 103.

³³ THOMPSON, Edward P. *Costumes em comum*. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

³⁴ PERROT, Michelle. *Minha história das mulheres*. São Paulo: Contexto, 2007, p. 146-147.

³⁵ Ibidem, p. 148.

³⁶ FEIJOÓ, María del C. La trampa del afecto: mujer y democracia en Argentina. In: LEÓN, Magdalena (comp.). *Mujeres y Participación Política: Avances y desafíos en América Latina*. Bogotá: TM Editores, 1994, p. 321.

essa transcrição oculta em outro momento, desde que as fronteiras entre o dizível e o indizível podem ser deslocadas³¹. Pensando na recuperação de uma história de mais longe, Heleith Saffioti destaca a necessidade de *estudos sobre mulher(es)*, em virtude de que a atuação delas sempre foi pouco registrada. Considera que essa história precisa ser “descrita para que haja *empoderamento*, não de mulheres, mas da categoria social por elas constituída”³².

É interessante observar que nessa história também é possível identificar articulações entre a prática social de cozinhar, a política e o gênero. Michelle Perrot fornece alguns exemplos nesse sentido, como o papel político de donas-de-casa exigindo a intervenção do Estado na regulamentação de preços ou nos *motins da fome* na Inglaterra do século XVIII. Segundo afirma THOMPSON³³, esses protestos eram ações populares complexas, disciplinadas e com objetivos claros, legitimadas pelo consenso da comunidade. Michelle Perrot os descreve como “verdadeiras invasões das feiras, dos caminhos, das estradas, dos moinhos que visam àqueles que detêm os víveres”, reprimidos de forma mais ou menos violenta, quando aconteciam processos judiciais a imagem de mãe “protegia” as mulheres acusadas³⁴. A presença das mulheres no espaço público, regrediu com a regulação do mercado. No século XIX, as manifestações foram cada vez mais operárias e masculinas. Porém, as mulheres se inseriram com tenacidade nas greves mistas organizando “cozinhas coletivas, ponto forte da solidariedade operária”³⁵.

María Del Carmen Feijoó, pesquisadora argentina, assinala que “as lutas olvidadas pela historiografia oficial estão de alguma maneira presentes e operando na memória das mulheres, na determinação das ancoragens de sua identidade e no imaginário coletivo”³⁶. Assim, podemos compreender que essas lutas sejam retomadas com a presença e protagonismo das mulheres, enfrentando e lidando nos processos

de crise de diversa índole: econômica, bélica, social, política etc. No intuito de dimensionar e qualificar a participação das mulheres, um dos fatores que ampliaram a compreensão foi considerar que as possibilidades e suas opções tendem a ser limitadas por um conjunto de fatores e relações sociais e familiares e não somente é uma questão de escolhas racionais e/ou pessoais. Portanto, seria preciso considerar os processos sociais, políticos, institucionais, históricos etc., nos quais elas estão imersas e que condicionam seu engajamento.

Nesse sentido, a autora questiona a “posterior retração” dessa atuação, salientando que as características pendulares da participação feminina podem ser provocadas pelos regimes políticos³⁷, mas também ser “conseqüência do mesmo discurso das mulheres e da lógica e a legitimidade a partir da qual as mulheres constroem e argumentam sobre as modalidades de sua participação nos períodos de crise construindo uma lógica específica de gênero”³⁸. Isto se torna mais evidente quando mulheres que não respondem a esse papel tradicional de gênero se valem do estereótipo feminino para “amparar” sua militância. Contudo, o questionamento a esses papéis começa a ser colocado no interior dos próprios movimentos e explorar a prática de cozinhar permite identificar tensões existentes e caminhos empreendidos pelas mulheres para tornar possíveis a militância.

Mudar o cozinhar para militar

A quarta dimensão contribui para visualizar algumas mudanças na prática social de cozinhar no espaço privado decorrentes do desenvolvimento da militância política. Ao explorar o que acontece com o cozinhar no lar, a partir da experiência de engajamento de nossas entrevistadas, percebemos que não apenas no espaço público essa prática pode ser ressignificada, senão que também no espaço privado o cozinhar se

³⁷ Também, ARAÚJO (*Op. cit.*) destaca que a “exceção” é um fato que agrava ainda mais as possibilidades de visibilidade política para grupos ou setores que foram excluídos da política.

³⁸ *Ibidem*, p. 320.

redimensiona. Desenvolver uma militância soma mais uma jornada para as mulheres, trabalhem fora ou não, implicando na sobreposição de funções e tarefas. Inicialmente, elas se valem de diversas estratégias e rearranjos para conseguir militar, reorganizando as tarefas domésticas, administrando o tempo de novas formas, mas também renegociando funções com outros membros da família.

Esses rearranjos, quando diferenciados pelo gênero, podem reproduzir a divisão de tarefas tradicional. Nesse sentido, o estudo de Valdete Boni a respeito das relações de gênero entre sindicalistas rurais de Chapecó (SC), aponta que quando o homem milita a mulher assume com ajuda dos filhos as funções do parceiro, porém a recíproca não é verdadeira “principalmente se os filhos são pequenos, e não há nenhuma filha mulher que possa assumir o papel da mãe”³⁹.

Na nossa pesquisa, encontramos experiências em que os rearranjos, promovidos pelas mulheres a partir da necessidade de tempo para militar, geram pequenas transformações na dinâmica e nas relações de gênero no lar. Inicialmente, os maridos tentam impedir a militância da mulher apontando para o cumprimento de suas funções “tradicionalis”: cuidado dos filhos, afazeres domésticos e, no âmbito rural, criações e horta⁴⁰. Nesse sentido, os relatos salientam as dificuldades de conciliar a militância com as atribuições do espaço privado⁴¹. Uma de nossas entrevistadas comentava que nos dias em que ia ao protesto tinha que ser uma “mulher dez” para que lhe reclamassem um pouco menos. Acontece que com sua saída, as mulheres desafiam a ordem patriarcal e os homens (maridos, parceiros, filhos) percebem a possível perda de privilégios.

Mary, participante da CCC, conta que cada vez que ia para um protesto tinha que ouvir as reclamações do marido, por deixar a casa e os filhos. Ela explica: “Bueno, mis chicos ya están grandes. No estoy diciendo

³⁹ BONI, Valdete. Poder e igualdade: as relações de gênero entre sindicalistas rurais de Chapecó, Santa Catarina. *Estudos Feministas*, Florianópolis, 12 (1):360, jan./abr. 2004, p.298.

⁴⁰ BONI. *Op. cit.*, p. 296.

⁴¹ Ver também o trabalho de: ANTUNES, Marta. As guardiãs da floresta de babaçu e o tortuoso caminho do empoderamento. In: WOORTMANN, Ellen; MENACHE, Renata; HEREDIA, Beatriz (Org.). *Margarida Alves: coletânea sobre estudos rurais e gênero*. Brasília: MDA, IICA, 2006, p. 122-149.

tengo de tres, cuatro, cinco años que tengo que dejar, si come o no come, el peligro de acá. [*Assinalando para seu filho caçula*] Este se hace se sabe hacer mate cocido, milanesa, de todo”.

Por sua parte, Ema Martín, ao relatar o início de sua trajetória no MML, comenta que, nessa época, seus filhos eram adolescentes e freqüentavam o colegial. Como moravam no campo, ela tinha que levá-los todos os dias para a escola; quando tinha atividades com o movimento o traslado dos filhos era uma tarefa renegociada com o marido. Porém, mesmo administrando o tempo, valendo-se da tecnologia e recorrendo a outros membros da família, o cozinhar envolvia resistências:

(...) Por ejemplo me pongo a cocinar a las once de la noche para dejarle la comida lista a mi marido, porque mi marido puede dejar (*de trabajar*) para ir a buscar a los chicos al colegio, pero tampoco puedo darle la tarea de que haga la comida para él y para los chicos. **Después, desde que tengo el freezer me solucionó un montón de cosas, aunque a él no le gusta la comida de freezer, pero bueno.** Yo por ejemplo suelo tener salsa, entonces un arroz yo lo dejo preparado, vos solamente tenés que prender la cocina, **les enseño a los chicos a hacer arroz. A eso se niegan, los varones, se niegan a (cocinar).** Y bueno, en eso te complica un montón, en la vida cotidiana (...) Grifo nosso

Gladys, delegada da CCC, ao relatar como lida com as exigências do lar e sua militância, explica:

(...) me organizo bastante bien, porque si yo sé que, por ejemplo, mañana tengo marcha hoy ya lavo todo lo que tengo que lavar, cocino, dejo la comida preparada solo para que la cocinen (*esquientem*). Viste, ya dejo todo, yo me voy a la mañana y ya dejo todo lo que tienen que hacer listo. Y bueno después la nena se encarga de limpiar la casa, **mi marido viene y se atiende solo [pequeno riso].** Pero sí, nos organizamos bien. Al principio no le gustaba mucho porque a veces tenía que

cocinar él a la noche, pero generalmente lo hace la nena. No, pero todo bien. **Ya nos acostumbramos, ya los acostumbré** (...) Grifo nosso.

Neste ponto é importante assinalar que o fato de que as filhas mulheres assumam algumas tarefas (como cozinhar, fazer a faxina e outras) não pode ser entendido apenas como reprodução de um *habitus* de gênero, sem considerar a solidariedade intergeracional das mulheres⁴². Nesse sentido, destacamos a experiência de Norma Durante, liderança do MMI, relatada sob o olhar de sua filha Rocío. Ela observava que participar do movimento não eximia sua mãe das tarefas agrícolas que deviam ser realizadas no sítio e que costumavam aumentar quando não contavam com recursos econômicos para contratar mão-de-obra externa. Ademais, somavam-se às tarefas domésticas. Ao falar da participação da mãe considerava que era importante apoiá-la, acompanhá-la, estar com ela. Essa forma de apoio que possibilitava a militância podia ser, por exemplo, emprestar sua casa para as mulheres do movimento, quando não tinham um espaço para se reunir, e/ou assumir algumas tarefas domésticas para evitar sobrecarregar a mãe. Seu apoio e solidariedade se fundamentavam no fato de concordar com as principais reivindicações do movimento.

Os relatos apresentados mostram que as mulheres empreendem diferentes mudanças para poder militar e que as mesmas atingem as relações e dinâmicas de gênero no cotidiano familiar. No caso do cozinhar, as mudanças enquanto quem faz, para quem e/ou como, desafiam a divisão sexual do trabalho, por isso enfrentam resistências. Os filhos homens precisam aprender a cozinhar, de fato alguns já aprenderam, os maridos podem comer comida de freezer, embora não gostem e, também, se atenderem sozinhos.

Cabe destacar que estas aprendizagens são compartilhadas com outras mulheres nos diferentes espaços de sociabilidade, nas interações do dia-a-dia,

⁴² Não ensinar a cozinhar assim como poupar as filhas de outros afazeres domésticos são formas de solidariedade e resistência feminina, principalmente, utilizadas por mulheres provenientes de classes populares e sem formação acadêmica para que suas filhas possam investir nos estudos.

no bairro, na rua enquanto marcham, protestam e/ou cozinhham. Finalmente, apontamos que as mudanças podem refletir processos de empoderamento quando as mulheres conseguem validar suas escolhas e tornar mais igualitárias as relações nos diferentes espaços de atuação.

Cozinhar para se empoderar

Esta dimensão destaca como a prática social de cozinhar é utilizada por nossas entrevistadas como um meio para construir vias de empoderamento. Definimos “empoderamento” como um processo em que pessoas ou grupos que possuem uma parcela pequena de poder e, portanto, vêm limitadas e/ou anuladas suas possibilidades de escolha, decisão e ação, adquirem parcelas maiores de poder que lhes permitem o exercício de uma cidadania mais plena⁴³. Quando utilizamos este conceito estamos reconhecendo a distribuição desigual de poder em nossa sociedade e, principalmente, a necessidade de desenvolver estratégias que possibilitem mudar essa situação. Alguns autores e autoras feministas consideram que o empoderamento, por transformar as relações de gênero, é uma precondição para a obtenção da igualdade entre homens e mulheres. Contudo, é importante salientar que se trata de um processo não linear, com avanços e recuos, e que por ser “moldado para cada indivíduo ou grupo através de suas vidas, seus contextos e sua história” não implica em um final igual para todas as mulheres⁴⁴.

Várias de nossas entrevistadas relataram que quando começaram a participar em movimentos enfrentaram discriminações e desqualificações por serem mulheres. Às vezes, esses tratamentos reforçavam a crença de que não estavam preparadas para a ação política, principalmente, no caso das mulheres que não tinham militância prévia. Sentiam que estavam onde não deviam e que careciam dos conhecimentos necessários

⁴³ IORIO, Cecília. Algumas considerações sobre estratégias de empoderamento e de direitos. In: ROMANO, Jorge; ANTUNES, Marta. *Empoderamento e direitos no combate à pobreza*. Rio de Janeiro: ActionAid Brasil, 2002.

⁴⁴ DEERE, Carmen D.; LEÓN, Magdalena. *O empoderamento da mulher. Direitos à terra e direitos de propriedade na América Latina*. Porto Alegre: UFRS, 2002, p. 55.

para lidar com essa situação. Tornar-se conscientes de sua capacidade de luta e de que o que não sabiam poderia ser aprendido na práxis foi um processo construído coletivamente. Rosa, participante do MML, lembra “decían que nosotras no éramos capaces, que no podíamos hacer, que éramos unas mujeres que no teníamos nada que hacer pero salímos a la calle. Y nosotras vimos que no era así”.

Os relatos destas mulheres mostram que ao ingressar a um movimento, começam a se valer de uma série de conhecimentos advindos do seu mundo cotidiano, tanto familiar como profissional, para a resolução de diferentes problemáticas enfrentadas nos espaços de atuação. Como portadoras de experiências marcadas pelo sistema patriarcal de sexo-gênero, o cozinhar é um saber que muitas dominam e que, em alguns casos, pode constituir uma porta de entrada para o engajamento. Assim, algumas começam cozinhando, sentem-se úteis, ganham autoconfiança e reconhecimento no movimento, ao tempo que vão se vinculando com questões mais amplas. Contudo, o cozinhar é tema freqüente nas conversas, porém não é o único e nas interações as mulheres conseguem transitar entre diferentes temas, que remetem ao público e ao privado, indistintamente. Nesses casos, podemos observar o empoderamento pessoal, vinculado à auto-estima, e o empoderamento coletivo, desenvolvido nas interações com os/as membros da organização.

O cozinhar pode ser, também, um ofício aprendido na militância. De fato, duas das organizações que pesquisamos: o grupo da CCC e a *Asamblea Popular de San Telmo-Plaza Dorrego*, desenvolviam padarias como micro-empreendimentos para os/as participantes que estavam desempregados/as. Mary, da CCC, que participou do empreendimento de produção de pão caseiro, valorizava ter aprendido um ofício que se constituiu em fonte de renda nos tempos de desemprego do marido.

Na entrada da *Asamblea Popular de San Telmo-Plaza Dorrego* há um forno de barro e uma churrasqueira. O forno era utilizado para fazer pão e outros produtos, tais como empanadas, massa pré-cozida para pizza e pão recheado, enquanto a churrasqueira era empregada para fazer sanduíches de lingüiça para venda nos eventos da Assembléia. O micro-empreendimento gerava emprego para quatro participantes e, também, era uma forma de arrecadar fundos para o movimento.



Participantes do micro-empreendimento de padaria.

Gentilmente cedida por Estela Fourmantin.

Outro relato, em que a prática de cozinhar se articula com a política e a geração de renda, foi apresentado por uma *assembleísta* ao rememorar como surgiu a idéia de elaborar artesanalmente e vender *lemoncello* (licor de limão):

(...) Todo empezó que nosotros comprábamos muchos limones porque había siempre gases lacrimógenos⁴⁵, que nos cagaban a gases (...) cuando veíamos estaba por venir la represión porque veíamos cambios, nos retirábamos de la plaza (...) Nosotros llevábamos una bolsa llena de limones y sobraban muchos limones viste que ya estaban cortados y preparados para entregar y había que hacer algo, de una, porque no podés hacer tanto con tres kilos de limones todos los viernes.

⁴⁵ Segundo ilustra o relato da entrevistada, mastigar limões ameniza os efeitos do gás lacrimogêneo.

Entonces yo les sacaba todos los días la carne del limón y dejaba la cáscara, los ponía en alcohol (...) para empezar a hacer lemonchello. Saqué la receta, hice lemonchello y empezamos a vender lemonchello. O sea, pero a partir un excedente que sobraba [riso] (...)

Os exemplos citados remetem, por um lado, à situação de crise generalizada em que essas trajetórias de militância se desenrolam, ao tempo que a prática de cozinhar se articula com diferentes ações políticas. Por outro, o cozinhar apresenta-se como uma forma de obter renda para as pessoas desempregadas, assegurando os recursos necessários para a sobrevivência familiar. Novamente, insistimos em salientar que em um contexto de crise o consumo se restringe aos produtos de primeira necessidade, por isso fazer e vender alimentos é uma opção viável, no último dos casos os mesmos serão consumidos no núcleo familiar.

O cozinhar como atividade que gera renda manifesta a dimensão econômica do empoderamento. Segundo BRUMER & ANJOS⁴⁶, o empoderamento pode ser percebido em diferentes dimensões: econômica, pessoal, social e política. Na dimensão econômica “consideram-se as perspectivas de aumento da renda, da quantidade e qualidade nutricional dos alimentos e da qualidade de vida da família, assim como o controle das mulheres sobre os resultados econômicos de seu trabalho”⁴⁷. Precisamente quando explorarmos essa dimensão econômica é possível identificar diferentes vias de empoderamento que as mulheres constroem, e as articulações entre as dimensões do empoderamento, tendo como instrumento a prática social de cozinhar.

Em vários dos relatos coletados, participantes do MML manifestaram que costumavam fazer doces, geléias, molho de tomate, pêssegos em calda etc., destinados ao consumo familiar e, às vezes, comercializados. Como mulheres rurais, vinculadas à produção agropecuária familiar, a produção de

⁴⁶ BRUMER, Anita; ANJOS, Gabrielle. Mulheres em assentamentos: o que se pode esperar de sua mobilização e da ação das agências governamentais na mudança das relações de gênero? In: *III Jornadas de estudos de assentamentos rurais*, 2007, Campinas. CD III Jornada de Estudos em Assentamentos rurais 2007. Campinas: FEAGRI-UNICAMP, 2007, p. 2.

⁴⁷ *Ibidem*, p. 2.

alimentos era uma de suas principais tarefas. Quando começaram a participar do MML, a produção e comercialização desses produtos, assim como a preparação de comidas caseiras (como *empanadas*⁴⁸, pastas, pães), passaram a ser formas de arrecadar fundos necessários para assumir os custos de deslocamentos vinculados às ações do movimento. Impedir leilões implicava realizar viagens a cidades vizinhas, pegar táxis, ônibus, pernoitar em hotéis etc. Como já eram cobradas pelos maridos por sair do lar, arcar elas mesmas com esses gastos fazia que pudessem “enfrentar” suas reclamações, pois o dinheiro não vinha deles nem do orçamento familiar. Assim, garantiam a própria militância e, consequentemente, a possibilidade de empoderamento social e político. Portanto, observamos que mesmo a partir de uma atividade considerada feminina e, muitas vezes, reflexo da submissão de gênero, as mulheres construíam vias para o empoderamento individual e coletivo, ganhando autonomia para suas escolhas.

⁴⁸ Comida semelhante ao pastel, massa com recheio de carne, verduras etc., cozida ao forno ou frita.



Participantes do *Movimiento de Mujeres en Lucha*, durante a realização de *empanadas* para arrecadar fundos para a organização. Gentilmente cedida por: Susana García.

Ao refletirmos sobre as articulações entre as dimensões do empoderamento percebemos a

possibilidade de que estas se reforcem mutuamente. Contudo, algumas pesquisas alertam-nos para o fato de que o empoderamento conseguido, por exemplo, na esfera pública não sempre se traduz em empoderamento individual transferido à esfera privada⁴⁹. A pesquisadora assinala que o processo deve ser percebido nas diferentes arenas de luta, nos diferentes papéis que as mulheres ocupam, pois cada uma se apropriará e utilizará o poder de forma diferenciada, segundo a situação de vulnerabilidade que vivencie em cada espaço, no intuito de lidar e transformar os desequilíbrios de poder.

Refletindo a respeito de que atividades empreendidas pelas mulheres entrevistadas poderiam contribuir para o empoderamento pessoal, mas também se relacionam com um empoderamento coletivo, apresentaremos dois exemplos mais. O primeiro é a participação de mulheres da CCC e do MML, nos Encontros Nacionais de Mulheres⁵⁰, realizados a cada ano em diferentes estados do país. Para reunir o dinheiro da viagem, em fundo comum ou não, empreendem diferentes atividades ao longo do ano. À prática social de cozinhar, já descrita, se somam outras práticas como, por exemplo, a realização de bingos familiares.

O segundo exemplo é a experiência de Laura Padilla, para quem cozinhar foi uma forma de obter os recursos necessários para realizar o primeiro curso de Especialização sobre Violência Familiar. Na época, ela tinha organizado a Associação “Por tu família”⁵¹, sentia a necessidade de estudar, de adquirir conhecimentos na temática, mas carecia de dinheiro para investir na sua formação:

(...) Ponéle me salía cien pesos el curso, más otros cien pesos de materiales y no sé de viajes ponéle treinta pesos, porque entre el pasaje, la comida y qué sé yo. **Hice de todo, desde tallarines, pan casero, remendaba ropa, lo que sea, y me empecé a pagar los cursos y ahí hice las**

⁴⁹ Iniciados em 1986, são eventos autoconvocados, pluralistas, sem exclusões nem censuras, mas se proíbe a representação política oficial e institucional. A dinâmica das discussões nos grupos de trabalho prioriza a horizontalidade e o consenso na tomada de decisões. No caso de não atingir o consenso, as diferentes posições são registradas nas atas. No segundo dia, realiza-se uma passeata. No último dia, são lidas as conclusões e escolhida a sede para o próximo ano.

⁵⁰ A associação dedica-se a conter e dar assessoramento a mulheres e seus filhos/as vítimas de violência doméstica, auxiliando na realização de trâmites jurídicos para a pensão alimentícia.

especializaciones. Hice la especialización en violencia familiar y al año siguiente hice maltrato y violencia sexual infantil. (...) Y es como que bueno, después de eso, ahí es como que comienzo a hacer estos trabajos que ahora estoy haciendo de enfrentar al sistema judicial. (...) Grifo nosso

Esses conhecimentos e o título recebido possibilitaram seu empoderamento e, no vínculo solidário estabelecido com outras mulheres a partir da Associação, contribui com a defesa dos direitos de outras mulheres.

Quando as mulheres não cozinham

Existem situações em que as mulheres se negam a cozinhar. Uma dessas situações nos foi relatada por uma ex-piqueteira, que tinha desistido de participar do grupo porque, segundo ela, nas marchas só a levavam para cozinhar. Outra das situações foi comentada por participantes do MML, que rememoraram um piquete realizado junto aos produtores da Câmara de General Roca. O protesto se prolongou por 15 dias; uma das mulheres do MML relata: “De noche nos quedábamos, todo el grupo haciendo comida, empanadas, tallarines. Toda la comida para toda la gente que venía, capaz que eran cuarenta, cincuenta, cien personas. ¿Vos sabés lo que trabajamos?”. Porém, na entrevista, essas mulheres afirmaram que não cozinhariam nunca mais para os membros da Câmara. Expressavam, assim, a ruptura do movimento com eles, em virtude da escolha política do MML, em favor dos/as produtores/as familiares, e da falta de respeito de alguns membros para com produtoras que participavam do espaço institucional.

Considerando que alguns produtores da Câmara são familiares das participantes do MML: pai, marido, irmãos e/ou filhos, a decisão de não cozinhar era muito significativa, pois muitas delas de fato

continuariam realizando essa tarefa no lar. A posição assumida por estas mulheres reflete que são conscientes de que cozinhar no lar não é a mesma coisa que cozinhar em um protesto, pois neste espaço a prática se politiza. E, também, que essa ação tem caráter de revelação⁵², quer dizer, mostra o posicionamento político daquele que a realiza.

Uma das lideranças do MML, ao contemplar a fotografia de suas companheiras cozinhando, apresentada acima, expressa: “[...] hay una diferencia entre ellas y yo, viste que ellas hacen de comer. [Assinalando a fotografia] ¿Ves?, son todas señoritas casadas, formalmente casadas, no casadas a medias como yo. Entonces ellas son más cuidadosas, o sea, yo también ayudé pero no era que me dedicaba a eso”. O depoimento reflete o cozinhar vinculado a valores, particularmente, a uma imagem de mulher “certa”. Trata-se do olhar de uma observadora que, mesmo sendo companheira de militância, se diferencia por quebrar duplamente com o papel de gênero estabelecido, sendo uma mulher que não cozinha e que é “casada a medias”.

Seu questionamento, embora expondo ambigüidades e ambivalências do vínculo entre o cozinhar e a política, revela os limites de uma análise a partir do roteiro tradicional. Se o cozinhar expressa identidades e relações sociais, estas não se reduzem a uma divisão de sexo-gênero fixa e cristalizada, senão a um processo em que “masculinidades e feminilidades são produzidas, reproduzidas, atualizadas”⁵³, mas, também, no qual a feminilidade precisa ser renegociada entre as mulheres.

A fogo lento

Neste ensaio, iniciamos uma discussão a respeito dos sentidos que assume a prática social de cozinhar na experiência de mulheres participantes de movimentos sociais. Tentamos abordar as articulações entre cozinhar, política e gênero com um olhar

⁵² ABDALA, Mônica; MENASCHE, Renata; ASSUNÇÃO, Viviane K. de. *Op. cit.*

feminista, que nos permitisse ir além das interpretações do cozinhar como atividade feminina e, muitas vezes, reflexo da submissão de gênero. Retomando depoimentos de participantes e lideranças de distintas organizações, pudemos apreciar que a prática social de cozinhar tem múltiplos sentidos.

A ação das mulheres irrompe na lógica de segregação sexual do espaço, a partir de uma prática considerada feminina. O cozinhar legitima a ação coletiva, a prática em si mesma se politiza no espaço público, ao tempo que recupera território político. Nessa prática, as mulheres travessam as fronteiras que “separam” o espaço público do privado, e a prática de cozinhar também se transforma neste último. Em um contexto em crise, o cozinhar é um meio para construir vias de empoderamento, que garantam as escolhas que as mulheres realizam. Como prática social possibilita a participação em um espaço de sociabilidade, solidariedade e mobilização popular, em que também novas identidades podem ser construídas.

Para nosso trabalho sobre a participação política, analisar a prática social de cozinhar teve como principal contribuição dar visibilidade à atuação política das mulheres pesquisadas, pois, contando com uma metodologia adequada, permite recuperar as vozes das próprias agentes da ação e os sentidos atribuídos à mesma. A análise das dimensões apresentadas expõe as articulações entre a prática de cozinhar, a política e o gênero, mas são aproximações iniciais e, sem dúvida, precisam de maior aprofundamento. Contudo, apontam alguns caminhos e contribuições na procura de referenciais teórico-metodológicos que dêem conta da complexidade e multiplicidade de sentidos dessa prática social, principalmente, ao revelar os limites de interpretações da atuação política das mulheres a partir do roteiro tradicional.

Referências

ABDALA, Mônica; MENASCHE, Renata; ASSUNÇÃO, Viviane K. de. Proposta para o Simpósio Temático Comida e Gênero. *Fazendo gênero, VIII*, 2008, Florianópolis. Disponível em: <<http://www.fazendogenero8.ufsc.br/st06.html>> Acesso em: 20 ago. 2008.

ANDÚJAR, Andrea. De la ruta no nos vamos: las mujeres piqueteras (1996-2001). In: *Jornadas Interescuelas, X*, 2005, Rosario (texto mimeo). Disponível em: <<http://www.monografias.com/trabajos31/mujeres-piqueteras-no-abandonan-rutas/mujeres-piqueteras-no-abandonan-rutas.pdf>>. Acesso em: 01 abr. 2008.

ANTUNES, Marta. As guardiãs da floresta de babaçu e o tortuoso caminho do empoderamento. In: WOORTMANN, Ellen; MENACHE, Renata; HEREDIA, Beatriz (Org). *Margarida Alves*: coletânea sobre estudos rurais e gênero. Brasília: MDA, IICA, 2006, p. 122-149.

ARAÚJO, Clara. Participação Política e Gênero: algumas tendências analíticas recentes, in: *BIB*, São Paulo, n. 52, 2001, p. 45-77.

ARENKT, Hannah. *A condição humana*. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2007.

AUYERO, Javier. *Vidas Beligerantes*. Dos mujeres argentinas, dos protestas y la búsqueda de reconocimiento. Buenos Aires: Universidad Nacional de Quilmes, 2002.

BOGADO, Adriana M. *Assembléias de Bairro na Argentina: criando espaços de ação política para reconstruir o tecido social*. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais). Departamento de Ciências Sociais, Universidade Federal de São Carlos, São Carlos, 2006.

BONI, Valdete. Poder e igualdade: as relações de gênero entre

sindicalistas rurais de Chapecó, Santa Catarina. *Estudos Feministas*, Florianópolis, 12 (1):360, jan./abr. 2004, p. 289-302.

BOURDIEU, Pierre. *A Dominação Masculina*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1999.

BRIEGER, Pedro. Les assemblées des voisins, une expérience inédite dans la politique. In: AAVV. *Argentine, enjeux et racines d'une société en crise*. Paris: Tiempo. Editions du Félin, 2003.

BRUMER, Anita; ANJOS, Gabrielle. Mulheres em assentamentos: o que se pode esperar de sua mobilização e da ação das agências governamentais na mudança das relações de gênero? *III Jornadas de estudos de assentamentos rurais*, 2007, Campinas. CD III Jornada de Estudos em Assentamentos rurais 2007. Campinas: FEAGRI-UNICAMP, 2007.

CORRIENTE CLASISTA COMBATIVA (CCC). *Acampamos contra el hambre*. No al aumento de los precios. Buenos Aires, Setembro de 2007.

DEERE, Carmen; LEÓN, Magdalena. *O empoderamento da mulher. Direitos à terra e direitos de propriedade na América Latina*. Porto Alegre: UFRS, 2002.

IORIO, Cecília. Algumas considerações sobre estratégias de empoderamento e de direitos. In: ROMARNO, Jorge; ANTUNES, Marta. *Empoderamento e direitos no combate à pobreza*. Rio de Janeiro: ActionAid Brasil, 2002.

FEIJOÓ, María del Carmen. La trampa del afecto: mujer y democracia en Argentina. In: LEÓN, Magdalena (comp.). *Mujeres y Participación Política: Avances y desafíos en América Latina*. Bogotá: TM Editores, 1994.

JOFFILY, Olivia Rangel. *Esperança equilibrista: Resistência feminina à ditadura militar no Brasil (1964-1985)*. Tese (Doutorado em Ciências Sociais). Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2005.

Dimensões da prática social de cozinhar na participação política de mulheres em movimentos sociais da Argentina contemporânea

LOBATO, Mirta; SURIANO, Juan. *La protesta social en la Argentina*. Buenos Aires: FCE, 2003.

MELUCCI, Albert. Movimentos sociais, inovação cultural e o papel do conhecimento, *Novos Estudos CEBRAP*, n. 40, 1994, p.152-166.

MENEZES, Marilda. O cotidiano camponês e sua importância enquanto resistência à dominação: a contribuição de James C. Scott. *Raízes*, Campina Grande, v. 21, n.1, p. 32-44, jan./jun. 2002.

PERROT, Michelle. *Os excluídos da história: operários, mulheres, prisioneiros*. São Paulo: Paz e Terra, 1992.

_____. *Minha história das mulheres*. São Paulo: Contexto, 2007.

PEZZOLA, Andrés. ¿Qué papel juega el barrio en la efectividad política de nuestra asamblea? *Acontecimiento*, n. especial 24-25, 2003, p.79-87.

POLLAK, Michel. Memória, esquecimento, silêncio. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, v. 2, n. 3, 1989, p. 3-15.

SAFFIOTTI, Heleith I. B. *Gênero, patriarcado, violência*. São Paulo: Fundação Perseu Abramo, 2004.

SCOTT, James. C. Formas cotidianas da resistência camponesa. *Raízes*, Campina Grande, v. 21, n. 1, p. 10-31, jan./jun. 2002.

SILVA, Petronilha et al. *Práticas sociais e processos educativos: costurando retalhos para a colcha*. São Carlos/SP. 2007. (texto mimeo).

THOMPSON, Edward P. *Costumes em comum*. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

TRONTO, Joan. Mulheres e cuidados: o que as feministas podem aprender sobre a moralidade a partir disso? In: *Gênero, corpo, conhecimento*. Rio de Janeiro: Rosa dos Tempos, 1997.

Comida de mãe: notas sobre alimentação, família e gênero¹

Viviane Kraieski de Assunção

Resumo: Este artigo explora a intersecção entre comida, família e gênero, mostrando que as práticas e saberes alimentares são reveladores das dinâmicas das relações familiares. Através de observações de campo, evidencia-se o papel preponderante das mães nas cozinhas, além de hierarquias e papéis de gênero nas famílias.

Palavras-Chave: Comida. Família. Gênero. Maternidade.

Abstract: This article explores the intersection among food, family and gender, in order to show that nourishing practices and knowledge can reveal the dynamics of familiar relationships. The fieldwork data highlights the main role of the mothers in the kitchens and the hierarchies and gender roles in the families.

Keywords: Food. Family. Gender. Motherhood.

Viviane Kraieski de Assunção, doutoranda em Antropologia Social – Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal de Santa Catarina (PPGAS-UFSC). viviane.kraieski@gmail.com

¹ Texto recebido: 08/06/2008.
Texto aprovado: 02/07/2008.

² Concentrei minha pesquisa em duas ruas do Morro da Caixa, e em alguns becos dessas ruas. Durante três meses (no período de fevereiro a abril de 2006), assisti aos programas de culinária com 14 mulheres – de camadas médias e populares – que afirmavam ter o hábito de assisti-los, realizei entrevistas e visitas constantes a elas e a outros moradores. A pesquisa final conta com comentários, opiniões e observações de cerca de 30 mulheres (ASSUNÇÃO, 2007).

³ Utilizo o termo “mãe”, neste texto, como categoria émica.

⁴ Aqui gênero refere-se à construção social do sexo, termo que distingue a dimensão biológica da dimensão sócio-cultural dos indivíduos

(HEILBORN 1991, SCOTT 1990). Como define Grossi, “gênero é uma categoria usada para pensar as relações sociais que envolvem homens e mulheres, relações historicamente determinadas e expressas pelos diferentes discursos sociais sobre a diferença sexual” (1998, p.6). Segundo a mesma autora, o gênero está permanentemente sujeito a mudanças, pois “está sendo todo o tempo ressignificado pelas interações concretas entre indivíduos do sexo masculino e feminino” (1998, p.7). Neste mesmo sentido, pode ser considerado como papel de gênero “tudo aquilo que é associado ao sexo biológico fêmea ou macho em determinada cultura” (GROSSI, 1998, p.7).

Introdução

Entre fevereiro e abril de 2007, realizei uma etnografia de recepção de programas de culinária no Morro da Caixa, comunidade de camadas médias e populares do município de Tubarão, no sul de Santa Catarina. Meu objetivo era entender quais os sentidos dados pelos telespectadores à mensagem televisiva dos programas de culinária e investigar as possíveis relações entre esta mensagem e a alimentação cotidiana das famílias pesquisadas. Logo no início, minha pesquisa de campo foi perpassada por um recorte de gênero – ao perguntar aos homens da comunidade se assistiam aos programas de culinária, freqüentemente respondiam: “Claro que não! Este é um programa de mulher!”. A pesquisa de recepção foi, portanto, realizada apenas com mulheres – a maioria autodenominava-se *dona-de-casa* – que assistiam aos programas de culinária entre suas atividades domésticas.

Durante três meses, assisti aos programas de culinária com as mulheres,² realizei entrevistas com moradores, participei das atividades cotidianas de algumas famílias, entre as quais me foi permitido acompanhá-las em almoços, jantares e no preparo de refeições. Nesta pesquisa, deparei-me com o papel preponderante das mulheres em suas famílias – em especial a centralidade da mãe³ – e sua estreita relação com a alimentação de seus familiares. Ao destacar a figura da mãe e de outras mulheres das famílias, minha pesquisa passou a considerar como os discursos e práticas alimentares atuam na organização e definição dos papéis de gênero.⁴

As intersecções entre comida, gênero e família têm sido destacadas por pesquisadores sociais. Woortmann afirma que quando se constrói a refeição, o gênero é construído no plano das representações⁵. Neste sentido, a comida não apenas define identidades,⁶ como também as relações que as pessoas mantêm entre si.⁷

Segundo o antropólogo inglês Edmund Leach, ao observar um grupo de pessoas à mesa, é possível dizer quem é o chefe da família e quem é o convidado, pela maneira de se comportarem ou pela posição na mesa⁸. Deste modo, a refeição apresenta sua dimensão ritual, pois é constituída de atos simbólicos, cujos significados são partilhados por seus participantes.

A comida está relacionada aos laços sociais, pois evoca lembranças, emoções e sentimentos que nos remetem às memórias do passado e dos indivíduos com quem nos relacionamos⁹. Além de reforçar os vínculos que unem os membros de uma família, a comensalidade também expressa tensões, conflitos e distinções entre familiares. Como ensina Douglas, a comida é um código, cuja “mensagem trata de diferentes graus de hierarquias, de inclusão e exclusão, de fronteiras e transações através das fronteiras”¹⁰. Assim, as refeições podem reproduzir simbolicamente as relações de poder e posições hierárquicas entre indivíduos de um mesmo grupo social.

Muito além de ser um ato puramente biológico, a alimentação é, portanto, perpassada por relações sociais, dentre as quais destaco aqui as relações familiares e de gênero. Se a alimentação não pode ser pensada de forma naturalizada, tampouco o papel de mãe – que considero fundamental para se pensar as práticas e saberes alimentares de meus interlocutores – pode ser tomado de maneira essencializada. Antes de relatar meus dados de campo, discorro sobre a construção e consolidação da maternidade como valor sócio-cultural em sociedades ocidentais, ainda, bastante arraigado em alguns contextos sociais.

A invenção da maternidade

“Ser mãe” não pode ser um atribuído a uma essência ou natureza feminina. Disciplinas como Antropologia, Sociologia e História contribuíram com estudos que apresentam a maternidade como uma

⁸ WOORTMANN, Klaas. A comida, a família e a construção do gênero feminino. *Revista de Ciências Sociais*, 29 (1), 1986, p.31.

⁹ FISCHLER, Claude. *L'Homnivore*. Paris: Odile Jacob. 1992

¹⁰ DA MATTA, Roberto. *O que faz o brasil, Brasil?*. 9. ed. Rio de Janeiro: Rocco, 1998. p. 56

⁸ LEACH, Edmund. *Cultura e comunicação: a lógica pela qual os símbolos estão ligados – uma introdução ao uso da análise estruturalista em Antropologia Social*. Rio de Janeiro: Zahar, 1978.

⁹ MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? *Horizontes Antropológicos*. Porto Alegre, v. 7, n. 16, 2001.

¹⁰ DOUGLAS, M. *Deciphering a Meal*. In: GEERTZ, C. (Org.) *Myth, Symbol and Culture*. New York: Norton, 1971. p. 61.

construção histórica e sócio-cultural, variável segundo diferentes contextos, e que apresenta função preponderante na definição e consolidação de ideologias de gênero ao longo da história.

O famoso livro da historiadora francesa Elisabeth Badinter é um marco em estudos sobre maternidade. Através de uma extensa pesquisa histórica da sociedade francesa, a autora declara que o interesse e a dedicação da mãe à criança não existiram em todas as épocas nem em todas as camadas sociais. Por isso, a autora conclui que o instinto materno é um mito e, portanto, não é universal nem próprio de uma natureza feminina. O amor materno, tal como se verifica até hoje, apresenta-se como resultado de profundas mudanças sociais. Badinter apresenta dados que mostram que, nos séculos XVII e XVIII, o conceito do amor da mãe aos filhos era diferente do que conhecemos contemporaneamente. As crianças eram normalmente entregues, ainda bebês, às amas, que as criavam, e só eram devolvidas ao lar após os cinco anos.¹¹

A partir do final do século, XVIII, “ser mãe” consolidou-se como o papel central da mulher e/ou esposa. Essa “construção da maternidade” foi concomitante à emergência do capitalismo, que acompanhou grandes mudanças econômicas, sociais, políticas e culturais. A família nuclear passou a ser o modelo a ser seguido pela burguesia, em um período em que os Estados modernos e as propriedades privadas se fortaleceram.¹² Ariès descreve o processo de privatização da vida familiar que ocorreu entre o fim do século XVII e início do século XVIII, que ocasionou “o recolhimento da família longe da rua, da praça, da vida coletiva, e sua retração dentro de uma casa melhor defendida contra os intrusos e melhor preparada para a intimidade”.¹³

As formas como as mulheres exercem o papel de mães – os significados dos vínculos afetivos que estabelecem com os filhos, os cuidados com as crianças, as maneiras de socialização – estão atrelados

¹¹ BADINTER, Elisabeth. *Um amor conquistado: o mito do amor materno*. 2. ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1985.

¹² ENGELS, Friedrich. *A origem da família, da propriedade privada e do Estado*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1981.

¹³ ARIÈS, Philippe. *História social da criança e da família*. Rio de Janeiro: Zahar, 1978. p. 23.

aos modos de organização social da produção de bens materiais. Nas sociedades modernas, quando a produção foi transferida do domínio doméstico para o público – e o parentesco substituído pelas relações de mercado na organização dessa produção – a reprodução tornou-se tarefa por excelência das famílias e, principalmente, das mulheres.¹⁴ Segundo Chodorow, “a maternação das mulheres é central para a divisão do trabalho por sexos”. Neste sentido, “as mulheres como mães são agentes decisivos na esfera da reprodução social”, pois “a função materna das mulheres tem profundos efeitos nas suas vidas, na ideologia sobre elas, na reprodução da masculinidade e desigualdade dos sexos, e na reprodução de determinadas formas de força de trabalho”.¹⁵

A emergência da maternidade como valor surgiu, portanto, aliada a um novo modelo de família – a família nuclear burguesa, base social do capitalismo – mas também acompanhou outra construção sócio-cultural: a da infância. A família tornou-se responsável pela criação e cuidados das crianças. Como mostra Áries, até o século XVII, a vida da família era representada basicamente pela vida pública, não havendo uma vida familiar íntima e privada. A família não existia, ainda, enquanto valor social. O sentimento de família surgiu entre os séculos XV e XVIII em função de uma nova forma como as crianças passaram a ser vistas pelos adultos, que começaram a se interessar pelos cuidados e estudos dos filhos. A família passou a se organizar em torno da criança, dando-lhe uma importância que modificou ainda os afetos existentes na dinâmica das relações familiares. A partir dessas mudanças, a família deixou de ser uma instituição pública e externa, e se tornou privada.¹⁶

Giddens situa essas transformações sociais e históricas sob um novo enfoque. Para o sociólogo americano, houve transformações, na esfera da intimidade, desde o final do século XVIII, das quais as mulheres foram pioneiras. A invenção da

¹⁴ BARBOSA, Regina Helena Simões. *Mulheres, reprodução e aids: as tramas da ideologia na assistência à saúde de gestantes HIV+*. [Doutorado] Fundação Oswaldo Cruz, Escola Nacional de Saúde Pública; 2001.

¹⁵ CHODOROW, Nancy. *Maternidad, dominación masculina y capitalismo. El Patriarcado capitalista y el feminismo socialista*. Buenos Aires: Siglo Veintiuno, 1980. p. 28.

¹⁶ ARIÈS, Philippe. *História social da criança e da família*. Rio de Janeiro: Zahar, 1978. p. 23.

maternidade enquanto valor social é uma das mudanças que ocorreram no período em que amor romântico tinha grande influência sobre a vida das mulheres. O amor romântico era, segundo o autor, essencialmente feminilizado. A criação do lar, ou seja, a separação entre lar e lugar de trabalho, enfraqueceu domínio direto que o homem tinha sobre a família. Ao mesmo tempo, o controle das mulheres sobre os filhos aumentou à medida que as famílias ficavam menores e as crianças passaram a ser identificadas como vulneráveis e necessitando de um desenvolvimento emocional a longo prazo. Neste sentido, se por um lado as idéias do amor romântico confinaram e subordinaram as mulheres ao lar, por outro, representaram uma expressão do poder das mulheres. A construção moderna da maternidade foi acompanhada por uma idealização da figura da mãe. Giddens destaca que fusões dos ideais do amor romântico e da maternidade permitiram às mulheres o desenvolvimento de novos domínios da intimidade, enquanto os sentimentos da camaradagem masculina foram sendo relegados a atividades marginais, como o esporte, por exemplo.¹⁷

Hoje em dia, ainda segundo Giddens, vivemos na sociedade da separação e do divórcio, em que as famílias são recombinadas. Os laços de parentesco estão sujeitos a uma maior negociação, pois há, nas palavras do autor, uma nova ética da vida cotidiana. Mas a relação entre pais e filhos, ao contrário do que se pode pensar, não é mais permissiva do que a de antes. O que ocorre é que hoje em dia a intimidade substitui a relação de autoridade dos pais, demandando-se sensibilidade e compreensão dos dois lados. No entanto, não há um desaparecimento completo da autoridade – ela pode ser defendida de maneira que envolva princípios.¹⁸

Das transformações ocorridas desde o fim do século XVIII na sociedade ocidental moderna, gostaria de destacar que o valor da maternidade continua

¹⁷ GIDDENS, Anthony. *A transformação da intimidade: sexualidade, amor & erotismo nas sociedades modernas*. 2. ed. São Paulo: UNESP, 1993.

presente de forma extremamente arraigada. Sugiro que se o lar é o espaço da família, a cozinha – tal como observei entre minhas interlocutoras no Morro da Caixa – é o espaço privilegiado da mulher, ou, especificamente, da intimidade entre mulheres.¹⁹ É na cozinha em que pode ser verificado o protagonismo da mãe, especialmente no preparo da comida e na produção e manutenção de um certo saber culinário.

A casa da mãe

No Morro da Caixa, eu era recebida por minhas interlocutoras, na maioria das vezes, na cozinha da casa. Toda casa, mesmo as muito pequenas, têm uma cozinha. A casa de Caroline²⁰, por exemplo, construída nos fundos da casa da mãe e do padrasto, tem uma cozinha e um quarto. Ela, o marido e a filha pequena utilizam o banheiro da casa da mãe. A família nuclear constitui-se, portanto, em torno de um “fogo”, de uma cozinha separada.²¹

Como afirma Rial, a cozinha é o espaço da mulher e da sociabilidade entre as mulheres.²² É o lugar da intimidade, onde eu era recebida “sem cerimônia”. As casas – tanto das famílias de camadas médias quanto das populares – possuem uma porta na frente da casa, que geralmente dá acesso à sala, e uma porta na lateral, mais aos fundos da casa, por onde se entra pela cozinha. Em casas mais modestas das famílias de camadas populares, onde não há um cômodo exclusivo para a sala, a cozinha está localizada na parte da frente da casa. É neste espaço da casa onde é feita a maior parte das refeições da família.

Comer junto está profundamente associado aos laços afetivos entre os membros de uma família. Isso pode ser constatado nos discursos das donas-de-casa que passavam por desavenças no relacionamento com um dos familiares.²³ Madalena, ao me contar sobre as brigas que tinha com o ex-marido, disse-me que ele não permitia que ela e os filhos almoçassem junto com

¹⁹ RIAL, Carmen Silvia. *Morde-dentro: a transformação do espaço social na lagoa da Conceição*. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Porto Alegre, 1988.

²⁰ Todos os nomes de minhas interlocutoras foram substituídos por nomes fictícios para garantir sua privacidade.

²¹ WOORTMANN, Klaas. Casa e família operária. *Anuário Antropológico 80*. Fortaleza/Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro / UFCE, 1982. RIAL, Carmen Silvia. *Op. Cit.*

²² RIAL, C. S. *Op. cit.*

²³ A relevância de se comer junto é ressaltada quando nos deparamos com suas interdições, como mostra Simmel, ao revelar os valores da comensalidade em épocas medievais.

²³ Transcrevo a passagem em que o autor relata estas interdições alimentares: “a Guilda de Cambridge impôs, no século XI, uma pesada pena para quem comesse ou bebesse com algum assassino de um irmão da Guilda; do mesmo modo, o Concílio de Viena de 1267, fortemente direcionado contra os judeus, determinou

muito obsequiosamente que os cristãos não deveriam colocar-se à mesa com eles; assim também, na Índia, deixar-se contaminar por comer com alguém de casta inferior pode ter eventualmente consequências funestas. Frequentemente o hindu come sozinho para estar completamente seguro de que não compartilha a mesa com um companheiro proibido” (SIMMEL 2004, p. 2).

²⁴ Poulain define o termo “refeição”, diferenciando-o de “tomadas alimentares”. Segundo o autor, as refeições “são fortemente instituídas, ou seja, sobre as quais pesam regras sociais bastante precisas tanto ao nível da estrutura quanto do horário, da localização, do contexto social e da ritualização. Entendemos por ‘tomada alimentar fora das refeições’ todas as ingestões menos fortemente instituídas de produtos sólidos ou líquidos que têm uma carga energética” (2004, p. 73). O mesmo autor explica o uso dos termos “comensal” e “comedor”, indicando que o primeiro refere-se a um ato coletivo, enquanto o segundo está associado a um ato individualizado. Rial (1996) critica estas diferenciações entre “refeição” e “tomada alimentar” ao discutir a dicotomia refeição e *snack* (tomada de alimento estruturada ou não). Segundo a autora, a mudança alimentar contemporânea não se caracteriza por uma ausência de estrutura, mas

ele, como demonstração de autoridade: “Ele tinha que almoçar antes de todos. A gente só comia depois dele.” Zilá também me relatou os problemas que tinha com o filho de 36 anos, que é usuário de drogas e mora com ela e o marido. Enquanto estavam brigados, o filho recusava-se a partilhar a mesa com a mãe. “Ele não senta na mesa comigo. Pega o prato de comida e vai comer em outro lugar”.

A mulher – especialmente a mãe – tem papel preponderante na preparação da comida. É a mulher que decide os alimentos que serão consumidos, ainda que estes respeitem o gosto individual dos filhos e necessite da aprovação deles e do marido. Raramente uma mulher prepara uma comida apenas para consumo próprio. No momento das refeições²⁴, geralmente é a última a sentar-se à mesa. Muitas delas servem primeiramente os demais membros da família antes de se servirem.

Algumas mulheres afirmaram não gostar ou não saber cozinhar. No entanto, isso não significa que estas mulheres não cozinham, mas que cozinham apenas o que chamam de “básico”, que seria a preparação de comida para o almoço. Dona Simone diz não gostar “de fogão”. Segundo ela, só faz “o básico”: arroz, feijão, salada, uma carne e batata-frita. A filha, casada, que mora em um bairro vizinho, é quem prepara bolos quando vai à sua casa. Raquel também não gosta de cozinhar. Prepara apenas almoço. Quando os filhos querem comer um “doce diferente”, pede para a vizinha fazer. Quando tem alguma festa de aniversário na família, pede à sua cunhada, que trabalha em uma padaria, vir até sua casa e preparar a torta.

Poucos homens cozinham. Sua participação na preparação da comida e em outras atividades domésticas, como limpar a casa, lavar louças e lavar roupas, é pequena. Quando fazem algumas destas atividades, seu trabalho é considerado uma “ajuda” à mulher. Isso acontece quando a mulher não pode realizar esta função – por exemplo, quando ela fica doente.

O marido de Márcia é uma exceção. Sabe cozinhar “o básico”, porque ela o ensinou para que pudesse ajudá-la no tempo em que trabalhava como recepcionista em um condomínio residencial. Quando o casal chegava do trabalho, dividia as atividades domésticas. Essa atitude era repreendida pela família do marido. “Os irmãos dele dizem que homem na cozinha é bicha. Um dia, a minha sogra me viu lavando a louça e ele secando. Me disse que homem não deveria fazer isso. Falei para ela: ‘nem parece que a senhora é mulher’.”

No entanto, nem sempre a “ajuda” do homem na cozinha é bem-vinda pelas mulheres. Algumas interlocutoras relataram-me que não gostavam quando seus maridos tentavam preparar a comida. Sueli trabalha todas as manhãs na oficina do marido. Faz a contabilidade e atende telefonemas. Durante à tarde, prepara sempre o almoço do dia seguinte, para que possa esquentar a comida quando chega com o marido do trabalho ao meio-dia. Eles almoçam junto com os dois filhos, um de oito e outro de 18 anos. Contou-me que, um dia, ao preparar pão para o café, sentiu-se mal, e o marido resolveu ajudá-la. “Fiquei tão nervosa que resolvi fazer eu mesma o pão. Ele não tem jeito pra cozinha”.

Cozinhar, para as donas-de-casa pesquisadas, significa “cozinhar para” alguém. A cozinha é sempre citada como uma atividade feita para os outros membros da família.

Neste sentido, é importante observar as mulheres que dizem não se dedicar mais à cozinha. Luíza, divorciada, mãe de três filhos, todos casados, deu os três livros de receita que tinha às noras. Disse-me que não precisava mais dos livros porque agora “é sozinha”. Antônia, que mora com a mãe e o irmão, gosta de preparar pizzas, mas afirmou que não prepara mais porque os sobrinhos não moram mais perto. Ela não faz pão, porque “é caro, e eu não tenho filho mesmo”.

por novas estruturas. Rial cita a definição do historiador francês Flandrin, que propõe que “consideremos como refeição toda tomada alimentar tendo um nome, quer dizer, sendo vista como refeição pelo grupo social em questão” (1996, p. 99).

A alimentação aparece fortemente associada ao cuidado das mães com os filhos. Dona Guilhermina contou-me sobre o tempo em que “deixava de comer para dar comida aos filhos”. Já Antônia utilizou a alimentação como exemplo da falta de cuidados que sua irmã tem com o filho. “A gente [ela e os irmãos] mamou até os dois anos. Comia feijão. Ela [a irmã] não dá comida direito e depois quer que o médico dê jeito”.

É interessante perceber as dificuldades dos pais e avós ao lidar com as interdições alimentares devido a problemas de saúde, principalmente das crianças. A filha de Caroline, Ana Paula, de dois anos e oito meses, não pode ingerir lactose. Durante minha estada em campo, a criança foi internada no hospital por ter tomado iogurte. A bebida tinha sido comprada pelo padrasto, no “rancho” do mês. Ele comprou um pote para cada criança da casa, para que nenhuma delas tivesse tratamento diferenciado. Léia contou-me sobre uma criança que é cilíaca – não pode comer glúten. Costumava-se pedir à mãe da criança que não a levassem a festinhas de aniversário, porque tinham pena dela, que não podia comer as guloseimas servidas.

Além de alimentar bem os filhos, as mães também devem reconhecer o gosto individual de cada um deles. Dona Ana já chegou a fazer “quatro tipos diferentes de carne seguindo o gosto de cada um”. Tem dia que chega a cozinhar para até 13 pessoas, contando com os filhos e netos. Em sua casa, mora com a filha solteira. Aos fundos, vive o filho divorciado, e, na casa ao lado, mora a ex-nora (fora casada com um filho de Dona Ana que morrera em um acidente de carro) com o atual marido e filhos. Dona Ana prepara o almoço para todos eles, além de fazer bolos e outros doces. Geralmente, distribui a comida para que cada um coma em sua própria casa. A refeição é feita em conjunto aos domingos. A nora, os filhos ou um dos netos fazem as compras da casa, já que Dona Ana tem problemas de coração e não pode fazer esforço.

Eles seguem as recomendações da lista de compras da senhora, comprando inclusive o produto da marca solicitada. A compra é paga por Dona Ana.

Fátima tem dois filhos e uma filha, todos casados. Dois deles moram em outros bairros de Tubarão, o outro em Capivari de Bairro, cidade vizinha. Fátima cuida do neto de nove anos desde que ele tinha três meses para que a filha possa trabalhar fora. A dona-de-casa conhece os horários de folga dos filhos. Por isso, tem sempre em casa a comida que é de preferência deles. A filha almoça diariamente na casa da mãe. Já os filhos homens a visitam com freqüência. Prepara pão doce para o filho que prefere doce, e pão salgado com lingüiça para o outro. Um deles, que é policial rodoviário, nos dias de folga chega a visitá-la até três vezes no dia, sempre para “tomar um café”. Aos domingos, costuma preparar o almoço para filhos, noras e netos em sua casa. O almoço de domingo é o momento em que costuma ensinar às noras como preparar a comida preferida dos filhos. Elas costumam telefonar para a sogra para perguntar determinadas receitas.

Os exemplos de Dona Ana e Fátima são bastante representativos da importância central da casa da mãe e do caráter ritual do almoço de domingo. Woortmann cita o trabalho de Souto de Oliveira com operários do Rio de Janeiro, destacando essa refeição semanal. Segundo o autor, o almoço de domingo se distinguiria do almoço dos outros dias da semana por ser um momento em que o operário pode comer “mais” – por estar associado a um dia de lazer e descanso – e comer “melhor” – pela presença de uma carne “melhor”, como o churrasco, ou um assado ao invés de cozido. O almoço de domingo se caracterizaria principalmente pela presença do “pai de família” no almoço²⁵. Entre as famílias que pesquisei, o almoço de domingo se distinguiria das outras refeições da semana pelo tipo de comida que é preparada, assim como nas famílias de operários cariocas, e pela

²⁵ WOORTMANN, Klaas, 1986, *Op. cit.*

²⁶ SIMMEL, Georg. Sociologia da refeição. *Estudos Históricos*. Rio de Janeiro, n. 33, 2004. Disponível em: <<http://www.cpdoc.fgv.br/revista/arg/375.pdf>> Acesso em: 08 dez. 2006.

²⁷ WAIBORT, Leopoldo. *As aventuras de Georg Simmel*. São Paulo: 34, 2000.

²⁸ SIMMEL, Georg. Sociologia da refeição. *Estudos Históricos*. Rio de Janeiro, n. 33, 2004. Disponível em: <<http://www.cpdoc.fgv.br/revista/arg/375.pdf>> Acesso em: 08 dez. 2006.

²⁹ O desabafo de uma de minhas interlocutoras é bastante emblemático da importância do reconhecimento desta individualidade. Ivete relatou-me um momento de dificuldade em sua vida após a separação do marido que a traíra com outra mulher. A dona-de-casa passou por uma depressão. “Antes [da depressão] eu não sabia nem quem eu era. Sabia que um filho não gostava de ervilha, que o outro não gostava de abóbora. Não sabia do que eu gostava”. Ivete disse que “antes vivia na cozinha”, mas que hoje o preparo da comida tem que ser mais rápido e prático. Ela ensina as filhas a aprenderem “o básico” e a “não se preocuparem com a cozinha”. Segundo Ivete, a mulher hoje em dia é bem mais exigida que a do tempo de sua mãe. “A gente tem que ser boa no trabalho, boa mãe, boa esposa...”

³⁰ MACIEL, M. E. *Op. cit.*

presença dos filhos na casa dos pais, especialmente na casa das mães. Nesse sentido, a mãe – e não o pai, como apontado no trabalho de Souto de Oliveira – é a figura ritualmente privilegiada.

As refeições – principalmente os almoços – são momentos de sociabilidade. Mas no “comer junto” também aparecem as individualidades, que são respeitadas pela mãe. Simmel foi um dos primeiros autores a destacar o caráter socializador das refeições. Para o autor, “o prato aparece como uma criação individualista face à gamela, da qual cada um podia se servir diretamente, em épocas primitivas”, e que ainda “indica que esta porção de comida é exclusivamente para esta única pessoa”.²⁶ A individualidade, segundo Simmel, não se dissolve na coletividade, mas permanece autônoma e livre.²⁷ O autor destaca que os pratos da mesa de jantar superam o “individualismo simbólico” na medida em que estabelecem um “compartilhamento formal” que não admitiria “nenhum tipo de individualidade”. Diz o autor: “pratos e copos diferentes, destinados a diferentes pessoas, seria extremamente absurdo e muito feio”.²⁸ No entanto, em minhas observações com famílias no Morro da Caixa, percebi que a individualidade na hora das refeições é valorizada. Esta não se expressa em diferentes pratos, copos ou talheres. É na comida, que a mãe prepara tentando respeitar o gosto de cada um dos filhos e do marido, que a individualidade se reflete.²⁹

Entre minhas interlocutoras, era bastante recorrente a idéia de que “*cada um tem seu gosto*”. Assim, cabe à mulher que prepara a comida – particularmente à mãe – a detenção deste saber. O gosto tem tanto uma base biológica – pertence a um conjunto “olfativo-gustativo”, como também cultural. Flandrin, retomado por Maciel, afirma que “se os órgãos evoluem ao ritmo da natureza, as percepções, elas, evoluem ao ritmo das culturas”.³⁰ Cada cultura estabelece regras e critérios conforme, entre outros fatores, “o que é chamado

‘gosto’, este conjunto de ‘sensibilidade e percepção’, para usar as palavras de Matty Chiva³¹, onde a sensação gustativa traz uma “dupla conotação - informação e emoção - inscrita num dado contexto sócio-cultural”.³²

Há uma analogia entre gosto e conhecimento, como nos lembra Maciel. Saber e sabor têm uma origem parecida, do latim *sapere*, que significa “ter gosto”.³³ Neste sentido, ter conhecimento e ter sabor se confundem. Ressalto que o conhecimento da mãe sobre os gostos dos filhos lhe confere certos poderes e autoridade na família e na relação com as noras, como descrevo mais adiante.

Não apenas a partilha da comida no momento das refeições apresenta seu caráter de sociabilidade, como apontado por Simmel, mas também seu preparo. As tortas para datas comemorativas da família são geralmente feitas por mulheres da família. Eliana faz bolos de aniversário para a família e vizinhos. Ela tem fotos dos bolos que preparou, com decorações de personagens de história em quadrinhos e desenhos animados: desenhos do Mickey, do Pato Donalds, do Homem Aranha... As tortas compradas prontas em padarias não são apreciadas. Fátima sempre faz tortas em datas comemorativas para a família. Só no final do ano passado comprou uma torta pronta na padaria, porque estava doente. Ninguém de sua família gostou. Madalena também não aprova o sabor das tortas de padaria, que considera “seca”. A torta da festa de aniversário da mãe de Antônia foi feita por ela e pela irmã. Antônia preparou o “Bolo de Baixa Caloria”, que ela tanto gosta por não ter manteiga nem margarina, que são gorduras. Já a irmã fez o recheio de pêssego e ameixa em calda.³⁴

A preparação da comida envolve a ocultação de alguns de seus procedimentos. A cozinha é, portanto, o território do segredo. Simmel propõe entender o segredo como uma forma sociológica “que se mantém neutra e acima do valor dos seus conteúdos”.³⁵ O mistério em torno da informação, segundo o autor,

³¹ CHIVA, Matty, 1979, p. 4.

³² *Ibidem*.

³³ MACIEL, M. E. *Op. cit.*

³⁴ A comida estabelece vínculos não apenas entre familiares, mas também entre vizinhos. Aparecida pediu conselhos à vizinha para alimentar a filha adotiva de sete meses, que não estava comendo há dois dias. A vizinha sugeriu que lhe desse sopa, iogurte... Quando Aparecida quer preparar “algo diferente”, também recorre à vizinha, que lhe empresta seu caderno de receitas. É nele que está anotada a receita de bolo de cenoura que ela tanto gosta. Kátia sempre pede o caderno de receitas da vizinha quando deseja preparar um bolo de chocolate. Tanto Kátia quanto Aparecida não anotam as receitas, mas dispõem do caderno das vizinhas sempre que desejam preparar o bolo.

³⁵ SIMMEL, Georg. *A Sociologia do segredo e das sociedades secretas*. Trad. Simone Maldonado. João Pessoa, 2002. p. 13.

ajuda a criar a “falácia de que tudo o que é secreto deva ser profundo e importante”. O segredo é uma forma de distribuição social do conhecimento que diferencia os indivíduos (entre aqueles que sabem e os que desconhecem) e cria uma relação social específica, uma relação de poder, regida por uma tensão que se dissolve na revelação. Deste modo, oscila-se constantemente entre níveis de revelação e de ocultação.

Do contraste entre estes dois interesses, o de esconder e o de descobrir, brotam o matiz e o destino das relações mútuas entre os homens. (...) se estas relações tiverem como característica a quantidade de segredo existente nelas ou em torno delas, o seu desenvolvimento dependerá da proporção em que se dêem as energias que tendem a manter o segredo e as que induzem a revelá-lo.³⁶

³⁶ SIMMEL, Georg. *Op. cit.*, 2002. p. 14

Simmel entende o segredo como uma “sociação” que preside a sociabilidade. No momento do preparo da comida, principalmente em almoços de domingo ou em comemorações festivas, as relações entre as mulheres na cozinha oscilam entre a revelação de alguns segredos e a manutenção de outros. As receitas são passadas em maior quantidade da mãe ou da sogra para as filhas ou noras, e em menor quantidade no sentido inverso. Este movimento de transmissão do saber culinário evidencia uma relação de poder, no sentido de que são as mães que detêm o conhecimento sobre o melhor preparo da comida, e são elas que conhecem o gosto dos membros da família, principalmente dos homens.

“Rápido e prático”: a inserção no meio urbano

Além da transmissão do saber culinário da mãe para filhas e noras, é interessante perceber como minhas interlocutoras narravam seu aprendizado da cozinha. No discurso destas mulheres, aprender a

cozinhar aparece relacionado à trajetória individual de cada uma delas. Apenas duas mulheres do Morro da Caixa afirmaram ter aprendido a cozinhar com suas mães. As diferenças entre a comida que preparam e a que suas mães preparavam são apontadas como maiores entre aquelas que viveram a infância na zona rural: a inserção no meio urbano representa uma mudança alimentar. Recorrentemente, associam a comida de suas mães como “mais simples”, “mais pesada” e “grosseira”.³⁷ Já a comida de hoje está relacionada à praticidade e à rapidez. Ivete, dona de casa, diz que “hoje em dia não se pode mais perder tempo com a cozinha”.

Algumas receitas são elogiadas por serem “práticas” e “rápidas”. Márcia gosta de preparar “um prato só” para o almoço. Segundo ela, o marido reclamava, mas acabou se acostumando. Outras informantes manifestaram o desejo de preparar refeições de “um prato só”. Antônia elogiou o “Arroz de Braga”, preparado no programa televisivo Mais Você, por ser o suficiente para um almoço em família. Ela gosta de preparar pizzas, que ela também classifica como “um prato só”. Estas pizzas são sempre recheadas “com o que se tem na geladeira”. Antônia, e outras donas-de-casa, fazem pizzas com carne moída, sardinha, frango desfiado, que sobraram do almoço ou da janta.

Estas comidas consideradas “um prato só” são valorizadas por sua praticidade e rapidez.³⁸ A rapidez pode ser pensada como um valor da modernidade. Deste modo, ela não é própria apenas dos grandes meios urbanos e de grupos empresariais, preocupados com o aumento da produtividade. Como afirma Ortiz, a rapidez “permeia a vida dos homens”. “No mundo moderno o tempo é uma função da inter-relação de um conjunto de atividades, entre elas: morar, vestir, fazer compras, trabalhar, passear etc. adaptar-se ou não a seu ritmo passa a ser uma questão fundamental. “Perder tempo” significa estar em descompasso com a ordem das coisas”.³⁹

³⁷ Bourdieu afirma que há um preconceito de classe embutido nas idéias que associam as preferências alimentares populares ao “grosseiro”, “pesado” e “gordo”, e que as caracteriza como mais próximas da satisfação de necessidades. Mas o autor reconhece como próprio das camadas populares o “gosto de necessidade” (que seria gostar do que se pode ter acesso), oposto ao “gosto de luxo” de grupos de maior capital cultural e econômico. (BOURDIEU, P. *La Distinction: critique sociale du jugement*. Paris: Editions de Minuit, 1979. p. 199).

³⁸ Em certas ocasiões, a falta de variedade dos pratos servidos tem conotação negativa. Dona Madalena, cozinheira acostumada a preparar almoços e jantares para eventos políticos, recusa-se a fazer carreteiro ou risoto para estas ocasiões. “Mesmo quando é bom, bem-feito, tem gente que sai falando.” A cozinheira prefere preparar arroz, salada, maionese e carne assada – comida semelhante aos almoços de domingo. Para ela, “um prato só” nestas refeições é sinal de avareza do político.

³⁹ ORTIZ, Renato. *Mundialização e Cultura*. 2. ed. São Paulo: Brasiliense, 1994. p. 83.

Márcia conta que aprendeu a cozinhar sozinha, sem a ajuda da mãe. “Foi fazendo, misturando tudo pra ver o que dá”. Ela cita os fios de ovos salgado que inventou, para comer com queijo. Seus pais eram da zona rural. A mãe costumava matar coelho e galinha. Disse-me que há pouco tempo chegou a comprar galinhas vivas que estavam sendo vendidas em um caminhão que passara em frente a sua casa. Chamou uma vizinha para ajudá-la a matar as galinhas e a limpá-las, e, em troca, deu-lhe algumas galinhas. Márcia disse que gosta de galinha caipira, mas não conseguira comê-las. Ela classifica a comida feita por sua mãe como “mais simples” e “mais pesada” do que a que ela prepara atualmente.

Luzinete, que também nasceu na zona rural, onde seus pais continuam morando, cria cinco galinhas no quintal de casa. Diz não criar mais porque os vizinhos reclamam por causa do cheiro. Luzinete não mata as galinhas para consumir a carne; seu interesse está apenas no consumo dos ovos. Ela diz não ter coragem de matá-las, ao contrário de sua mãe, que costuma abater as aves. A dona-de-casa – da mesma forma que Márcia – considera a comida preparada pela mãe como “mais simples” do que a sua, principalmente por ser menos temperada.

Márcia e Luzinete possuem fogão à lenha em casa, mas o utilizam pouco. Márcia prepara a comida do cachorro no fogão à lenha, e Luzinete diz usá-lo apenas para comidas que necessitam horas para ficarem prontas. Marisa destaca a “rapidez” como principal diferença entre a comida feita por sua mãe quando era criança e a que prepara agora, e aponta o fogão à lenha como responsável pela “lentidão”. “Era mais demorada... levava a manhã inteira...”

Estes exemplos mostram como os fogões a lenha são classificados em oposição a valores modernos e urbanos. Refletindo sobre a modernidade e a reconfiguração de sistemas hierárquicos, Ortiz cita Jack Goody, que mostra que em Gana a introdução da

cozinha industrial surge como referência para os estilos de vida. Uma nova estratificação social aparece a partir do consumo de novos alimentos, bebidas e de produtos para a preparação destes. Segundo o autor, em Gana, o fogão à lenha seria utilizado pelas camadas médias. Já as camadas inferiores utilizariam lareira de pedras para cozinhar alimentos, enquanto as camadas superiores teriam o fogão elétrico à disposição. Como conclui Ortiz, “a legitimidade dos objetos fundamenta uma maneira de viver, que algumas vezes temos tendência de considerar como ‘européia’, mas que no fundo traduz a abrangência e a autoridade de uma modernidade-mundo”.⁴⁰

⁴⁰ ORTIZ, R. *Op. cit.* p. 195.

À guisa de conclusão

Ao longo deste texto, utilizei categorias que, apesar de corriqueiramente associadas a uma suposta condição natural e essencial dos seres humanos – nas conversas cotidianas, em alguns discursos médicos, na mídia etc – são construções sociais e culturais, cujo conteúdo e significado variam no tempo e no espaço. Desta maneira, “ser mãe” é um valor da modernidade, associado também a outras modificações históricas, como o surgimento da infância e do sentimento de família. A alimentação e o gosto têm suas dimensões culturais que marcam identidades, situando-nos enquanto indivíduos e/ou pertencentes a um grupo, relacionados a sentimentos e à memória. A intersecção entre maternidade e alimentação evidencia formas de sociabilidade familiar, marcadas por hierarquias.

Como me disse uma de minhas interlocutoras, “hoje em dia não se pode mais perder tempo na cozinha”. No entanto, a cozinha, tantas vezes associada à posição desigual da mulher em relação ao homem, aparece em minha etnografia como espaço privilegiado para o exercício de uma certa autoridade da mulher. Ela – no papel de mãe – através do conhecimento sobre o gosto individual de cada um

dos filhos, estabelece relações de poder com outras mulheres – especialmente as noras – e detém um conhecimento sobre as preferências alimentares dos membros da família que é tão primordial para a construção de identidades, sejam estas individuais, coletivas, de gênero. A “comida de mãe” nos remete a um pertencimento, a uma memória, a um tempo e a um lugar. Observei na convivência com as famílias do Morro da Caixa que a “casa da mãe” é uma referência alimentar para os filhos – ainda que estes sejam casados, morem em casas distantes ou tenham os pais separados.

Para Fischler, não há nada de mais vital nem íntimo quanto o ato de comer: “os alimentos devem ultrapassar a barreira oral, se introduzir em nós e tornar-se nossa substância íntima”.⁴¹ É através do domínio da intimidade que as mulheres conquistaram um espaço – da família, do lar – de acordo com Giddens,⁴² nos últimos séculos. A mãe não alimenta os filhos apenas nos primeiros meses de vida através do leite materno. A preparação da comida e o conhecimento que constrói sobre as preferências alimentares dos membros da família constituem laços das relações familiares que perduram ao longo dos anos. A comida tem o potencial de transformar estas relações em memórias, evocadas através do cheiro e do gosto. É nesta dinâmica que a maternidade enquanto valor social, representada na comida da mãe, é transmitida e “realimentada”.

Referências

ARIÈS, Philippe. *História social da criança e da família*. Rio de Janeiro: Zahar, 1978.

ASSUNÇÃO, Viviane. *Nem toda receita é Mais Você*: estudo etnográfico sobre consumo e recepção de programas televisivos de culinária em camadas médias e populares. Dissertação. (Mestrado em Antropologia Social). UFSC, Florianópolis, 2007.

BADINTER, Elisabeth. *Um amor conquistado: o mito do amor materno*. 2. ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1985.

BARBOSA, Regina Helena Simões. *Mulheres, reprodução e aids: as tramas da ideologia na assistência à saúde de gestantes HIV+*. [Doutorado] Fundação Oswaldo Cruz, Escola Nacional de Saúde Pública; 2001.

BOURDIEU, Pierre. *La Distinction: critique sociale du jugement*. Paris: Editions de Minuit, 1979.

CHODOROW, Nancy. *Maternidade, dominación masculina y capitalismo*. El Patriarcado capitalista y el feminismo socialista. Buenos Aires: Siglo Veintiuno, 1980.

DAMATTÀ, Roberto. *O que faz o brasil, Brasil?*. 9. ed. Rio de Janeiro: Rocco, 1998.

DOUGLAS, M. Deciphering a Meal. In: GEERTZ, C. (Org) *Myth, Symbol and Culture*. Nova York: Norton, 1971. p. 61-81.

ENGELS, Friedrich. *A origem da família, da propriedade privada e do Estado*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1981.

FISCHLER, Claude. *L'Homnivore*. Paris: Odile Jacob. 1992.

_____. Gastro-nomía y gastro-anomía: sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación contemporánea. In: CONTRERAS, Jesús. *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres*. Barcelona: Universitat de Barcelona, 1995.

GIDDENS, Anthony. *A transformação da intimidade: sexualidade, amor & erotismo nas sociedades modernas*. 2. ed. São Paulo: UNESP, 1993.

GROSSI, Miriam Pillar. Identidade de gênero e sexualidade. *Antropologia em Primeira Mão*. Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social. Universidade Federal de Santa Catarina, 1998.

HEILBORN, Maria Luiza. Gênero e condição feminina: uma abordagem antropológica. In: *Instituto Brasileiro de Administração Municipal*, Rio de Janeiro: Escola Nacional de Serviços Urbanos. Núcleo de Estudos Mulher e Políticas Públicas. 1991. p. 23-37.

LEACH, Edmund. *Cultura e comunicação*: a lógica pela qual os símbolos estão ligados – uma introdução ao uso da análise estruturalista em Antropologia Social. Rio de Janeiro: Zahar, 1978.

MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhas de Koshima com Brillat-Savarin? *Horizontes antropológicos*. Porto Alegre, v. 7, n. 16, 2001. Disponível em: www.scielo.br. Acesso em: 21 jan. 2007.

ORTIZ, Renato. *Mundialização e cultura*. 2 ed. São Paulo: Brasiliense, 1994.

POULAIN, J-P. *Sociologias da alimentação*. O comedor e o espaço social alimentar. Florianópolis: UFSC, 2004.

RIAL, Carmen Silvia. *Mar-de-dentro*: a transformação do espaço social na lagoa da Conceição. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Instituto de Filosofia e Ciencias Humanas, Porto Alegre, 1988.

_____. Fast-foods: A nostalgia de uma estrutura perdida. *Horizontes antropológicos*. Porto Alegre, ano 2, n. 4, 1996. p. 94-103.

SCOTT, Joan. Gênero: uma categoria útil de análise histórica. *Revista Educação e Realidade*, Porto Alegre, v.15, n.2, p.5-22, 1990.

SIMMEL, Georg. Sociologia da refeição. *Estudos Históricos*. Rio de Janeiro, n. 33, 2004. Disponível em: <<http://www.cpdoc.fgv.br/revista/arq/375.pdf>> Acesso em: 08 dez. 2006.

_____. *A Sociologia do segredo e das sociedades secretas*. Trad. Simone Maldonado. João Pessoa, 2002.

WAIZBORT, Leopoldo. *As aventuras de Georg Simmel*. São Paulo: 34, 2000.

WOORTMANN, Klaas. A Comida, a família e a construção do gênero feminino. *Revista de Ciências Sociais*, 29 (1), 1986, p.103-30.

_____. Casa e família operária. *Anuário Antropológico 80*. Fortaleza/Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro/UFCE, 1982.

Comida e simbolismo entre imigrantes italianos no Rio Grande do Sul (Brasil)¹

Miriam Oliveira Santos*
Maria Catarina C. Zanini**

Resumo: Este artigo tem por objetivo efetuar algumas reflexões comparativas acerca da comida entre descendentes de imigrantes italianos no Rio Grande do Sul (Brasil). Partindo de duas pesquisas etnográficas diversas, pretende-se analisar como a comida, em suas diferentes fases e momentos é algo valorizado entre esses descendentes, e envolve um processo que depende da organização do trabalho familiar e coletivo, em que estão imbricadas relações de gênero, etárias, hierárquicas, entre outras.

Palavras-Chave: Italianos. Comida. Identidade Étnica.

Abstract: This paper aims to reflect on some comparative questions about food and eating among descendants of Italian settlers in Rio Grande do Sul (Brazil). With two ethnographic researches, our objective is to analyze how food in its different phases is something relevant to those descendants.

Key words: Italians. Food. Ethnic Identity.

Miriam Oliveira Santos, doutora em Antropologia Social. Atualmente é pesquisadora associada do Núcleo Interdisciplinar de Estudos Migratórios e professora adjunta do Instituto Multidisciplinar da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. mirsantos@uol.com.br

Maria Catarina C. Zanini, doutora em Ciências Sociais pela USP. Professora Adjunta da Universidade Federal de Santa Maria RS. cmzanini@terra.com.br

¹ Texto recebido: 30/06/2008.
Texto aprovado: 28/07/2008.

Nosso objetivo neste artigo é tecer algumas breves reflexões acerca da comida e das comensalidades e suas múltiplas significâncias, fases, momentos e importâncias entre descendentes de imigrantes italianos no Rio Grande do Sul, especialmente considerando que a “cozinha”, enquanto espaço doméstico, é considerado um ambiente do universo feminino. Baseado em duas pesquisas etnográficas realizadas em espaços e tempos próximos, mas diversos, pretendemos, comparativamente, apontar elementos comuns (ou não) deste processo rico e cada vez mais estudado que tem envolvido a comida nas coletividades humanas.

Como salientado por Murrieta, não há dimensão da vida social que abarque de melhor forma “as contradições do processo cotidiano de tomada de decisão”²² como a alimentação. Pensamos desta forma também. Embora inicialmente em nossas pesquisas esse não fosse um tema central em nossas investigações etnográficas, foram os descendentes de italianos que nos chamavam constantemente a atenção para a importância da comida em suas vidas e na de seus antepassados também. Além disso, observamos o quanto as mulheres tinham “poder” e voz para introduzir ou rejeitar alimentos no universo doméstico, especialmente aqueles considerados “inovações”, como os temperos prontos, embutidos e pães industrializados, congelados, entre outros. Por vezes, tratava-se de um conflito entre gerações também, salientando o quanto o “gosto” é uma instância que bebe das interações sociais maiores e que o “por a mesa” é uma atividade repleta de negociações.

Nas pesquisas desenvolvidas com objetivos diversos, em diferentes regiões do Rio Grande do Sul, ambas as pesquisadoras encontraram naquelas populações um forte investimento remetido à comida, em suas múltiplas dimensões (econômicas, simbólicas, organizacionais, religiosas, identitárias, rituais, entre outras) e que merece ser estudado mais detalhadamente.

²² MURRIETA, Rui Sérgio. Dialética do sabor: alimentação, ecologia e vida cotidiana em comunidades ribeirinhas da Ilha de Itaqui, Baixo Amazonas, Pará. *Revista de Antropologia*: USP, São Paulo, v. 44, n.2, 2001. p. 40.

Nosso objetivo aqui é, de uma forma breve, baseadas em nossas pesquisas, refletir e, talvez, inspirar novos pesquisadores a investirem neste campo de pesquisa.

Como ressaltado por Mintz, o comportamento referente à comida está diretamente vinculado ao “sentido de nós mesmos e à nossa identidade social”³. Nosso objetivo neste artigo é, de certa forma, apresentar elementos históricos e etnográficos que auxiliem a melhor compreender e interpretar porque a comida foi e ainda é algo tão valorizado entre aquelas populações descendentes de imigrantes italianos que rumaram para o Brasil num contexto complexo como aquele dos finais do século XIX. Cabe destacar que os imigrantes são grupos relevantes de serem investigados nos estudos sobre comida, pois como alerta Mintz, os “people on the move”⁴ são importantes agentes das mudanças dietárias. Diria que estas mudanças afetam tanto a sociedade hospedeira como a migrante. Estas trocas findam por revelar muito das capacidades humanas de dialogar com as adversidades e as diferenças. Ou seja, falam sobre as pessoas e a forma como processam as mudanças e as necessidades cotidianas.

Além disso, a comida assume um papel muito importante na construção das memórias coletivas destes grupos que, marcados por rupturas, passadas e presentes, elaboram sinais diacríticos específicos como demarcadores de seus pertencimentos e origens. E, para os italianos no Rio Grande do Sul, a comida farta e forte foi e ainda é um importante demarcador étnico. Ela deve ser servida à mesa, em exposição de abundância e trabalho produtivo. Serve para o paladar e para os olhos também. Como ressalta Woortmann, a comida e a comensalidade, quando desnaturalizadas “expressam meios de sociabilidade e apontam para distinções socialmente identificáveis”⁵. A comida se converteria, igualmente, como elemento extremamente importante na conformação do *habitus*⁶ e dos gostos destes descendentes e faz parte de sua história enquanto

³ MINTZ, Sidney. Comida e antropologia. Uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, São Paulo, v.16, n.47, 2001. p. 31.

⁴ MINTZ, Sidney; DU BOIS, Christine. The anthropology of food and eating. *Annual Review of Anthropology*. v. 31, 2002. p. 105. Disponível em: jstor.org/stable/4132873. Acesso em: ago. 2008.

⁵ WOORTMANN, Ellen. Padrões tradicionais e modernização: comida e trabalho entre campões teuto-brasileiros. In: MENASCHE, Renata (Org.). *A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no vale do Taquari*. Porto Alegre: UFRGS, 2007. p.177.

⁶ No sentido que Bourdieu atribui a este, ou seja, estruturas internalizadas, BOURDIEU, P. *Questões de Sociologia*. Rio de Janeiro: Marco Zero, 1983.

coletividade no Brasil. Em suma, suas trajetórias estão envoltas em e com comidas. Neste processo histórico, contudo, é importante salientar o quanto as mulheres foram protagonistas e também elementos extremamente importantes de manutenção de gostos, paladares e costumes culinários étnicos. Elas, de certa forma, em suas cozinhas, no ensinamento de receitas de mães e avós para as filhas e netas, passaram muitos valores do universo “italiano” de origem. Ensinavam, além de culinária, posturas para a vida: quem deveria ser servido primeiro, para quem seria destinado o melhor pedaço de alimento, como servir as visitas, o que deveria ser destinado à caridade, onde sentar, com quem falar, sobre o que falar, entre tantos outros ensinamentos. Enfim, além de comida, ensinava-se como uma “boa mulher italiana” deveria se comportar dentro e fora de casa, quais as hierarquias sociais existentes e como deveriam ser respeitadas (ou não).

Salientamos que compreendemos os descendentes de italianos no Rio Grande do Sul como grupos étnicos no sentido de que estes se auto-atribuem e são reconhecidos como portadores de uma origem distinta⁷ e também no sentido apontado por Seyferth⁸, de que os grupos migrantes no Brasil, historicamente, converteram-se em grupos étnicos.⁹ Processo esse que envolve uma série de perspectivas históricas e políticas que vão desde relações pessoais a relações macroestruturais. Compreendemos também que a etnicidade é algo que reside nos domínios dos imaginários e dos discursos e não necessita estar necessariamente materializada, embora se saiba o quanto às materializações são importantes para se reavivar códigos, posturas e valores entre os indivíduos. Os domínios étnicos são abertos e em constante negociações porque sintonizados em contextos específicos, como os Estados nacionais e suas hegemonias, por exemplo.

Neste sentido, apresentamos os descendentes de italianos no Rio Grande do sul, num recorte analítico,

⁷ BARTH, Frederik. Os grupos étnicos e suas fronteiras. In: LASK, Tomke (Org.). *O guru, o iniciador e outras variações antropológicas*. Rio de Janeiro: Contra Capa Livraria, 2000.

⁸ SEYFERTH, F. *Imigração e cultura no Brasil*. Brasília: EDUNB, 1990.

⁹ Além disso, compartilham a crença na origem comum e é desta que procede a boa parte dos sentimentos associados à pertença. WEBER, M. *Economia e Sociedade*: fundamentos da sociologia comprensiva, v. 1. 3 ed. Brasília: UNB, 1994.

também enquanto grupo de interesse¹⁰ que, de formas diversas, tem negociado posições e representações em arenas diversas usando o demarcador étnico como um recurso (quando necessário). Contudo, importante observar, como referido por Zanini¹¹ em sua pesquisa, que as italianidades são variadas, situacionais, contextualizadas e acionadas por sujeitos históricos com interesses específicos. O papel da comida, em nossa compreensão, deve ser compreendido no interior desta dinâmica. Ele é um importante sinal diacrítico que representa a capacidade produtiva e generosa, seja das pessoas ou da terra. Poderíamos dizer, igualmente, que esta é a versão externa, no interior dos domínios domésticos, há todo um cenário anterior a esta exposição da comida que merece ser conhecido também. Nele estão imbricadas relações de gênero, etárias, hierárquicas e outras que mostram que a comida é um processo que depende da organização do trabalho familiar e coletivo, especialmente entre camponeses. Compreendemos estes camponeses como colonos, no sentido atribuído por Seyferth¹², ou seja, de que são, além de trabalhadores da terra, indivíduos que reivindicam uma origem distinta, no caso, a italiana. Entre descendentes de italianos urbanos, há variedades de formas de relação com a comida que será analisada ao longo deste artigo. Concordamos com Maciel, que enfatiza o quanto a comida envolve emoção e “trabalha com a memória e com sentimentos”¹³. É esse universo específico ao qual a comida remete entre os descendentes de imigrantes italianos no Rio Grande do Sul que pretendemos melhor compreender. Afinal, o que se observa nestes grupos é um processo contínuo de reinvenção¹⁴ de suas tradições, e modos se ser e estilos de vida envolvidos, também em sua posição enquanto consumidores.¹⁵

¹⁰ COHEN, A. *Custom and politics in urban Africa*. London: Routledge and Kegan Paul, 1979.

¹¹ ZANINI, Maria Catarina. *Italianidade no Brasil meridional. A construção da identidade étnica na região de Santa Maria-RS*. Santa Maria: UFSM, 2006.

¹² SEYFERTH, G. Identidade camponesa e identidade étnica (um estudo de caso). *Anuário Antropológico*. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1993, p. 31-63.

¹³ MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, ano 7, n.16, 2001. p. 151.

¹⁴ HOBSBAW, E.; RANGER, T. (Org.). *A invenção das tradições*. 2. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997.

¹⁵ FEATHERSTONE, M. *Cultura de consumo e pós-modernismo*. São Paulo: Studio Nobel, 1995.

A imigração italiana “em massa” para o Rio Grande do Sul – agentes, paisagens e encontros

A Itália, em finais do século XIX, era um país em reviravoltas (políticas, religiosas, culturais, econômicas) que não oferecia um bom nível de vida a todos os seus cidadãos. Marcado por muitas desigualdades, por um campesinato explorado que se proletarizava cada vez mais, a emigração se convertia para aquelas populações mais pobres, num bom negócio¹⁶ e uma forma de manter uma determinada sobrevivência cultural também¹⁷. Lorenzoni¹⁸, jovem migrante que chega ao Brasil em 1877, narra, em suas memórias, a “febre” que acometeu muitas das localidades italianas empobrecidas e mal-alimentadas e o papel dos agentes migratórios e suas promessas de riqueza e fartura na América. Nestas memórias, uma das características mais marcantes ao leitor, são as narrativas do encontro com os sabores, temperos e bebidas da nova terra, em especial a carne bovina, que no Brasil haveria em abundância naqueles finais de século XIX. As gentes diferentes também aguçam seu olhar, especialmente os negros escravos.

O processo colonizador da região serrana do estado do Rio Grande do Sul começa em 1875 e o da região central, em 1877/78. Em sua maioria formada por camponeses pobres, católicos, esta migração familiar foi marcada pela expectativa da “cucagna”, da terra em que os “salames dariam em árvores” e a conquista da riqueza seria uma questão de tempo e algum trabalho. Ou seja, além de ascenderem socialmente, tornarem-se proprietários, aquelas populações queriam comida e a queriam em abundância. Na Itália, segundo os relatos dos memorialistas, comia-se muito mal e pouco.

Em uma pesquisa na região central do Rio Grande do Sul, foram encontradas narrativas de algumas famílias, relatos sobre a falta de comida que os antepassados haviam sofrido na Itália e a forma como

¹⁶ LORENZONI, J. *Memórias de um imigrante italiano*. Porto Alegre: Sulina, 1975. POZZOBON, A. Uma odisséia na América. In: POZZOBON, Z. F. (Org.). *Uma odisséia na América*. Caxias do Sul: EDUCS, 1997.

¹⁷ ALVIM, Z. M. F. *Brava gente!* Os italianos em São Paulo 1870-1920. São Paulo: Brasiliense, 1986.

¹⁸ LORENZONI. *Op. cit.*

elaboravam formas criativas para “enganar o estômago” (seus e das proles extensas). Carne e leite eram relatados como alimentos escassos e privilégio dos mais abastados. Aos pobres sobrava o que denominavam de “frutas” e os farináceos menos privilegiados. Como ressaltou uma das entrevistadas, camponesa, de 76 anos, moradora da zona rural¹⁹:

Elá dizia que só lá não era como aqui. Elá disse que lá quando comia o salame, cortava as fatias e era só os velhos que comiam e eles comiam fruta e de noite pra elas fazer crochê, trabalhar, essas coisas, elá disse que tinha a estrebaria das vaca então num lado ficava as vaca e num lado ficava aquelas que trabalhava pra se esquentar porque não tinha lenha pra fazer fogo. Então, eu acho que no folgo das vaca, na respiração das vaca, ficava quente. Lá que elas ficava, senão não tinha como e ia pastar as vacas no serro, que tinha só aquele pedacinho de terra. Mas, que comia salame era só velhos e as criança comia fruta. Elá sempre. Aquilo sim, elá sempre contava. Depois aqui, começaram a plantar arvoredo, criar as vaca e então tinha a vontade o leite, a comida, o milho. Então, tinha à vontade, elá dizia, agora sim, não é como lá.

Nas épocas de penúrias, de guerras ou de intempéries climáticas, segundo relatos, recorriam à religião como forma de “alimentar o espírito”. Para os italianos, na perspectiva católica cristã, não somente o corpo deve ser alimentado, mas o espírito também. Mesmo pobres, aqueles emigrados, construíram suntuosas capelas e Igrejas em todo o Rio Grande do Sul e as adornaram de uma forma enriquecida, com beleza e requinte, coisa que a grande maioria não tinha em suas próprias casas. A comida, seja a do corpo ou a do espírito, transforma-se, ao longo de mais de um século de processo colonizador, num sinal importante do sucesso da empreitada migratória.²⁰ Numa Itália que se unificara (de direito, em 1870), aquelas populações, quando vieram para o Brasil, não se sentiam italianos num sentido genérico, mesmo porque

¹⁹ Estaremos usando rural e urbano neste artigo como referência geográfica e baseadas nas divisões administrativas das localidades que estudamos. Salientamos que, de nosso ponto de vista, estes domínios são muito mais complexos e difíceis de delimitar. WIRTH, L. O urbanismo como modo de vida. In: VELHO, O. G. *O fenômeno urbano*. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara, 1987. p. 90-113.

²⁰ Neste artigo, contudo, trataremos somente da comida do corpo. A religiosidade destas populações é um capítulo à parte.

não havia uma identidade nacional elaborada e determinante ainda, como não existe ainda hoje. Falavam dialetos diversos, adoravam santos distintos, casavam e comiam de formas diferenciadas. Serão alguns destes elementos que pretendemos analisar ao longo deste artigo, salientando o quanto nossos argumentos devem ser interpretados se considerando o que está acima exposto: historicidade, etnicidade e rupturas, em trajetórias individuais e coletivas que se mesclam no interior de um contexto político, o Estado brasileiro.

²¹ Um dos informantes (agricultor, cerca de oitenta anos) relatava que uma das carnes mais apreciadas pelos antepassados era a de passarinhos, caçados com espingarda em verdadeiras “caçadas”. Como estes animais eram entraves aos plantios, estragando espigas de milho, cachos de uva, entre outros malefícios, sua caça era algo bem-vindo e festejado. Este informante ressaltava que hoje, com os agrotóxicos, até os passarinhos tinham sumido. A caça era um esporte apreciado entre os jovens, que aprendiam a caçá-los com “bodoque” (estilingue) e depois com espingardas. Estes passarinhos eram limpos e fritos, servidos com polenta e vinho. A polenta é um alimento que se faz misturando farinha de milho e água. Na Itália, originalmente, era um mingau com leite. O que se costuma denominar de polenta no sul do Brasil foi, na verdade, uma adaptação culinária.

²² GEERTZ, Clifford. *A Interpretação das culturas*. Rio de Janeiro: LTC, 1989.

A comida adentra este cenário como um importante elemento de diálogo com o Novo Mundo e suas novidades: as frutas diferentes, a mandioca, o feijão preto, o charque, as carnes de um modo geral,²¹ entre outros. De certa forma, este diálogo com a comida é uma fonte muito interessante para se observar o quanto as coletividades ressignificam o que seja “tradicional” ou não e como as comidas, ao adquirem significações e estarem incorporadas nas “estruturas de significado”²², podem se tornar parte de seu mundo. Alguns elementos e ingredientes novos encontrados na terra hospedeira passam por filtros e acabam por serem introduzidas em receitas culinárias tidas como típicas que podem ser transformadas desde que por pessoas legitimadas para isso, como as *nonnas*, por exemplo. Contemporaneamente o discurso médico também tem trazido importantes elementos de mudança no interior do universo culinário destes grupos, fazendo-os reinterpretar, não sem ressentimentos, a noção de “boa comida” que, segundo os médicos, não poderia conter banha, frituras e excesso de carboidratos, coisas que muitos apreciam demais.

Para melhor mantermos o tom etnográfico de nossas pesquisas ao longo deste artigo, cada uma das autoras relatará em separado seu encontro com os domínios da comida, partindo de seus campos específicos.

Uma etnografia em Caxias do sul - festa da uva, jantares e muita comida

Parece paradoxal que Caxias do Sul, uma metrópole industrial, tenha como festa maior, a Festa Nacional da Uva uma celebração da colheita. Alguns dias na cidade possibilitam a percepção da importância da uva para a cidade. Ela consta do brasão e da bandeira e na Câmara Municipal videiras enlaçam o prédio, demonstrando como o fruto é ao mesmo tempo símbolo e representação da cidade. Além do simbolismo da uva que dá nome à festa (e é distribuída às toneladas durante o evento), há uma preocupação constante em enfatizar a fartura da mesa italiana.

Por quê? Em depoimentos tomados na cidade, recebi explicações diferentes, mas complementares, de duas professoras da cidade. Segundo Cleodes Piazza²³, a uva é símbolo do trabalho dos imigrantes italianos que fundaram Caxias do Sul e também uma das primeiras fontes de riqueza da cidade. Loraine Giron²⁴, lembra-nos que a celebração, a festa e a ênfase na gastronomia, estão ligadas à “fome milenar” dos camponeses. Sendo assim, a uva e o vinho, funcionariam como um símbolo da fartura, da saciedade que compensa os anos de privações. Estas explicações se coadunam com o que afirma Teixeira:

(...) penso que se pode dizer que [estas festas] se constituem, duplamente em ritos de prosperidade. Duplamente, porque se destinam a mostrar a prosperidade permanente, já alcançada pelas coletividades promotoras, e a proclamar a disposição de todas elas, de sempre, se esforçarem para aumentá-la.²⁵

Segundo seus organizadores, ao longo da história as comemorações da Festa da Uva em Caxias do Sul passaram por quatro fases bem marcadas: origem, de 1931-1937, de afirmação, 1950-1972; profissionalização de 1975-1992 e de volta as origens, de 1994 aos dias atuais. Durante este tempo a

²³ Profª da Universidade de Caxias do Sul e autora, entre outros, do livro RIBEIRO, Cleodes P. *Festa & Identidade: como se fez a festa da uva*. Caxias do Sul: EDUCS, 2002.

²⁴ Profª da Universidade de Caxias do Sul e autora, entre outros, do livro GIRON, Loraine Slomp. *Caxias do Sul: evolução histórica*. Caxias do Sul: Editora da Universidade de Caxias do Sul, 1977.

²⁵ TEIXEIRA, Sérgio Alves. *Os recados das festas*. Rio de Janeiro: FUNARTE, 1988, p.10.

periodicidade da festa se alterou, passando de anual no primeiro período para quadrienal no segundo. Em 1975 há outra alteração no calendário para fazer coincidir a Festa com o Centenário da Imigração Italiana no Rio Grande do Sul, sendo atualmente bienal.

Desde os seus primórdios a Festa se caracteriza como uma Festa da cidade de Caxias do Sul, que celebra aquilo que Roberto da Matta chamou de “festas da ordem”, atribuindo-lhes a função de sedimentar as diferenças e graduações sociais, conservando hierarquias e poderes.

Em geral, todas essas festas comemoram ou celebram alguma coisa que, supomos, realmente aconteceu. (...) As festas patrocinadas pelo Estado, como as comemorações da Independência, também celebram uma ocorrência real, o nascimento de uma nação, e por isso são eventos paradigmáticos que justificam a importância da data.²⁶ .

O período oficial da Festa Nacional da Uva de 2002, a 24^a Festa da Uva e a 18^a Feira Agroindustrial, foi de 15 de fevereiro até 03 de março, mas na verdade a preparação começa muito antes. Em 2002, escolheu-se o tema *Mulher imigrante: graça, força, inspiração* E os adjetivos escolhidos e a ordem em que foram colocados na frase dizem muito sobre o papel destinado à mulher.

Apesar do tema da festa ser: “Mulher Imigrante” a comissão organizadora da festa era composta só por homens. Quando interrogados sobre a questão, informaram que, na verdade, o casal sempre “trabalha junto”. O que quer dizer que as mulheres trabalham, mas não são nomeadas e apenas os homens entram para a história das festas como organizadores, para as mulheres sobram os papéis de Rainha e Princesas.²⁷

No dia 23 de fevereiro de 2002, no primeiro sábado da festa, houve uma chamada no Jornal Nacional da Rede Globo de Televisão. Intitulava-se: “Imigrantes italianas são um dos destaques da Festa

²⁶ DA MATTIA, Roberto. *O que faz o brasil, Brasil?* Rio de Janeiro, Rocco, 1986. p.89.

²⁷ Analogamente ao que Chaves observa em relação às Folias de Reis: “As mulheres não ocupam posições na organização interna do grupo (...). Essa aparente não participação, na verdade pode ser olhada por outro ângulo, que revela intensa participação, só que ‘oculta’, ‘invisível’” (CHAVES, W. *Na jornada de santos reis*. Uma etnografia da Folia de Reis do Mestre Tachico. Rio de Janeiro. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social). PPGAS do Museu Nacional/UFRJ, 2003, p. 44. Teixeira declara que os principais atores da festa da uva de Caxias do Sul dividem-se em duas categorias: “homens com poder e mulheres com beleza”. Os homens com o poder são o Presidente da República, Governadores de Estado, ministros, Secretários de Estado, Embaixadores, Parlamentares Federais e Estaduais, Dignatários Religiosos, Dirigentes de Organismos Oficiais Importantes, Prefeitos Municipais, Presidentes das Festas, Técnicos em Produtividade. E as mulheres são as rainhas e princesas. TEIXEIRA, S. A. *Os recados das festas*. Rio de Janeiro: FUNARTE, 1988. p. 42.

da Uva no Rio Grande do Sul”:

O sacrifício das mulheres que trocaram a Itália para começar uma vida nova no Rio Grande do Sul está recebendo uma homenagem. Elas são um dos destaques da festa da uva, que vai até o dia três de março.

Pela primeira vez, a rainha não é a figura mais importante da festa. As imigrantes italianas são as homenageadas da festa, que desde 1933 mostra o melhor da produção de vinho e uva da serra gaúcha. A colheita deste ano deve ultrapassar 500 mil toneladas, o que representa 90% da produção nacional. O cultivo foi trazido pelos italianos, que chegaram ao Brasil no início do século XIX. Dona Norma, de 73 anos, ainda ajuda a fazer vinho na cantina da família. Um negócio que não teria crescido sem ela por perto. ‘Era tudo diferente, era pipa de madeira, não tinha máquina, não tinha nada’, conta Norma Bampi, de 73 anos.

As mulheres não sabem se foi discriminação ou esquecimento. Mas esta é a primeira grande homenagem que elas recebem pelo trabalho na colonização italiana. Na roça, nos parreirais, na educação dos filhos, no serviço da casa. Em época de colheita, esforço redobrado. Dias ainda mais cansativos. É o que contam as histórias espalhadas por um pavilhão inteiro da Festa da Uva. Fotos e depoimentos mostram que as mulheres trabalharam tanto ou mais do que os homens.

O passado, tão presente, quase ofusca a principal atração da festa: as uvas. A qualidade da safra, a melhor dos últimos 10 anos, é tão comentada quanto à saga da mulher imigrante, lembrada por orgulhosas mamas e nonas²⁸.

Nota-se no texto acima que as mulheres imigrantes são pensadas enquanto *mamas* e *nonas*, mães e avós, e não como imigrantes. São vistas como reprodutoras nos dois sentidos da palavra: aquelas que dão filhos aos imigrantes, mas também as que zelam pela manutenção da tradição italiana. A novidade é o reconhecimento ao trabalho das mulheres, que ao longo dos anos foi sempre pensado como “ajuda” e não trabalho.²⁹ Há um reforço dos papéis diferenciados

²⁸ <http://jornalnacional.globo.com/Telejornais/JN/0,,MUL540507-10406,00-IMIGRANTES+ITALIANAS+SÃO+UM+DOS+DESTAQUES+DA+FESTA+DA+UVA+NO+RIO+GI> 08 abr. 2003. (citação n. 17). (Texto extraído do site do Jornal Nacional).

²⁹ Ver, por exemplo, PAULILO, M. I. O peso do trabalho leve. *Revista Ciência Hoje*. Rio de Janeiro: SBPC, v. 5, n. 28, 1987.

e, por vezes, desiguais que homens e mulheres desempenham.

A comida, e especialmente o apelo à fartura e a abundância são centrais na propaganda da festa. Nela, o preparo das comidas típicas aparece como de responsabilidade exclusiva das mulheres, sendo freqüentemente ilustrados com fotos de “mamas” e “nonas” gordas e soridentes. A mesa farta é o mote principal de cartazes, *folders* e cartões postais. Nestes últimos, além das fotos da mesa farta comuns aos outros dois, temos também os textos, cheios de alusões à fartura e abundância:

Junte duas das culinárias mais ricas do mundo: a gaúcha e a italiana. Misture ao agradável clima da serra gaúcha e tempere ao seu gosto. O resultado será um festival gastronômico incomparável. Do churrasco ao galeto com fortáia, do feijão mexido às melhores massas e pizzas, tudo vai à mesa em Caxias do Sul, pólo da região que mais produz uvas e vinhos no Brasil.

E no final de outro cartão: “Venha curtir nossas tradições, a excelência da gastronomia e da culinária ítalo-gaúcha, tudo regado ao bom vinho da região”.

Não podemos esquecer também o caráter de identidade portátil que a gastronomia adquire e como ela sinaliza para as diferenças entre os povos. Segundo Dutra:

O paladar, muitas vezes, é o último a se desnacionalizar, a perder a referência da cultura original. A culinária atua como um dos referenciais do sentimento de identidade; é por sua característica de “portable” (...) que ela pode se tornar referencial de identidade em terras estranhas.³⁰

³⁰ DUTRA, Rogéria. *A boa mesa mineira: um estudo de cozinha e identidade*. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social). Museu Nacional/UFRJ. Rio de Janeiro. 1991. p.17.

Nas últimas festas, a Secretaria Municipal da Agricultura, tem desempenhado papel de fundamental importância é o responsável pela Vice-Presidência da Agricultura da Comissão Comunitária que coordena

partes estratégicas da Festa Nacional da Uva, como a Exposição de Uvas, o Concurso e Premiação dos Expositores, o Parque Temático, o Palácio das Uvas e o Seminário da Vitivinicultura.

Localizada na entrada do Pavilhão II, a Exposição de Uvas, ganhou, em 2002, lugar de destaque, com a passagem obrigatória dos visitantes. O número de expositores inscritos cresceu de 230 para mais de 400 nas últimas três edições. Durante a Exposição de Uvas é realizado o concurso das melhores uvas e a premiação dos viticultores.

No Concurso das Melhores Uvas, os produtores de toda a Região concorrem com 13 variedades individuais, na categoria de conjuntos e na mostra por distritos. A escolha do prêmio que será entregue aos vencedores é decidida pelos próprios viticultores expositores. O prêmio é, geralmente, uma viagem, que pode ser para uma região de viticultura do Brasil, ou ainda para países que tenham tradição no setor.

O visitante dos Pavilhões da Festa da Uva, ao entrar no parque, pode se dirigir ao Palácio das Uvas para degustar a fruta gratuitamente, embora não possa sair com ela do espaço destinado à degustação. As uvas são também distribuídas fartamente nos desfiles de carros alegóricos, a camada mais pobre da população, costuma levar sacolas plásticas para estes eventos, voltando para casa com as mesmas transbordando de uvas. Para suprir tal demanda, são adquiridos 250 mil quilos de uvas das variedades Niágara Branca, Niágara Rosa e Isabel, envolvendo em torno de 50 agricultores.

Um dos pontos altos da Festa da Uva, o jantar-baile do viticultor é um evento fechado, para produtores de uvas e autoridades locais, onde são entregues os prêmios aos agricultores, que se destacaram na produção de uvas durante o ano.

Na edição 2002 o jantar aconteceu no dia 23 de fevereiro no salão paroquial de Forqueta, um dos distritos de Caxias do Sul. Como o regime de chuvas

durante o ano de 2001 ajudou, comemorava-se antecipadamente a excelente safra que seria produzida em 2002. O clima era de alegria e otimismo, além dos viticultores e suas famílias, estavam presentes o secretário municipal de agricultura, um representante da Câmara dos Vereadores, o prefeito e a vice-prefeita, o presidente da Comissão Comunitária da Festa da Uva, representantes da imprensa, a rainha da Festa e as princesas. Inicialmente acontecem os discursos e a entrega dos prêmios aos melhores viticultores, depois o jantar animado por coral, bandinha de música italiana e uma apresentação de dança folclórica, também italiana. Após o jantar, retiram-se as mesas e começa o baile.

O jantar é extremamente farto, em cada mesa encontram-se garrafas de vinho tinto e branco e os “copeiros”, recrutados entre os jovens e as senhoras da comunidade passam por entre as mesas servindo a todos. Iniciou-se o jantar com uma sopa de agnolini (retângulos de massa recheada com carne fervidos em caldo de galinha).³¹ As sopeiras foram colocadas sobre a mesa acompanhadas de queijo ralado e pão. Sempre que se esvaziavam, os copeiros traziam mais. A seguir, serviu-se a carne lessa³², que são postas da carne das galinhas que serviram para fazer o caldo dos agnolini. Acompanhando a carne, salada de batatas com maionese, salada verde temperada com vinagre e crem.³³ O crem é feito de raízes raladas e postas em vinagre. Ainda junto com a carne lessa foi servido o risoto com miúdos de galinha. No fim, churrasco também até sobrar, o jantar se encerrou com o churrasco, não foi servida nenhuma sobremesa. A inclusão do churrasco é uma adaptação da tradição italiana a gastronomia local.

Acreditamos que a ênfase na fartura representa a prosperidade e o desejo de perpetuá-la de que falava Teixeira³⁴, mas remete também para um sinal diacrítico: a fartura dos italianos (ou de seus descendentes) em contraste com, por exemplo, o refinamento e as

³¹ Segundo Ribeiro (1998, p.188). A sopa típica da região por quase um século foi a *Minestra* uma sopa de verduras com feijão que normalmente servia de jantar para a maioria dos colonos. Só bem mais tarde se popularizou a sopa de *agnolini* ou *capeleti* (a diferença entre o *agnolini* e o *capeleti* é somente o formato da massa).

³² Lessa é uma reminiscência em dialeto, significa cozida em água fervente.

³³ Raiz forte. O tubérculo que depois de ralado dá origem a este prato é conhecido na região das colônias alemãs por *meertich*, onde ele é usado para fazer um prato semelhante.

³⁴ TEIXEIRA, S. A. *Op. cit.*

pequenas porções da *nouvelle cuisine* francesa. Qual o significado que a ênfase na fartura e na gastronomia assume na Festa da Uva? Parece acertado concluir que a comida é aqui utilizada como símbolo identitário e a abundância está associada com a prosperidade.

Desperdício? Talvez não, uma vez que o desperdício é sempre um símbolo de fartura, uma forma de afirmar: Tenho tanto que não preciso me preocupar com as sobras. Mas devemos lembrar que a carne que sobra assada do churrasco, e que era parte de um jantar em que se celebrava a identidade italiana, pode entrar no arroz de carreteiro do dia seguinte e aí se passa de um pólo ao outro desta sociedade que é pensada como dual: ítalos-gaúchos.

Do nosso ponto de vista, a comida é utilizada como símbolo identitário e a abundância associada com a prosperidade e o sucesso da empreitada migrantista. Como afirma Douglas:

Se a comida é tratada como um código, as mensagens que ela codifica serão encontradas no padrão de relações sociais que estão sendo expressas. A mensagem trata de diferentes graus de hierarquia, de inclusão e exclusão, de fronteiras e transações através de fronteiras (...) as categorias de comida, por conseguinte, codificam eventos sociais³⁵

Para entender melhor o significado da fartura na Festa da Uva é preciso entender como a lógica camponesa é contextualizada pela sociedade a qual está associada, a ressignificação e a revalorização da comida camponesa, transformada agora em comida de festa, e consequentemente na revalorização e ressignificação do rural, algo que já acontece em alguns lugares do Rio Grande do Sul, especialmente naqueles onde foram implantados projetos de turismo rural, como é o caso, aliás, da própria região nordeste do Rio Grande do Sul, onde Caxias do Sul está inserida.

Essa valorização da “comida étnica” acaba levando

³⁵ DOUGLAS, Mary. Deciphering a meal. In: GEERTZ, Clifford (Org.). *Myth, Symbol, and culture*, Nova York: Norton, 1971, p. 61.

também a uma valorização do saber-fazer feminino, no qual a mulher se considera e é considerada detentora de saberes que se constituem em cultura imaterial.

Relatos etnográficos da região central do Rio Grande do Sul: risoto, salsa, sálvia e manjerona, “tudo à vontade”

Quando aquelas populações de emigrados italianos chegaram à região central do estado do Rio Grande do Sul, os encontros com os sabores, as cores e a natureza chamaram sua atenção a tal ponto que deixaram isto registrado³⁶. Segundo Lorenzoni, os primeiros tempos transcorridos no *Barracão dos Imigrantes*³⁷, onde foram alojados assim que chegaram na Colônia Silveira Martins foi marcado por dificuldades, época em que comiam bolachas que vinham em barris e tinham que trabalhar na abertura de estradas para conseguir recursos econômicos extras. Além disso, as moléstias perseguiam alguns que, após uma travessia oceânica de trinta e poucos dias em barcos nem sempre em boas condições sanitárias adoeciam³⁸.

³⁶ LORENZONI, J. *Op. cit.* e POZZOBON, A. *Op. cit.*

³⁷ No lugar em que este estaria localizado foi construído, por descendentes, um Monumento ao Imigrante e que é fonte de visitação constante. O termo *Barracão dos Imigrantes* possui uma simbologia muito forte entre os descendentes contemporâneos que constroem, sobre os tempos pretéritos, uma série de narrativas.

³⁸ MOLINARI, A. Aspetti sanitari dell'emigrazione transoceanica di massa. *História: debates e tendências*. Passo Fundo, v. 1, n. 1, p. 205-224.

³⁹ SAQUET, M. A. *Os tempos e os territórios da colonização italiana. O desenvolvimento econômico da colônia Silveira Martins (RS)*. Porto Alegre: EST. 2003.

Após o processo de instalação nos lotes, que teriam, em média, 22 hectares³⁹, aqueles colonos foram construindo suas casas, fazendo os primeiros plantios, tendo as primeiras colheitas e se enraizando na terra estrangeira, ainda considerada “floresta” ou “mato”. Quando efetuei minha pesquisa de campo (de 1997 a 2001), várias famílias ainda moravam nos lotes que tinham sido adquiridos por seus antepassados em finais do século XIX. Alguns em declives, com terrenos pedregosos e irregulares que me faziam pensar como aquelas populações tinham conseguido produzir em tais terras, com tantas pedras. Encontrei pequenos plantios, dispersos nas propriedades e variados em espécies (batata, feijão, milho, frutíferas, entre outras). No contínuo da região central do estado, que hoje está reivindicando a alcunha de IV Colônia de

Imigração Italiana⁴⁰, há, nos terrenos mais altos e difíceis, o plantio de batatas e milho, na medida em que os terrenos se aplainam, planta-se majoritariamente arroz (e alguma soja). Aliás, a soja é um produto pouco encontrado nas pequenas propriedades desta região mais vizinha a Santa Maria. A batata, contudo, é largamente encontrada e tem se tornado a grande fonte de renda daqueles camponeses.

As populações rurais contemporâneas têm hortas próximas às casas, nas quais produzem para suas subsistências ou para algum pequeno comércio nas feiras de Santa Maria, cidade mais próxima e que possui um bom mercado para estes produtos denominados de “coloniais” e roças (ou lavouras) maiores dispersas nas propriedades, conforme os terrenos permitem. Os plantios maiores ou que necessitassem de algum veneno “mais forte” costumam estar mais afastados da casa. Aliás, uma das reclamações dos entrevistados, era a quantidade de veneno que necessitavam utilizar no plantio da batata. Para o consumo caseiro e dos parentes, alguns plantavam roças separadas, sem veneno. Na zona urbana, encontrei muitas casas com hortas imensas, maravilhosamente cuidadas, com chás, verduras, leguminosas e temperos plantados. Eram cuidados, em sua grande maioria, pelos membros mais idosos da família, que tinham com esta, uma verdadeira relação de afetividade e pertencimento, fosse ao mundo camponês ou ao *mundo dos antigos*⁴¹ italianos. Encontrei homens e mulheres cuidando destas hortas em espaço urbano⁴². Na zona rural, encontrei mais mulheres cuidando das hortas e os homens cuidando com mais afínco das roças. Contudo, as mulheres camponesas, embora os maquinários, tenham-nas retirados do trabalho mais pesado, ainda auxiliam nas lavouras quando necessário, sejam jovens ou de mais idade. Segundo uma descendente, camponesa, moradora da zona urbana, já idosa:

⁴⁰ Esta região seria composta pelos municípios de Agudo, Dona Francisca, Faxinal do Soturno, Ivorá, Nova Palma, Pinhal Grande, Restinga Seca, São João do Polésine e Silveira Martins. Silveira Martins é considerado o berço da colonização italiana na região central do estado. A Colônia Imperial foi desmembrada em 1888 e esta localidade transformada em distrito de Santa Maria, tendo sido emancipada somente em 1987.

⁴¹ Este mundo dos antigos é algo que deve ser observado como relativo e não absoluto. Torna-se um tempo de contraste entre o que consideram seu tempo de hoje e um tempo passado, marcado por um maior apego à “tradição”. São, em verdade, mundos em contraste. Tanto pode querer se referir ao tempo dos pais, dos avós ou mesmo dos pioneiros. Por vezes, trata-se de contraste em suas trajetórias de vida, quando marcadas por migrações entre o mundo camponês e o mundo urbano.

⁴² Ressalto que, na zona urbana, não foram encontrados jovens envolvidos nestas atividades.

Ah, eles trabalhavam na lavoura, faziam tudo em casa, sim o normal né, comida, pão, ajudavam na lavoura também elas iam, a mãe sempre contava que ela se criou acho que desde pequena sempre, sempre trabalhando na lavoura né, e fazia o serviço em casa também, costurava quando chovia, não dava pra ir pra lavoura... então remendava, costurava.

⁴³ Cuca é uma espécie de bolo doce com cobertura de uva e farelos de açúcar com farinha. No Rio Grande do Sul há muitas variedades de cuca. A cuca alemã é mais “baixa”, tendo menos massa e mais recheio. A cuca italiana é mais “alta”, tendo mais massa e um pouco menos de recheio. Em Santa Maria, há um tipo de pão doce com cobertura de farelos de açúcar com farinha que é denominado de cuca também.

⁴⁴ Salame é um embutido de carne suína misturada com alho, vinho, pimenta e outros condimentos. Depois de pronto, é defumado e se deixa “secar” por algum tempo, até adquirir a consistência mais firme. Este tempo varia conforme as estações do ano, a umidade do ar, entre outros fatores.

⁴⁵ Como ressalta Messer “[...] texture and visual properties are two other sensory characteristics by which foods are judged edible, preferred, and appropriate for a particular ethnic cuisine or life style”. (MESSER, E. Anthropological Perspectives on Diet. *Annual Review of Anthropology*, v. 13, 1984, p. 219. disponível em: jstor.org/stable/2155668. Acesso: ago. 2008, p. 219).

Esta era, enfim, a rotina dos descendentes de italianos na produção da comida, que envolvia a família como um todo, numa organização de trabalho orientada pelos pais, particularmente o pai, que decidia qual atividade cada filho deveria realizar. Como salientei, fosse na zona urbana ou rural, produzir sua comida, plantar, colher e conhecer a procedência do alimento era algo muito valorizado. Havia, também, uma rede de trocas entre famílias que possuíam propriedades rurais, moravam nas cidades e traziam gêneros alimentícios para os parentes urbanos, com custos menores ou sem custo algum, dependendo de como a família extensa entendia que deveria haver a “troca”, que reforçava laços de solidariedade e de parentesco.

Do tempo dos antigos, o que permaneceu como um gosto foi o fato de comer em família e ter, como alimento, determinados sabores e texturas, como pães (doces ou salgados), cucas⁴³, salame⁴⁴, polenta, *radicci* e o aroma especial de alguns temperos como a salsa, a sálvia e a manjerona.⁴⁵ Aliás, estas, segundo algumas das entrevistas, seriam imprescindíveis. Pode-se incluir também o manjerão e o alecrim, menos usados. O alho e a cebola devem ser usados em abundância também. O *radicci*, uma verdura relativamente amarga, tendo varias subespécies, conhecido como almeirão em algumas localidades, é adorada e em torno dela há uma verdadeira rede de troca de semestres e discussões sobre melhorias de plantios, seja na zona urbana ou rural. Acompanhei várias cenas em que se trocavam sementes e a espera da germinação da nova espécie era algo comemorado e comentado. Eu mesma, fui inserida neste “fluxo” de troca de sementes,

plantando e colhendo, apreciando os diferentes sabores, e texturas das folhas, que podiam ser maiores ou menores, mais ou menos amargas. Uma grande novidade quando estava em campo, foi a introdução da espécie roxa que, diziam, teria vindo da Argentina. Era um verdadeiro acontecimento a troca destas sementes, sendo acompanhado de narrativas longas sobre sua circulação, procedência e como teria vindo parar em suas mãos. Certa vez, acompanhei o trânsito de sementes vindas do Paraná para Santa Maria e a comemoração quando as sementes recebidas brotaram.

No comércio de Santa Maria e da IV Colônia como um todo há, contemporaneamente, a venda de vários tipos de sementes de *radiccis* e de outras espécies apreciadas. Contudo, a relação que se estabelecia entre a troca de sementes caseiras era algo muito particular de ser analisado porque se observava que, ao trazer uma semente de sua casa para a casa do outro, você estaria com ele estabelecendo um vínculo especial, de amizade e afinidade. Eu recebi sementes de tomates, *radiccis*, feijões, pimentas, pimentões, salsa, mudas de couves, manjerona, sálvia, manjericão e chás. Ao observar meu gosto por comida e horta, muitas descendentes mulheres me levavam para mostrar como cuidavam das suas, o que plantavam, como plantavam e como faziam circular sua produção. Aliás, eu mesma, como descendente de italianos e residente em zona urbana, passei a cultivar em minha casa uma pequena horta.

Em Santa Maria encontrei verdadeiros mundos camponeses em miniaturas nas zonas urbanas. Estes universos camponeses na cidade refletem todo um *ethos* sobrevivente e que remete a uma noção particular de italianidade baseada na terra e suas valorizações. A comida produzida nestes pequenos espaços era algo apreciado, pois segundo meus informantes, teria sabor, em detrimento da comida comprada nos supermercados.

Das hortas, passei às receitas e ao conhecimento de uma série de pequenas ou grandes substituições permitidas no preparo dos alimentos tidos como “tradicionais”: o pão, o salame, o risoto, a polenta. O mais comentado pelas mulheres era a introdução dos caldos em cubo de carne de frango que, segundo as descendentes mais idosas, poderiam ser usados, não havia problema nenhum, dizia-me uma delas, “mas tinha que ser bom”, era necessário que fosse “Knorr” (uma marca comercial de caldos de carne). Assim, observou-se a domesticação das novidades efetuadas pelas mulheres mais idosas que adaptavam suas receitas às novidades do mercado. O risoto, que em seu preparo requer uma série de etapas, estaria sendo mais “facilitado”, mas segundo uma descendente risoteira⁴⁶, teria que se saber fazer. A introdução do caldo pronto de carne seria um destes facilitadores. Aliás, diria que as descendentes de italianos são muito pragmáticas na cozinha, tentando aliar “sabor tradicional” à economia de esforços e de recursos produtivos.

⁴⁶ Risoteira é a forma como são denominadas as mulheres que fazem os risotos nas festas e nas grandes comemorações, ou seja, aquelas cozinheiras que dominam a técnica do preparo em larga escala. Durante minha pesquisa ouvia, “A Sra. X é uma grande risoteira”, ou “risoteira boa é a Sra. Y”. Uma delas era da zona rural e os descendentes da zona urbana de Santa Maria a buscavam e levavam em casa para ter um risoto feito por ela.

Não feitura do pão, igualmente, foi introduzido o fermento biológico e mesmo o químico, por vezes, mas algumas descendentes, mesmo jovens, ainda preferiam o uso do fermento caseiro, feito à base de fermentação da batata. O consumo do pão caseiro branco, na atualidade, está sendo desestimulado pelos médicos, o que leva aqueles descendentes que tem maiores recursos financeiros a comprar o pão integral com redução de calorias vendidos nos supermercados e padarias. Encontrei muitas famílias fazendo pães integrais também e trocando receitas sobre a melhoria das massas dos mesmos.

Quanto às carnes, muito apreciadas na dieta diária, encontrei, durante minha pesquisa, formas variadas de preparo, contudo era-me ressalvado que teriam que ter “tempero”, em especial manjerona, sálvia, alho e cebola, “tudo à vontade”. O “descanso” da carne no vinho ou no vinagre era algo também recomendado, para melhorar o sabor. Nas camadas

médias urbanas, encontrei homens que cozinhavam, especialmente carnes e massas. Não encontrei adeptos de refeições congeladas industrializadas, contudo.

Nas situações rituais nas quais a comida é utilizada como elemento agregador, foi observado que, na atualidade, em festas de casamentos, de bodas e outras, pode-se fazer uso de *buffets* que prestam serviço elaborando refeições para estes eventos. Na zona rural, o mais comum é se fazer churrasco, acompanhado de salada de maionese (batata inglesa com maionese e temperos variados), cerveja, mandioca, farinha de mandioca, salada de *radicci* ou de tomate com cebola, risoto ou arroz branco. O galeto⁴⁷ também é bastante apreciado, tendo todo um ritual de preparo que começa no dia anterior. O mesmo deve ser deixado marinhar numa mistura de vinho, vinagre, cebola, alho, pimentas diversas, salsa e outros temperos. Depois desta etapa, que duraria 12 horas (em média), ele é assado em espetos, no fogo, como churrasco.

A introdução dos novos elementos na alimentação dos descendentes de italianos foi algo que ocorreu desde o começo do processo colonizador e foi sendo negociado no interior dos domínios doméstico e sendo legitimado nas festas religiosas, dos clubes e assumindo versões mais “misturadas”. Muitas daquelas descendentes rurais diziam que se determinada novidade era boa, “por que não experimentar?”. Alguns produtos mais quimicamente elaborados eram experimentados e descartados. Assim vi acontecer com sopas instantâneas em pacote, sucos em pó e pão de sanduíche de farinha de trigo branca. Um dos elementos que foi introduzido devagar e acabou por se legitimar como algo “do gosto” do italiano foi o chimarrão. Como já ressaltado por mim em outros escritos havia, sobre o chimarrão, o estigma de ser bebida brasileira, ou seja, nativa e depreciativa. Depois das ultimas décadas do século passado, quando houve todo um trabalho regional de ressemantização do ato de beber chimarrão, os descendentes de italianos, que

⁴⁷ Frango de menor porte, que é cortado em pedaços, temperado e depois assado em espetos.

já o faziam nos domínios domésticos, tornaram tal hábito público. Como me foi ressaltado em campo, “o mate chama para o trabalho”, ou seja, é uma bebida reconhecida como coadjuvante na lida ou que dá disposição para o trabalhar, valor muito apreciado entre os descendentes.

Em suma, os domínios da comida ressaltam o quanto os grupos, sejam étnicos ou não, dialogam com os entornos nos quais se inserem (ou são inseridos) e como, enquanto seres reflexivos e abertos em suas negociações, podem aceitar ou não determinadas novidades e elementos e elaborar, sobre as mesmas, novas ou velhas significações. Desta forma, entendo que, enquanto manifestação de determinados gostos, sabores e texturas, a comida pode ser compreendida, também, como um espaço lúdico, de criação e recriação de significados. E, neste espaço de negociação, as mulheres desempenham um papel fundamental.

O preparo da comida, entre os descendentes de italianos deve ser observado como algo que envolve a pessoa em sua totalidade e expressa algo da mesma. Uma boa comida, bem feita, caprichada, revelaria parte do “interior” da pessoa e sua forma de se relacionar com aqueles para quem faz a mesma, ou seja, com os “outros/próximos”. Ouvia reclamações de sogras italianas com relação a suas noras brasileiras, dizendo que estas não eram caprichosas no fazer comida para seus filhos porque não despediam muito tempo na cozinha, preparando a comida de uma forma mais elaborada. Ou seja, eram mais modernas, mais apressadas, o que poderia significar pouca atenção delegada àqueles para quem se cozinharia. Contudo, quando avaliavam seu trabalho na cozinha, estas descendentes também salientavam que as novidades que faziam “ganhar tempo” eram boas. Em suma, a comida se torna cenário de representações e disputas, na verdade, entre papéis sociais específicos.

Ao longo do processo colonizador, o que se

observa é que a comida e o preparo desta foram sofrendo transformações na medida em que as famílias ascendiam socialmente. Neste aspecto, há contradições entre as descendentes modernas e “as antigas”. Como as antigas iam para as roças com os maridos e filhos, levavam comida feita para parte do dia e à noite caprichavam mais, na polenta com *fortaia*⁴⁸ ou na *minestra*⁴⁹. Algumas descendentes contemporâneas queriam, por vezes, ressaltar o capricho das antigas, por outras vezes, desculpavam as mesmas por fazer aquelas comidas “misturadas”, como a *minestra*, por exemplo, porque elas não teriam tempo para cozinhar com mais afínco, uma vez que tinham que trabalhar na roça, cuidar da casa e dos filhos, sem trégua. Segundo relatos de entrevistados, na medida em que a situação econômica e de vida dos emigrados se estabeleceu, alguma das mulheres podiam permanecer mais tempo em casa e levavam o “lanche” para aqueles que estavam trabalhando “com a enxada”, na roça. Podia ser um lanche mais leve, com vinho (ou café), pão e salame ou uma refeição completa com polenta, *fortaia*, pão e salame. Aliás, o pão é algo muito consumido até dos dias de hoje, tendo sobre seu preparo uma elaboração imensa. O fermento para algumas descendentes, não poderia ser o industrial, teria que ser o elaborado por elas mesmas por meio da fermentação da batata. Outra comparação interessante que ouvia em campo eram as comparações entre as comidas das italianas e a das alemãs, tidas como mais caprichosas nos bolos e doces. As italianas, segundo elas, seriam mais apressadas e as alemãs, mais detalhistas, o que interferiria na aparência do doce. Enfim, a comida, além de boa para comer, é boa para “pensar”, “classificar” seres e coisas.

Considerações Finais

Observamos que o poder das mulheres no domínio da comida é muito grande em seu preparo,

⁴⁸ *Fortaia* é uma omelete que é feita com bastante queijo e salame. É muito apreciada e se come acompanhada de polenta e salada de *radicci*. Esta seria considerada uma refeição completa. Os moradores da zona rural a fritam na banha de porco. Esta, contudo, tem sofrido grandes ataques por parte do discurso médico e alguns descendentes a têm substituído por óleos vegetais.

⁴⁹ Ouvi narrativas diversas sobre a *minestra*. Mas, de uma forma simples, seria uma mistura de feijão, arroz ou massa e restos de comida de uma refeição que formariam uma espécie de “sopa de feijão”. Alguns chamam de *minestrina*, outros de *minestrone*. Segundo uma de minhas entrevistadas, 40 anos, moradora da zona urbana, pertencente a classes médias de Santa Maria, a *minestra* poderia ser interpretada como “comida de pobre”. Ou seja, feita de restos e de misturas.

contudo a distribuição (ainda) passa pelo crivo da autoridade masculina. Era o pai que separava o melhor produto para a venda, o melhor salame, o queijo mais perfeito, o melhor vinho, a verdura mais inteira. Ao falar sobre esse assunto, algumas mulheres de mais idade, apresentavam um relato repleto de ressentimentos, pois trabalhavam lado a lado com os homens, produziam e eram alienadas do valor de troca de seus produtos. O dinheiro era administrado pelo pai da família e acabava, por vezes, privilegiando os filhos homens que eram incentivados a estudar, em detrimento delas. Elas não podiam consumir nem usufruir o lucro obtido com a inserção destes produtos no mercado.

Aliás, o dinheiro é uma categoria que merece ser melhor analisada no cruzamento entre comida, sua produção, circulação e consumo. Para algumas mulheres, deter o comércio de alguns produtos, como os ovos e o queijo, é algo muito importante, pois sentem que podem manejá-lo, investir na educação de algum filho (a) ou mesmo na propriedade. O poder das mulheres “em relação à comida” estaria mais sintonizado com a elaboração da mesma, nos sabores e texturas destas e na manutenção das “receitas étnicas”. Num grupo de valoriza amplamente a comida farta e forte e que tem usado este sinal adscritivo para valorizar o turismo rural e o turismo para suas cidades, salienta-se que, com certeza, a comida entrando como um valor específico num cenário de mercado como o de turismo, muitas transformações e trocas devem estar acontecendo.

Em função do incentivo, tanto do governo federal, quanto do estadual à formação de cooperativas e de pequenas indústrias familiares a dimensão do preparo da comida deixa de ser um domínio exclusivo das mulheres e passa a ser permeado por uma série de “saberes externos”. São orientações de técnicos sobre normas técnicas de higiene e conservação que, por

vezes, entram em confronto com as receitas “tradicionalis” e os domínios do mundo de origem. No entanto, nas situações em que presenciamos tal aprendizado, o diálogo era pragmático, seguiam as normas técnicas apenas quando produziam para o mercado. Em suas casas, faziam como gostavam e podiam.

A alcunha “gringo polenteiro” que no passado incomodava alguns descendentes, pois remetia à noção de colono, trabalhador da terra e rude, parece estar se ressemantizando na contemporaneidade. Diríamos que o papel de “agentes culturais” desempenhado pelos descendentes urbanos das classes médias que assumem este “gosto” como algo valorizado e fazem questão de torná-lo público, tem ajudado muito. O papel desempenhado pelas associações e entidades italianas no Rio Grande do Sul também tem contribuído para tal positivação. Em Santa Maria, apesar de muitas divergências entre os membros das entidades italianas, festeja-se a “Noite da Polenta”, quando esta é assumida como um gosto estilizado e se elaboram acompanhamentos mais requintados, o que nos revela o quanto a comida e as comensalidades são domínios em constante dinâmica.

Referências

ALVIM, Zuleika Maria Forcione. *Brava gente!* Os italianos em São Paulo 1870-1920. São Paulo: Brasiliense, 1986.

AZEVEDO, Thales de. *Italianos e gaúchos*. Rio de Janeiro/Brasília: Catedra/INL,1982.

AZEVEDO, Thales de. *Os italianos no Rio Grande do Sul*. Caxias do Sul: EDUCS,1994.

BARDENSTEIN, Carol. Transmission interrupted: reconfiguring food, memory and gender in the cookbook – memoirs of middle Eastern exiles. *Signs*, v. 28, n.1, Gender and cultural memory,

p.353-387, 2002. Disponível em : jstor.org/stable/3175712.
Acesso em: ago. 2008.

BARTH, Frederik. Os grupos étnicos e suas fronteiras. IN: LASK, Tomke (Org.). *O guru, o iniciador e outras variações antropológicas*. Rio de Janeiro: Contra Capa Livraria, 2000.

BARTOLOMÉ, Miguel Alberto. Bases culturais da identidade étnica no México. In: ZARUR, George de Cerqueira Leite (Org.). *Região e nação na América Latina*. Brasília: UnB; São Paulo: Imprensa Oficial do Estado, 2000. p. 135-161.

BATTISTEL, Arlindo I.; COSTA, Rovílio. *Assim vivem os italianos*. Vida, história, cantos, comidas e estórias. Porto Alegre/Caxias do Sul: EST/EDUCS, 1982.

BATTISTEL, Arlindo. *Colônia italiana: religião e costumes*. Porto Alegre: EST, 1981.

BOURDIEU, Pierre. *Lições de aula*. 2. ed. São Paulo: Ática, 1994.

BOURDIEU, Pierre. *O poder simbólico*. 2. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1998.

BOURDIEU, Pierre. *Questões de sociologia*. Rio de Janeiro: Marco Zero, 1983.

CINQUANTENARIO della colonizzazione italiana nel Rio Grande del Sud 1875-1925. [S.L.: s.n], 1925.

CHAVES, Wagner Neves Diniz. *Na Jornada de Santos Reis*. Uma etnografia da Folia de Reis do Mestre Tachico. Rio de Janeiro. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social). Museu Nacional/UFRJ, 2003.

COHEN, Abner. *Custom and politics in urban África*. London: Routledge and Kegan Paul, 1979.

COSTA, Rovílio et al. *Imigração italiana no Rio Grande do Sul*.

Porto Alegre: EST; Caxias do Sul: EDUCS, 1986.

DA MATTA, Roberto. *O que faz o brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DACANAL, José H.; GONZAGA, Sérgio. RS: *Cultura e Ideologia*. Porto Alegre: Mercado Aberto, 1980.

DE BONI, Luis Alberto (Org.). *A presença Italiana no Brasil*. Porto Alegre: EST. 1987.

DE BONI, Luis Alberto; COSTA, Rovílio. *Os italianos do Rio Grande do Sul*. 2. ed. Porto Alegre/ Caxias do Sul: EST/ Universidade de Caxias do Sul, 1982.

DE BONI, Luis Alberto. *O catolicismo da imigração: do triunfo à crise*. In: LANDO, Aldair et al (Org). *Migração & Colonização*. Porto Alegre: Mercado Aberto, 1980. p. 234-255.

DEUS, Sandra de Fátima Baptista. *Camponeses: organização e comunicação- as relações de liberdade e opressão*. Dissertação (Mestrado em Extensão Rural) Santa Maria, 1989.

DOUGLAS, Mary. *Deciphering a meal*. In: GEERTZ, Clifford (Org.). *Myth, Symbol, and culture*. Nova York: Norton, 1971.

DURKHEIM, Émile. *As formas elementares da vida religiosa*. São Paulo: Martins Fontes, 1996.

DUTRA, Rogéria. *A Boa Mesa Mineira: um estudo de cozinha e identidade*. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social). Museu Nacional/UFRJ, Rio de Janeiro. 1991.

DUVIGNAUD, Jean. *Festas e Civilizações*. Ceará/Rio de Janeiro: UFC/Tempo Brasileiro, 1983.

FEATHERSTONE, Mike. *Cultura de consumo e pós-modernismo*. São Paulo: Studio Nobel, 1995.

GEERTZ, Clifford. *A Interpretação das culturas.* Rio de Janeiro: LTC, 1989.

GIRON, Loraine Slomp. *Caxias do Sul: evolução histórica.* Caxias do Sul/Porto Alegre: UCS/EST,1977

GROSSELI, Renzo Maria. *Vencer ou morrer. Camponeses trentinos (venetos e lombardos) nas florestas brasileiras.* Florianópolis: Editora da UFSC, 1987.

HALBWACHS, Maurice. *A memória coletiva.* São Paulo: Vértice, Editora Revista dos Tribunais, 1990.

HOBSBAWN, Eric.; RANGER, Terence (Org.). *A invenção das tradições.* 2. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra,1997.

LORENZONI, Julio. *Memórias de um imigrante italiano.* Porto Alegre: Sulina, 1975.

MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhas de Koshima com Brillat-Savarin? *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, ano 7, n.16, p.145-156, 2001.

MACHADO, Paulo Pinheiro. *A política de colonização do Império.* Porto Alegre: Edufrgs, 1999.

MAESTRI, M. (Org) *Nós, os ítalo-gaúchos.* Porto Alegre: Editora da Universidade,1996.

MAESTRI, Mário. *Os Senhores da serra. A colonização italiana no Rio Grande do Sul (1875-1914).* Passo Fundo: UPF, 2000.

MANFRÓI, Olívio. *A Colonização italiana no Rio Grande do Sul. Implicações econômicas, políticas e culturais.* 2. ed. Porto Alegre: EST, 2001.

MENASCHE, Renata. (org.) *A agricultura familiar à mesa. Saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari.* Porto Alegre: UFRGS, 2007.

MESSER, Ellen. Anthropological Perspectives on Diet. *Annual Review of Anthropology*, v.13, p.205-249, 1984. Disponível em: jstor.org/stable/2155668. Acesso: ago 2008.

MINTZ, Sidney. Sweet, salt na the language of love. *MLN*, v.106, n.4. *Cultural representation of food*, set.1991, p.852-860. Disponível em: jstor.org/stable/2904627. Acesso em: ago 2008.

MINTZ, Sidney; DU BOIS, Christine. The anthropology of food and eating. *Annual Review of Anthropology*. v.31, p.99-119, 2002. Disponível em: jstor.org/stable/4132873. Acesso em: ago. 2008.

MINTZ, Sidney. Comida e antropologia. Uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, São Paulo, v.16, n.47, p.31-41, 2001.

MOLINARI, Augusta. Aspetti sanitari dell'emigrazione transoceanica di massa. *História: Debates e Tendências*. Passo Fundo, v.1, n.1, p.205-224, jun 1999.

MOREIRA, Igor et al. *Espaço e sociedade no Rio Grande do Sul*. 4 ed. Porto Alegre: Mercado Aberto, 1995.

MURRIETA, Rui Sérgio. Dialética do sabor: alimentação, ecologia e vida cotidiana em comunidades ribeirinhas da Ilha de Itaqui, Baixo Amazonas, Pará. *Revista de Antropologia*, USP, São Paulo, v.44, n.2, p.39-88, 2001.

PAULILO, Maria Ignez. O peso do trabalho leve. *Revista Ciência Hoje*. Rio de Janeiro:SBPC, v. 5, n. 28, p. 64-70, 1987

POZZOBON, Andréa. Uma Odisséia na América. In: POZZOBON, Zolá Franco. (Org.). *Uma odisséia na América*. Caxias do Sul: EDUCS, 1997.

RIBEIRO, Cleodes Maria Piazza Julio. *Festa e Identidade*. Caxias do Sul: EDUCS, 2002.

RIGHI, José Vicente et al. *Povoadores da Quarta Colônia*. Porto Alegre: EST, 2001.

SANTIN, Silvino; ISAIA, Antônio. *Silveira Martins: patrimônio histórico-cultural*. Porto Alegre: EST, 1990.

SANTIN, Silvino. *A imigração esquecida*. Porto Alegre: EST; Caxias do Sul: EDUCS, 1986.

SANTOS, M.O. *Bendito é o Fruto: Festa da Uva e identidade entre os descendentes de imigrantes italianos de Caxias do Sul – RS*, Rio de Janeiro, Tese (Doutorado em Antropologia Social). Museu Nacional, UFRJ, 2004.

SAQUET, Marcos Aurélio. *Os tempos e os territórios da colonização italiana. O desenvolvimento econômico da colônia Silveira Martins (RS)*. Porto Alegre: EST, 2003.

SAYAD, Abdelmalek. *A imigração*. São Paulo: Edusp, 1998.

SEYFERTH, Giralda. Identidade camponesa e identidade étnica (um estudo de caso). *Anuário Antropológico 91*. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1993. p.31-63.

SEYFERTH, Giralda. *Imigração e cultura no Brasil*. Brasília: EdunB, 1990.

SEYFERTH, Giralda. Identidade étnica e folclore. *Anais do I Seminário sobre Folclore Alemão*, Blumenau, s/d.

SPONCHIADO, Padre Luiz. A anágrafe de Nova Palma e os inícios da Colônia Silveira Martins. In: DE BONI, Luis Alberto (Org.). *A presença italiana no Brasil*. v.2. Porto Alegre: EST; Torino: Fundação Giovanni Agnelli, 1990. p.425-446.

TEIXEIRA, Sérgio Alves. *Os recados das Festas*. Rio de Janeiro: FUNARTE, 1988.

WEBER, Max. *Economia e Sociedade*: fundamentos da sociologia compreensiva. 3. ed. Brasília: UNB, 1994. vol1.

WIRTH, Louis. O urbanismo como modo de vida. In: VELHO, Otávio Guilherme. *O fenômeno urbano*. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara, 1987. p.90-113.

WOORTMANN, Ellen. Padrões tradicionais e modernização: comida e trabalho entre camponeses teuto-brasileiros. In: MENASCHE, Renata (Org). *A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari*. Porto Alegre: UFRGS, 2007. p.177-196.

ZANINI, Maria Catarina Chitolina. Ítalo-brasileiros: a revivificação da identidade étnica em Santa Maria-RS. *Travessia*. Revista do migrante. CEM, São Paulo, ano XII, n.34, p.20-23, maio/ago, 1999.

ZANINI, Maria Catarina. *Italianidade no Brasil meridional*. A construção da identidade étnica na região de Santa Maria- RS. Santa Maria: Ed.UFSM, 2006.

Comida e gênero entre os Mbyá-Guaraní¹

Mártin César Tempass*

Resumo: O presente artigo tem como objetivo, a partir de trabalhos etnográficos, tecer uma análise antropológica sobre as práticas alimentares, enquanto sistema, de homens e mulheres Mbyá-Guaraní, grupo indígena presente no Brasil.

Palavras-Chave: Antropologia. Alimentação. Gênero. Sociedades Indígenas. Mbyá-Guarani.

Abstract: This paper aims to analyze food practices, as a system, of Mbyá-Guarani people, an indigenous group living in Brazil.

Key words: Food. Gender. Indigenous Societies. Mbyá-Guarani.

Mártin César Tempass, Doutor em Antropologia e membro do corpo editorial do Espaço Ameríndio e revisor do mesmo periódico da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS).
Potz_51@yahoo.com.br

¹ Texto recebido: 27/06/2008.
Texto aprovado: 10/07/2008.

Introdução

Muitos autores, desde os primeiros cronistas até as pesquisas mais recentes, teceram relatos sobre o modelo “democrático” de produção, distribuição e consumo dos alimentos nas sociedades indígenas brasileiras. Em muitas destas sociedades os alimentos são obtidos a partir do trabalho coletivo e distribuídos eqüitativamente, a fim de que todos os membros do grupo social tenham as mesmas possibilidades de consumo. Todos partilham as tarefas alimentares e os benefícios destas.

Mesmo nas sociedades indígenas onde a produção alimentar ocorre em pequenos núcleos familiares esse caráter “democrático” é percebido. Normas sociais profundamente enraizadas fazem circular os alimentos, contemplando todos os membros destas sociedades. O alimento produzido não pertence unicamente a quem o produziu, pertence a todo o grupo. Contudo, as fortes regras de reciprocidade fazem com que todos os indivíduos se dediquem à produção alimentar. Um exemplo disso, que pode ser encontrado em inúmeras etnografias em sociedades indígenas, é a norma que estabelece a partilha dos animais caçados. Um animal de grande porte é dividido entre todos os indivíduos da aldeia, os animais menores são repartidos somente entre os parentes mais próximos. Seja a caça grande ou pequena, nenhum caçador pode estocar o excedente. A distribuição é compulsória. E, como todos os indivíduos se dedicam à produção de alimentos, sempre existe um grande volume de alimentos circulando nestas aldeias, fato que nivela as possibilidades alimentares para todo o grupo.

É devido as razões expostas acima que, na maioria das sociedades indígenas, nos períodos de escassez alimentar todos os indivíduos passam fome; já nas épocas de fartura, todos se alimentam de forma exagerada. O que um come, todos os demais também comem. A grosso modo podemos afirmar que nestas

sociedades todos os indivíduos engordam e emagrecem juntos. Todavia, em algumas sociedades indígenas esse quadro sofreu alterações recentes. O contato com a sociedade envolvente, a dependência alimentar do mercado regional, a necessidade de recursos monetários e a venda da força de trabalho estão minando o princípio da reciprocidade. Esse é o caso, por exemplo, dos Wari¹, estudados por Maurício Soares Leite².

A noção exposta acima é bastante genérica, porém, é exatamente o que se constata entre os Mbyá-Guarani. Trata-se de um grupo indígena que possui a reciprocidade como princípio cosmológico fundante da sua sociedade: quem tem dá, quem não tem, recebe e em outra oportunidade, retribui. Isso é muito patente na alimentação deste grupo. Entre os Mbyá-Guarani não existe um indivíduo que esteja passando fome enquanto o seu vizinho possui alimentos sobrando. E tal fato se observa em todas as demais instâncias da cultura Mbyá-Guarani. Não é à toa que autores, como Clóvis Lugon³, classificaram este grupo indígena como “comunista”.

No entanto, este caráter, digamos, mais democrático da alimentação dos Mbyá-Guarani não significa que todos os indivíduos deste grupo sempre consumam os mesmos alimentos. Existem interdições e prescrições que atingem alguns indivíduos do grupo em determinadas ocasiões. Além disso, como nas demais sociedades, a alimentação dos Mbyá-Guarani pode ser categorizada de diversas formas: comidas de crianças, de adultos e de idosos; comidas do dia-a-dia e de ocasiões festivas; comidas sagradas e telúricas; comidas do dia e da noite; etc. Em todas as sociedades – ou em quase todas – também é possível perceber distinções significativas entre comidas de homens e comidas de mulheres. É esta última distinção que pretendo trabalhar neste artigo: analisar as diferenças entre as práticas alimentares de homens e de mulheres na sociedade Mbyá-Guarani. Como a mulher está

² LEITE, Maurício Soares. *Transformação e persistência: Antropologia da alimentação e nutrição em uma sociedade indígena amazônica*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2007.

³ LUGON, Clóvis. *A República “comunista” cristã dos guaranis: 1610-1768*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1977.

inserida na “democracia” alimentar verificada neste grupo?

Os Mbyá-Guarani e a produção alimentar

Os Mbyá-Guarani são uma das parcialidades étnicas que, juntamente com os Kayová e os Nandéva (também conhecidos como Xiripá), constituem o grupo lingüístico Guarani presente no Brasil. Este grupo pertence à família dos Tupi-Guarani, do tronco lingüístico Tupi⁴. Os Mbyá-Guarani habitam em inúmeras aldeias distribuídas como pequenas “ilhas” entre a sociedade brasileira. Estas “ilhas” encontram-se localizadas em uma imensa área que, antes dos “descobrimentos”, constituía o imenso território deste grupo. No Brasil este território compreende os Estados do Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Paraná, São Paulo, Rio de Janeiro e Espírito Santo. Os Mbyá-Guarani também possuem aldeias no leste do Paraguai, no noroeste da Argentina (Província de Missiones) e no Uruguai⁵. Segundo dados de 2004, os Mbyá-Guarani possuem no território brasileiro cerca de cem pequenas aldeias, somando, aproximadamente, sete mil indivíduos que as habitam⁶.

Para o presente artigo são utilizados dados etnográficos obtidos entre os anos de 2004 e 2008 em diversas aldeias e acampamentos provisórios dos Mbyá-Guarani, principalmente nas mais próximas ao município de Porto Alegre (RS), como Itapuã, Cantagalo, Estiva, Lami e Petim, onde foram desenvolvidos trabalhos de campo específicos para os objetivos do presente artigo. Contudo, advogo que os dados aqui apresentados podem ser estendidos a todos os Mbyá-Guarani. Isso porque uma das principais características dos Mbyá-Guarani é a sua constante mobilidade entre as aldeias. Apesar de não constituírem um grupo nômade, os indígenas deste grupo mantêm constantes visitações a outras aldeias em razão de namoros, relações de parentesco, busca

⁴ MONTSERRAT, Ruth Maria Fonini. Línguas indígenas no Brasil contemporâneo. In: GRUPIONI, Luís Donisete (Org.). *Índios no Brasil*. Brasília: Ministério da Educação e do Desporto, 1994. p. 93-104.

⁵ LINHARES, Bianca de Freitas; TEMPASS, Márton César. Cruzar fronteiras sem abandonar seu território: as migrações transnacionais dos Mbyá-Guarani. In: *Encontro Internacional do FoMerco – os novos rumos do Mercosul*, 6, 2007. CD-ROM. Aracajú: FoMerco, 2007.

⁶ LADEIRA, Maria Inês; MATTA, Priscila. *Terras Guarani no litoral: as matas que foram reveladas aos nossos antigos avós = Ka'agüy oreramói kuéry ojou rive vaekue ~y*. São Paulo: Centro de Trabalho Indigenista, 2004.

por sementes, alimentos e ervas medicinais, velórios, alianças e atritos políticos, mutirões, atividades religiosas, transmissão de mensagens, etc. Além disso, os Mbyá-Guarani trocam freqüentemente o seu local de moradia. É muito difícil que um Mbyá-Guarani permaneça residindo mais de cinco anos em uma mesma aldeia. Assim, estes deslocamentos atualizam e unificam as práticas alimentares do grupo como um todo, fazendo com que os dados obtidos em algumas aldeias possam ser estendidos à totalidade da população deste grupo.⁷

Conforme o exposto acima, os habitantes das diversas aldeias Mbyá-Guarani estão em constante cooperação. No que tange a alimentação do grupo isso também é percebido. A abertura de novas roças – o árduo trabalho de derrubada de árvores na mata – é feita por meio de mutirões que contam com a colaboração de indivíduos oriundos de várias aldeias. Seguindo o princípio da reciprocidade, quem recebeu ajuda para abrir a roça precisa retribuir colaborando nos mutirões das outras aldeias. A aldeia ou grupo familiar “dono” da nova roça fornece a alimentação para os trabalhadores e a sua preparação fica sob a responsabilidade das mulheres do grupo. Assim, homens e mulheres cooperam neste primeiro momento da produção alimentar.

Tradicionalmente, em um segundo momento, o plantio e a colheita das espécies vegetais era tarefa exclusivamente feminina, enquanto o grupo masculino se dedicava à caça, à pesca e à coleta. Contudo, atualmente, com a diminuição das possibilidades de caça, pesca e coleta nas aldeias, devido as suas péssimas condições ecológicas, os homens também vêm se dedicando às tarefas de plantio e colheita dos frutos do roçado. Assim, homens e mulheres dividem as responsabilidades na obtenção dos alimentos do grupo.

Nas aldeias pequenas – ou acampamentos provisórios – todo o grupo de indivíduos trabalha junto em um único roçado e consome conjuntamente

⁷ TEMPASS, Mártin César. *Orerémbiú: a relação entre as práticas alimentares e os seus significados com a identidade étnica e a cosmologia Mbyá-Guarani*. Porto Alegre, 2005. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) - Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

⁸ GOODY, Jack. *Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada*. Barcelona: Gedisa Editorial, 1995.

os alimentos obtidos. Porém, nas aldeias grandes podem ser encontradas várias “unidades de comida”, segundo a definição de Jack Goody⁸. Estas, entre os Mbyá-Guarani, são pequenos grupos, geralmente com relações de parentesco, organizados para a produção e consumo alimentar. Cada unidade de comida equivale a um “fogo” (*tatarendy*), onde são preparados os alimentos e no entorno do qual eles são consumidos. Uma “unidade de comida” pode ser composta de uma ou de várias casas próximas entre si. Mesmo composta por várias casas, a “unidade de comida” sempre terá apenas um fogo e uma roça.

É neste fogo (*tatarendy*) – e em torno dele – que as mulheres da “unidade de comida” preparam as refeições do grupo. Entre os Mbyá-Guarani o ato de cozinhar é uma tarefa exclusivamente feminina. Além de partilhar da produção dos alimentos, também cabe às mulheres a tarefa de transformá-los para o consumo. Os homens da sociedade Mbyá-Guarani não cozinham nem em situações de emergência. Quando inquiri um grupo de mulheres sobre os conhecimentos culinários dos homens, antes de qualquer resposta, ouvi uma longa gargalhada coletiva. Se em outras sociedades as comidas assadas, a alta cozinha e/ou a exocozinha são atribuídas aos homens, enquanto que às mulheres caberiam os cozidos, a cozinha cotidiana e/ou a endocozinha⁹, entre os Mbyá-Guarani toda e qualquer atividade culinária é feminina. São, assim, as mulheres que desempenham papel preponderante na alimentação do grupo.

⁹ LÉVI-STRAUSS, Claude. O triângulo culinário. In: SIMONIS, Yvan. *Introdução ao estruturalismo: Claude Lévi-Strauss ou a paixão do incesto*. Lisboa: Moraes, 1979, p. 169-176.

Aspectos identitários e cosmológicos da comida

As mulheres são responsáveis pela sobrevivência física do grupo, posto que dão caráter comestível aos nutrientes. Mas não é só isso. Como sabido, o ato de comer vai muito além do que a simples, porém indispensável, ingestão de nutrientes. A comida desperta emoções e lembranças. A comida pontua ocasiões

sociais. Ela promove a sociabilidade. A comida é fonte de imenso prazer – equivalente em intensidade ao prazer sexual. Ou, ao contrário, uma comida ruim pode levar aos efeitos opostos. A comida simboliza. Ela alimenta também os nossos imaginários. Ao comer estamos incorporando os aspectos, tanto nutricionais quanto simbólicos, dos alimentos que ingerimos¹⁰.

Entre os Mbyá-Guarani, a alimentação é acionada como um sinal diacrítico - conforme definição de Frederik Barth¹¹ - que auxilia na diferenciação deste grupo frente aos outros grupos étnicos. A alimentação é utilizada por este grupo para definir quem é e quem não é Mbyá-Guarani. Não apenas os alimentos em si, mas todo o sistema culinário¹². Este compreende a forma de obtenção/produção dos alimentos, os critérios de seleção, as formas de transporte, a estocagem, a preparação propriamente dita, os saberes culinários, os modos de apresentar e servir, os equipamentos culinários, as técnicas corporais necessárias para o consumo dos alimentos, as questões de comensalidade, etc. Até a forma de dispor dos restos alimentares é um elemento constitutivo deste sistema. Enfim, todo este conjunto diferencia os Mbyá-Guarani dos demais grupos.

Além disso, os Mbyá-Guarani também se valem dos seus alimentos para se diferenciarem dos demais seres que habitam os diferentes domínios do cosmos. A cosmologia dos Mbyá-Guarani compreende os domínios dos animais (natureza), dos humanos (sociedade) e das divindades (sobrenatureza). Estas não são categorias estanques, pois homens, deuses e animais convivem em espaços comuns, em constante interação. As fronteiras entre estes domínios são muito tênues, podendo ser transpostas facilmente. Os Mbyá-Guarani se encontram *entre* os domínios da natureza e da sobrenatureza. Por um lado, os Mbyá-Guarani podem ingressar no domínio da sobrenatureza, transformando-se também em divindades, o que é o objetivo de todo Mbyá-Guarani. Por outro lado, os

¹⁰ FISCHLER, Claude. *E/ (b)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama, 1995.

¹¹ BARTH, Frederik. Grupos étnicos e suas fronteiras. In: POUTIGNAT, Philippe; STREIFF-FENART, Jocelyne (Org.). *Teorias da etnicidade*. São Paulo: Editora da Unesp, 1988. p. 185-227.

¹² GONÇALVES, José Reginaldo Santos. A fome e o paladar: uma perspectiva antropológica. In: *Seminário alimentação e cultura*. Rio de Janeiro: Funarte, 2002. p. 7-16.

Mbyá-Guarani podem sair de seu domínio em direção à natureza, tornando-se animais, o que todo Mbyá-Guarani procura evitar. Ocorre que a transposição destes domínios é controlada através do respeito a uma série de regras, dentre elas destacam-se as regras alimentares.

Os Mbyá-Guarani, para se tornarem deuses, precisam atingir o *aguyje*, que é o estado de totalidade acabada, a perfeição, a maturidade, a plenitude do desenvolvimento¹³. É construir um corpo e uma alma perfeitos. Para tanto os Mbyá-Guarani devem consumir apenas os “alimentos perfeitos”. Estes são alimentos, tanto de origem animal quanto de origem vegetal, criados pelos deuses para que os Mbyá-Guarani possam se alimentar. Os deuses também ensinaram aos Mbyá-Guarani como devem ser obtidos, preparados e consumidos estes alimentos a fim de alcançar o *aguyje*. Em função deste preceito cosmológico estes indígenas se esforçam em conservar uma série de espécies vegetais desde tempos imemoriais, tidos como as melhores iguarias da cultura Mbyá-Guarani. Também, como poderiam ser ruins os alimentos criados pelos deuses?

Dentre muitas outras, destacam-se como espécies vegetais, o milho (*avaxi eté*), o feijão (*komandá*), a mandioca (*mandiô*), a abóbora (*andai*), a melancia (*xanjan*), a batata-doce (*jetý*) e o amendoim (*manduri*). São tipos especiais destas espécies que, segundo os Mbyá-Guarani, só eles têm. Já dentre as espécies animais, igualmente criadas pelos deuses, destacam-se o tatu (*kuruxã'i*), o porco-do-mato (*coxi*), os peixes (*pirâ*), o queixada (*ta'y tetu*), a anta (*mboren*) e alguns pássaros (*giyra'i*). Todos estes alimentos, criados pelos deuses, fazem bem para o corpo e a alma dos Mbyá-Guarani, além de possuírem um sabor largamente apreciado. Mal mesmo fazem os alimentos que são oriundos de fora de sua cultura, como os alimentos dos brancos. Os alimentos dos Mbyá-Guarani só fazem bem.

¹³ CADOGAN, León. *Ayru rapyta*: textos míticos de los Mbyá-Guaraní del Guairá. Assunção: Fundación “León Cadogan”, 1997.

Mas, a fim de obter o *aguyye*, uns alimentos são mais apropriados que outros. Para tanto, o corpo e a alma dos Mbyá-Guarani não podem ser dissociados. Corpo perfeito significa alma também perfeita e vice-versa. O corpo perfeito, neste caso, é o corpo magro, leve para poder ascender ao mundo sobrenatural ainda em vida. Além disso, a alma perfeita circula pelo esqueleto dos indivíduos deste grupo, enquanto que a alma ruim (ou telúrica) circula pela carne e pelo sangue deles. Desta forma, um corpo magro atrapalha a circulação da alma imperfeita pelos corpos dos Mbyá-Guarani. Assim, dentre os alimentos tradicionais deste grupo, alguns são mais recomendados que outros. Os alimentos que engordam os indivíduos devem ser consumidos com mais parcimônia¹⁴.

As formas de preparação dos alimentos são de suma importância para atingir esta perfeição. Um mesmo alimento pode ser mais ou menos “leve” – termo êmico – dependendo do seu modo de preparação. Isso é uma das razões para que os Mbyá-Guarani prefiram os alimentos assados e/ou grelhados em detrimento dos alimentos fritos e/ou cozidos.

Já a transposição ao domínio da natureza ocorre quando os Mbyá-Guarani são possuídos pelo *tupichua* (ou simplesmente *pichua*), que nada mais é que o espírito da carne crua ou o espírito do jaguar (principal inimigo mitológico destes indígenas). Ao se apoderar dos corpos dos Mbyá-Guarani este espírito os transforma em animais. As regras alimentares que evitam este apoderamento dizem mais respeito às formas de preparação e consumo do que aos alimentos propriamente ditos. Por exemplo, o consumo de carnes cruas é estritamente proibido, pois só os animais consomem carnes cruas. Também não se deve comer carnes sozinho na floresta porque, desta forma, está se negando o princípio social da reciprocidade e agindo como os animais¹⁵. Nestes casos o *tupichua* se apodera dos Mbyá-Guarani transgressores das regras alimentares.

¹⁴ TEMPASS, Mártin César. *Orerémbiú: a relação entre as práticas alimentares e os seus significados com a identidade étnica e a cosmologia Mbyá-Guarani*. Porto Alegre, 2005. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) - Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

¹⁵ Ibidem.

Culinária e gênero

O interessante é que, tendo a alimentação este importante papel na mediação dos domínios do cosmos Mbyá-Guarani, passa pelas “mãos” das mulheres a realização do objetivo de todos os indivíduos deste grupo – que é atingir o *aguyje* -, pois elas produzem e preparam as comidas. Além de nutrir, as mulheres também são responsáveis pelo destino extra-humano dos Mbyá-Guarani. Elas detêm o poder culinário. São também as mulheres que realizam as escolhas alimentares no grupo. Elas têm voz ativa na decisão do que cada “unidade de comida” irá plantar em suas roças, a variedade e a quantidade. Elas escolhem o “menu” de cada refeição, sem consultar os homens do grupo. Isto é, decidem quais alimentos serão utilizados e como eles serão preparados. Também, nos casos de compras no comércio – freqüentes na atualidade – as mulheres possuem a prerrogativa da escolha.

Contudo, os Mbyá-Guarani possuem uma série de interdições alimentares que atingem alguns indivíduos em determinadas ocasiões. O que chama a atenção é o fato de que a maioria destas interdições recaia justamente sobre as mulheres, protagonistas das práticas alimentares dos Mbyá-Guarani. Embora a maioria dos Mbyá-Guarani não confirme esta informação, alguns interlocutores afirmaram que os homens precisam respeitar algumas regras alimentares por ocasião dos ritos de iniciação, da couvade e da gravidez da esposa.

Já as mulheres Mbyá-Guarani podem comer tudo o que os homens comem, exceto nos períodos de iniciação, de menstruação, de gravidez e amamentação. Ou seja, os períodos em que as mulheres respeitam prescrições alimentares são mais numerosos e freqüentes que os períodos dos homens. Além disso, as mulheres não podem consumir o *zapallo* (abóbora menina, geralmente utilizada para fazer doces) desde

o nascimento até a menopausa. Os Mbyá-Guarani crêem que o consumo deste alimento deixa o ventre “duro” e dificulta a gestação¹⁶.

A menstruação requer uma série de cuidados das mulheres Mbyá-Guarani. Neste período elas devem se privar de várias coisas e manter alguns cuidados alimentares. Em suma, a mulher precisa dormir separada de seu marido e os banhos são proibidos. A mulher menstruada não pode ter contato com a água fria e precisa, obrigatoriamente, ingerir chás de uma determinada erva – cujo nome não foi revelado pelos Mbyá-Guarani. Quanto à alimentação, nestes períodos ela não pode consumir nada que contenha sal. Ela não pode nem sequer tocar no sal. A comida não-tradicional – comida dos brancos (*juruá*) – deve ser evitada, principalmente os alimentos industrializados, tidos como mais perigosos. Café, biscoitos e salgadinhos são as comidas mais lembradas pelos Mbyá-Guarani quanto a esta interdição. Dentre os alimentos tradicionais da culinária Mbyá-Guarani as mulheres precisam evitar a ingestão de pimentas, doces e amendoim. Este último, juntamente com o açúcar dos brancos (*juruá*), é perigoso porque faz com que a mulher perca sangue em demasia. Durante a menstruação, quanto mais “natural” – expressão êmica – for a comida, melhor. Não respeitar estas regras alimentares coloca em risco a própria vida da mulher e, mais, causa sérios problemas espirituais aos seus convivas, em função dos preceitos cosmológicos.

Tem que CUIDAR. Não sei, branco é diferente, né? Minha mulher, quando tá de misturação [menstruação] ... , nem durmo com ela. É proibido, né? [...] Fica tratando, dá uns remédios [chás] para ela, e não pode tocar no sal. [...] Tem que banhar só depois de quatro dias. Vocês não! Vocês podem tomar quando ... Não quero falar da mulher de vocês. [...] Vocês quando tem misturação [menstruação], come bolachinha, come café, doces também. Pra vocês não faz

¹⁶ LARRICQ, Marcelo. *Ipytuma: construcción de la persona entre los Mbyá-Guarani*. Missiones: Editorial Universitaria, 1993.

mal, né? Alguma pimenta, sal. Guarani, nada! (Entrevista com Mbyá-Guarani, 09/06/2005).

Destaquei o termo “cuidar” na citação acima, pois não é apenas a mulher que precisa ter estes cuidados, mas sim todo o grupo – os membros da “unidade de comida” – que precisam “cuidar” para que nenhuma mulher descumpra as regras alimentares do período da menstruação. Isso porque, como já exposto, todo grupo corre riscos caso ocorra um “descuido” alimentar. Mais uma vez, o destino dos Mbyá-Guarani está nas mãos das mulheres.

Segundo os Mbyá-Guarani, as mulheres só engravidam através do consentimento das divindades. Para tanto são realizados vários ritos na *Opy* (casa de rezas). Mas, evitar determinados alimentos também auxilia na concepção. Infelizmente, os Mbyá-Guarani não revelaram quais são os alimentos que devem ser evitados. Uma vez grávida, a mulher Mbyá-Guarani precisa manter outros cuidados alimentares. Ao contrário da nossa sociedade, onde se fala que a mulher precisa “comer por dois”, as mulheres Mbyá-Guarani devem ingerir pouca quantidade de alimentos durante a gestação. E apenas alimentos “naturais”. A comida dos brancos (*juruá*), tida como não-natural, deve ser evitada, pois esta pode trazer feitiços, matando a mãe e/ou o feto. Um simples prato de feijão-com-arroz e carne, agora freqüentemente preparado pelos Mbyá-Guarani, faz muito mal à mulher grávida por causa do ingrediente arroz, que é comida de *juruá*.

Sobre a gravidez, o que mais foi destacado em minhas conversas com os Mbyá-Guarani, sobretudo pelos homens, foram os “desejos” que as mulheres têm enquanto grávidas. Em tom jocoso os Mbyá-Guarani contaram várias histórias sobre os “desejos” alimentares de suas mulheres. Houve um Mbyá-Guarani que teve que se deslocar a várias aldeias a fim de obter um determinado alimento tradicional (*orérembi'ú*) desejado por sua mulher. Outro Mbyá-

Guarani relatou que sua esposa passou dois dias inteiros apenas ingerindo laranjas.

Quando a criança nasce, até o fim da amamentação, é interessante que a mãe continue com seus cuidados alimentares, sendo então permitido o consumo de quantidades maiores de comida. Machado aponta que a mulher não pode comer sal, carne e doce pelo período de, no mínimo, duas luas após o nascimento de seu filho¹⁷. Segundo Larricq¹⁸, neste período as mulheres devem se abster de ingerir alguns tipos de mel e animais silvestres.

Através da alimentação as mulheres Mbyá-Guarani também podem controlar o número de filhos nascidos no mesmo parto. O consumo de alimentos “duplos” faz com que as mulheres deste grupo gestem filhos gêmeos. Como o nascimento de gêmeos, tradicionalmente, representa um perigo para a sociedade Mbyá-Guarani, os alimentos “duplos” configuram uma interdição alimentar para as mulheres, inclusive quando ainda são meninas. Os frutos geminados – como a banana geminada – são exemplos desta interdição alimentar¹⁹.

O número de mulheres por “unidade de comida” é muito variável. Em campo, observei desde “unidades de comida” com apenas uma mulher até unidades com oito ou nove mulheres. O mais comum é ter cinco ou seis mulheres, em média, em cada uma destas unidades. Ter filhos é uma dádiva para os Mbyá-Guarani, sendo o número elevado de filhos um orgulho para eles. Estes indígenas se tornam pais muito cedo. A mulher Mbyá-Guarani mal acaba de amamentar um filho e já engravidada novamente. É este o ideal do grupo. Adicionando-se a isso os períodos de menstruação, é possível afirmar que, pelo número de mulheres por “unidade de comida”, sempre – ou quase sempre – há no grupo alguma mulher que precisa manter maiores cuidados alimentares.

Como afirmado anteriormente, os homens possuem um menor número de interdições

¹⁷ MACHADO, Maria Paula Prates. *Nascendo e crescendo como Mbyá-Guarani: reflexões sobre práticas e referências mito-cosmológicas*. Porto Alegre, 2006. Monografia (Graduação em Ciências Sociais) – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

¹⁸ LARRICQ, Marcelo. *Ipytuma: construcción de la persona entre los Mbyá-Guarani. Missones*. Editorial Universitária, 1993.

¹⁹ MACHADO, Maria Paula Prates. *Nascendo e crescendo como Mbyá-Guarani: reflexões sobre práticas e referências mito-cosmológicas*. Porto Alegre, 2006. Monografia (Graduação em Ciências Sociais) – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

alimentares, no que tange a ocasiões especiais. E, é interessante destacar, as regras alimentares dos homens, no caso da couvade e da gravidez de sua mulher, são similares às regras que as mulheres respeitam neste período. Ou seja, nestes momentos, homens e mulheres podem comer as mesmas comidas.

Na prática é isso que ocorre, com exceção das crianças menores de um ano que recebem “papinhas” especiais, homens e mulheres consomem os mesmos alimentos. Não só o homem e a mulher “grávidos”, mas toda a “unidade de comida” consome exatamente a mesma comida. Este ponto será melhor trabalhado na seqüência.

Cabe ainda destacar que muitas das prescrições alimentares referentes a períodos específicos se “encaixam” nas regras alimentares para atingir o *aguyje*. Desta forma, os alimentos preparados nestes períodos são bem aceitos por todo o grupo, não apenas pelas pessoas que se encontram com alguma restrição alimentar.

Como já afirmado, homens e mulheres partilham as tarefas de produção alimentar. Os homens caçam, pescam e coletam e as mulheres se dedicam a horticultura. Já o trabalho de transformação dos alimentos em comida, de acordo com os preceitos culturais, é exclusivamente feminino. Para tanto, as mulheres da “unidade de comida” trabalham conjuntamente nas tarefas culinárias. Em um ritmo bem característico da cultura Mbyá-Guarani, de forma lenta e constante, as mulheres sempre – ou quase sempre – estão ocupadas com alguma atividade culinária. Diferentemente da nossa sociedade, onde as comidas são preparadas em horários específicos, geralmente logo antes das refeições, as mulheres Mbyá-Guarani “cozinham” em tempo integral. Ou melhor, pensando em termos do sistema culinário Mbyá-Guarani, as mulheres estão sempre desenvolvendo alguma atividade relacionada com a alimentação do grupo, seja de produção, estocagem, preparação, etc. Nesse

aspecto também se inserem as práticas rituais – desenvolvidas na *Opy* – para que não faltem alimentos ao grupo.

Mas, como já destacado, o ritmo das tarefas culinárias é bastante peculiar. Em campo, acompanhei a preparação de um bolo de milho verde, que pode exemplificar este ponto. Tudo começou nas primeiras horas da manhã com a colheita das espigas de milho na roça próxima ao conjunto de casas da “unidade de comida”. Feito isso, as mulheres se ocuparam com a estocagem de feijão e com a secagem das folhas de fumo (*petyá*) – também considerado um alimento pelos Mbyá-Guarani. Por volta das doze horas algumas mulheres começaram a ralar o milho verde, enquanto que outras se ocuparam em assar uma carne (*xo’ô*) de caça. O milho ralado foi guardado e somente no final da tarde, depois das mulheres assarem algumas batatas doces e trabalharem mais um pouco na estocagem do feijão, foi preparada a massa do bolo de milho verde. Porém, o bolo não foi imediatamente assado. A massa foi guardada para ser assada no outro dia pela manhã.

Todo esse trabalho foi realizado em ritmo lento, sendo interrompido várias vezes. Não existe pressa na sociedade Mbyá-Guarani. Enquanto trabalham, as mulheres Mbyá-Guarani conversam, riem e brincam com as crianças. Chama a atenção de quem vê de fora a “leveza” que as mulheres Mbyá-Guarani atribuem as suas atividades culinárias. Tudo parece um grande e contínuo divertimento. Não é à toa que Gilberto Freyre²⁰, falando das sociedade indígenas em geral, afirmou que as atividades culinárias são “agradáveis” às mulheres indígenas.

Este “cozinhar” contínuo das mulheres Mbyá-Guarani faz com que sempre se tenha alguma comida pronta, à disposição de quem estiver faminto. Isso é característico da sociedade Mbyá-Guarani: sempre há alguma panela no fogo ou perto dele com alguma comida pronta. Os Mbyá-Guarani, diferentemente da

²⁰ FREYRE, Gilberto. *Casa-Grande & Senzala*: formação da família brasileira sob o regime de economia patriarcal. 13. ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 1966.

nossa sociedade, não se importam nem um pouco em comer alimentos “frios”. Além disso, eles não possuem horários pré-estabelecidos para realizar as refeições. Comem quando sentem fome (*akaruxê*). E quando a fome chegar sempre haverá alguma comida pronta para ser servida.

Antes de dar seguimento à argumentação é interessante desfazermos um mal entendido. Muitos autores, ao relatar as práticas alimentares dos grupos indígenas, afirmam que os homens comem primeiro e só depois comem as mulheres e as crianças. Esta tomada alimentar em momentos separados normalmente é descrita com um tom altamente pejorativo, em muitos casos é insinuado que mulheres e crianças comem o que sobra – e quando sobra – dos alimentos dos homens. Isso não ocorre bem assim entre os Mbyá-Guarani e suspeito que não deve ocorrer também nas demais sociedades indígenas. De fato, em algumas poucas ocasiões, a tomada alimentar se dá em momentos separados entre homens e mulheres. Este é o caso, por exemplo, das refeições altamente formais e duplamente estruturadas (as práticas Mbyá-Guarani são justapostas às práticas dos brancos) que são servidas aos visitantes brancos nas aldeias. Nesta ocasião os hábitos cotidianos são postos de lado e outros ritos alimentares são acionados em função da presença dos “estrangeiros”. Ocorre que o contato com a sociedade envolvente é uma tarefa exclusivamente masculina. Tradicionalmente este contato é considerado perigoso, e as mulheres são preservadas disso. Assim, as mulheres não fazem parte da comensalidade destas refeições, alimentando-se em separado. Excluídas estas refeições, homens, mulheres e crianças Mbyá-Guarani se alimentam quando sentem fome. E, ao menos entre os Mbyá-Guarani, não existe nenhum privilégio alimentar masculino.

No final das contas, mesmo com as interdições alimentares específicas, homens e mulheres consomem as mesmas comidas em todas as ocasiões. Ocorre que

a comida preparada pelas mulheres é partilhada por todos os indivíduos da “unidade de comida”. O que um come, todos comem. As mulheres decidem o “menu” e neste “menu” nunca haverá algo que elas – ou outros indivíduos – não possam comer. Em nenhuma ocasião presenciei o preparo de alguma comida “especial” para um indivíduo específico. Se um membro da “unidade de comida” não pode no momento consumir sal, então os alimentos são todos preparados sem sal e todo o grupo comerá esta comida. Assim, além de partilhar alimentos, homens e mulheres compartilham também as interdições alimentares. E, como já assinalado, na maioria das ocasiões há no mínimo alguma mulher precisando respeitar alguma interdição alimentar. Desta forma, a alimentação cotidiana de todos os indivíduos Mbyá-Guarani é pautada pelas prescrições alimentares femininas.

Contudo, homens e mulheres Mbyá-Guarani ingerem a mesma quantidade de alimentos? Tal qual em outras sociedades as mulheres consomem mais frutas e verduras (saladas) enquanto os homens consomem mais carnes? Os Mbyá-Guarani, quando questionados sobre isso, são enfáticos em afirmar que não existe nenhuma diferença a este respeito. Homens e mulheres, além de consumirem os mesmos alimentos, ingerem quantidades similares de alimento. Nas observações de campo é difícil a comparação entre as quantidades alimentares consumidas por homens e mulheres, posto que as refeições ocorrem de forma fracionada inúmeras vezes ao dia. Mas, é possível perceber que tanto homens quanto mulheres ingerem pouca quantidade de alimentos, em comparação com a sociedade envolvente. Ocorre que, para fins de alcançar o *aguyje*, os Mbyá-Guarani devem comer apenas o “necessário”, para tornar o corpo leve. E este “necessário” também é muito pouco, posto que as divindades do grupo aliviam o sentimento de fome (*akaruxé*) dos indivíduos que praticam corretamente

os ritos. Além disso, os Mbyá-Guarani também se alimentam das Belas Palavras – linguagem divina – e de bons sentimentos. Em suma, os Mbyá-Guarani, por questões cosmológicas, ingerem uma baixa quantidade de alimentos.

As verduras não fazem parte da dieta tradicional (*orérembi'ü*) dos Mbyá-Guarani. Já as frutas são parte considerável da dieta, sendo largamente consumidas. Homens e mulheres consomem as mesmas frutas e em quantidades similares. Se existir alguma diferença significativa entre o consumo de frutas entre homens e mulheres, arrisco afirmar que os homens comem mais frutas que as mulheres. Ocorre que o consumo de frutas está muito relacionado com a ocasião. Como são os homens que mais andam pelas matas eles se deparam com as árvores frutíferas mais freqüentemente. No que tange ao consumo de carnes, homens e mulheres consomem quantidades similares.

Algumas considerações sobre a dinâmica alimentar

Ao longo deste artigo procurei descrever o sistema culinário Mbyá-Guarani e os seus recortes quanto aos gêneros. Contudo, este sistema culinário, como todos os demais, não é estático. Ao contrário, ele é um processo. Uma síntese entre tradição e inovação constantemente atualizada. Desta forma, o termo “tradicional”, largamente empregado neste artigo, ainda pode ser aplicado para a alimentação atual dos Mbyá-Guarani, posto que esta se encontra em transformação?

Os Mbyá-Guarani, em seus discursos, se mostram insatisfeitos com as modificações em suas práticas culinárias. Segundo os meus interlocutores, todas as mudanças na alimentação deste grupo são “culpa” da sociedade envolvente. Na concepção dos Mbyá-Guarani, foram os “brancos” que, ao se apropriarem das terras indígenas, impediram que os Mbyá-Guarani produzissem os seus próprios alimentos de forma

tradicional²¹. Com isso, eles se tornaram dependentes de uma série de práticas alimentares da sociedade envolvente. Tal discurso, bem ensaiado entre os indivíduos Mbyá-Guarani, reflete uma preocupação com a delimitação da sua identidade étnica, pontuada pela alimentação e, mais do que isso, procura “responsabilizar” a sociedade envolvente pela não proteção das culturas indígenas.

No entanto, no trabalho etnográfico é possível perceber que isso não é bem assim. Afinal, os discursos sobre a alimentação costumam não coincidir com as práticas alimentares. Entre os Mbyá-Guarani, as mudanças alimentares não são apenas determinações externas. Estes indígenas possuem papel ativo nestas mudanças. Mesmo no contexto atual que lhes é desfavorável, são os Mbyá-Guarani que definem (em grande parte) as suas trajetórias. E isso é bem patente nas condutas alimentares. Práticas alimentares da sociedade envolvente vêm sendo incorporadas ao sistema culinário Mbyá-Guarani como um todo (desde as técnicas produtivas até as normas de distribuição). Contudo, a incorporação de novos elementos (no caso, alimentos) ao sistema alimentar Mbyá-Guarani não reflete uma ruptura com os padrões tradicionais, pelo contrário, assinala uma continuidade²². E esta continuidade se verifica justamente porque os Mbyá-Guarani são os principais agentes da dinâmica do seu sistema alimentar.

Ocorre que, neste sistema altamente dinâmico, as incorporações de novos elementos se dão em conformidade com o estoque de significados culturais pré-existentes. Só é incorporado aquilo que é compatível com o sistema vigente. E, em muitos casos, os novos elementos (alimentos) são ressignificados a fim de se encaixarem nos preceitos culturais do grupo. Desta forma, a alimentação muda, mas não deixa de ser “tradicional”. Como argumenta Marshall Sahlins²³, quanto mais a coisa muda, mais ela permanece.

Diante do exposto e do que foi observado no

²¹ TEMPASS, Mártin César. Distribuição de cestas básicas entre os Mbyá-Guarani. In: *Associação Brasileira de Antropologia. 26º Reunião Brasileira de Antropologia, 2008, Porto Seguro. CD-ROM.*

²² TEMPASS, Mártin César. A alimentação tradicional dos Mbyá-Guarani: saberes e fazeres. In: *Associação Brasileira de Antropologia. 25º Reunião Brasileira de Antropologia: saberes e práticas antropológicas – desafios para o século XXI, 2006, Goiânia. CD-ROM.*

²³ SAHLINS, Marshall. *Ilhas de história*. Rio de Janeiro: Zahar, 1990.

trabalho etnográfico, mesmo com a adoção de alguns alimentos e técnicas novas, com a dinâmica alimentar, o caráter “democrático” na produção e consumo dos alimentos permanece entre os Mbyá-Guarani, inclusive no que tange a igualdade entre gêneros. Ocorre que os novos elementos acrescentados são compatíveis com o sistema cultural deste grupo, que tem na reciprocidade um dos seus principais pilares. Mesmo comprando parte dos seus alimentos no comércio – tendo que se dedicar na obtenção de recursos monetários para tanto – o caráter “democrático” da alimentação Mbyá-Guarani permanece, sendo orquestrado pelas mulheres. Contudo, cabe assinalar, que em outras sociedades indígenas, diferentemente dos Mbyá-Guarani, o contato com a sociedade envolvente vem produzindo mudanças alimentares profundas, afetando inclusive o caráter “democrático” da produção e consumo dos alimentos. Mas, mesmo assim, estas mudanças são compatíveis com o sistema cultural vigente.

Considerações finais

Para finalizar, os Mbyá-Guarani, como vários outros grupos indígenas, são extremamente “democráticos” na distribuição e no consumo dos alimentos. Nesta sociedade, amplamente calcada no princípio da reciprocidade, ou todos se saciam ou todos passam fome. Homens e mulheres Mbyá-Guarani possuem regras alimentares distintas para determinadas ocasiões. Porém, na prática, ambos consomem os mesmos alimentos e em quantidades similares.

A alimentação Mbyá-Guarani, enquanto sistema, está relacionada a todos os demais elementos constitutivos da cultura Mbyá-Guarani. Desde a transposição dos domínios cosmológicos até a divisão sexual do trabalho. A alimentação é um fato social total – conforme concepção de Marcel Mauss²⁴. O

²⁴ MAUSS, Marcel. *Sociologia e Antropologia*. São Paulo: E.P.U., 1974. 2v.

interessante é que este importante papel da alimentação na sociedade Mbyá-Guarani é gerenciado pelas mulheres.

Referências

- BARTH, Frederik. Grupos étnicos e suas fronteiras. In: POUTIGNAT, Philippe; STREIFF-FENART, Jocelyne (Org.). *Teorias da etnicidade*. São Paulo: Editora da Unesp, 1988. p. 185-227.
- CADOGAN, León. *Ayru rapyta*: textos míticos de los Mbyá-Guaraní del Guairá. Assunção: Fundación “León Cadogan”, 1997.
- FISCHLER, Claude. *El (h)omnívoro*: el gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Anagrama, 1995.
- FREYRE, Gilberto. *Casa-Grande & Senzala*: formação da família brasileira sob o regime de economia patriarcal. 13. ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 1966.
- GONÇALVES, José Reginaldo Santos. A fome e o paladar: uma perspectiva antropológica. In: *Seminário alimentação e cultura*. Rio de Janeiro: Funarte, 2002. p. 7-16.
- GOODY, Jack. *Cocina, cuisine y clase*: estudio de sociología comparada. Barcelona: Gedisa Editorial, 1995.
- LADEIRA, Maria Inês; MATTA, Priscila. *Terras Guarani no litoral*: as matas que foram reveladas aos nossos antigos avós = Ka’agüy oreramói kuéry ojou rive vaekue ~y. São Paulo: Centro de Trabalho Indigenista, 2004.
- LARRICQ, Marcelo. *Ipytuma*: Construcción de la persona entre los Mbyá-Guarani. Missiones: Editorial Universitária, 1993.
- LEITE, Maurício Soares. *Transformação e persistência*: Antropologia da alimentação e nutrição em uma sociedade indígena amazônica. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2007.

LÉVI-STRAUSS, Claude. O triângulo culinário. In: SIMONIS, Yvan. *Introdução ao estruturalismo: Claude Lévi-Strauss ou a paixão do incesto*. Lisboa: Moraes, 1979, pp. 169-176.

LINHARES, Bianca de Freitas; TEMPASS, Márton César. Cruzar fronteiras sem abandonar seu território: as migrações transnacionais dos Mbyá-Guarani. In: *Encontro Internacional do FoMerco – os novos rumos do Mercosul*, 6, 2007. CD-ROM. Aracajú: FoMerco, 2007.

LUGON, Clóvis. *A República “comunista” cristã dos guaranis*. 1610-1768. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1977.

MACHADO, Maria Paula Prates. *Nascendo e crescendo como Mbyá-Guarani*: reflexões sobre práticas e referências mito-cosmológicas. Porto Alegre, 2006. Monografia (Graduação em Ciências Sociais) – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

MAUSS, Marcel. *Sociologia e Antropologia*. São Paulo: E.P.U., 1974. 2v.

MONTSERRAT, Ruth Maria Fonini. Línguas indígenas no Brasil contemporâneo. In: GRUPIONI, Luís Donisete (Org.). *Índios no Brasil*. Brasília: Ministério da Educação e do Desporto, 1994. p. 93-104.

SAHLINS, Marshall. *Ilhas de história*. Rio de Janeiro: Zahar, 1990.

TEMPASS, Márton César. *Orerémbiú: a relação entre as práticas alimentares e os seus significados com a identidade étnica e a cosmologia Mbyá-Guarani*. Porto Alegre, 2005. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) - Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

_____. A alimentação tradicional dos Mbyá-Guarani: saberes e fazeres. In: *Associação Brasileira de Antropologia*. 25º Reunião Brasileira de Antropologia: saberes e práticas antropológicas – desafios para o século XXI, 2006a, Goiânia. CD-ROM.

TEMPASS, Martin César. Distribuição de cestas básicas entre os Mbyá-Guarani. In: *Associação Brasileira de Antropologia. 26º Reunião Brasileira de Antropologia*, 2008, Porto Seguro. CD-ROM.

REPENSANDO A COMIDA: NOVOS OLHARES SOBRE O GÊNERO

"Cozinha especial e comida a qualquer hora": dos serviços de proprietários e cozinheiros nas casas de pasto, restaurantes e afins (Curitiba, 1890-1940)¹

Deborah Agulham Carvalho*

Resumo: Este artigo se propõe a apresentar o panorama das atividades realizadas por proprietários, *chefs*, cozinheiros, cozinheiras, criados e *conhecedores* das artes do preparar e servir comidas, pratos e refeições nas casas de pasto, restaurantes e afins abertos em Curitiba, como forma de caracterizar esses estabelecimentos e respectivos serviços, de modo que espaço e atividades remetam à questão de gênero.

Palavras-Chave: Casas de Pasto. Restaurantes. Serviços. Curitiba PR. Primeira República.

Abstract: This article presents the activities of owners, *chefs* and cooks during the preparation or sale of foodstuffs and their respective places of commerce in Curitiba. The final goal is the characterization of such institution and their services, so their respectively space and activities refer to the gender.

Keywords: Commerce. Restaurants. Services. Curitiba PR. First Republic.

Deborah Agulham Carvalho, Mestre em História pela Universidade Federal do Paraná. debagucar@hotmail.com

¹ Texto recebido: 08/06/2008.
Texto aprovado: 13/07/2008.

² Essa dissertação trouxe à tona a trajetória desses estabelecimentos comerciais, tendo como prioridade a temática alimentar. CARVALHO, Deborah Agulham. *Das casas de pasto aos restaurantes: os sabores da velha Curitiba (1890-1940)*. Curitiba, 2005. Dissertação (Mestrado em História) – Faculdade de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

Este trabalho surgiu de uma nova leitura da dissertação de mestrado “Das casas de pasto aos restaurantes: os sabores da velha Curitiba (1890-1940)”.²² Na tentativa de recortar os objetos estudados àquela ocasião - quais sejam, as casas de pasto, os restaurantes e afins -, vislumbrou-se a possibilidade de pensá-los através das atividades desempenhadas pelos profissionais ligados à cozinha e da competência dos proprietários desses estabelecimentos. À guisa de esclarecimento, o termo *afins* aplicado em correspondência aos estabelecimentos supracitados, deu-se como substituto dos restaurantes que também foram parte integrante dos bares, cafés, hotéis e pensões e naquela dissertação foram organizados por ordem alfabética a partir da palavra subsequente a *restaurante* - como *restaurante e bar*, *restaurante e café*, *restaurante, café e hotel*, *restaurante e hotel* e *restaurante e pensão*.

Na construção desse panorama foram trabalhados periódicos e fontes de imprensa, publicados entre 1890 e 1940, bem como os Livros de Impostos, Indústrias e Profissões para que se qualificasse e quantificasse tais serviços na cidade supracitada. Para que esse encaminhamento fosse seguido, casas de pasto, restaurantes e afins foram tratados sob dois pontos: (1) pela temática alimentar, caracterizados pelo que neles se comercializava - como os pratos das cozinhas do imigrante, nacional, regional e local -, bem como através dos (2) serviços que estavam ligados a eles - a exemplo da aquisição de profissionais capacitados - cuja maioria requisitada nos anúncios da época era do sexo masculino, ambientes limpos e proprietários (também em sua maioria homens) bastante atentos quanto à oferta de serviços. Tal conjunto de características procurou condizer com a nova realidade, que estava sendo desenhada pela instauração de novos espaços de lazer, sociabilidade e, sobretudo, comensalidade.

A trajetória dos proprietários de casas de pasto e restaurantes foi construída com grande fidelidade através

da análise dos dados existentes nos Livros de Impostos, Indústrias e Profissões (como o nome do proprietário, endereço do estabelecimento e atividade comercial). Percebeu-se que eles constituíram um grupo atuante no cenário comercial curitibano: entre 1890 e 1940 somaram-se 35 proprietárias e 177 proprietários. Esse resultado foi obtido unicamente pela contagem de homens e mulheres relacionados nessa fonte enquanto proprietários de casas de pasto e restaurantes, tendo sido excluídos dessa amostragem aqueles que não puderam ser identificados pelo gênero³.

Com a chegada da República, o Brasil procurou estar imerso no processo de modernização: cidades como Rio de Janeiro e São Paulo corresponderam nesse sentido e dialogaram com as mudanças do processo de urbanização através da inserção de novas práticas cotidianas, percebidas nas formas de vestir, comprar, relacionar-se socialmente, que alteraram o ritmo de vida da população local.

Ao se aproximar desse contexto, Curitiba também procurou estar envolta pelos ares da modernidade e, para tal, decidida a aplicar mudanças de cunho urbanístico e social. Em meio a essas mudanças, casas de pasto, restaurantes e afins foram elementos que estiveram imbricados na grande teia de relações que passaram a ser pensadas como constituintes desse novo panorama, cujos proprietários e proprietárias formaram um novo grupo que passou a ser atuante no cenário comercial curitibano.

Este texto pretende apresentar em que situações homens e mulheres exerceram suas atividades profissionais quando ligados às casas de pasto, restaurantes e afins na cidade de Curitiba, entre 1890 e 1940. Ao passarem por esses estabelecimentos ambos estiveram próximos à comida: ou na qualidade de proprietários e proprietárias, ou como cozinheiros e cozinheiras, – tendo sido esta última atividade desempenhada em maior incidência por homens. Assim, analisou-se como homens e mulheres

³ A exemplo das associações e sociedades recreativas que dispunham do serviço de casa de pasto e restaurante, bem como os proprietários que tiveram seus nomes abreviados; a falta de clareza nesse quesito não permitiu que se soubesse quando se tratava de homens ou mulheres.

exerceram seus papéis e a relação entre comida e gênero travada nos espaços de comensalidade e sociabilidade supracitados.

Casas de pasto

Casa de pasto é o “estabelecimento onde se serve de comer”⁴. Até a atualidade são poucas as informações obtidas sobre elas, visto que muitas vezes elas se confundem aos restaurantes, seja pela adoção do termo restaurante como substituto de casa de pasto ou pela ausência de informações mais precisas sobre elas. Segundo uma reportagem especial sobre alimentação publicada pela revista *O Cruzeiro*, a casa de pasto surgiu no Rio de Janeiro ao final de 1700, quando a população local participava do entrudo.⁵

No Paraná, enquanto pioneira na comercialização de refeições, num período ligeiramente posterior à emancipação político-administrativa ocorrida em 1853, ela inovou quanto ao caráter de suas atividades. Na condição de restaurante barato, cuja comida era servida ao longo do dia, sita no quadro urbano da capital paranaense, inseriu uma prática diferenciada quanto ao preparo, aquisição e realização das refeições. Um dos proprietários desse tipo de estabelecimento foi Guilherme Gotzen que, à época, disponibilizava ao público “[...] comidas á qualquer hora, com todo asseio necessário e preços razoáveis”.⁶

Entre 1890 e 1940, as casas de pasto apresentaram certa diversificação das características e no quesito alimentação comercializavam comidas boas e fartas, brasileiras e italianas, quentes e frias, além de vinhos, café, chá, leite e doces; no mais algumas ofereciam jogos de bilhar como divertimento e quartos para pouso a qualquer hora⁷.

Essa caracterização pôde ser construída em função de três anúncios publicados por seus proprietários nos jornais e periódicos da época, como fora feito pelos senhores Theodoro Stock, Angelo Belotto e Lourenço

⁴ CASA DE PASTO. In: SÉGUIER, Jaime de. *Dicionário Prático Ilustrado: novo diccionário encyclopédico luso-brasileiro*. 2. ed. revista. Porto: Lello & Irmão, Ltda. Editores, 1928. 1780 p.; p. 844.

⁵ SANTOS, L. S. A. Culinária através dos tempos. *O Cruzeiro*, n. 65, p. 55-61, 23 dez. 1967.

⁶ *O Dezenove de Dezembro*, Curitiba, 18 jul. 1855, não paginado.

⁷ *Diario do Commercio*, Curitiba, 09 jul. 1892, não paginado; *O Olho da Rua*, n. 32, não paginado, 11 jul. 1908; *A Sulina*, Curitiba, n. 3, não paginado, 04 out. 1919.

Marcassa – então proprietários de casas de pasto no quadro urbano da cidade; no entanto, dentro desse conjunto de características houve outros três estabelecimentos, que devido às informações coletadas em depoimento, complementam-se às fontes impressas.

O primeiro é o estabelecimento da família Stenzoski, no Portão, rocio da capital paranaense; de acordo com Escolástica Stenzoski Zanicoski (*dona Nena*), filha do proprietário João Stenzoski, além de terem sido comercializadas refeições, cujos pratos ela chamou de “*cozinha simples*” - a exemplo do feijão, arroz, carne, salada, batata e café – seu estabelecimento servia de local de parada para aqueles que saiam do rocio para o quadro urbano de Curitiba.

Quanto aos serviços em sua casa de pasto (embora esta tivesse sido anunciada como Restaurante Novo Mundo) *dona Nena* afirma que ela funcionou “por muitos anos” e que ao se aposentar, seu pai fechou o restaurante; ela mencionou ter trabalhado muito no estabelecimento, o que se deu até seu casamento. Quando os funcionários faltavam ao trabalho, o serviço era dobrado, visto que numa época em que não havia água encanada e a cozinha e o fogão eram grandes, fazia-se necessário atender à clientela com esmero⁸. Próximo a ele, e a algumas quadras de diferença, estava a casa de pasto de Carlos Petersen.

Dona Zélia Petersen, filha de Carlos Petersen, afirmou que o estabelecimento era modestamente chamado “casa de pasto”, local em que sua mãe criou oito filhos. Essa casa era freqüentada pelas pessoas provenientes do Umbará, Tatuquara e Ganchinho (também rocio de Curitiba) que traziam lenha para vender no quadro urbano da cidade.

Quanto à refeição preparada diariamente para venda, compunha-se de feijão, arroz, carne feita na panela de ferro (semelhante à posta), picadinho de carne com molho - que os colonos comiam pela manhã, para depois darem seqüência ao seu destino -, macarrão feito em casa, salada, cujas hortaliças eram aquelas plantadas no fundo da propriedade ou trazidas pelos colonos.

⁸ ZANICOSKI, Escolástica S. *Entrevista concedida a Deborah Agulham Carvalho*. Curitiba, 05 fev. 2003.

Enquanto esteve aberta a casa de pasto de Carlos Petersen teve grande movimento, inclusive por conta da construção do quartel, cujos funcionários costumavam fazer suas refeições nesse estabelecimento que ficava defronte a esta última construção⁹.

Já a casa de pasto da família Spessato localizava-se na Praça Generoso Marques e próxima ao Paço Municipal (quadro urbano de Curitiba) e funcionou sob o comando do proprietário, Florindo Spessato. Dentre os serviços, esse estabelecimento adotara o sistema *à la carte* no período de almoço e jantar, servindo macarrão, arroz, sopa, bife, picadinho, posta, peixe, camarão e risoto. Após o falecimento de seu Florindo, sua esposa, *dona* Joana, passou a comandar o estabelecimento. No ano seguinte ela veio a falecer e o funcionamento da casa de pasto ficou sob a responsabilidade de um parente.¹⁰

Sobre os papéis exercidos nesses três estabelecimentos, faz-se necessário pontuar cada qual separadamente: é interessante notar como no primeiro exemplo *dona* Nena, a filha do proprietário, esteve na lida da cozinha do Restaurante Novo Mundo até o seu casamento. Tendo preparado os alimentos que deveriam ser comercializados pela casa de pasto de seu pai, não se sabe qual a razão dela ter estado à frente da cozinha e deixado de mencionar a participação de outras mulheres da família (como das irmãs, caso as tivesse, ou da própria mãe).

Quanto ao relato de *dona* Zélia Petersen, nota-se que na casa de pasto de seu pai a família como um todo interagia nesse local; ainda que não fique claro quem esteve à frente da cozinha, deduz-se que as atividades nesse estabelecimento contavam com a colaboração de todos os membros da família. Assim, acredita-se que o espaço em que a mãe criou os filhos tenha sido a extensão da residência dos Petersen. Sobre a família Spessato, nota-se que a figura da mulher à frente da casa de pasto se deu após o falecimento do proprietário; é provável que esta tenha sido a alternativa para a manutenção do negócio e do sustento da família

⁹ PETERSEN, Zélia. *Entrevista concedida a Deborah Agulham Carvalho*. Curitiba, 06 fev. 2003.

¹⁰ FERREIRA, Adelina Lúcia S. *Entrevista concedida a Deborah Agulham Carvalho*. Curitiba, 23 jan. 2003.

ainda que nesse caso a esposa não tenha sido mencionada na lida da cozinha.

A partir da análise dos anúncios e dos depoimentos concedidos pelas filhas de proprietários de casas de pasto, nota-se que o detalhamento das atividades desempenhadas por homens e mulheres se deu pelos depoimentos. Os anúncios objetivaram chamar a atenção tão somente para a comida e a bebida comercializadas, bem como para o horário de funcionamento dos estabelecimentos; já os depoimentos permitiram que se vislumbrassem os papéis desempenhados pelos funcionários (ou parte deles) fazendo-se conhecer a dinâmica nesses estabelecimentos.

Restaurantes

No geral, eram ambientes caprichosos, confortáveis e de “*primeira ordem*”, onde era possível apreciar saladas, maionese, arroz, perdizes, codornas, bife a cavalo, peixes, camarões, comidas frias e quentes. Além dessas opções, preparavam comidas de caráter regional dentre as quais estavam o vatapá e o caruru, sendo o primeiro um prato que era anunciado nos jornais da época como característico do domingo.

A despeito das atividades desempenhadas por profissionais qualificados a Gruta Paulista de Manoel Athayde, localizada no edifício do Mercado, preparava comida brasileira, sendo que o comensal pagava o mesmo valor pela refeição do almoço e do jantar; seu habilidoso cozinheiro que havia trabalhado nos restaurantes dos hotéis da cidade preparava empadas, pastéis e croquetes¹¹.

Outros restaurantes comercializavam comida italiana e pratos das cozinhas brasileira, européia e portuguesa¹². Dispunham de “cardápios ao alto paladar” e dentre as bebidas os vinhos, os licores, o *whisky*, o champanhe, a cerveja e o café compunham esta categoria. Dentre eles estavam os estabelecimentos

¹¹ *Diario da Tarde*, Curytyba, 04 set. 1911, p. 3.

¹² *Diario do Commercio*, Curytyba, 13 jan. 1894, p. 3; *Diario do Commercio*, Curytyba, 12 jan. 1894, p. 3; *Diario do Commercio*, Curytyba, 19 mar. 1894, p. 2; *Diario do Commercio*, Curytyba, 10 fev. 1894, p. 2.

¹³ *Diario do Commercio*, Curityba, 18 dez. 1893, p. 3; *A Cidade*, Curityba, n. 276, não paginado, 12 out. 1929; *Paraná Mercantil*, Curitiba, não paginado, dez. 1939; *Paraná Mercantil*, Curitiba, não paginado, 1940; *Gran-Fina*, n. 10, não paginado, 26 out. 1940.

¹⁴ "Bebidas que servem como tônico e estimulante, prestando-se para levantar as forças depois de grandes tarefas. As mais típicas são preparadas com ovos (gema ou clara), acrescidos de uísque, gím e outros." *FIZZES*. In: ALGRANTI, Márcia. *Pequeno dicionário da gula*. Rio de Janeiro: Record, 2000. 544 p. p. 233.

¹⁵ O bife *a la tartar*, embora a palavra bife designe um pedaço de carne bovina grelhada, frita ou salteada, o termo *tartar* se refere à carne crua. *TARTAR*. In: *Ibid.*, p. 74; 485.

¹⁶ *O Miko*, Curityba, n. 5, não paginado, 07 nov. 1914.

¹⁷ *Diario da Tarde*, Curityba, 25 abr. 1899, p. 1; *Calendario do Paraná para 1912*, Curityba, não paginado; *Terra dos Pinheiros*, n. 1, não paginado, ago. 1921; *Annuario dos Impostos Federaes, Estaduas e Municipaes*, Curityba, não paginado, 1928; *Almanach dos Municipios*, Curitiba, não paginado, 1930; *Paraná Mercantil*, Curitiba, não paginado, 1940.

¹⁸ *Diario da Tarde*, Curityba, 07 nov. 1906, p. 3; *Diario da Tarde*, Curityba, 06 dez. 1906, p. 2; *Diario da Tarde*, Curityba, 10 dez. 1906, p. 1-2; *Diario da Tarde*, Curityba, 15 jan. 1907, p. 7.

cujos proprietários eram na maioria homens, como o Colombo de Augusto Grohs, a Gruta Azul de Silvio Rodrigues Teixeira, o Brasil de Alfredo Giraldi, exceto o Zacharias que pertencia à Albina Holmer, todos localizados no Centro de Curitiba.¹³

Já a sofisticação do estabelecimento também ficava por conta dos nomes atribuídos aos pratos e serviços, cuja escolha por um vocabulário mais rebuscado dava idéia de conhecimento na área: a exemplo disso havia o restaurante de Antonio Hennel, cuja especialidade era o preparo de coquetéis gin-fizz¹⁴ e bebidas finas; os bifes eram *a cavalo* e *à la tartar*¹⁵, a qualquer hora que se solicitasse, além dos sanduíches diversificados e disponíveis para escolha de acordo com o gosto do freguês.¹⁶

Outros restaurantes além de servirem refeições *à la carte*, entregavam comida em casa, preparavam marmitas e organizavam banquetes e festividades como batizados e casamentos. Dentre eles estavam o Sportmann de Francisco Stumbo, o Ponto Carioca de Antonio Vitale, o Viennense de Othmar Singer, o Elegante de José Fontana, o Itália de Dulcidio Soares, o Fritz de Henrique Bassfel dentre outros.¹⁷

Havia os estabelecimentos que aceitavam pensionistas e, mais especificamente, procuravam雇用 profissionais da arte culinária e de bem servir: como *maître d'hotel* estava o Sr. Fontana que trabalhava com "copeiros aptos para atender ao serviço", no Sportmann de Francisco Stumbo. Nesse caso, acredita-se que o quadro de funcionários composto por membros do sexo masculino tenha sido a escolha do proprietário.

Já o Restaurante União de Joaquim Gonçalves da Mota tinha como sócio Claro Lourenço dos Santos, que era um conhecido cozinheiro na cidade e também referenciado como *cozinheiro-chefe*, cujo serviço de copa estava a cargo do Sr. Sertori; nesse restaurante bem decorado servia-se até às 23 horas comida de alto paladar e boas bebidas que compunham a ampla adega do estabelecimento¹⁸.

Faz-se necessário apontar que ainda que os serviços de cozinheiro, copeiro e as atividades de proprietários permitam identificar homens e mulheres nessas funções, isso não ocorre quando se trata do público freqüentador. Ainda que os anúncios dos estabelecimentos remetam à sua presença e de pensionistas que pagavam mensalmente pelas refeições, não há o que precise se eram homens ou mulheres, bem como outros dados mais específicos.

Educação, cavalheirismo e honestidade do proprietário, sendo essa última característica ligada à sua atividade no preparo da comida, contribuíam para o sucesso do estabelecimento: “[...] É proprietário do mesmo o honesto profissional da arte culinária Sr. Alfredo Giraldi, cavalheiro de esmerada educação”.¹⁹

No quesito aquisição de funcionários, cuja maioria era representada por homens, asseio era importante e fazia a diferença na hora da admissão. Em anúncio, solicitava-se “[...] um criado limpo para restaurante...”²⁰ e também um *chef* de cozinha capacitado para realizar suas funções com maestria na área e conhecimentos europeus na arte do bem servir:

Atenção. Querem comer bem? E beber melhor? Podem visitar o Restaurante Familiar de Silvio Tellini há pouco tempo inaugurado na Praça Tiradentes 31. Onde encontrarão comidas exclusivamente à italiana, com hábil chefe de alta culinária, recém chegado da Europa.²¹

Diante dos estabelecimentos supracitados nesta categoria é possível perceber que a presença masculina nas atividades da cozinha era recorrente: assim, cozinheiros, *maître d'hotel*, copeiros, cozinheiros-chefes, criados e chefes de cozinha eram os encarregados no preparo das refeições. Em função da diversificação dos pratos, claro está que um significativo grau de conhecimento nas técnicas e no seu preparo era necessário não só para executá-los com responsabilidade, mas também aliar à diversidade de

¹⁹ *Paraná Mercantil*, Curitiba, não paginado, 1940.

²⁰ *Diario da Tarde*, Curityba, 20 dez. 1899, p. 1.

²¹ *O Miko*, Curityba, n. 2, não paginado, 05 set. 1914.

itens passíveis de serem solicitados pelos clientes a certeza de que, quando fossem pedidos, seriam preparados corretamente.

Restaurante e bar

O restaurante e bar, ao trazer ao público os dois serviços, instituiu uma segmentação alimentar, cuja escolha passou a compor grupos e finalidades diferenciadas, de acordo com o propósito pelo qual o espaço do estabelecimento era procurado: os itens do restaurante, como os bifes e os pratos da cozinha brasileira e européia e os do bar - o aperitivo, os frios, as conservas, as empadas e os pastéis.

O São Paulo Bar de Manoel Athayde, era um restaurante *à la carte* e tinha comida a preço fixo. Contava com a colaboração de dois cozinheiros aptos para essa função e oferecia serviço rápido, com preços acessíveis em salões adequados para a realização da refeição.

Lá degustava-se ragu de carneiro, vatapá, frango assado, carne de porco, carneiro, filés, omeletes, peixes, camarões, canja e legumes como pratos do restaurante; os petiscos, as empadas e os pastéis de galinha, palmito e camarão eram tidos como comidas de bar. Dentre as bebidas havia cervejas, *chops*, vinhos, conhaques, refrescos de xarope, chá, café, leite e chocolate. As sobremesas não ficavam de fora e dentre elas estavam os sorvetes de fruta, a salada de frutas e os doces.

Caso a idéia da junção de bar ao restaurante ou vice-versa fosse empecilho para uma boa freqüência, seu Manoel alertava seus fregueses quanto à decência de seu estabelecimento, já que era comandado por ele e sua senhora e que por esse motivo não deveria ser confundido com os de freqüência duvidosa.²²

O Bar Chic, de Luiz Puglieli & Filhos, procurava chamar a atenção da clientela através da expansão das suas instalações para o Grande Salão Restaurante. Dispunha de um ótimo cozinheiro francês e cozinheiros "sem rivais", bem como um copeiro

²² *Diario da Tarde*, Curitiba, 04 jan. 1913, p. 4; *Diario da Tarde*, Curitiba, 11 jan. 1913, p. 4; *Diario da Tarde*, Curitiba, 18 jan. 1913, p. 5; *Diario da Tarde*, Curitiba, 05 fev. 1913, p. 5; *Diario da Tarde*, Curitiba, 11 mar. 1913, p. 3; *Diario da Tarde*, Curitiba, 22 mar. 1913, p. 4; *Diario da Tarde*, Curitiba, 19 jun. 1913, p. 3.

conhecedor dos idiomas inglês, francês, espanhol, alemão e polonês; preparava pratos das cozinhas francesa, espanhola, italiana, além de canja de galinha, sopas, peixe, camarão, pombo, frango, vitela, carneiro, leitão, costeletas de porco e de carneiro, omeletes variadas, cabrito, coelho, talharim, ravióli, maionese e vatapá.

Recebria, diariamente, peixes, camarões e ostras de Paranaguá e dispunha de uma adega com bebidas finas. Para sobremesa, frutas secas, doces de confeitoraria e em calda. Serviços especializados não eram vistos como problema, já que preparavam ceias regadas a bebidas finas para particulares²³.

É interessante notar que os serviços destacados em anúncio por ambos os estabelecimentos remontam à diversificação dos pratos. Essa diversificação certamente foi possível pela aquisição de profissionais especializados e que aqui, a exemplo dos *restaurantes*, correspondem à figura masculina, conhecedores da função e das técnicas de preparo dos itens supracitados: no São Paulo Bar isso se deu devido à presença de dois cozinheiros capazes de desempenhar as atividades anunciadas e o Bar Chic pelo fato de que dispunha de um cozinheiro europeu.

Quanto aos serviços e à aquisição de pessoal especializado, ocorreu um fato peculiar: foi solicitada uma garçonete para trabalhar em bar e restaurante que tivesse experiência na função, a qual deveria se apresentar no estabelecimento sito no Centro da capital paranaense²⁴. Esse tipo de anúncio não era comum em se tratando da busca por profissionais do sexo feminino para compor o quadro de funcionários dos estabelecimentos, como o caso da garçonete para trabalhar num bar. No entanto, é válido lembrar que mulheres proprietárias de casas de pasto e restaurantes já estavam em atividade desde o final do século XIX e a presença feminina nos espaços de comensalidade e sociabilidade no exercício de uma profissão era fato.

Do exposto, observa-se que idéia de bar e da

²³ *Diario da Tarde*, Curityba, 06 jan. 1913, p. 3; *Diario da Tarde*, Curityba, 14 jan. 1913, p. 4; *Diario da Tarde*, Curityba, 10 abr. 1913, p. 5; *Diario da Tarde*, Curityba, 12 abr. 1913, p. 5; *Diario da Tarde*, Curityba, 22 abr. 1913, p. 4; *Diario da Tarde*, Curityba, 14 jun. 1913, p. 5.

²⁴ *Diario da Tarde*, Curityba, 08 nov. 1932, p. 3.

própria informalidade a qual ele remete estava mais ligada à categoria do estabelecimento do que à implantação de gêneros relativos a ele; isso se observa pelos produtos culinários anunciados nos periódicos, que ofertavam uma maior variedade de pratos, numa opção bastante superior aos petiscos. Entretanto, a preocupação com o corpo de funcionários (em sua maioria composto por homens) não ficou de lado e a eles os proprietários vincularam qualidade e diversidade nos serviços. Já a figura feminina foi referenciada bastante timidamente: no primeiro momento no comando do estabelecimento ao lado do esposo e no segundo através da solicitação da função específica de garçonete.

Restaurante e café

Ao final do século XIX, os cafés eram espaços públicos de sociabilidade, cuja presença masculina era quase unanimidade; assim, tendo sido locais de encontro desse grupo, esses estabelecimentos apresentavam uma movimentação constante, visto que eram abertos, principalmente, no quadro urbano da capital paranaense. Embora fossem freqüentados com a finalidade da sociabilidade e do encontro seus proprietários não descuraram dos serviços internos, que se aperfeiçoaram gradativamente.

Como parte dessa categoria, o Café e Restaurante Duque dos Abruzzo funcionava dia e noite e fornecia comidas para fora a qualquer hora que se desejasse, entregues pelo encarregado das marmitas. Lá eram preparados talharim com ovos e ravióli e aos domingos a especialidade eram os pratos estrangeiros. Preparava iguarias finas e pratos especiais e dispunha de vinhos italianos.

O “Duque” de Luiz Pugliele estava apto a receber pensionistas que deveriam pagar por mês para usufruir desse serviço; aceitava encomendas para casamentos, batizados e outras festividades e contava com o serviço

de bons empregados como o de “uma perfeita cozinheira” e de “um empregado-conductor das marmitas”. Comodidade nos preços, cuidado e organização nas funções de copa e cozinha eram as características desse café-restaurante²⁵.

No Restaurante Vienna, percebe-se a preocupação quanto à questão da organização do estabelecimento: tendo um adequado serviço de copa ligado à possibilidade de se realizar refeições sem horários fixos, dispunha de chá, café, leite, chocolate, dentre outras bebidas especiais²⁶.

De forma mais completa, o Restaurante Café Paraíso agregara ambos os serviços da maneira mais diversificada e para um grupo mais seletivo (conforme fora anunciado). Em busca de profissionais qualificados, esse estabelecimento procurava contar, “necessariamente”, com um cozinheiro “perito” na arte culinária e que fosse dotado de qualidades morais para trabalhar das sete às 20 horas. Mais tarde, esse estabelecimento procurava por “um ajudante de cozinheiro e uma mulher para serviços leves” serviços os quais alegava pagar bem.²⁷

Quando comparados os serviços desempenhados pelos funcionários do *restaurante e café* aos das categorias anteriores, nota-se que a solicitação por profissionais com funções diversas se deu com leve equilíbrio: ela perpassou por aqueles cuja prática remetia a três atividades auxiliares (mas não menos importantes) como a de ajudante de cozinheiro, de empregado para conduzir as marmitas e para a execução de serviços que não exigissem esforço; dentre essas, a última estava destinada à figura feminina. Quanto à lida direta no preparo da comida a “perfeita cozinheira” e o cozinheiro “perito” eram solicitados. Isso aponta para que em meio às categorias abordadas sejam percebidas as atividades que atentaram para determinados profissionais em detrimento de outros, bem como dentro desses recortes se perceba as presenças feminina e masculina

²⁵ *Diário da Tarde*, Curiyba, 01 jan. 1901, p. 3; *Diário da Tarde*, Curiyba, 07 jan. 1901, p. 3; *Diário da Tarde*, Curiyba, 28 maio 1901, p. 3.

²⁶ *O Olho da Rua*, Curiyba, n. 12, não paginado, 21 set. 1908.

²⁷ Entende-se que tais exigências se faziam necessárias, em função do que se procurava servir: geléia de mocotó, vatapá, peru assado, frango *au petit pois*, peixes, angu à baiana, sopa de tartaruga, macarronada, talharim, como pratos do restaurante; empadas de camarão e “petiscos” diversos, além de sorvetes de creme, de cacau, de morango e de abacaxi, salada de frutas, *chop*, café, leite quente e gelado e chocolate e outros refrescos, como itens do café. Bombons, caramelos e doces foram os produtos relativos à confeitoraria, que fora adicionada ao estabelecimento mais adiante. *Diário da Tarde*, Curiyba, 11 ago. 1911, p. 3; *Diário da Tarde*, Curiyba, 16 set. 1911, p. 2; *Diário da Tarde*, Curiyba, 21 set. 1911, p. 2; *Diário da Tarde*, Curiyba, 07 out. 1911, p. 2; *Diário da Tarde*, Curiyba, 21 out. 1911, p. 2; *Diário da Tarde*, Curiyba, 11 nov. 1911, p. 2; *Diário da Tarde*, Curiyba, 25 nov. 1911, p. 2.

ligadas em maior ou menor incidência às referidas categorias e sua relação com a comida.

Restaurante e hotel

Nesta categoria os proprietários dos hotéis procuravam oferecer ao público local serviços novos e diversificados em termos de acomodação e higiene, itens os quais perpassavam pelo espaço da cozinha e dos salões de refeição. Por volta da última década do século XIX os estabelecimentos relacionados ao restaurante e hotel se preocupavam quanto à oferta dos serviços de cozinha no almoço e no jantar, donde a noção de “boa mesa” incluía bifes e costeletas, doces e bebidas como a cerveja nacional ou importada.²⁸

²⁸ *Almanach do Paraná*, 1899; *Diário da Tarde*, Curitiba, 19 e 20 mar. 1900, p. 5; *Almanach Paranaense*, não paginado, 1900.

Contando com a especialidade de um *chef* capacitado para a execução das tarefas, alguns hotéis já lançavam mão de serviços a preço fixo e *à la carte*. A exemplo disso havia o Hotel do Comércio próximo à Estação da Estrada de Ferro que anunciava “[...] cozinha de 1^a. ordem dirigida por hábil chefe francês, podendo assim satisfazer os mais finos paladares. Pratos do dia. Especialidades em banquetes, casamentos, piqueniques, etc.”²⁹

O conhecimento dos demais serviços a serem desempenhados no hotel também foi levado em conta por um proprietário que, por dois anos consecutivos, chamava a atenção para a aptidão dos candidatos: “Precisa-se no hotel Paraná de um bom copeiro, de uma boa criada para arrumar quartos e de um ajudante cozinheiro; paga-se bem. Trata-se com o proprietário. Agostinho Leandro” e “No Paraná Hotel. Precisa-se de bom copeiro e um ajudante de cozinheiro. Não se faz questão de preço desde que sejam conhecedores do serviço... Agostinho Leandro”³⁰.

Esse tipo de solicitação por pessoal gabaritado demonstra o quanto o proprietário esperava que o seu negócio não ficasse à margem dos outros. Assim, prezava pela contratação de funcionários

²⁹ *Diário do Commercio*, Curitiba, 02 maio 1892, p. 3; *Diário do Commercio*, Curitiba, 02 jan. 1894, p. 2.

conhecedores da área, cujo retorno a esse investimento viria pelo aumento da freqüência dos clientes.

Outro estabelecimento concorreu em termos de qualidade nos serviços oferecidos: o London Restaurante-Hotel. Além de aceitar encomendas para banquetes, casamentos, batizados e demais festividades – inclusive a domicílio - servia comida ao longo do dia. E sendo o proprietário de tal estabelecimento, Hyppolito Sentenac, de origem francesa, tal condição lhe dava autonomia para ocupar um cargo específico, visto que atuara como um dos primeiros *chefs* de cozinha em hotéis parisienses, londrinos, nova iorquinos e fluminenses³¹.

O Hotel Tassi foi uma pequena venda localizada na esquina da Avenida Sete de Setembro com a Praça Eufrásio Correia e tinha como freqüentadores carroceiros e passageiros que desembarcavam na Estação. Nessa época, era costume receber pessoas que pediam pouso no estabelecimento, o que, aos poucos, permitiu que o espaço físico do hotel fosse ampliado. De gêneros de rápido preparo, passou a comercializar refeições mais elaboradas e em 1900 foi aberto com nome de Hotel Estrada de Ferro, cujo bom movimento nesse estabelecimento se dava pelos pratos da cozinha italiana, atentamente supervisionados por *dona* Ângela Tassi. Em 1911, após duas reformas, mudou seu nome para Hotel Tassi³² e contava com duas cozinhas,

[...] uma do restaurante e uma pequena, ao lado do salão de café, apenas para o preparo do desjejum. Por trás de um grande armário, que funcionava como um biombo, os garçons transitavam do salão de jantar para a cozinha. Esta possuía um grande fogão de lenha que ficava no centro e muitas pias. [...]. Junto à cozinha do salão de café havia uma despensa, onde eram armazenados os mantimentos, principalmente as marmeladas, compotas de pêras e pêssegos, molhos de tomates elaborados do plantio da chácara Tassi no Cabral. No porão armazenava-se o vinho que chegava da Europa em pipas e

³¹ *Diario do Commercio*, Curityba, 25 jan. 1894, p. 4.

³² *Diario da Tarde*, Curityba, 19 set. 1911, p. 2.

que era engarrafado, lacrado e etiquetado no próprio hotel. Colocavam uma etiqueta suplementar ao lado do rótulo com os dizeres: “engarrafado por Ângelo Tassi”.³³

³³ TEIXEIRA, E. T. *Hotel Tassi: o antigo hotel da estação*. Curitiba: Fundação Cultural de Curitiba, 1991. 178 p.; p. 24; 126.

Nota-se pela citação acima a existência de todo um processo de organização do estabelecimento, no sentido de não apenas melhor atender os fregueses, mas facilitar as atividades internas do hotel; nesse sentido, dispor de espaços funcionais, bem como produzir frutas e verduras que eram consumidas no local, aliados a um grupo de funcionários capacitados, que nessa citação correspondem aos garçons, fazia-se necessário para que se atraísse a clientela.

Já os demais estabelecimentos como o Hotel do Comércio e o London Restaurante-Hotel tinham em comum a experiência de ter no espaço da cozinha *chefs* cuja experiência no preparo da comida se dera na França. O Hotel Paraná chamava a atenção para a necessidade de integrar em seu quadro de funcionários um copeiro e um ajudante de cozinheiro (em momentos distintos); já a figura feminina, na qualidade de criada, não se encontrava ligada à cozinha do estabelecimento.

Restaurante e pensão

Esta categoria não se diferenciou das anteriormente tratadas se analisada pelo espaço e serviço de cozinha, pois contemplou as comidas frias, os petiscos finos, as carnes de peixe, camarão e frango e talharins, além de pratos mais genéricos, dentre os quais os das cozinhas brasileira, italiana e portuguesa, servidos no almoço e jantar; as bebidas eram nacionais e importadas e transitavam do café ao champanhe.

Preocupado em diferenciar o cardápio de domingo dos demais dias da semana, foi que o proprietário e cozinheiro Claro Lourenço dos Santos se organizou para preparar vatapá, dentre outras variedades, nesse mesmo dia e aceitava pensionistas

para o salão de refeições de sua Pensão Progresso. Seu estabelecimento contava com quartos confortáveis, luz elétrica, banhos quentes e frios a preços acessíveis para bem acomodar famílias e viajantes³⁴.

Já o proprietário da Pensão Democrata, síta à Rua do Rosário, procurava investir em funcionários bem capacitados para trabalhar na cozinha do estabelecimento: ele solicitara em anúncio “um hábil cozinheiro, um ajudante e uma mulher para pequeno serviço de cozinha”, tendo em vista que preparava comidas variadas e petiscos, regados a vinhos e bebidas de boa procedência. Para chamar a atenção da clientela, valia à pena, inclusive, apostar no diferencial: assim, para o freguês que consumisse mais de um mil réis era dada de brinde uma entrada para o cinematógrafo Central Park³⁵.

Sobre pensões e seus respectivos restaurantes, a revista *Calendário do Paraná* tão somente as relacionara e, nesse caso, atentou para aquelas que exclusivamente forneciam comidas: dentre elas duas eram pertencentes a mulheres, quatro a homens e uma não há identificação do proprietário ou da proprietária³⁶.

Nota-se que a especificação desse tipo de serviço pelos estabelecimentos passou a ser informação de certa relevância, já que alguns locais tidos como pensão passaram a trazer à tona a venda de comidas como um ponto significativo; nesse sentido, a procura por aquele serviço e o conhecimento prévio dos estabelecimentos que dele se ocupavam, seria facilitador para os futuros fregueses e para o comerciante que tinha melhor detalhadas as suas atividades.

Considerações finais

Do exposto, caracterizar *casa de pasto, restaurante, restaurante e bar, restaurante, café e hotel, restaurante e hotel e restaurante e pensão*, sem perder de vista os anúncios que serviram de amostragem para o seu enquadramento em cada categoria, significa pensar esses estabelecimentos a partir dos *sabores* e das

³⁴ *Caras e Carrancas*, Curityba, n. 6, p. 3, 31 out. 1902; *Diário da Tarde*, Curityba, 14 out. 1911, p. 2; *Paraná Mercantil*, Curitiba, não paginado, 1940.

³⁵ *Diário da Tarde*, Curityba, 30 abr. 1907, p. 2.

³⁶ *Calendário do Paraná para 1912*, Curityba, p. 304; *Calendário do Paraná*, Coritiba, ano IV-V, p. 291, 1915-1916.

atividades que perpassaram pelo espaço da cozinha, serviços e funcionários, conforme foi abordado.

O discurso dos anúncios das casas de pasto, se comparado aos reclames selecionados para amostragem nas demais categorias, aponta que a diferença entre casas de pasto e os demais estabelecimentos se dera pela comida: assim, sendo a casa de pasto o estabelecimento cuja comida era comum, o que fazia a diferença era a diversidade de pratos, ainda que as opções fossem mais simples.

No entanto, as demais categorias de estabelecimentos mostram que não só a variedade de pratos era necessária para driblar a concorrência, mas dispõer de funcionários hábeis que fizessem a diferença na hora de executar sua tarefa e, assim, atrair a clientela. Nesse sentido, é provável que as experiências europeias anunciadas a despeito do preparo das refeições nos restaurantes e afins, tenham sido adquiridas no ambiente familiar. Isso se justifica, pois, no Paraná, os imigrantes se instalaram com maior incidência já no primeiro ano de governo do Presidente de Província Lamenha Lins (1875-1877), com o intuito de gerar uma agricultura de abastecimento; em Curitiba, alemães, italianos, poloneses e ucranianos, por exemplo, deram não apenas uma nova feição à sociedade local, mas também atuaram nesse espaço, na qualidade de comerciantes – inclusive como proprietários de casas de pasto, restaurantes e afins.

Sobre os funcionários como um todo é importante ressaltar que, dentro de cada categoria, houve a preocupação dos proprietários quanto à escolha por profissionais que pudesse dar conta do serviço nos estabelecimentos: daí se observa a atuação de cozinheiros, *chefs*, copeiros e ajudantes cozinheiros, cuja representatividade se deu em maior grau por homens.

Não se sabe se diante dos anúncios que requisitavam copeiros e cozinheiros, algumas mulheres que desempenhavam essas mesmas funções chegaram a se candidatar às atividades demandadas pelos

proprietários, a ponto de serem contabilizadas como parte do quadro de funcionários que trabalhavam diretamente com a comida. Entretanto, conforme mencionado, a presença feminina no comando desses estabelecimentos era recorrente, visto que 35 mulheres exerceram as mesmas atividades que os 177 homens como proprietários dos estabelecimentos, no recorte de 1890 e 1940.

Quanto à figura feminina, viu-se que ela perpassou por todas as categorias. Na qualidade de proprietária Albina Holmer surge como anunciante do seu restaurante no quadro urbano da cidade em um único momento; no entanto, ela não faz menção a qualquer atividade especializada ligada à cozinha em seu estabelecimento, fosse ela desempenhada por homens ou mulheres.

Dentre os profissionais incumbidos da realização das comemorações de batizados e casamentos, não se sabe se em maior número homens ou mulheres estiveram à frente do preparo da comida para essas festividades, lacuna esta que também recai sobre *o e a* profissional que cuidava das marmitas.

Por fim, percebe-se que a presença feminina nesses espaços de comensalidade foi mais visível na qualidade de proprietárias e em menor grau quando exerciam outras atividades no estabelecimento: isso atenta para a questão da relação entre a mulher e a feitura da comida no espaço da casa como uma atividade própria da sua natureza e essa mesma relação exercida pelo homem nos estabelecimentos de comensalidade que, neste caso remete à profissionalização.

Referências

- CARVALHO, Deborah Agulham. *Das casas de pasto aos restaurantes: os sabores da velha Curitiba (1890-1940)*. Curitiba, 2005. Dissertação (Mestrado em História) – Faculdade de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

"Cozinha especial e comida a qualquer hora": dos serviços de proprietários e cozinheiros nas casas de pasto, restaurantes e afins (Curitiba, 1890-1940)

CASA DE PASTO. In: SÉGUIER, Jaime de. *Dicionário Prático Ilustrado: novo diccionário encyclopédico luso-brasileiro*. 2. ed. revista. Porto: Lello & Irmão, Ltda. Editores, 1928. 1780 p.; p. 844.

SANTOS, L. S. A. Culinária através dos tempos. *O Cruzeiro*, n. 65, p. 55-61, 23 dez. 1967.

ALGRANTI, Márcia. *Pequeno dicionário da gula*. Rio de Janeiro: Record, 2000. 544 p.; p. 223; 332; 485.

RAGO, Margareth. Trabalho feminino e sexualidade. In: DEL PRIORE, Mary. (Org.). *História das mulheres no Brasil*. 2. ed. São Paulo: Contexto, 1997. 678 p.; p. 578-606; p. 590.

TEIXEIRA, E. T. *Hotel Tassí: o antigo hotel da estação*. Curitiba: Fundação Cultural de Curitiba, 1991. 178 p.; p. 24; 126.

Para não se perder: a broa invertendo papéis¹

**Juliana C. Reinhardt
Victor Augustus G. Silva**

Resumo: Este trabalho apresenta aspectos da broa de centeio, hoje patrimônio imaterial da cidade de Curitiba, o que permite pensar em mudanças nos papéis sociais de homens e mulheres a partir de suas relações com os saberes e práticas alimentares.

Palavras-Chave: Tradição Culinária. Identidade. Memória.

Abstract: This research is about aspects of '*Broa de Centeio*' that is currently considered as Curitiba's patrimony. That allows us to think of changes on the social roles of men and the women because of their relationship with knowledge and food habits.

Keywords: Cuisine Tradition. Identity. Memory.

Juliana C. Reinhardt, Professora do Curso de Nutrição das Faculdades Integradas (Espírita) – FIES, Mestre e Doutora em História pela UFPR. julianareinhardt@yahoo.com.br

Victor Augustus G. Silva, Historiador, Mestre em História pela UFPR. victoraugustus@yahoo.com.br

¹ Texto recebido: 08/06/2008.
Texto aprovado: 30/07/2008.

Em julho de 2007, alguns projetos de pesquisa foram aprovados e financiados pela Fundação Cultural de Curitiba para identificação, registro e divulgação de bens culturais de natureza imaterial, representativos da diversidade cultural e social da cidade. Nossa projeto buscou apresentar a broa de centeio como Patrimônio Imaterial de Curitiba, produto de uma atividade desenvolvida por atores sociais, conhecedores de técnicas e ou de matérias primas que identificam a comunidade local.²

² Como resultado do trabalho, produzimos um documentário sobre a broa de centeio em Curitiba, denominado “A broa nossa de cada dia”

³ Existem diferenças entre hábito alimentar e tradição culinária. O hábito alimentar ocorre por praticidade, envolto na cultura de cada indivíduo. A tradição culinária acontece por um significado simbólico podendo estar deslocada de seu “ambiente original”, seja ele espacial ou temporal, cercada de rituais. Sobre tradições e costumes ver HOBSBAWM, E. ; RANGER, Terence (Org.). *A invenção das tradições*. 2. ed. Rio de Janeiro: Imago, 1997, p. 11. Sobre hábitos alimentares e tradições culinárias ver REINHARDT, Juliana Cristina. *O pão nosso de cada dia: a Padaria América e o pão das gerações curitibanas*. Curitiba, 2002. Dissertação (Mestrado em História). Setor de Ciências Sociais, Letras e Artes da Universidade Federal do Paraná.

Neste artigo apresentaremos a broa de centeio como patrimônio imaterial de Curitiba. Em um primeiro momento, mostramos o caminho trilhado para defender a broa de centeio como patrimônio. Logo após, tecemos uma breve discussão da relação *comida e identidade*, dos *significados do pão* e da *memória e história*. A partir de então, apresentamos alguns aspectos levantados pelo trabalho que apontam para uma reflexão sobre papéis sociais de homens e mulheres a partir da cozinha e das práticas e saberes que ela envolve. É importante esclarecer que este artigo apresenta um “diagnóstico atual” dos saberes e práticas alimentares ligados à broa de centeio e inovações dos mesmos, suscitando futuras discussões.

A broa de centeio como patrimônio imaterial

Hábito alimentar que, para muitos curitibanos, constitui-se tradição culinária³, a broa de centeio foi trazida pelos imigrantes europeus que se estabeleceram no Brasil, mais especificamente no Sul, e este elemento cultural foi repassado aos seus descendentes.

A defesa da broa de centeio como patrimônio imaterial de Curitiba iniciou-se em 2000. Patrimônio Cultural Intangível ou Imaterial compreende as expressões de vida e tradições que comunidades, grupos e indivíduos em todas as partes do mundo recebem de seus ancestrais e passam a seus descendentes. Apesar de tentar manter um senso de

identidade e continuidade, este patrimônio é particularmente vulnerável uma vez que está em constante mutação e multiplicação de seus portadores. Por esta razão, a comunidade internacional (UNESCO) adotou a Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Intangível em 2003.⁴

Elaboramos o projeto para defesa da broa de centeio a partir de duas pesquisas realizadas pela proponente do projeto: uma de mestrado e outra de doutorado.

Na dissertação de mestrado⁵ desenvolvemos um trabalho sobre a padaria mais antiga de Curitiba, em atividade – a Padaria América – quando buscamos entender a tradição de se fazer e se comprar seu pão, a broa de centeio. Fundada em 1913, por Eduardo Engelhardt, filho de um imigrante alemão, sempre pertenceu e foi administrada por um membro da família do fundador e também a elaboração de suas receitas sempre permaneceu sob responsabilidade da família: o “padeiro-mestre” sempre foi um Engelhardt. Suas receitas foram repassadas de pai para filho, permanecendo a elaboração das mesmas nas mãos da família.

Esta padaria tem, na maior parte de seus clientes, descendentes de imigrantes europeus, predominando os descendentes de alemães, seguidos dos poloneses e ucranianos. O comprar o pão nesta padaria também foi repassado de pai para filho. Os clientes de *hoje* são os filhos e netos dos clientes de *ontem*.

Em nossa pesquisa demonstramos que a importância hoje deste estabelecimento em Curitiba e sua permanência há 95 anos no mercado se deve ao fato da manutenção da tradição de se fazer, se comprar e se comer a broa de centeio. Dentre os objetivos da pesquisa realizada procuramos saber o que leva uma determinada clientela a continuar freqüentando esta padaria, transmitindo esta tradição culinária a seus filhos e netos e qual o significado deste pão – a broa de centeio – para os clientes “tradicionais” da padaria,

⁴ De acordo com o relatório da Convenção para Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial (UNESCO, 2003), entende-se por “patrimônio cultural imaterial” as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas - junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados - que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural. Este patrimônio cultural imaterial, que se transmite de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade e contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana. (<http://unesdoc.unesco.org/images/0013/001325/132540POR.pdf> - acesso em 24 de outubro de 2008.)

⁵ REINHARDT, Juliana Cristina. *O pão nosso de cada dia: a Padaria América e o pão das gerações curitibanas*. Curitiba, 2002. Dissertação (Mestrado em História). Setor de Ciências Sociais, Letras e Artes da Universidade Federal do Paraná.

ou seja, para a população curitibana descendente de imigrantes europeus.

Buscamos entender o que levou esta padaria artesanal a continuar no mercado. Isto porque, hoje, podemos observar que o mundo artesanal dos padeiros e dos doceiros é atropelado com a chegada da cozinha industrial, pois a padronização é uma condição do *fast-food*, refeição rápida.⁶ Com esta tendência, várias pequenas casas comerciais começaram a declinar. Muitos não produzem mais seus próprios produtos: os pães e doces que muitas padarias vendem são produzidos em larga escala por outros estabelecimentos e distribuídos a padarias e supermercados. Por isso a importância do estudo da permanência dos estabelecimentos tradicionais e suas tradições culinárias.

Nesta padaria, o “pão francês”, o pão tradicional dos dias de hoje para a maioria dos brasileiros, é produzido em pouca quantidade por não ter quase saída. O “carro-chefe”, o pão mais vendido, é a broa de centeio, que era chamada “o pão do colono alemão”. Através da pesquisa de mestrado realizada descobrimos que, por trás da busca desta clientela por determinado pão, existem motivos singulares. Não é apenas a aquisição de um pão qualquer, mas um pão que traz significados. Quando perguntamos para os clientes⁷ se trocariam a broa de centeio por outro pão, obtivemos respostas semelhantes. Hizir responde: “De jeito nenhum ... Trocar? Por outro? Não!! Porque é o mais gostoso que tem em Curitiba... E faz parte da minha história também ...”⁸. Aline também afirma: “Não ... Comer esta broa faz eu lembrar da minha infância ...”⁹. Petra diz: “Ela [a broa] tem significado... Lembra um pouco o tradicionalismo de Curitiba ... Raízes ... Porque a gente tem que ter raízes em algum lugar, né?”¹⁰

Isto ocorre porque a comida pode nos revelar muito mais que nutrientes – lipídeos, proteínas, carboidratos. A comida é o reflexo da organização

⁶ ORTIZ, R. Cultura e modernidade-mundo. In: _____. *Mundialização e Cultura*. São Paulo: Brasiliense, 1994, p. 74 -87.

⁷ Os clientes entrevistados foram os descendentes de imigrantes europeus, os considerados pela família Engelhardt como pertencentes à clientela fiel, tradicional da padaria: alemães, poloneses, ucranianos.

⁸ BAKOVIS, Hizir. ENTREVISTA, abril de 2002 . (Descendente ucraniano, 52 anos)

⁹ BOUTIN, Aline. ENTREVISTA, maio de 2002. (Descendente alemã, 35 anos)

¹⁰ MAKAROV, Petra. ENTREVISTA, abril de 2002. (Descendente austríaca, 60 anos)

social, onde os indivíduos elegem o que comer, quando, como, onde e com quem, dependendo de inúmeros fatores, como crenças, valores sociais, cultura, costumes, etc.¹¹ A comida, então, é um dos elementos que formam e que expressam nossa identidade cultural, social, regional ou étnica.

Diante dos resultados da pesquisa mencionada, que apontou a broa de centeio um bem cultural de uma parcela da sociedade curitibana, seu fazer e seu comer transmitidos de geração para geração fazendo com que despertasse tantos significados às pessoas que a consomem, defendemos a broa de centeio como patrimônio cultural imaterial de Curitiba.

Se a broa de centeio de uma padaria específica, a Padaria América, tem significado de história e memória para muitos curitibanos – os clientes da padaria – teria a broa de centeio significado similar para aqueles descendentes de imigrantes que também a consomem, porém a preparam em casa ou a adquirem em outros lugares? Pensamos que sim.

Em outra pesquisa realizada, de doutorado, sobre tradições culinárias de descendentes de alemães¹², percebemos que o comer e o fazer a broa de centeio é uma tradição culinária que não está ligada apenas à Padaria América, mas que ultrapassa estabelecimentos. De todas as tradições culinárias relatadas pelos depoentes, o comer a broa de centeio foi a tradição que esteve presente nas falas de todos os entrevistados. E não só o *comer*, mas também o *fazer* a broa ainda está presente na casa de muitas senhoras alemãs. Tradição esta também recebida de seus pais e avós e, agora, repassada aos filhos e filhas, netos e netas.

O pão consumido por todas as pessoas entrevistadas no dia-a-dia é a broa de centeio. Quando não conseguem fazer a broa em casa, compram nos estabelecimentos de confiança.

Para estas pessoas, a população-alvo das duas pesquisas referidas, a manutenção de tradições culinárias se torna importante por estas tradições

¹¹ DA MATTA, R. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. *O Correio (Unesco)*. Rio de Janeiro, v. 15, n.7, p. 22, julho de 1987.

¹² REINHARDT, Juliana Cristina. *Dize-me o que comes e te direi quem és: alemães, comida e identidade, Curitiba, 2007*. Tese (Doutorado em História). Setor de Ciências Sociais, Letras e Artes da Universidade Federal do Paraná.

¹³ SEYER, Martha. ENTREVISTA. Maio de 2006.

trazerem memória, história, identidade. A fala de uma delas resume o que estas sentem: “Claro que eu mantengo minhas tradições! Por que a tradição é a cultura de um povo...”²¹³

Podemos perceber também este sentimento de identidade e conforto que certas comidas podem nos trazer na fala de outra depoente, quando esta nos relata a respeito de sua chegada com a mãe à Curitiba, depois de uma viagem longa fora da cidade: “Chegamos muito cansadas, fuso horário... nós arrebentadas! A primeira coisa que mamãe falou quando entramos em casa: ‘você vai buscar minha broa?’”

Outro exemplo, quem nos dá é Alfonso, dono da Padaria América, contando sobre um cliente que mora no interior de São Paulo e ainda liga pedindo para eles despacharem as broas para sua mais nova cidade. Ele também nos conta sobre outra senhora que se mudou para Salvador, nascida e criada em Curitiba, infância regada à broas. Pediu uma receita de broa de centeio para fazer em Salvador, pois, segundo ela, lá não tem broas, só pãezinhos d’água, o que para ela é muito ruim, “ela diz que não se acostuma...”. Depois de receber a receita, diz que quando faz sua broa, mesmo estando longe, acaba se sentindo novamente em Curitiba.

Na verdade, nossa pesquisa de mestrado também nos mostrou que a Padaria América hoje tem uma importância grande na cidade não só para os descendentes de imigrantes, mas representa um papel importante como difusora de um hábito alimentar, pois devido à tradição mantida e representada pela broa de centeio, outros curitibanos¹⁴ também a procuram em busca desta tradição culinária, reinventando e sincretizando as suas próprias tradições. A cultura é dinâmica.

Concluímos que o comer a broa de centeio atravessa as casas de muitos curitibanos, apresentando muitos significados: memória, identidade, história para alguns; inclusão, inserção regional, para outros: “...uma

¹⁴ Entendemos aqui como curitibanos tanto aqueles nascidos na capital paranaense como aqueles que adotaram esta cidade como sua.

broa que eu vejo que tudo que é curitibano come...

Agora que moro aqui, que sou curitibano também (risos), também como, né! ^{“15} Hoje, os curitibanos, descendentes de europeus ou não, buscam a broa de centeio por toda a história de Curitiba que ela representa.

¹⁵ Conversa informal com um paulista afro descendente, que está morando na capital há 15 anos.

Comida e identidade

Se você identifica determinada preparação como *significante*, é porque você pertence ao grupo que a reconhece como tal. Quando falamos em preparações que têm um significado a nível nacional, não podemos deixar de falar do feijão com arroz, combinação que faz parte e que define o dia-a-dia do brasileiro. Se pensarmos em um prato do cotidiano brasileiro, diremos que é o feijão com arroz.

Esta combinação, o “feijão-com-arroz” se constitui como a comida básica do brasileiro e o prato que o unifica. Este prato define a sociedade brasileira, pois combina o sólido com o líquido, o branco com o negro, resultando numa combinação que gera um prato de síntese, que representa um estilo brasileiro de comer. Uma culinária relacional que, por sua vez, expressa uma sociedade relacional, isto é, um sistema onde as relações são mais que mero resultado de ações, desejos e encontros individuais. Elas se constituem em verdadeiros sujeitos das situações¹⁶.

Ainda falando destes ingredientes básicos, colocamos a feijoada como “prato típico nacional”. Quando temos a visita de algum estrangeiro e queremos apresentar alguma comida própria daqui, mostrando que somos brasileiros, é certo oferecermos a ele a feijoada. Esta é uma forma de mostrar, consciente ou inconscientemente o nosso sentimento de pertença.

Se pensarmos em comidas que expressam uma identidade regional, existem determinadas preparações, que, por si só, já nos remetem ao lugar de origem: o

¹⁶ DA MATTA. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. *O Correio* (Unesco). Rio de Janeiro, v. 15, n.7, p. 22, julho de 1987.

¹⁷ No artigo Churrasco à gaúcha, Maria Eunice Maciel analisa o churrasco enquanto prato emblemático do Rio Grande do Sul e enquanto um ritual de comensalidade; uma prática cultural significativa para a sociedade riograndense que expressa julgamentos e valores bem como formas de sociabilidade e de organização grupal. MACIEL, Maria Eunice. Churrasco à gaúcha. In: *Horizontes Antropológicos*. Porto Alegre: PPGAS, 1995, ano 2, n. 4, p. 34-48.

¹⁸ Sobre o surgimento deste prato e sua festa gastronômica ver SCHNEIDER, Claides Rejane. *Do cru ao assado: a festa do boi no rolete de Marechal Cândido Rondon*. Curitiba, 2002. Dissertação (Mestrado em História). – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

¹⁹ Maciel, Maria Eunice. Identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. (Org.) *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005. p. 49-56.

²⁰ No caso de nossa pesquisa de doutorado, com relação à língua alemã, por exemplo, observamos que ela não é mais um elemento utilizado como diferenciador entre os filhos de nossos entrevistados (poucos são os que ainda a conservam). Mas a comida está presente no cotidiano de todos, principalmente na figura da broa de centeio.

acarajé à Bahia; o pão de queijo à Minas Gerais; o arroz com pequi à Goiás; o churrasco ao Rio Grande do Sul¹⁷; o barreado ao litoral paranaense. Referindo-nos apenas ao Estado do Paraná, existem “tradições inventadas” que se transformaram no chamariz de festas turísticas, nos fazendo também associar a comida ao lugar, como o porco no rolete de Toledo, o boi no rolete de Marechal Cândido Rondon¹⁸, o carneiro no buraco de Campo Mourão.

Algumas comidas hoje são consideradas *patrimônio cultural imaterial* de suas regiões, pois esses bens culturais culinários são capazes de substituir qualquer outra imagem com enorme força, identificando o local de origem. São os emblemas, de que fala MACIEL, figuras simbólicas destinadas a representar um grupo, que fazem parte de um discurso que expressa uma coletividade e, assim, uma identidade¹⁹.

Acreditamos que a tradição culinária é o vínculo mais duradouro que o indivíduo tem com seu lugar de origem. As roupas, a música, a língua, por mais que permaneçam por anos, são elementos que, em algum momento, são deixados para trás. Porém, a comida, de uma maneira ou de outra, acaba por se manter presente²⁰. Por isso, mais cedo ou mais tarde, o indivíduo ou seu grupo utiliza a comida como diferencial entre ele e os outros.

Dentro da perspectiva que o ato de comer atualiza estados emocionais e identidades sociais e entendendo que bens culturais culinários são capazes de substituir qualquer outra imagem com enorme força, identificando o local de origem e/ ou algum grupo social, pretendemos pensar em mudanças nos papéis sociais de homens e mulheres a partir de suas relações com os saberes e práticas alimentares.

O “pão nosso de cada dia” – o pão e seus significados

Se, de todos os elementos culturais diferenciadores, a comida é o bem que tende a se manter presente, o

vínculo mais duradouro com seu lugar de origem, de todas as tradições culinárias, a mais duradoura, é o consumo do pão.

No grupo estudado, os traços culturais que diferenciam este grupo dos outros grupos étnicos são algumas tradições culinárias. Porém, dentre estas, o que se mantém entre os filhos e netos é o consumo de um pão: a broa de centeio.²¹

O pão é o alimento mais difundido e conhecido de todos os tempos. Em quase toda a trajetória da humanidade o pão está presente. É o alimento do corpo e da alma. Santo, sagrado, não pode ser desperdiçado. Símbolo do alimento como um todo e do trabalho, não pode nos faltar: “o pão nosso de cada dia nos dai hoje”. Quando Jesus Cristo reuniu seus apóstolos para então se despedir, celebrou com uma ceia, onde o pão foi dado como seu “corpo” e quem comesse deste “pão” viveria eternamente - o Pão da Vida.

Através da comida também podemos definir classes sociais e econômicas, grupos étnicos, religiosos, como já comentamos. Esta característica se dá também com o pão. Na Europa, no século XVIII, o pão dos ricos era distinto do pão dos pobres. O dos pobres era o “pão preto”, feito com farinha considerada na época de menor qualidade, por ser mais integral e misturada com farinhas de outros cereais considerados menos nobres: cevada, centeio, aveia. O dos ricos era o pão branco, fofo, produzido com farinha branca, refinada, bem peneirada e pura. O “pão preto” constituía o essencial da alimentação camponesa e foi este hábito alimentar que os imigrantes europeus trouxeram para o Brasil e que hoje permanece como tradição culinária para seus descendentes.

A expansão das padarias nos centros urbanos ocorre no final do século XIX, e isto se dá pelo início de um novo costume, o de *comprar o pão nas padarias*, pois antes a produção do pão era somente caseira.

²¹ Perante o quadro que a modernidade (ou pós-modernidade?) nos impõe, de muito trabalho, de um modo de viver onde não cabe mais a demora, onde o tempo nos parece escasso, quando procuramos tudo que possa otimizar este tempo, isto também tem reflexo sobre a comida. Algumas preparações mais demoradas vão ser deixadas para momentos especiais. O que tende a estar mais presente é aquilo que também é consumido mais freqüentemente e que pode ser encontrado mais facilmente.

²² PEREIRA, M. R. de M. *Semeando iras rumo ao progresso*. UFPR, 1996, p. 39.

²³ SANTOS, C. R. A. dos. *História da Alimentação no Paraná*. Curitiba: Fundação Cultural, 1995.

²⁴ SANTOS, N. V. *A terra do futuro* – impressões do Paraná. Rio de Janeiro: Typ. do Jornal do Commercio, de Rodrigues & C, 1913, p. 107.

²⁵ POLLAK, M. Memória, esquecimento, silêncio. *Estudos Históricos*. Rio de Janeiro, v. 2, n. 3, 1989, p. 3-15.

De acordo com PEREIRA: “No último quartel do século XIX, o hábito de comprar pães e broas nas padarias já era generalizado. O pão passou a ser visto como um alimento ‘indispensável a todas as classes’” e as padarias eram quase todas pertencentes a imigrantes ou descendentes alemães.²² Segundo Carlos Roberto Antunes dos SANTOS, o pão então, passou a constituir-se como alimento indispensável ao conjunto da população.²³

Nestor Vitor dos SANTOS também menciona em sua obra a origem dos donos de padarias em Curitiba no início do século XX: “Até à gente mais pobre era fácil prover-se de pão à vontade, porque já se introduzia na alimentação nacional a enorme e barata brôa de centeio, fabricada nas padarias alemãs.”²⁴

Entendemos que a manutenção e o resgate de tradições culinárias é importante para o processo de inserção na sociedade, isto porque a comida tem o papel de veiculadora de identidades, o que contribui para o processo de inclusão social. À medida que são resgatadas práticas e tradições culinárias, que, segundo M. POLLACK²⁵ são um dos quadros de referência que estruturam nossa memória, há todo um processo de renovação e reelaboração de identidade, fazendo com que as pessoas sintam-se inseridas em determinado grupo social, étnico, cultural. Identidade como um pertencimento partilhado, como laço social; o que une o indivíduo à coletividade, contribuindo para o processo ideológico e de inclusão, com a memória sendo um componente fundamental deste laço social, pois existe uma partilha destes mesmos acontecimentos. Desta forma há o resgate de uma história individual, que também é uma história coletiva, através da memória despertada por um bem cultural, uma tradição culinária, no caso, a broa de centeio.

Memória e História

Através da história oral (entrevistas), reconstruimos

memórias de curitibanos consumidores da broa de centeio, descendentes de alemães e de outras etnias, para demonstrar que este é um dos bens culturais de Curitiba que foi construído historicamente, ou seja, faz parte e é reflexo da História de Curitiba. Se para os mineiros “broa” é sinônimo de broa de milho, aqui em Curitiba, “broa” é broa de centeio.

Seu fazer e seu comer está enraizado dentro do cotidiano da comunidade de descendentes de imigrantes, prática alimentar esta que está sendo repassada aos habitantes da cidade, resultado dos contatos culturais. Hoje, não são apenas os descendentes de imigrantes que buscam a broa. Esta tradição culinária foi se impregnando de significado histórico, o que faz com que outras pessoas a consumam e elaborem outros significados.

Acreditamos que, através da memória despertada podemos obter a trajetória de alguns que fizeram e fazem a história de Curitiba, podendo eleger esta tradição culinária como representante da cultura, memória e história da sociedade curitibana.

As memórias reconstruídas e coletadas através de entrevistas, testemunhos ou depoimentos, com os devidos cuidados, são transformadas em documentos e utilizadas como fontes orais. A história oral é um meio privilegiado para o resgate da vida cotidiana, tendo em vista que esta se mantém firmemente na memória.

O que os historiadores positivistas consideram como o ponto fraco da testemunha oral (as omissões, voluntárias ou não, suas deformações, suas lendas e seus mitos) para nós, o que eles chamam de ponto fraco, é tão útil quanto as informações que se verificaram exatas. Elas nos introduzem no ponto das representações da realidade que cada um faz e “são evidências de que agimos muito mais em função dessas representações do real que do próprio real.”²⁶

São estas questões subjetivas, que fazem com que possamos chegar ao mundo imaginário e simbólico

²⁶ JOUTARD, P. Desafios à história oral para o século XXI. In: FERREIRA, M, de M; FERNANDES. T.M.; ALBERTI, V. (Org.). *História oral: desafios para o século XXI*. Rio de Janeiro: Fiocruz / Casa de Oswaldo Cruz / CPDOC – Fundação Getúlio Vargas, 2000, p. 34.

dos indivíduos, que nos fazem recorrer a esta metodologia, podendo entender o significado da broa às pessoas que a consomem e a elaboram. Acreditamos que estas pessoas, em sua maioria descendentes de alemães, não procuram a broa apenas como um pão qualquer, mas sim buscam sensações, lembranças e identidade que este pão pode trazer.

Então, o desafio dos que trabalham com esta metodologia é mostrar que a memória é também um instrumento para garantir o direito às identidades.²⁷ O reforço das identidades locais ou regionais contrapõe-se à rápida globalização de uma comunidade mundial de pessoas que criam culturas e mudam culturas.

Por essas razões foi de suma importância para a pesquisa o uso das fontes orais, pois acreditamos que a história oral fornece informações preciosas que não poderíamos obter sem ela. “A opção pela memória se dá porque o que nos interessa são situações vividas, lembranças que, embora possam parecer insignificantes à primeira vista, após a análise, poderão se mostrar plenas de significados.”²⁸

A comida desperta a memória, a memória despertada reelabora identidades. De um modo ou de outro, comida, memória e identidade encontram-se imbricadas.

A broa de centeio invertendo papéis

Além de observarmos todos os significados que a broa apresenta para uma parcela da sociedade curitibana, também percebemos, através da broa, que ela acaba redefinindo papéis tradicionais de homens e mulheres mantenedores desta tradição.

Para nossa pesquisa de doutorado, inicialmente entrevistamos mulheres acima de 60 anos. Para o documentário, incluímos entrevistas com outra geração mais nova, para saber se haveria continuidade das tradições. Foi então que entrevistamos Armin, de 50 anos, filho de uma depoente, D. Herta, de 82 anos.

²⁷ FERREIRA, M. de M.; FERNANDES, Tânia Maria; ALBERTI, Verena (Org.). *História oral: desafios para o século XXI*. Rio de Janeiro: Fiocruz / Casa de Oswaldo Cruz / CPDOC – Fundação Getúlio Vargas, 2000, p. 13.

²⁸ BERNARDO, T. *Memória em branco e negro: olhares sobre São Paulo*. São Paulo: EDUSP / UNESCO, 2003, p. 29.

Ele relata sobre a preocupação com a permanência de suas tradições culinárias:

Você veja... Minha mãe agora está com 82 anos... Ela é quem sempre foi a promotora destas tradições [culinárias]. Ela é quem sempre fez as bolachas para o Natal, o marreco com purê de maçã para o Ano Novo, os cuques, a broa de centeio. Eu agora estou apreensivo, porque me pego pensando... Ela já está com uma certa idade... Céus! O que vai acontecer quando ela se for? Por isso comecei a aprender com ela a fazer algumas receitas. A primeira coisa que eu quis aprender foi a broa de centeio. E já faço até com uma certa qualidade...²⁹

A partir desta entrevista decidimos que, para o projeto defendendo a broa de centeio como patrimônio imaterial de Curitiba, realizaríamos outras entrevistas, agora não só com mulheres, mas com homens também, para observar sua relação com as tradições culinárias.

No decorrer das entrevistas percebemos uma das mudanças causadas em decorrência da modernidade: uma maior proximidade do homem para com a cozinha. Se a cozinha antes era o espaço das mulheres, agora ela também pode ser espaço do homem. Mas não só por motivos como *glamour* ou novas tendências, mas, também pela necessidade. Armin sentiu necessidade de aprender com sua mãe algumas tradições culinárias, pois ficou apreensivo com a possibilidade de perdê-las quando sua mãe não estiver mais presente. Quando, para algumas gerações, a tendência natural seria que a esposa aprendesse a fazer a broa, hoje começam a ocorrer mudanças nesta estrutura das práticas alimentares. Sua esposa trabalha o dia inteiro e não tem tempo de cozinhar, então foi ele mesmo quem foi para cozinha receber os legados de sua mãe.

Outro depoente, Werner, nos conta que também aprendeu a fazer a broa de centeio. Como agora não mora mais com sua mãe em Curitiba, devido ao seu

²⁹ WEBER. Armin. ENTREVISTA, agosto de 2006.

emprego foi transferido para Manaus, teve que aprender a fazer a broa para continuar mantendo sua tradição. “Sempre que venho para cá, compro farinha de centeio para fazer lá em Manaus. Eu faço a broa, mas faço uma coisa que minha mãe não faz: agrego à massa outros elementos, como sementes de girassol”. A cultura é dinâmica e a tradição também. A tradição anda lado a lado com a inovação.

O advento da modernidade trouxe um movimento duplo sincronizado: a aproximação do homem com a cozinha e um certo afastamento das mulheres deste espaço, sempre tão relacionado a elas. Quando, até a década de 1970 as mulheres tinham como função o cuidado com o lar, passando seu tempo com os afazeres domésticos, limpeza da casa, cuidado com os filhos, elaboração das refeições, atualmente, a realidade mostra-se um tanto diferenciada.³⁰ Hoje, muitas mulheres não têm mais a prática do cozinhar. Cozinham quando podem. As novas gerações acabam não tendo o contato com o saber fazer, não estão na cozinha aprendendo com suas mães. Agora, suas mães trabalham fora e o cozinhar fica para os finais de semana ou para momentos especiais. E, muitas vezes, nem os finais de semana tomam este espaço. Em nossa pesquisa percebemos que muitas deixaram de cozinhar, pois querem ter seu descanso. Saem então, para “comer fora” ou compram pratos prontos. D. Lurdes comenta: “Eu falo pra Ana [sua filha]: faça uma comidinha caseira... Você não pode ficar comendo desse jeito! Sabe que ela ri!! Diz que é fácil falar, pois na minha época era diferente. Diz que não tem tempo, que pra fazer um arroz passaria a manhã inteira na cozinha...” D. Lurdes come a broa, mas compra pronta.

A descendente de alemães Dulce, 45 anos, quando questionada se come a broa, afirma enfaticamente que sim. Perguntamos se é ela quem faz, e ela diz “Infelizmente não. Até gostaria... Mas com que tempo?

³⁰ Não podemos afirmar o mesmo entre mulheres de baixa renda.

Trabalhando o dia inteiro, não tenho mais tempo pra nada. Peço pro meu marido comprar lá no centro.”

Outra depoente do documentário realizado sobre a broa de centeio, filha de poloneses, artesã de 85 anos, quando perguntada se faz a broa de centeio responde rapidamente: “Eu não.... Imagina! Isto já está fora de moda! Eu compro a broa em qualquer lugar. Tem ótimos lugares hoje que fazem a broa de centeio... Se você trabalha, não dá para fazer de tudo...”.

Alguns depoentes homens não fazem a broa, por ser muita trabalhoso o processo de elaboração. Mas relataram fazer outras tradições culinárias que não levam muito tempo para serem feitas. Eduardo, 33 anos, faz o requeijão temperado para passar na broa: “Daria até pra comprar pronto, mas o feito em casa é diferente...” Ivo, 41 anos, quando sua esposa trabalha até mais tarde, faz para jantar, salsichas com purê de batatas, acompanhados da broa, que ele compra: “meus filhos adoram quando eu vou para cozinha, pois sabem que vou fazer alguma coisa inusitada, geralmente a vina com purê”.³¹

Os pratos mais elaborados, que muitas vezes abarcam as tradições culinárias, acabam demorando mais tempo para serem preparados, sendo mais difíceis de se fazer, ficando reservados a momentos especiais: festas e finais de semana. É, para muitos depoentes, o caso do fazer a broa de centeio.

O papel da mulher não é mais apenas o de “dona-de-casa”, pois ela tem a função de produzir a renda doméstica ou a divide com o marido. Assim, entre muitas famílias de Curitiba que observamos na pesquisa para o documentário, as refeições do dia-a-dia são feitas em *buffets*, restaurantes, fora de casa e, quando dentro de casa, têm em sua base pratos prontos congelados ou refeições mais rápidas, onde, neste caso, entra a broa. Em muitas casas o jantar é feito através do consumo da broa com seus complementos: o chucrute, a vina, o requeijão, o salame, as geléias.

Esta é uma constatação que ocorre na casa de

³¹ Em Curitiba, vina é sinônimo de salsicha (*wienerwurs* é salsicha, em alemão ou, mais especificamente, salsicha de Viena)

Armin. Sua esposa trabalha em “dois turnos” e não tem tempo para cozinhar. Por este motivo, para manter suas tradições culinárias, foi o próprio Armin quem aprendeu com sua mãe a fazer algumas preparações. Nestes momentos, é ele quem cozinha. E seu jantar é formado pela broa com os complementos que mencionamos anteriormente.

Outra alternativa é o comprar. Quando tem vontade de comer algo que fazia parte de suas tradições culinárias, e não tem tempo de fazer, ele acaba rendendo-se ao comércio de alimentos, como muitos de nossos entrevistados. Armin reflete sobre a questão:

...é que a vida, o regime de trabalho... Por exemplo, nós, na minha infância, mulher era “dona de casa”... E daí ela tinha o domínio pra estas coisas... E hoje não... ela [a esposa] é uma funcionária em escritório. Os afazeres mudaram muito. O papel feminino, eu suponho que isto aí vai trazer uma mudança, eu suponho, na qualidade culinária daqui pra frente, essa mudança do perfil. Weter, Armin. Entrevista. Agosto de 2006.

Mesmo com o advento da modernidade modificando algumas estruturas, como a alimentar, trazendo novos papéis sociais para a mulher, já não sendo mais prerrogativa em novas gerações o domínio da mulher sobre a cozinha, a relação mulher e cozinha ainda fortemente se mantém. Mesmo quebrando-se, em alguns casos, a corrente do “saber fazer”, a manutenção do gosto alimentar ainda permanece, fazendo com que se busquem outras formas de satisfazer este gosto, substituindo o “saber fazer” por outras alternativas que atendam a esta demanda, mantendo as tradições culinárias.

Se, para a geração nascida nas décadas de 1930 a 1940, o fazer era uma realidade, pois foram acostumadas a isso, passaram sua infância e adolescência em um período em que as mulheres passavam muito de seu tempo na cozinha e os produtos industrializados

ainda não haviam chegado com toda sua força, para seus filhos, a geração mais nova, este cenário já se modifica. Esta já vive em um outro momento histórico e social, onde as mulheres também participam da economia doméstica e têm em sua volta uma infinidade de oferta de produtos prontos, casas especializadas em oferecer aquilo que não se tem mais tempo para fazer. Como afirma Dulce, “[...] quando era pequena minha avó fazia o chucrute e o pepino na folha de parreira. Hoje eu compro eles prontos”. Armin também relata: “Nós, por exemplo, quando eu não consigo fazer broa, nós vamos à Padaria América, por exemplo. Se bem que o número de padarias que hoje fazem broa é muito maior do que era há vinte, trinta anos atrás”.

A justificativa observada no caso dos mais novos, para o hábito de comprar, é a “falta de tempo para fazer” ou o “não saber fazer”. Também entre os mais velhos há o hábito de comprar. Mas a justificativa, além da falta de tempo, é a falta de vontade para fazer, pela ausência de ter com quem compartilhar. Algumas depoentes agora, morando sozinhas, trocam muitas vezes o fazer pelo comprar, para manter suas tradições. Não romperam com o “saber fazer”, que é resgatado em muitos momentos, mas também recorrem à comodidade ofertada pela atualidade.

O que percebemos, é a manutenção do gosto, através da manutenção das tradições culinárias e a adequação cultural e social para que estas tradições permaneçam.

Referências

BERNARDO, T. *Memória em branco e negro: olhares sobre São Paulo*. São Paulo: EDUC: Fundação Editora da UNESP, 1998.

CONVENÇÃO PARA SALVAGUARDA DO PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL. <http://unesdoc.unesco.org/images/0013/001325/132540POR.pdf>. Acesso em: 24 de out. de 2008.

DA MATTA, R. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. *O Correio*. (UNESCO), Rio de Janeiro, v. 15, n. 7, jul. 1987, p. 22.

FERREIRA, M. de M.; FERNANDES, T. M.; ALBERTI, V. (Org). *História Oral: desafios para o século XXI*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2000.

HALBWACHS, Maurice. *A memória coletiva*. São Paulo: Vértice, 1990.

HOBSBAWM, E. ; RANGER, Terence (Org). *A invenção das tradições*. 2. ed. Rio de Janeiro: Imago, 1997.

JOUTARD, P. Desafios à história oral para o século XXI. In: FERREIRA, M. de M.; FERNANDES, T. M.; ALBERTI, V. (Org). *História oral: desafios para o século XXI*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz / Casa de Oswaldo Cruz / CPDOC – Fundação Getúlio Vargas, 2000, p. 34.

MACIEL, Maria Eunice. Churrasco à gaúcha. *Horizontes Antropológicos* – comida. Porto Alegre: PPGAS, 1995, ano 2, n. 4., p. 34-48.

_____. Identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, A. M., GARCIA; R. W. D. (Org). *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*. FIOCRUZ, 2005, p. 51.

ORTIZ, R. Cultura e modernidade-mundo. In: _____. *Mundialização e cultura*. São Paulo: Brasiliense, 1994, p. 71-87.

PEREIRA, M. R. de M. *Semeando Iras rumo ao progresso* - ordenamento jurídico e econômico da Sociedade Paranaense, 1829-1889. Curitiba: UFPR, 1996.

POLLAK, M. Memória, esquecimento, silêncio. *Estudos Históricos*. Rio de Janeiro, v. 2, n. 3, 1989, p. 3 – 15

REINHARDT, J. C. *O pão nosso de cada dia: a Padaria América e o pão das gerações curitibanas*. Curitiba, 2002. Dissertação (Mestrado em História). Setor de Ciências Sociais, Letras e Artes da Universidade Federal do Paraná.

REINHARDT, J. C. *Dize-me o que comes e te direi quem és: alemães, comida e identidade*. Curitiba, 2007. Tese (Doutorado em História). Setor de Ciências Sociais, Letras e Artes da Universidade Federal do Paraná.

SANTOS, C. R. A. dos. *História da Alimentação no Paraná*. Curitiba: Fundação Cultural, 1995.

SANTOS, N. V. *A terra do futuro – impressões do Paraná*. Rio de Janeiro: Typ. do Jornal do Commercio, de Rodrigues & C, 1913, p. 99

SCHNEIDER, Claídes Rejane. *Do cru ao assado: a festa do boi no rolete de Marechal Cândido Rondon*. Dissertação (Mestrado em História). Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná. 2002.

Vozes femininas, saberes culinários: o feminino e a dinâmica das identidades regionais por meio da culinária¹

Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes
Luciana Patrícia de Moraes

Resumo: No contexto das cozinhas regionais têm-se como sujeitos transmissores das tradições, na sua grande maioria, mulheres consideradas portadoras do passado e, portanto, capazes de estabelecer e re-estabelecer o elo social. Este trabalho objetiva enfocar, a partir do depoimento oral de cozinheiras tradicionais de Minas Gerais e do Paraná, o papel destas agentes na dinâmica do saber-fazer da culinária regional, apontando intersecções entre os estudos da história da alimentação e os de gênero.

Palavras-Chave: Cozinha Regional. Mulheres. Tradição.

Abstract: In the local cuisine context, women are in most cases the tradition carriers, since they established and reinforce social links. This paper discusses, based on oral statements of traditional cooks from Minas Gerais and Paraná States, the role of these agents in the know-how dynamics of local cuisine, pointing out intersections between food and gender history studies.

Keywords: Local Cuisine. Women. Tradition.

Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes, Doutoranda em História pela Universidade Federal do Paraná. Professora do Curso de Turismo da mesma universidade. mariiegimenes@gmail.com

Luciana Patrícia de Moraes, Doutoranda em História pela Universidade Federal do Paraná. Mestre em História pela UFMG. luciana.moraes12@gmail.com.

¹ Texto recebido: 31/06/2008.
Texto aprovado: 13/07/2008.

Introdução

Dentro do corpo de estudos sobre história e cultura da alimentação as chamadas cozinhas regionais têm ganhado cada vez mais destaque. Conjunto de pratos e iguarias que constituem e traduzem costumes e tradições à mesa, essas cozinhas são construídas a partir de uma série de negociações entre percepções de mundo e o que é oferecido regionalmente em termos de ingredientes e matéria prima. Neste universo, o que se oferece são pratos emblemáticos, ao mesmo tempo elementos identificadores e identificantes dos grupos que os preparam e os consomem.

Como observa Luce Giard “[...]os indivíduos tendem a ficar identificados a hábitos alimentares de sua infância: alimentos que eles se habituam a comer desde a tenra idade e se estendem ao longo de sua vida cotidianamente”². Assim, “[...]o comportamento relativo à comida liga-se diretamente ao sentido de nós mesmos e à nossa identidade social”³. Como defende Maria Eunice Maciel, a alimentação, organizada como uma cozinha torna-se “[...] um símbolo de uma identidade (atribuída e reivindicada) através da qual os homens podem se orientar e se distinguir”⁴, revelando mais do que hábitos e comportamentos alimentares: expressa o modo de vida de um determinado grupo.

Nota-se que esta premissa da comida como forma de expressão identitária está colada na permanência e transmissão das tradições culinárias. Juliana Reinhardt entende que a transmissão de tais tradições se dá de geração para geração em uma mesma população, de forma linear ou ainda intergeracional (como no caso em que a avó transmite tais conhecimentos ao neto). Debruçada sobre a questão das tradições culinárias dos alemães em Curitiba, defende ser possível por meio destas compreender sentimentos e significados enraizados, “[...] vestígios oriundos de acontecimentos marcantes que desencadearam processos de tentativa de preservação do grupo estudado por meio da

² GIARD, Luce. Cozinhar. In: CERTEAU, Michel de. (Org.). *A invenção do cotidiano - morar, cozinhar*. Petrópolis, RJ: Vozes, 1996, p.250.

³ MINTZ, Sidney. Comida e antropologia - uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, Rio de Janeiro, v.16, n.47, out. 2001, p.31.

⁴ MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. *Estudos Históricos*. N.33, jan-jun 2004, Rio de Janeiro: Centro de Pesquisa e Documentação Histórica Contemporânea do Brasil. Fundação Getúlio Vargas, p.36.

preservação de manifestações étnicas, resgatando ou reafirmando uma identidade”⁵, permitindo assim uma comunicação do presente com o passado através da memória.

A comida regional, a transmissão de tradições e a dinâmica identitária

Ao se discutir as questões de identidade e tradição, torna-se necessário recuperar o conceito de memória coletiva de Maurice Halbwachs, estudioso dedicado ao entendimento dos chamados “quadros sociais da memória” e defensor do pressuposto de que nossas lembranças permanecem coletivas justamente porque o homem é membro de vários grupos (comunidades afetivas) e suas lembranças dependem da relação que o indivíduo estabelece com diferentes grupos, pois só nos lembramos de algo a que ainda estamos de alguma forma vinculados. Neste contexto, a memória se caracteriza como um fenômeno social construído coletivamente e submetido a flutuações, transformações e mudanças constantes⁶.

Analizando esta dinâmica, tem-se que a transmissão e reprodução de conteúdos (conhecimentos, percepções, experiências e práticas) é fundamental para a constituição de identidades e tradições. Neste sentido, deve-se resgatar as contribuições de Marcel Mauss, que, tratando do que denomina fenômenos gerais da vida intra-social, em uma análise de sociedades arcaicas, chama a atenção para o fato de que são os mais velhos que transmitem aos mais novos os grandes grupos de fenômenos sociais.

Quando uma geração passa a outra a ciência de seus gestos e de seus atos manuais, há tanta autoridade e tradição social como quando esta transmissão se faz pela linguagem. Há verdadeiramente tradição, continuidade; o grande ato é a entrega das ciências, das sabedorias e dos poderes dos mestres aos discípulos. Porque assim tudo pode perpetuar-se⁷.

⁵ REINHARDT, Juliana Cristina. *Diz-me o que comes e te direi quem és - alemães, comida e identidade*. Curitiba, 2007. Tese (Doutorado em História) - Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná. p.16-17.

⁶ HALBWACHS, Maurice. *A memória coletiva*. São Paulo: Vértice, 1990.

⁷ MAUSS, Marcel. *Sociología y Antropología*. Madrid: Tecnos, 1971, p.115.

Ainda tratando do tema, o autor argumenta que apenas algumas pessoas nas sociedades detêm o segredo e o depósito da memória coletiva: são guardiões de tradição. Vale lembrar que Maurice Halbwachs também desenvolve a idéia de transmissão dos saberes e das tradições entre as gerações, ainda que utilize outro aparato conceitual. Os velhos, por terem vivenciado o passado e não terem que atender mais às necessidades imediatas do cotidiano, teriam a função social da lembrança. E não se contentariam em guardar tais lembranças passivamente; há um movimento constante de consulta à memória (sua e dos outros) e de transmissão destas lembranças; contam-nas, quando não as escrevem⁸.

⁸ HALBWACHS, *Op. cit.*

Jacques Le Goff é outro teórico que sublinha a existência de especialistas da memória, que têm o ofício de lembrar. Em sua análise em que estabelece uma espécie de *trajetória da memória*, coloca que é na Idade Média que tem lugar o culto aos antepassados. “A associação entre a morte e a memória adquire com efeito e rapidamente uma enorme difusão no cristianismo, que a desenvolveu na base do culto pagão dos antepassados e dos mortos.”⁹ É também neste período que os velhos passam a ser vistos como depositários da memória e por isto, venerados.

No que se refere ao objeto aqui focalizado, é importante lembrar que a tendência à interdisciplinaridade nas ciências sociais, presente desde fins da década de 1970, também marca os estudos sobre a memória, que passa a ser buscada menos nos documentos escritos e mais “nas palavras, nas imagens, nos gestos, nos rituais e nas festas; é uma conversão do olhar histórico.”¹⁰

Essa tradição que se compartilha é constantemente ressignificada e recriada a partir da própria dinâmica cultural do grupo social e pode permitir, inclusive, uma conexão memorial por meio do preparo e degustação de um alimento. Isso se torna possível porque tais práticas culinárias exprimem também o

⁹ LE GOFF, Jacques. Memória. *Encyclopédia Einaudi*, v. 1. Lisboa: Casa da Moeda, Imprensa Nacional, 1984. p. 27.

¹⁰ *Idem*, p. 44.

habitus de um grupo, tornando o gosto alimentar, mais do que um produto proporcionado pelo aparelho sensorial humano, uma experiência relacionada à própria idéia de gosto defendida por Pierre Bourdieu. Para este autor o *gosto* caracteriza uma propensão e uma aptidão à apropriação material e simbólica de uma determinada categoria de objetos ou práticas classificadas e classificadoras, constituindo a fórmula generativa de um *estilo de vida* (conjunto unitário de preferências distintivas que formam um princípio de unidade de estilo, um conjunto de gostos específicos que termina por conectar e tornar reconhecíveis os integrantes de um determinado grupo social)¹¹.

No universo da cozinha regional as mulheres e, em especial algumas mulheres mais velhas, são percebidas como depositárias da memória coletiva e portanto, são os sujeitos que têm por excelência a autoridade para efetuar o movimento de transmissão das tradições culinárias como uma forma de estabelecer e re-estabelecer o elo social. A experiência evidenciada pela idade, aliada à familiaridade com o ambiente da cozinha confere a tais mulheres a confiabilidade necessária para carregarem a missão de transmitirem a memória¹².

Diante das especificidades do objeto escolhido, optou-se por realizar um exercício de História Oral, metodologia que permite o contato do entrevistador com uma memória “reconstituída ou firmemente construída por diversos motivos (preservação de uma identidade coletiva ou de um mito, proteção pessoal da vida passada, risco de ter que mudar de representação de sua própria existência, etc)¹³”. Este movimento exige do pesquisador, em contrapartida, uma série de reflexões sobre o que é dito, sobre o sujeito que fala e sobre as circunstâncias em que ele fala, tendo em vista que a lembrança nunca é uma reprodução objetiva da situação vivida, mas é impregnada pelas percepções, pelos valores e pela própria experiência de vida do depoente: “memória

¹¹ BOURDIEU, Pierre. Gostos de classe e estilos de vida. In: ORTIZ, R. (Org.). *Sociologia*. São Paulo: Ática, 1983.

¹² Pollak lembra, ao tratar de uma associação de sobreviventes do campo de Auschwitz-Birkenau, que “a escolha das testemunhas (...) é percebida como tanto mais importante quanto a inevitável diversidade dos testemunhos corre sempre o risco de ser percebida como prova da inautenticidade de todos os fatos relatados”. POLLAK, Michael (1989). Memória, Esquecimento, Silêncio. *Estudos Históricos*. Rio de Janeiro, v. 2 n. 3: 3-15. p. 10.

¹³ VOLDMAN, Daniele. Definições e usos. In: FERREIRA, M. M.; AMADO, J. (Org.). *Usos e abusos da História Oral*. 5.ed. São Paulo: Fundação Getúlio Vargas, 2002, p.37.

¹⁴ BOSI, Eclea. *Memória e sociedade – lembranças dos velhos*. 3. ed. São Paulo: Cia. das Letras, 2003, p.55.

não é reviver, mas refazer, reconstruir, repensar, com imagens e idéias de hoje, as experiências do passado¹⁴.

Expostas essas premissas, este trabalho tem como objetivo enfocar, a partir do depoimento de cozinheiras tradicionais do Serro, em Minas Gerais (Sra. Maria Lúcia Clementino Nunes) e de Morretes, no litoral paranaense (Sra. Maria da Glória Alpendre Silveira), o papel destas agentes na manutenção do saber-fazer culinário, apontando pontos de intersecção e possibilidades entre o estudo da história da alimentação e os estudos de gênero. É importante lembrar que a perspectiva adotada aqui tem a pretensão de fugir de uma visão que interpreta as tradições regionais como algo a ser resgatado e mantido de maneira imóvel. Da mesma forma tem-se claro que o momento atual também não pode ser percebido de forma simplista apenas como uma ameaça às formas tradicionais de sociabilidade. Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari argumentam:

O elogio da diferença e a preservação da identidade cultural não fazem parte de uma temática passadista e retrógrada, mas do presente e futuro [...]. É porque as tradições [...] não aparecem já completamente formadas na origem, mas são criadas, modeladas, definidas progressivamente pela passagem do tempo e os contatos entre culturas que, segundo os momentos, se cruzam ou se enfrentam, se sobrepõem ou se misturam. [...] Cada “tradição” é filha da história – e a história nunca é imóvel¹⁵.

¹⁵ FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. Hoje e Amanhã. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Org.). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 868.

A idéia aqui, portanto, é contribuir para uma análise mais complexa da dinâmica das tradições que incorpore, entre outros aspectos, o fato de que é justamente o momento atual que torna possível uma maior visibilidade do tradicional e do regional.

Tachos, panelas e memórias: duas mulheres e suas tradições

Eu não pego na colher, na pá, no tacho ou na panela sem pensar na história, porque eu poderia estar fazendo pesquisas ou pratos requintados, como todo mundo sabe fazer e eu não sei; não quero saber, não quero aprender.

Maria Lúcia Clementino Nunes

Maria da Glória Alpendre Silveira nasceu em Morretes em 1926, em uma família formada por imigrantes portugueses e italianos bastante tradicional na região. Hoje viúva com três filhos, residiu em Morretes a sua vida inteira. É responsável pela cozinha do Restaurante Nhundiaquara que funciona nas dependências do Hotel Nhundiaquara (o segundo hotel a ser aberto em Morretes e o mais antigo em operação, instalado em um casarão histórico e um dos cartões postais da cidade, por sua estratégica localização nas margens do rio Nhundiaquara) fundado por seu pai e transferido para o atual endereço em 1941, hoje administrado por ela e por seus filhos. Nota-se que Morretes caracteriza-se atualmente como um pólo de turismo gastronômico, desenvolvido a partir da oferta comercial do Barreado, um prato de origem portuguesa que consiste em carne de boi cozida exaustivamente com vários temperos, em especial cominho, toucinho e louro, e degustada com farinha de mandioca e banana da terra. Dona Maria da Glória também é testemunha do desenvolvimento turístico da cidade em torno do Barreado, tendo em vista que seu restaurante foi o pioneiro no serviço comercial da iguaria.

Dona Maria da Glória teve sua primeira experiência nos fogões ainda menina, com nove anos, nas dependências do próprio hotel de sua família. Diante de um mal súbito de sua mãe, ela e a irmã ficaram encarregadas de preparar o almoço e o jantar para os hóspedes, pois o pai saiu em busca de socorro médico.

A partir dessa experiência, começou a observar de perto a atuação da mãe, do pai e da outra cozinheira contratada para ajudar, aumentando assim seu repertório culinário. O barreado Dona Glória aprendeu acompanhando os pais e também Dona Nhá Jesus, uma senhora negra que era carregadeira de água na época em que não existia água encanada na cidade, e que era chamada para preparar o Barreado no hotel. O preparo e a degustação do Barreado fazem parte de suas lembranças de infância de Dona Maria da Glória:

Meu pai quando eu era pequena ele fazia esses mutirões em que vinha o pessoal dos outros sítios pra ajudar. Então iam todos pra roça, pra colheita do arroz, por exemplo. E depois ele também ia ajudar os outros. E lá na roça eles faziam essa vala na terra e punham uma panela bem grande naquela vala e punham fogo embaixo, por isso que dizem que o barreado era enterrado. Mas não era enterrado, era uma vala que faziam na terra pra colocar a panela em cima. Daí eles punham, vedavam a panela com folha de bananeira [...], barreavam a panela com pirão. E ficavam alimentando o fogo. E deixavam cozinhar bem, até de noite. E o meu pai tinha uma sala bem grande no canto do morro e então ali a noite pínduravam no teto um cacho de banana, e levavam um garrafão de pinga e o barreado. E daí ali também tinha o fandango [...]. E eu dormia encostada na parede até eles terminarem, daí quando terminavam a gente vinha embora pra casa [...] Eu lembro disso eu tinha uns quatro, cinco anos¹⁶.

¹⁶ SILVEIRA, Maria da Glória Alpendre. *Entrevista concedida à Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes*. Morretes, 8 mai. 2008. 58 min.

Entretanto, o Barreado só entrou no cardápio do Restaurante anos mais tarde, quando Dona Maria da Glória já era moça, por insistência de seu cunhado. Em um primeiro momento, ironicamente, como o prato era extremamente popular na cidade, preparado pela maioria das famílias, cogitou-se a não inclusão. Mas diante da curiosidade dos turistas, o Barreado terminou sendo introduzido no cardápio, sendo preparado inicialmente pela mãe de Dona Glória e

posteriormente pela própria. Quando iniciaram o serviço do Barreado, na década de 1960, o Restaurante e Hotel Nhundiaquara era o único estabelecimento comercial que oferecia o prato na cidade.

Lembrando que a clientela do Hotel já é uma clientela tradicional e habitual, Dona Glória afirma que hoje não coloca mais pimenta do reino no seu barreado, porque muitos de seus hóspedes habituais sofrem de hemorróidas. E diante de reservas de adventistas, também bastante freqüentes, não coloca o toucinho, tendo em vista a proibição religiosa deste grupo em relação ao consumo de carne de porco. Mas Dona Maria da Glória se orgulha de preparar o “barreado tradicional”, onde usa o toucinho branco, não o bacon, modernismo que alega deixar um sabor muito forte no prato. Mas quando não usa toucinho, apela para um “jeito especial” de montar a panela (o toucinho é tradicionalmente usado para forrar a panela e impedir que a carne queime), para evitar que toda a iguaria seja perdida.

Embora faça adaptações para agradar seus hóspedes, Dona Maria da Glória não abre mão da escolha de uma boa carne, de usar um cominho de qualidade moído, alho e cebola bem picados (hoje os passa no liquidificador) e de colocar folhas de louro, para tornar o prato *mais digestivo*. Em defesa de uma receita mais tradicional não admite a inclusão de massa de tomate:

Aí é um absurdo! Aí não é barreado! Aí acabaram com o Barreado! Tem gente que põe cheiro verde, tem gente que põe hortelã. Isso é invenção, isso não é Barreado. [...] Aqui é feito que nem o antigo. A gente continua fazendo do mesmo jeito, com o mesmo processo, com fogão de lenha e panela de barro, mesmo fazendo 80 quilos de carne por dia¹⁷.

¹⁷ *Ibidem.*

Quando ensina o Barreado, e comenta já ter ensinado “pra muita gente, pras filhas, pras amigas, pra quem pede a receita aqui no restaurante” Dona

¹⁸ Ibidem

Maria da Glória repassa essa versão mais *rústica* do prato, com a gordura do porco e sem “o modernismo do tomate, dos temperos verdes e outras coisas que não eram colocadas antes”¹⁸.

Maria Lúcia Clementino Nunes, conhecida popularmente por dona Lucinha é natural do município do Serro – antiga Vila do Príncipe – região de Minas Gerais marcada pela exploração de diamantes no período colonial. É proprietária do restaurante Dona Lucinha, fundado em 1990, em Belo Horizonte. Hoje, com 75 anos, administra três restaurantes (dois em Belo Horizonte e um em São Paulo), contando com o auxílio de seus 11 filhos. Juntamente com sua filha Márcia Clementino Nunes, co-responsável pela administração dos restaurantes e historiadora, dona Lucinha publicou o livro *História da Arte da Cozinha Mineira por Dona Lucinha* em 2001. No livro, além de receitas da chamada *cozinha mineira*, as autoras tiveram como objetivo refletir sobre as origens desta cozinha.

Dona Lucinha nasceu na zona rural e foi na fazenda que deu início aos seus estudos. Deste período, se lembra da relação com o ambiente da cozinha.

A criança aos 5 anos, 6 anos, a mãe diz assim: [...] – Busca o sabugo pra acender o fogo. Ao buscar o sabugo, você está fazendo a tarefa de acender o fogo pra fazer a comida. [...] – Vai no curral, busca o leite... então, são muitas tarefas envolvendo a alimentação, envolvendo o dia a dia da casa, todos os afazeres da casa. [...] Aí tem sempre um fogãozinho, uma casa de bonecas onde você vai cozinhar; onde aquelas primeiras lições que nós aprendemos, por exemplo, se a mãe está fazendo um biscoito, a gente está ao lado aprendendo a fazer bichinho da massa, pra depois comer... fazendo a bolinha, fazendo as estrelas, e aí você está aprendendo.... [...] Isso tudo já foi o princípio da escola; a mãe é a primeira professora. E na cozinha isso é muito forte[...]. Então a cozinha começa de uma forma bem carinhosa, bem infantil, e depois ela vai tomando corpo, tomando responsabilidade, porque cozinhar,

fazer alimento, é das coisas mais sérias que existe. Porque o médico cuida da saúde... o médico cuida da doença, e nós cuidamos da saúde; quem faz alimento cuida da saúde¹⁹.

Na adolescência, mudou-se para a casa da avó na cidade do Serro, com o objetivo de complementar os estudos. Sobre este período, dona Lucinha se recorda das orientações para que se tornasse uma boa dona de casa. Sua avó a encaminhou para a casa das comadres prendadas, para aprender os afazeres de casa e da cozinha.

Então, ela falou: [...] você vai até a casa das minhas comadres todas, que o doutor Tolentino, seu avô, não cobra de ninguém, e elas todas querem te ensinar muita coisa. Eu falei: - Vóvó, não chega mamãe que me obrigava a ter semana, e trabalhar tanto, a senhora também? Ela falou: - Quem não sabe fazer, não sabe mandar; você precisa aprender, você precisa ter os dotes de uma boa dona de casa²⁰.

¹⁹ NUNES, Maria Lucia Clementino. *Entrevista concedida a Luciana Patrícia de Moraes*, Belo Horizonte, fev. 2004. 100 min.

²⁰ *Ibidem*.

Dona Lucinha ainda se recorda do fato de que todas as mulheres da família tinham dotes culinários, ainda que as especialidades variassem. Segundo ela, cresceu em um ninho de águias e, portanto, não tinha como não se dedicar também à cozinha. No Serro, formou-se em magistério e casou-se aos 21 anos, voltando para a zona rural, onde lecionou por 12 anos consecutivos. Neste período, teve início sua reflexão sobre a culinária tradicional e típica. Conta que ia pra escola a cavalo e começou a perceber que seus alunos escondiam a merenda que levavam de casa no mato, por vergonha. A partir desta constatação, começou a desenvolver na escola um trabalho de valorização desta comida que estava sendo escondida.

Então, eu comecei a fazer justamente as merendas que eles estavam escondendo no mato. Eu fazia o fubá suado, eu fazia o angu doce, a sopa de legumes, os brotos nativos. Aí eu fui tirando aquele complexo que eles tinham e perguntava assim:

- Se vocês tivessem uma banana cozida em casa ou uma canjiquinha pronta ou um angu doce, se chegar uma visita vocês dão? – Nós, mãe manda correr na venda ou então pedir o vizinho se empresta alguma coisa melhor, dona. Isso não é de dar visita não. Então aí que eu percebi que a história estava escondida no mato²¹.

²¹ Ibidem.

Deste período em diante, o trabalho de pesquisa sobre a culinária se fortaleceu, bem como a prática da culinária típica. Em 1964 dona Lucinha abriu seu primeiro restaurante ainda no município do Serro. Em fins dos anos de 1960 começou a ser convidada para eventos e festivais de culinária e, em 1990 abriu sua primeira casa em Belo Horizonte. Seus restaurantes subdividem a cozinha mineira em *cozinha da fazenda* e *cozinha do tropeiro* e, ao falar destas cozinhas, dona Lucinha refere-se também às formas de sociabilidades específicas destes universos e estabelece uma relação destes com as características *do mineiro*. Faz questão de sublinhar que só trabalha com ingredientes da terra, ainda que na atualidade tenha desenvolvido uma receita diet da tradicional rosca de mandioca, para seu marido, diabético.

Considerações finais

Os depoimentos de dona Maria da Glória e de dona Lucinha podem nos fornecer pistas para a análise das fontes sobre comida regional também na perspectiva dos estudos de gênero. Este trabalho tem a intenção de indicar possibilidades para a reflexão e, portanto, não oferece respostas definitivas às questões que se abrem a partir da fala destas senhoras. Mas é justamente o ponto de interrogação que se coloca a partir de alguns trechos destes relatos que chama a atenção para o fato de que há um caminho a ser percorrido na busca das articulações entre os estudos sobre a culinária regional e os estudos de gênero.

Retomando as perspectivas de Mauss, Le Goff e

Halbwachs a respeito da transmissão das tradições, poderíamos sugerir que as duas senhoras desempenham o papel de guardiãs das tradições de suas regiões. São reconhecidas e se reconhecem como tal. É possível perceber esta dimensão em diversos momentos das entrevistas. Resguardar, resgatar e perpetuar a culinária típica são expressões evocadas em vários momentos por dona Maria da Glória e dona Lucinha.

Porque eu não criei... eu não tenho receita *Dona Lucinha*. Eu caminhei com a história. Então por isto eu sou a raiz; eu sou as raízes de uma grande árvore histórica. Quem quiser pode fazer enxerto nessa árvore, fazer uma genética na semente, fazer o que quiser; criar outros pratos, outros modos de fazer. Mas eu não posso, porque nem os doces, nem as comidas, nem as quitandas, nem os tira-gostos, nada meu pode ser mudado. [...] Eu carrego a história, e a história não pode mudar²².

²² *Ibidem*.

Dona Maria da Glória, admitindo as adaptações que são feitas mediante a demanda da clientela, reforça seu apego à receita tradicional que possui relação com sua memória afetiva e fala da permanência da degustação do Barreado na sua família:

Aqui a gente faz o barreado antigo, a não ser quando tem os pedidos dos clientes como eu te falei. Mas eu gosto de fazer o Barreado que eu aprendi, que tem a ver com a minha infância, que tem a ver com Morretes. Se a pessoa quiser dar um toque pessoal na sua casa, tudo bem, mas também acho que tem que ter um pouco de limite. Porque senão deixa de ser o Barreado, vira uma carne ensopada qualquer. E ninguém vem pra Morretes pra comer uma carne ensopada qualquer [...] E todo domingo eu como Barreado, e a minha família come Barreado no domingo. Eu tenho neto, bisneto e todos eles comem Barreado no domingo. Um neto meu casou e a gente serviu o Barreado, preparou o Barreado aqui e levou pra servir na festa²³.

²³ *Ibidem*.

As falas destas mulheres, é interessante sublinhar, refletem o diálogo entre a tradição e a inovação, presente nas análises que tomam as constituições identitárias como processos dinâmicos. Seus discursos sublinham o fato que produzem uma comida tradicional. Ao mesmo tempo, realizam trocas com o tempo, incorporando elementos ou práticas característicos da modernidade, sem que se perca a autenticidade da tradição, conforme os trechos das entrevistas analisados neste texto revelam. A este respeito, Maria do Carmo Marcondes Brandão Rolim e Anamaria Bonin lembram que:

Convivem em uma mesma sociedade, padrões ditos “tradicional” e “modernos”, com a predominância de um ou de outro, conforme a época. Isso se dá, em virtude da sociedade ter também sua dinâmica, e os hábitos alimentares estarem incluídos nela²⁴.

²⁴ BONIN, Anamaria; ROLIM, Maria do Carmo Marcondes Brandão. Hábitos alimentares: tradição e inovação. *Boletim de Antropologia*. Curitiba, v.4, n.1, p.75-90, jun.1991, p. 79.

Além disso, estas mulheres carregam em si os papéis que lhe foram atribuídos ao longo de sua infância, adolescência e vida adulta. Ainda que tenham rompido com alguns padrões impostos à mulher e ao feminino, o fizeram às custas de alguns embates e negociações que marcaram suas trajetórias. É interessante notar que ambas desempenham papéis que ultrapassam o universo feminino – são cozinheiras e empresárias. Se a cozinha sempre foi um espaço permitido e recomendado às mulheres, o mundo empresarial não. E foi justamente através de sua legitimidade no espaço que lhes foi concedido pela sociedade que estas senhoras se afirmaram também em um espaço que, principalmente quando se considera sua localização geracional, era reservado aos homens.

Mas estas mulheres podem, sobretudo, nos permitir visualizar o lugar da mulher na sociedade, na família e na cozinha. Através de suas histórias, podemos identificar a dinâmica da sociedade através da lente da culinária regional do litoral do Paraná e de Minas Gerais.

Referências

- ACKERMAN, Diane. *Uma história natural dos sentidos*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1992.
- BONIN, A.; ROLIM, M. C. M. B. Hábitos alimentares: tradição e inovação. *Boletim de Antropologia*. Curitiba, v.4, n.1, p.75-90, jun.1991.
- BOURDIEU, Pierre. Gostos de classe e estilos de vida. In: ORTIZ, R. *Sociologia*. São Paulo: Atica, 1983.
- FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. Hoje e Amanhã. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Org.). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 868.
- GIARD, Luce. Cozinhar. In: CERTEAU. Michel de. (Org.). *A invenção do cotidiano - morar, cozinhar*. Petrópolis, RJ: Vozes, 1996, p.211-332.
- HALBWACHS, Maurice. *A memória coletiva*. São Paulo: Vértice, 1990.
- LE GOFF, Jacques. Memória. *Encyclopédia Einaudi*, v. 1. Lisboa: Casa da Moeda, Imprensa Nacional, 1984.
- MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. *Estudos Históricos*. N.33, jan-jun 2004, Rio de Janeiro: Centro de Pesquisa e Documentação Histórica Contemporânea do Brasil. Fundação Getúlio Vargas, p.25-39.
- MAUSS, Marcel. *Sociología y Antropología*. Madrid: Tecnos, 1971.
- MINTZ, Sidney. Comida e antropologia - uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, Rio de Janeiro, v.16, n.47, out. 2001.
- NUNES, Maria Lucia. *Entrevista concedida à Luciana Patrícia de Moraes*, Belo Horizonte, fev. 2004. 100 min.

REINHARDT, Juliana Cristina. *Dize-me o que comes e te direi quem és* - alemães, comida e identidade. Curitiba, 2007. Tese (Doutorado em História). Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

SILVEIRA, Maria da Glória Alpendre. *Entrevista concedida à Maria Henrique S. G. Gimenes*, Morretes, 8 mai. 2008. 58 min.

Escolha alimentar: a questão de gênero no contexto da alimentação fora de casa¹

Manuela Mika Jomori*
Rossana Pacheco da Costa Proença**
Maria Cristina Marino Calvo***

Resumo: O artigo analisou as diferenças entre gêneros, no contexto da alimentação fora de casa. Identificaram-se homens que escolhiam pratos sem salada ao mesmo tempo em que mulheres declaravam escolher os alimentos, preocupando-se com a saúde e a estética corporal num restaurante *self-service* por peso. Esses achados permitiram discutir a complexidade da escolha alimentar, enfocando conceito de gênero no contexto da alimentação fora de casa.

* Professora Assistente do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Mato Grosso, na área de Alimentação Coletiva. Membro do Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições (NUPPRE) da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). Mestre em Nutrição pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). mikajomori@yahoo.com.br

** Professora Adjunta do Programa de Pós Graduação em Nutrição e do Programa Interdisciplinar em Ciências Humanas da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). Coordenadora do Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições (NUPPRE) da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). Doutora em Engenharia de Produção pela da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). Pós-doutora em Sociologia da Alimentação pela Université de Toulouse (França).

*** Professora Adjunta do Programa de Pós Graduação em Saúde Pública da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). Membro do Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições (NUPPRE) da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). Doutora em Engenharia de Produção pela da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC).

¹ Texto recebido: 09/06/2008.
Texto aprovado: 21/07/2008.

Palavras-Chave: Escolha alimentar. Gênero. Comensal. Alimentação fora de casa. Restaurante *Self-Service* por peso.

Abstract: This paper analyzed the differences found between genders in the food service context. We found men that chose dishes without salad at the same time that women said they chose food based on healthy and aesthetic factors in a self-service restaurant. These findings allowed us to discuss food choice complexity focusing on the gender concept in the context of the outdoors food service.

Keywords: Food choice. Gender. Food service. Self-service restaurant.

² GARCIA, Rosa Wanda Diez. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. *Revista de Nutrição* 2003, Campinas, v.16, n.4, p. 483-492; LAMBERT, Jean Louis *et alli*. As principais evoluções dos comportamentos alimentares: o caso da França. *Revista de Nutrição*; Campinas, v.8, n.5, p. 577-91, 2005; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. *Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva*. 2. ed. Florianópolis: Insular, 2000.

³ [ABIA] Associação Brasileira de Indústrias e Alimentação. Balanço Anual 2005 e Perspectivas para 2006. Disponível em: <<http://www.abia.org.br/aneisos/BalancoAnual2005.pdf>>. Acesso em: 18 jan. 2006

⁴ [IBGE] Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de Orçamento Familiar – 2002/2003. Disponível em: <<http://www.sidra.ibge.gov.br/bda/orcfam/default.asp>>. Acesso em: 30 out. 2004.

1. Introdução

A comensalidade contemporânea apresenta, entre outras características, a necessidade de adaptação dos indivíduos ao meio urbano, encaminhando o ajuste das suas práticas alimentares a questões temporais, espaciais e financeiras. Nesse contexto, o indivíduo é confrontado, principalmente, com a falta de tempo para voltar para casa e realizar sua refeição, ou mesmo para prepará-la, optando pela alimentação fora de casa.²

Nos últimos anos, registra-se uma porcentagem considerável de indivíduos que realizam as refeições fora de casa. A Associação Brasileira de Indústria e Alimentação (ABIA)³ constatou um crescimento médio anual de 12,5% do setor de alimentação fora de casa, os chamados *food-service*, no período de 1995 até 2005. A Pesquisa de Orçamento Familiar (POF)⁴ realizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), constatou que entre 2002 a 2003 os gastos com alimentação fora de casa das famílias das grandes metrópoles brasileiras giraram em torno de 25% dos gastos totais com alimentação. Esses dados refletem a necessidade dos indivíduos realizarem as refeições fora

de casa por motivos de trabalho, educação ou lazer. Autores destacam que esse quadro é característico do mundo globalizado, caracterizado pela falta de tempo para preparo e consumo dos alimentos, principalmente nos grandes centros urbanos, onde os indivíduos necessitam se adaptar às questões de tempo e espaço⁵.

O setor de alimentação fora de casa engloba tanto estabelecimentos coletivos quanto comerciais⁶. Um tipo de restaurante que tem sido muito freqüentado pelos brasileiros nos últimos anos, inicialmente no setor comercial e atualmente também no coletivo, é o restaurante por peso. Esse é um modelo *self-service* (auto-serviço), onde o comensal escolhe o que deseja consumir pagando referente ao peso do que foi colocado em seu prato⁷. Nesse sistema, há uma oferta ampla de opções de preparações alimentares, delegando uma certa autonomia ao comensal para escolher. Esta característica pode proporcionar que o sistema de restaurante por peso seja um ambiente interessante para se avaliar a escolha alimentar dos indivíduos.

Desse modo, foram pesquisados 293 comensais de um restaurante por peso em Florianópolis, SC, em 2005⁸. Foram comparadas as suas práticas alimentares observadas com as declaradas. Para a avaliação das primeiras, foram tiradas fotografias dos pratos dos comensais avaliados, no momento em que cada um deles os colocava na balança do restaurante para pesar. Junto à balança, eram anexadas fichas coloridas e numeradas para serem anotados em seu verso o nome do indivíduo abordado e o seu respectivo setor de trabalho para ser identificado para a etapa posterior. Assim, para avaliação das práticas alimentares declaradas, foram identificados os comensais através das suas respectivas fichas e realizada a entrevista através de um questionário de avaliação de escolha alimentar desenvolvido nessa pesquisa. Um dos destaques encontrados foi a diferença entre homens e

⁵ GARCIA, 2003; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. *Op. cit.*

⁶ PROENÇA, R. P. da C. *Op. cit.*, p.24.

⁷ MAGNÉE, Henry M. *Manual do self-service*. São Paulo: Livraria Varela; 1996.

⁸ A pesquisa fez parte de uma dissertação de mestrado defendida pela autora no Programa de Pós-Graduação em Nutrição na Universidade Federal de Santa Catarina em 2006.

⁹ JOMORI, M.M. *Escolha alimentar do comensal de um restaurante por peso*. Florianópolis, 2006. Dissertação de Mestrado em Nutrição – Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Universidade Federal de Santa Catarina, 2006.

¹⁰ COURBEAU, Jean-Pierre; POULAIN, Jean-Pierre. *Libres mangeurs?* In: COURBEAU, J-P; POULAIN, J.P. (Org.). *Penser l'alimentation: entre imaginaire et rationalité*. Toulouse: Éditions Privat; 2002. p.137-156.

¹¹ JOMORI, Manuela Mika; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa; CALVO, Maria Cristina Marino. Determinantes da escolha alimentar. *Revista de Nutrição*; Campinas, v.21, n.1, p.63-73, 2008.

¹² SCOTT, Joan. Gênero: uma categoria útil de análise histórica. *Educação e Realidade*, Porto Alegre, v. 16, n. 2, p. 5-22, jul/dez. 1990; FLAX, Jane. Pós-modernismo e relações de gênero na teoria feminista. In: HOLLANDA, Heloísa Buarque de (Org.). *Pós-modernismo e Política*. Rio de Janeiro: Rocco, 1992; BRUSCHINI, Cristina. Gênero e Trabalho no Brasil: novas conquistas ou persistência da discriminação? (Brasil, 1985-1995). In: ROCHA, María Isabel Baltar (Org.). *Trabalho e Gênero. Mudanças, Permanências e Desafios*. Campinas: ABEP, NEPO/UNICAMP, Editora 34, 2000.

¹³ Essa discussão foi iniciada na VII Reunião de Antropologia do Mercosul em julho de 2007, com a

mulheres na escolha alimentar, onde os primeiros escolheram pratos sem saladas, de acordo com as suas práticas alimentares observadas e as mulheres foram associadas à escolha pela questão da saúde, valor nutricional dos alimentos e estética corporal, a partir da avaliação de suas práticas alimentares declaradas⁹

Nesse sentido, a escolha alimentar humana está baseada, por um lado, na condição onívora do homem, isto é, apresentar a capacidade de comer de tudo e, por outro lado, na situação de que o indivíduo é determinado por diversas condições que irão influenciar essa decisão¹⁰. Dentre essas condições, expõem-se algumas variáveis relacionadas aos alimentos, por exemplo, a apresentação visual, o sabor, o valor nutricional, os tipos de preparações e a variedade oferecida. Além disso, abordam-se os fatores individuais, como os biológicos, os econômicos, os sócio-culturais e os antropológicos¹¹.

Destaca-se, contudo, que as diferenças na escolha alimentar entre homens e mulheres são determinadas por motivos que vão além das questões biológicas evidentes, já que o contexto histórico-cultural pode exercer uma certa influência na escolha dos indivíduos. Essa questão tem sido discutida nos estudos sobre gênero.¹²

Considerando a complexidade da escolha alimentar humana e a difusão dos restaurantes *self-service* por peso no Brasil de acordo com a pesquisa realizada em Florianópolis, citada anteriormente, o presente artigo busca aprofundar a discussão sobre as relações dos perfis de comensais desse tipo de restaurante com as questões de gênero, no sentido de refletir sobre a escolha alimentar desses indivíduos com este enfoque¹³. Diante dessa abrangência, cabe salientar a importância da presente publicação e divulgação dessa discussão.

2. Diferenças entre os gêneros

Com relação à escolha alimentar humana, Gedrich cita o determinante biológico, considerando as diferenças entre o sexo e a idade, de acordo com as necessidades energéticas e de nutrientes para manutenção do metabolismo orgânico¹⁴. Entretanto, as dimensões biológicas são esgotadas na dicotomia entre o sexo feminino e masculino, dando margens a discussões atuais sobre o gênero para incorporar outras dimensões nessa temática¹⁵.

A palavra gênero começou a ser utilizada pelas feministas no sentido de se referir à organização social da relação entre os sexos. Segundo J. FLAX, recentemente essa palavra indica uma rejeição ao determinismo biológico, o qual está implícito no termo sexo¹⁶. Diante disso, a autora refere-se a gênero como uma categoria de análise, considerando além das questões biológicas, as questões históricas, políticas e econômicas. Assim, ela sugere duas proposições: o gênero como um elemento constitutivo de relações sociais, as quais são baseadas nas diferenças percebidas entre os sexos e o gênero como um primeiro modo de dar significado às relações de poder. Dessa maneira, o conceito de gênero acentua que as representações sobre a ordem biológica (dicotomia entre o masculino e o feminino) podem diferir de acordo com as relações sociais e com as relações de poder. As primeiras referem-se às representações simbólicas entre as classes, as etnias e culturas, e as raças, as quais levam às construções sociais. Já as relações de poder abarcam os conceitos normativos, característicos das instituições tradicionais como as doutrinas religiosas, educativas, científicas, políticas ou jurídicas que classificam os papéis adequados aos homens e mulheres¹⁷. Nesse último aspecto, inclui-se a análise histórica, como uma discussão da aparente permanência eterna da representação binária do gênero¹⁸.

Segundo Beck, as consequências do processo de

apresentação do trabalho intitulado “A questão de gênero na escolha alimentar no contexto da alimentação fora de casa”, no Grupo de Trabalho (GT) Antropologia da Alimentação: diálogos latino-americanos, realizada em Porto Alegre, RGS. Dando continuidade à discussão, o mesmo trabalho foi apresentado no Simpósio Temático Comida e Gênero do Seminário Internacional Fazendo Gênero 8: Corpo, Violência e Poder, em agosto de 2008, em Florianópolis, SC, o que propiciou a publicação do presente artigo.

¹⁴ GEDRICH, Kurt. Determinants of nutritional behavior: a multitude of levers for successful intervention? *Appetite*; v.41, n.1; p.231-8, 2003.

¹⁵ SCOTT, Joan *Op. cit.*; FLAX, Jane. *Op. cit.*; BANDEIRA, Lourdes. Relações de gênero, corpo e sexualidade. In: GALVÃO, L.; DÍAZ, J. (Org.). *Saúde sexual e reprodutiva no Brasil*. São Paulo: Hucitec; Population Council, 1999.

¹⁶ FLAX, Jane. *Op. cit.*, p. 217.

¹⁷ *Ibidem*, p. 220.

¹⁸ SCOTT, Joan. Gênero: uma categoria útil de análise histórica. *Educação e Realidade*, Porto Alegre, v. 16, n. 2, p. 5-22, jul/dez. 1990. p. 8.

individualização sugeriram investigar as relações sociais entre os sexos. O próprio autor cita que “Uma consequência essencial do novo ímpeto da individualização é a *revolução das relações entre os sexos*, tal como a impeliu o movimento feminista a partir dos anos 70 e a protocolou a pesquisa da mulher”¹⁹, referindo-a brevemente como sendo disseminadora da participação da mulher nas relações sociais, no mercado de trabalho, tanto no espaço privado quanto público. Esse exemplo sugere investigar essas relações, as quais podem ser verificadas em alguns estudos sobre gênero.

¹⁹ BECK, Ulrich. *Liberdade ou capitalismo* – Ulrich Beck conversa com Johannes Willins. Tradução Luiz Antônio de O. Araújo. São Paulo: Editora UNESP, 2003. p. 23.

²⁰ (SCOTT, Joan. *Op. cit.*; FLAX. *Op. cit.*; BANDEIRA. *Op. cit.*; CORRÊA, Sônia. Gênero e Saúde: campo em transição. In: BRUSCHINI, C.; UNBEHAUM, S. G. (Org.). *Gênero, democracia e sociedade brasileira*. Edição. 34. São Paulo: Fundação Carlos Chagas, 2002).

²¹ BRUSCHINI, Cristina. *Op. cit.*, p. 22.

²² FLAX, Jane. *Op. cit.*, p. 216.

²³ BANDEIRA, Lourdes. *Op. cit.*, p. 181.

Dentre esses estudos sobre gênero²⁰, destaca-se Bruschini ao fazer um levantamento relacionando gênero e trabalho, no qual as mulheres representaram uma grande parcela da população no mercado de trabalho, bem como no alto nível de escolaridade, em comparação aos homens²¹. Além disso, consideram-se as abordagens de Flax referindo-se às conquistas das mulheres nesse campo, o que contribuiu para embasar as teorias feministas, características da pós-modernidade²².

Já Bandeira, incorpora a questão de gênero na abordagem biológica dada as diferenças entre homens e mulheres²³, conforme citado anteriormente. Da mesma forma, Corrêa relata algumas diferenças entre os gêneros na questão saúde. Em sua pesquisa, constatou-se uma maior expectativa de vida entre as mulheres, contrastando com a maior morbidade feminina, em comparação ao sexo masculino. Algumas hipóteses sugeridas pela autora referem-se ao fato de que as mulheres informam mais sobre os seus sintomas, utilizam mais remédios e serviços de saúde, bem como apresentam maior incidência de problemas de saúde reprodutiva. Abordam, ainda, a questão da construção da feminilidade, a qual está relacionada ao fato das mulheres apresentarem sintomas muito vagos e maior preocupação preventiva, recorrendo mais aos serviços médicos que os homens²⁴.

²⁴ CORRÊA, Sônia. *Op. cit.*, p. 380.

Diante do exposto, destacam-se as mudanças ocorridas ao longo da história nas relações sociais entre os sexos, bem como a complexidade do tema dentro das sociedades contemporâneas. Assim, cabe situar a discussão sobre gênero no contexto da alimentação fora de casa, cujo fenômeno é também característico do quadro atual de contemporaneidade, sendo influenciado pela questão de gênero.

3. Questão de gênero e a alimentação fora de casa

O quadro de urbanização atual é caracterizado pela inserção feminina no mercado de trabalho, modificando o cenário doméstico, o que antes era representado pela mulher como a responsável pela alimentação de outros membros da família²⁵. Alguns autores destacam que, apesar da busca progressiva das mulheres em se liberar das atividades alimentares domésticas, na França, atualmente, 80% dessas atividades ainda são de sua responsabilidade. Salientam que, com a evolução no nível de vida, o modelo cultural de dona de casa tende a ser menos evidente nas classes média e rica, devido ao pouco reconhecimento dessas atividades nas sociedades ocidentais contemporâneas, gerando descontentamento em realizá-las. Dessa forma, a mulher tem investido no mercado de trabalho, fato que reduz o tempo destinado às atividades domésticas.²⁶

Nesse quadro de urbanização e da alimentação contemporânea, as escolhas no ambiente fora de casa podem se tornar ainda mais complexas para o comedor²⁷ humano, uma vez que ele passa a se alimentar junto a outras pessoas, em outros locais, consumindo alimentos diferentes e com opções variadas. Dessa maneira, isso se torna um “dilema para o comensal, ao ter que decidir quando, o quê, como, com quem e aonde comer”²⁸. Assim, o que antes estava limitado ao cenário doméstico, tendo a mulher como

²⁵ GARCIA, Rosa Wanda Diez. *A comida, a dieta, o gosto – mudanças na cultura alimentar urbana*. Tese (Doutorado em Psicologia Social) - Universidade de São Paulo, São Paulo, 1999; GARAVELLO, Maria Elisa de Paula Eduardo. Arroz, feijão e coca-cola: discussão sobre o comportamento alimentar. In: *Simpósio Sul-Brasileiro de Alimentação e Nutrição: História, Ciência e Arte*. Florianópolis: 26-28, abr., 2000).

²⁶ LAMBERT, Jean Louis *et alli. Op. cit.*; BRUSCHINI. *Op. cit.*; TORRES, Anália. A individualização no femininino, o casamento e o amor. In: PEIXOTO C.E.; SINGLY, F.; CICCHELLI, V. (Org.). *Família e Individualização*. São Paulo: FGV, 2000; VENTURI, Gustavo; RECAMAN, Marisol; OLIVEIRA, Suely. *A mulher brasileira nos espaços público e privado*. São Paulo, Fundação Perseu Abramo, 2004.

²⁷ A palavra comedor, segundo nota de tradução do livro *Sociologias da Alimentação* (POULAIN, 2004. p.20), numa tradução literal da língua francesa da palavra *mangeur*, significa o ser que come, adotado pela sociologia da alimentação atual, no sentido de se distinguir do termo comensal, que significa o ser que come com outras pessoas na mesma mesa.

²⁸ GARCIA, Rosa Wanda Diez. *Op. cit.*

²⁹ GARCIA. *Op. cit.*; GARAVELLO. *Op. cit.*

responsável pela alimentação dos membros da família²⁹, passa a ser exercido em horizontes mais amplos, com esta responsabilidade diluída e cada indivíduo com maior autonomia para escolher o que vai comer.

Segundo Beck, a questão da autonomia pode ser entendida a partir da noção de individualização no mundo contemporâneo, na qual os indivíduos estão, de certa forma, encarregados de fazer suas próprias escolhas, de maneira que se desvinculem das instituições sociais tradicionais (como, por exemplo, a família). Isso implica na “dissolução desses modelos tradicionais, das matrizes de organização do cotidiano, dos deveres atribuídos aos diferentes papéis” tanto do homem quanto da mulher³⁰. Assim, as biografias próprias se intensificam pelas decisões individuais, dentro de “uma dinâmica institucional endereçada ao indivíduo e não ao grupo”³¹. Essa individualização atribui liberdade aos indivíduos com relação às “diretrizes tradicionais, acerca dos papéis dos sexos e pela organização das famílias”³², podendo tornar-se um aspecto marcante na escolha alimentar dos indivíduos.

Conforme já discutido, no setor de alimentação fora de casa, o comensal tem a opção pelo restaurante *self-service* por peso. Esse modelo pode viabilizar a avaliação da escolha alimentar dos indivíduos, por apresentar uma oferta ampla de opções de preparações alimentares e disponibilizar uma certa autonomia ao comensal para escolher. Abdala³³ ressalta que em serviços por peso e similares, a disponibilidade de grande oferta nos bufês pode induzir os indivíduos a realizarem misturas inusitadas de alimentos relacionadas ao aumento de peso corporal e problemas de saúde.

No estudo realizado em Florianópolis, SC, sobre a escolha alimentar de comensais de um restaurante *self-service* por peso, um dos perfis de comensais encontrado caracterizava-se predominantemente por

³⁰ ABDALA, Mônica Chaves. *Self-services: espaços de uma nova cena familiar.* *Caderno Espaço Feminino*, Uberlândia, v. 6, n. 6, p. 79-92, 1999.

³¹ Representações sobre o comer fora: um estudo em *self-services* mineiros. In: MACIEL, Maria Eunice; GOMBERG, Estélio (Org.). *Temas em cultura e alimentação*. Sergipe: UFS/Fundação Ovídeo Teixeira, 2007. p. 99-116.

mulheres que escolhiam os alimentos baseadas nas questões de saúde, de valor nutricional e de estética corporal³⁴. Isso não foi detectado entre os homens, os quais escolheram pratos sem salada ao se avaliarem suas práticas alimentares observadas³⁵ e a maioria declarou escolher pelo prazer que o alimento proporciona, em detrimento do valor nutricional.

Segundo Abdala³⁶, de acordo com as representações das famílias de sua pesquisa que buscam tomar refeições nos restaurantes *self-services*, a questão do prazer em comer se contrapõe à preocupação emergente da alimentação ligada à saúde e à estética, a qual é caracterizada por restrições bastante divulgadas pela mídia. Essa abordagem influiu de certa forma, no comportamento alimentar dos indivíduos, desde idades precoces, de acordo com os relatos das pessoas que realizam as refeições fora de casa em seu estudo.

De acordo com Chambers et al³⁷, as mulheres de seu estudo preocuparam-se mais com a questão de saúde associada ao ideal de aparência física do que os homens, os quais consideraram não seguir uma alimentação muito saudável. Isso também é condizente com os relatos de Corrêa, citados anteriormente.

Esse quadro foi verificado por Batalha et al que avaliaram o comportamento do consumidor, identificando alguns perfis de diferentes tipos de consumidor (perfis A, B, C, D, E e F). Os autores constataram que os indivíduos identificados no perfil C, composto pela maioria mulheres, estavam preocupados com a forma física e com uma vida saudável³⁸. Dessa forma, destacou-se essa questão ao citar as diferenças entre os gêneros no comportamento de escolha dos alimentos. As mulheres são consideradas mais preocupadas com os aspectos relacionados à saúde proporcionada pelos alimentos do que os homens. Isso pode ser justificado pelo fato histórico-cultural delas normalmente assumirem a responsabilidade de gerir a despensa dos lares, de manter a família nutrita e saudável e de se

³⁴ JOMORI, Manuela Mika. *Op. cit.*, 2006. p. 89.

³⁵ *Idem.*

³⁶ ABDALA, M. C. *Op. cit.*

³⁷ CHAMBERS, Stephanie et alii. The influence of age and gender on food choice: a focus group exploration. *International Journal of Consumer Studies*, v. 32, n.4, p. 356–365, 2008.

³⁸ BATALHA, Mário Otávio; LUCHESE, Telma; LAMBERT, Jean Louis. Hábitos de consumo alimentar no Brasil: realidade e perspectivas. In: BATALHA MO. *Gestão de agronegócios* – textos selecionados. São Carlos: UFSCar, 2005.

³⁹ *Ibidem*.

⁴⁰ GERMÖV, John; WILLIAMS, Lauren. *A sociology of food and nutrition: The social appetite*. 2nd Edition, Oxford University Press: National Library of Australia, 2004.

⁴¹ FISCHLER, Claude. *L'Homnivore. Le goût, la cuisine et le corps*. Paris: Éditions Odile Jacob, 1990. p. 297.

⁴² *Ibidem*, p. 298.

⁴³ FISCHLER, *Op. cit.*; ALVARENGA, Marle. A mudança na alimentação e no corpo ao longo do tempo. In: PHILIPPI, S. T.; ALVARENGA M. *Transtornos alimentares: uma visão nutricional*. São Paulo: Manole, 2004; ALVES, Emilaurya. *Sintomas de anorexia nervosa e imagem corporal em adolescentes femininas de Florianópolis*. Dissertação (Mestrado em Nutrição) - Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2006.

⁴⁴ *Idem Ibidem*, p. 298,

⁴⁵ GERMÖV, John; WILLIAMS, Lauren. *Op. cit.*

preocuparem com a alimentação das crianças. Além disso, esses autores constataram que as mulheres estudadas preocupam-se em modificar seus hábitos alimentares e fazer mais esportes para a busca de uma vida mais saudável³⁹.

A estética corporal, outra variável evidenciada no grupo dos *Aplicados* na pesquisa de Jomori, é considerada marcante no comportamento atual da população em geral, com destaque especial entre os indivíduos do sexo feminino⁴⁰. “As preocupações estéticas e dietéticas, caracterizando o modelo do corpo magro, principalmente entre as mulheres, é uma evidência no mundo globalizado, demonstrada nos modelos difundidos pela mídia”⁴¹.

Esse contexto é abordado por Fischler, quando diz que as sociedades modernas estão se tornando *lipofóbicas*, ou seja, adquirindo aversão à gordura. O autor ressalva que a cultura de massa divulga a imagem de corpos esbeltos, como modelos desejados e prescritos. Por outro lado, as ciências médicas se engajam na luta contra a gordura para a prevenção de doenças que afetam mais aos homens que às mulheres⁴². Apesar disso, a obsessão pela magreza é predominante entre as mulheres, fato que tem desencadeado alguns distúrbios do comportamento alimentar tais como anorexia e bulimia, entre outros⁴³. Assim, pode-se dizer que a cultura de massa e a sociedade têm os discursos médicos e dietéticos bastante interiorizados, pregando o culto à magreza corporal⁴⁴.

Nesse contexto, destacam-se Germov e Williams na discussão sobre o ideal de magreza corporal e consumo alimentar diferenciado, os quais estão relacionados ao sexo feminino. Os autores delinearam as influências históricas, estruturais e culturais do ideal de magreza corporal e o papel da mulher em reforçá-lo ou rejeitá-lo, sinalizando estratégias para o desafio das práticas alimentares e a questão corporal⁴⁵.

Além disso, com relação às práticas alimentares observadas no estudo realizado em Florianópolis, verificou-se uma forte associação entre os indivíduos do sexo masculino e a categoria de pratos sem salada⁴⁶, o que pode representar uma não preocupação pelo valor nutricional e, consequentemente, pela saúde na escolha dos alimentos. Um outro perfil, composto pela maioria de homens, foi caracterizado pelas variáveis prazer e sabor, considerados como importantes na escolha alimentar, em detrimento do valor nutricional dos alimentos⁴⁷. De acordo com o estudo de Batalha et al, citado anteriormente, um dos perfis encontrados (perfil D) foi o que relacionou a alimentação ao prazer, sendo constituído pela maioria do sexo masculino. Constatou-se que esses indivíduos se caracterizaram por falarem sobre comida, ao contrário do perfil composto pela maioria mulheres (perfil C), o qual se preocupava com o controle de apetite e peso, buscando modificar seus hábitos alimentares⁴⁸. Assim, a associação entre o sexo masculino e a escolha por pratos sem salada observados contrasta com a preocupação com a saúde verificada no grupo composto pela maioria de mulheres, citado no estudo de Jomori⁴⁹. É importante salientar que essas questões de gênero não são limitadas às dimensões biológicas verificadas por Gedrich. Como foi citado anteriormente, alguns estudos sobre o tema acentuam que as representações sobre a ordem biológica (dicotomia entre o masculino e o feminino) podem diferir de acordo com as sociedades, momentos históricos, etnias, religiões, dentre outros fatores.⁵⁰

Nesse sentido, Beck aborda a questão da individualização na contemporaneidade, que se aplica tanto ao homem quanto à mulher, dissolvendo os modelos tradicionais dos papéis dos sexos dentro da família⁵¹. Isso pode implicar na escolha individuais. Esse contexto é também discutido por Torres (2004) ao abordar sobre a tendência global para a

⁴⁶ *Ibidem*

⁴⁷ JOMORI, Manuela Mika. *Op. cit.*, 2006. p.112.

⁴⁸ BATALHA, Mário Otávio; LUCHESE, Telma; LAMBERT, Jean Louis. *Op. cit.*

⁴⁹ JOMORI, Manuela Mika. *Op. cit.*, 2006. p.101.

⁵⁰ SCOTT. *Op. cit.*; FLAX, *Op. cit.*; BRUSCHINI, *Op. cit.*

⁵¹ BECK, Ulrich. *Op. cit.*, p. 69.

individualização e, consequentemente para uma maior autonomia nas decisões no campo amoroso, do casamento e da construção da família⁵².

⁵² TORRES, Anália. A individualização no femininino, o casamento e o amor. In: PEIXOTO, C.E.; SINGLY, F.; CICCHELLI, V. (Org.). *Família e Individualização*. São Paulo: FGV, 2000. p. 150.

5. Considerações finais

O estudo procurou orientar-se na necessidade de compreender a forma como o indivíduo opera a escolha alimentar, de acordo com o gênero, no contexto da alimentação fora de casa, mais especificamente no restaurante *self-service* por peso.

Diante disso, procurou-se refletir sobre a alimentação fora de casa, onde a representação da escolha alimentar pelo gênero feminino parece ser marcada pela preocupação com a saúde e com a estética corporal, enquanto o gênero masculino muitas vezes parece buscar o prazer dos alimentos, sem se importar com o valor nutricional.⁵³ Diante disso, procuramos refletir sobre a caracterização desse quadro, no contexto da alimentação fora de casa, onde a representação da escolha alimentar pelo gênero feminino parece ser marcada pela preocupação com a saúde e com a estética corporal, enquanto o gênero masculino muitas vezes parece buscar o prazer dos alimentos, sem se importar com valor nutricional.

A partir da análise, salienta-se a necessidade de investigação das representações sociais de indivíduos, buscando as diferenças entre homens e mulheres, que freqüentam um restaurante *self-service* por peso com relação à sua escolha alimentar. Diante disso, na lógica de uma sociedade contemporânea, a necessidade da alimentação fora de casa e a diferença entre os gêneros podem intensificar a complexidade da escolha alimentar. Portanto, inserção das questões de gênero nesse contexto de escolha alimentar humana pode assim, contribuir para a troca de olhares entre as Ciências Nutricionais e Ciências Humanas.

⁵³ JOMORI. *Op. cit.*, 2006.

Referências

- ABDALA, Mônica Chaves. *Self-services: espaços de uma nova cena familiar*. *Caderno Espaço Feminino*, Uberlândia, v. 6, n. 6, p. 79-92, 1999.
- _____. Representações sobre o comer fora: um estudo em *self-services* mineiros. In: MACIEL, Maria Eunice; GOMBERG, Estélio (Org.). *Temas em cultura e alimentação*. Sergipe: UFS/ Fundação Oviêdo Teixeira, 2007. p. 99-116.
- ALVARENGA, Marle. A mudança na alimentação e no corpo ao longo do tempo. In: PHILIPPI, S.T.; ALVARENGA, M. (Org.). *Transtornos alimentares: uma visão nutricional*. São Paulo: Manole, 2004. p.1-20.
- ALVES, Emilaura. *Sintomas de anorexia nervosa e imagem corporal em adolescentes femininas de Florianópolis*. Dissertação (Mestrado em Nutrição) - Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2006. 122 p.
- BATALHA, Mário Otávio; LUCHESE, Telma; LAMBERT, Jean Louis. Hábitos de consumo alimentar no Brasil: realidade e perspectivas. In: BATALHA, M.O. (Org.). *Gestão de agronegócios – textos selecionados*. São Carlos: UFSCar, 2005.
- BANDEIRA, Lourdes. Relações de gênero, corpo e sexualidade. In: GALVÃO, L.; DÍAZ, J. (Org.). *Saúde sexual e reprodutiva no Brasil*. São Paulo: Hucitec; Population Council, 1999. p. 180-197.
- BECK, Ulrich. *Liberdade ou capitalismo* – Ulrich Beck conversa com Johannes Willins. Tradução: Luiz Antônio Oliveira de Araújo. São Paulo: UNESP, 2003.
- BRUSCHINI, Cristina. Gênero e Trabalho no Brasil: novas conquistas ou persistência da discriminação? (Brasil, 1985-1995). In: ROCHA, Maria Isabel Baltar (Org.). *Trabalho e Gênero. Mudanças, permanências e desafios*. Campinas: ABEP, NEPO/ UNICAMP, Editora 34, 2000.

CHAMBERS, Stephanie et alli. The influence of age and gender on food choice: a focus group exploration. *International Journal of Consumer Studies*, v. 32, n. 4, p.356–365, 2008.

CORRÊA, Sônia. Gênero e saúde: campo em transição. In: BRUSCHINI, C.; UNBEHAUM, S. G. (Org.). *Gênero, democracia e sociedade brasileira*. São Paulo: 34/Fundação Carlos Chagas, 2002, p. 357-388.

COURBEAU, Jean-Pierre; POULAIN, Jean-Pierre. Libres mangeurs? In: COURBEAU, J-P ; POULAIN, J.P. (Org.). *Penser l'alimentation: entre imaginaire et rationalité*. Toulouse: Éditions Privat; 2002. p.137-156.

FLAX, Jane. Pós-modernismo e relações de gênero na teoria feminista. In: HOLLANDA, Heloísa Buarque de (Org.). *Pós-modernismo e Política*. Rio de Janeiro, Rocco, 1992. p. 216-250.

FISCHLER, Claude. *L'Hominivore*. Le goût, la cuisine et le corps. Paris: Éditions Odile Jacob, 1990.

GARAVELLO, Maria Elisa de Paula Eduardo. Arroz, feijão e coca-cola: discussão sobre o comportamento alimentar. In: *Simpósio Sul-Brasileiro de Alimentação e Nutrição: História, Ciência e Arte*. Florianópolis: 26-28, abr., 2000. p.149-152.

GARCIA, Rosa Wanda Diez. *A comida, a dieta, o gosto – mudanças na cultura alimentar urbana*. Tese (Doutorado em Psicologia Social). Universidade de São Paulo, São Paulo, 1999.

_____.Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. *Revista de Nutrição* 2003, Campinas, v.16, n.4, p. 483-492.

GEDRICH, Kurt. Determinants of nutritional behavior: a multitude of levers for successful intervention? *Appetite*; v.41, n.1; p.231-8, 2003.

GERMOV, John; WILLIAMS, Lauren. *A sociology of food and nutrition*: The social appetite. 2nd Edition, Oxford University Press: National Library of Australia, 2004, 462p.

[IBGE] Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de Orçamento Familiar – 2002/2003. Disponível em: <<http://www.sidra.ibge.gov.br/bda/orcfam/default.asp>>. Acesso em: 30 out. 2004.

JOMORI, Manuela Mika. *Escolha alimentar do comensal de um restaurante por peso*. Dissertação (Mestrado em Nutrição). Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2006.

JOMORI, Manuela Mika; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa; CALVO, Maria Cristina Marino. A questão de gênero na escolha alimentar no contexto da alimentação fora de casa. In: Grupo de Trabalho Antropologia da Alimentação: diálogos latino-americanos da *VII Reunião de Antropologia do Mercosul: Desafios Antropológicos*, Porto Alegre, 23 a 26 de julho de 2007.

JOMORI, Manuela Mika; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa; CALVO, Maria Cristina Marino. Determinantes da escolha alimentar. *Revista de Nutrição*; Campinas, v.21, n.1, p.63-73, 2008.

JOMORI, Manuela Mika; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa; CALVO, Maria Cristina Marino. A questão de gênero na escolha alimentar no contexto da alimentação fora de casa. In: Simpósio Temático Comida e Gênero do *Seminário Internacional Fazendo Gênero 8: Corpo, Violência e Poder*, Porto Alegre, 25 a 28 de agosto de 2008.

LAMBERT, Jean Louis et alli. As principais evoluções dos comportamentos alimentares: o caso da França. *Revista de Nutrição*; Campinas, v. 8, n. 5, p. 577-91, 2005.

MAGNÉE, Henry M. *Manual do self-service*. São Paulo: Livraria Varela; 1996.

POULAIN Jean-Pierre. *Sociologias da Alimentação*. Tradução PROENÇA; RIAL; CONTE. Florianópolis (SC): UFSC, 2004.

PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. *Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva*. 2. ed. Florianópolis: Insular, 2000.

SCOTT, Joan. Gênero: uma categoria útil de análise histórica. *Educação e Realidade*, Porto Alegre, v. 16, n. 2, p. 5-22, jul/dez. 1990.

TORRES, Anália. A individualização no femininino, o casamento e o amor. In: PEIXOTO, C.E.; SINGLY, F.; CICCHELLI, V. (Org.). *Família e Individualização*. São Paulo: FGV, 2000.

VENTURI, Gustavo; RECAMAN, Marisol; OLIVEIRA, Suely. *A mulher brasileira nos espaços público e privado*. São Paulo: Fundação Perseu Abramo, 2004.

BIOGRAFIA

Cora Coralina: a construção da Mulher-Monumento¹

Andréa Ferreira Delgado

Resumo: O processo de metamorfose de Cora Coralina em um Monumento que produz, testemunha e eterniza o passado é investigado a partir do delineamento dos mecanismos de produção de diferentes memórias que se confrontam na batalha pela instituição da biografia hegemônica da poeta.

Palavras-Chave: Gênero. Memória. Biografia. Autobiografia.

Abstract: The process of transformation of Cora Coralina in a Monument that produces, witnesses and eternizes the past is investigated from the delineation of mechanisms of production of different memories that face each other in the battle to establish the hegemonic biography of the poet.

Keywords: Gender. Memory. Biography. Autobiography.

Andréa Ferreira Delgado.. *A invenção de Cora Coralina na batalha das memórias*. Campinas, 2003. Tese (Doutorado em História) – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas. Universidade Estadual de Campinas.andreadelgado@uol.com.br

¹ Texto recebido: 08/06/2008
Texto Aprovado: 02/07/2008

² DELGADO, Andréa Ferreira. *A invenção de Cora Coralina na batalha das memórias*. Campinas, 2003. Tese (Doutorado em História) – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Estadual de Campinas.

³ O gênero é um dos dispositivos de “governo” dos indivíduos, entendido na acepção foucaultiana como um conjunto amplo de técnicas e procedimentos destinados a dirigir homens e mulheres: tanto através de práticas de normatização e disciplinarização que objetivam o sujeito, quanto através das práticas do governo de si por si, de controle e de exercício de si sobre si. FOUCAULT, Michel. *Les techniques de soi*. In: *Dits et écrits - IV, 1980-1988*. Paris: Gallimard, 1994b.

⁴ Conforme Regina Abreu, monumentalização é o processo pelo qual uma pessoa passa a integrar o patrimônio de uma nação ou região. ABREU, Regina. Emblemas da nacionalidade: o culto a Euclides da Cunha. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*. São Paulo, n. 24, p. 66-84, 1994.

⁵ NORA, Pierre. Entre memórias e história. A problemática dos lugares. *Projeto História*. São Paulo, n. 10: 7-28, 1993, p. 8 e 28.

⁶ LE GOFF, Jacques. Memória – História. In *Encyclopédia Einaudi*, v. 1. Portugal: Imprensa Nacional - Casa da Moeda, 1984.

A escrita deste texto é um percurso pela narrativa “A invenção de Cora Coralina na batalha das memórias”², cuja trama delineia uma rede de memórias que instauram Cora Coralina como monumento e disputam a instituição da biografia hegemônica: a autobiografia tecida pela poeta, a memória construída pela exposição do Museu Casa de Cora Coralina, a biografia escrita pela filha da poeta e a memória subterrânea engendrada na cidade de Goiás.

Para traçar esse novo itinerário, vou investigar a teia discursiva que produz Cora Coralina como símbolo da cidade de Goiás, entrelaçando o conceito de memória com a categoria gênero. A criação do termo Mulher-Monumento pretende enfatizar que o processo de instituição de Cora Coralina como monumento agencia continuamente valores, normas, representações, trajetórias e papéis sociais historicamente construídos para o gênero feminino³.

O monumento, no sentido tradicional, é uma obra erigida para ultrapassar o presente e transmitir à posteridade a memória de uma pessoa ou fato. Na sociedade contemporânea, a construção de indivíduos-monumentos com o poder de representar, evocar e perpetuar o passado representa objeto privilegiado no estudo da constituição e imposição da memória coletiva.

A monumentalização⁴ de Cora Coralina está entrelaçada ao processo de instituição de Goiás como cidade histórica e turística. Uma explosão discursiva tece a rede que captura a poeta e a cidade para a trama da história da memória, objetivando-os enquanto “lugares da memória”⁵ por meio de estratégias entrelaçadas que produzem Goiás como âncora da identidade regional e, ao mesmo tempo, inventam Cora Coralina como símbolo emblemático da cidade.

No campo da memória, como nos ensina Le Goff⁶, conflitos e relações de poder marcam as disputas pela dominação da recordação e da tradição. Na cidade de Goiás, portanto, interessa perscrutar

também os discursos dissidentes e delinear a memória subterrânea que, ao estabelecer a biografia da poeta a partir de determinada concepção do gênero feminino, produz a Cora-estigmatizada.

A artesã e guardiã da memória

No entrecruzamento do campo da literatura com a mídia, uma teia discursiva confere visibilidade para Cora Coralina ao entrelaçar obra e história de vida para instituí-la como artesã e guardiã da memória, socialmente investida do poder de testemunhar e eternizar o passado.

A produção deste acontecimento discursivo é o gesto inicial de construção do Monumento: a recepção da obra de Cora Coralina é indissociável da composição midiática da personagem da anciã doceira e poeta que vive solitária na Casa Velha da Ponte, dedicando-se a tecer o passado pessoal e coletivo, oralmente ou na escrita da memória, deixando as portas sempre abertas para receber aqueles que a procuram para comprar seus doces e/ou ouvir suas palavras poéticas.

As práticas discursivas do processo de monumentalização são acompanhadas de profusa fabricação iconográfica. Nas reportagens televisivas, a câmara concentra-se em Cora, detendo-se em *closes* do seu rosto e de suas mãos. Em algumas, intercalam-se as imagens da poeta falando ou declamando poesias com cenas da cidade de Goiás. Nos jornais e revistas, as reportagens são invariavelmente acompanhadas de fotografias da poeta, cujas legendas costumam trazer algumas de suas declarações.

A figura humana entrelaça-se com a produção, circulação e recepção do seu discurso: a velhinha de cabelos brancos, magra, face enrugada, de aparência frágil, locomovendo-se com dificuldades, encanta quando transforma a voz trêmula num torrencial de palavras fortes.

A singularização da experiência do envelhecimento de Cora Coralina foi produzida como uma das faces principais do Monumento. Esse processo está intimamente relacionado com a construção da prática do ofício de doceira como um dos marcos biográficos da poeta⁷. Na década de sessenta e, principalmente, nos anos setenta do século passado, a personagem da doceira-poeta emerge da mídia:

⁷ DELGADO, Andréa Ferreira. Cora Coralina: a poética do sabor. *Ilha: Revista de Antropologia*. Florianópolis, v. 4, n. 1, p. 59-83, jul. 2002.

⁸ Léo Borges Ramos. A inteligência não tem idade. *Cinco de Março*. Goiânia, 12 a 18 de julho de 1976. Transcrito da Revista *Fatos e Fotos*, 4 jul. 1976.

Hoje em dia, a poetisa e doceira famosa faz parte das atrações turísticas da cidade. Lúcida e atualizada sobre todos os assuntos, sempre com um dicionário no colo e cercada de livros e jornais de todo o Brasil, ela recebe diariamente dezenas de estudantes, a quem transmite seus conceitos de moral.⁸

A mulher octogenária que transmite ensinamentos aos jovens é a artesã de doces e poemas, visceralmente associados à cidade de Goiás; é a anciã que conta histórias e declama poesias enquanto faz doces com receitas centenárias. Enfim, é a condição de doceira que configura o lugar social de emergência da voz da poeta, conformado pelo sistema de valores e representações historicamente atribuído ao gênero feminino.

Mesmo no início dos anos 1980, quando Cora já não fazia mais doces devido às dificuldades de locomoção após dois acidentes domésticos, a condição de doceira continuou sendo mencionada. Nesse período, a construção da personagem midiática visibiliza mais sua produção literária e consagra a poeta nonagenária.

Nas entrevistas que concede, espaço midiático fundamental para a divulgação da sua obra e para a formação da sua imagem pública, a poeta singulariza sua escrita ao entremear a matéria poética com a própria vida. Produzindo sentidos e significados para sua prática literária e para sua biografia, Cora Coralina torna-se artífice da fundação dos marcos hegemônicos do processo de monumentalização.

Na primeira página do seu livro inaugural, publicado em 1965, *Poemas dos Becos de Goiás e Estórias Mais*, ela escreve “Ao Leitor” para anunciar que se propõe a “rever e assinar os autos do Passado antes que o Tempo passe tudo a raso”, dirigindo-se à “geração nova, sempre atenta e enlevada nas estórias, lendas, tradições, sociologia e folclore de nossa terra” para quem afirma ter escrito “este livro de estórias”⁹. Na página seguinte, faz uma “Ressalva”: “Este livro foi escrito / por uma mulher / que no tarde da Vida / recria e poetiza sua própria / Vida”¹⁰.

Entretecendo memória coletiva e memória autobiográfica, Cora Coralina se declarou capaz de produzir “os autos do passado” da cidade de Goiás, anunciando que essa tarefa era também recriação da própria vida. O gênero e a ancianidade são condições para o tecer da memória: essa tarefa é desempenhada por uma mulher “no tarde da Vida”.

Cora Coralina, ao compor poemas e contar histórias cujos enredos emergem do jogo da linguagem com as múltiplas camadas do tempo, interliga passado, presente e futuro pela memória que (re)cria os espaços da cidade de Goiás. Amalgamando memorialismo e autobiografia, ela inscreve determinado passado na materialidade urbana e desenha a “memória topográfica”¹¹ de Goiás, instituindo imagens-lembranças que consagram o patrimônio tombado pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) como lugar da memória coletiva. Cora Coralina delineia, assim, um mapa da memória¹² que é peça de múltiplas estratégias no processo de produção da cidade histórica e turística.

Os gestos da memória não estão, contudo, confinados nos livros. Em constantes aparições na mídia, a poeta não se cansa de produzir a articulação da prática literária com a celebração da cidade de Goiás. Ao mesmo tempo, não se furta de falar de si e do seu passado. Mais do que isso, ela inscreve o poetar no “tarde da vida” como condição de singularização

⁹ CORALINA, Cora. *Poemas dos Becos de Goiás e Estórias Mais*. Goiânia: Editora da Universidade Federal de Goiás, 1980. p. 39.

¹⁰ *Ibidem*, p. 41.

¹¹ “A memória topográfica não visa à reconstrução dos espaços pelos espaços, mas estes são pontos de referência para captar experiências espirituais e sociais. (...) Lugares e objetos enquanto sinal topográficos tornam-se vasos recipientes de uma história da percepção, da sensibilidade, da formação das emoções”. BOLLE, Willi. *Fisiognomia da metrópole moderna: representação da história* em Walter Benjamin. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1994, p. 335-336.

¹² “Tais mapas não têm valor descritivo como os mapas usuais da cidade, construídos a partir de um lugar absoluto e inexistente, mas seu interesse é de outra ordem, mais vivencial e narrativo, em que os trajetos estão amarrados às histórias e não ao presente contínuo da descrição neutra e absoluta”. FREIRE, Cristina. *Além dos mapas: os monumentos no imaginário urbano contemporâneo*. São Paulo: SESC, Annablume, 1997, p. 70.

da sua produção e realiza um minucioso trabalho autobiográfico associado ao projeto de construção da identidade de literata.

Cora Coralina promove a monumentalização da sua trajetória de vida ao entrelaçá-la a todos os tempos, a todas as vidas, a todos os espaços da cidade de Goiás:

Nasci nesta velha casa, nesta velha cidade de Goiás e nasci no século passado. Tenho comigo todas as idades. E estou vivendo o melhor tempo da minha vida. Tempo de paz, tempo de tranqüilidade, tempo de certezas, tempo em que não tenho nada e nada me falta. E não quero ter mais do que isto que você vê. Tudo isto me basta, com sobra.¹³

A velhice é mitificada pelo dom da palavra memoriosa capaz de tecer o passado, o presente e o futuro. A Mulher-Monumento anuncia que, vinda do século passado, carrega consigo todas as idades e funda na origem da vida a ligação com a cidade. A vivência no tempo se entrelaça ao espaço como premissa do trabalho com a memória, condição fundamental para sua produção literária.

Do mesmo modo, quando a obra da poeta é analisada e avaliada por agentes do mercado de bens simbólicos, na acepção cunhada por Pierre Bourdieu, a instituição das “marcas de distinção - uma especialidade, uma maneira, um estilo”¹⁴ que configuram sua singularidade e seu valor literário fundamentam-se na ancianidade e na associação entre a biografia da escritora e a cidade de Goiás.

Analizando os discursos fundadores da Mulher-Monumento percebe-se que são produzidos pela necessidade de preencher a “função autor”, tal como delineada por Michel Foucault¹⁵. Na intersecção do campo literário com a indústria cultural, Cora transforma-se em fato midiático quando é constantemente convocada a falar de si mesma e do lugar onde vive, do seu passado e do passado da cidade

¹³ Cora Coralina. In: *Cora Coralina – Especial Literatura*, n. 14, 29 jan. 1985, TVE.

¹⁴ BORDIEU, Pierre. *A economia das trocas simbólicas*. São Paulo: Perspectiva, 1987, p. 109.

¹⁵ FOUCAULT, Michel. *O que é o autor?* Portugal: Vega, 1992.

de Goiás, da sua condição de idosa que empreende um projeto literário, das suas opiniões a respeito dos mais variados assuntos.

A Mulher-Monumento constrói a si mesma e é construída como repositório do patrimônio cultural que se formou ao longo do tempo e como responsável por sua transmissão às novas gerações; como mulher-memória, cuja vida se entrelaça ao passado coletivo; como narradora das histórias e tradições da sua terra natal ao trabalhar a experiência como matéria-prima da criação literária e das lições de vida que comunica.

A ancianidade, fio que permeia a teia discursiva que institui Cora como artesã e guardiã da memória, transforma-se num dos fundamentos do processo de monumentalização, pois significados culturais e simbólicos associados a essa fase da vida são mobilizados para instaurar o corpo envelhecido como um registro memória e para consagrá-la autoridade da poeta, sua sapiência e seu poder de evocar o passado e de transmitir ensinamentos.

Ao declamar suas poesias, depor e opinar, Cora Coralina corporifica sua longa experiência de vida. Ela afirma: “Posso confrontar o hoje e o ontem. O grande mestre é o tempo. (...) Eu venho de longe, tenho as cartas na mão. Posso fazer um confronto entre o que foi e o que é”¹⁶. Sem medo de ser anacrônica, ela acredita que a longevidade lhe confere sabedoria para analisar o presente e lhe dá o direito de aconselhar as novas gerações.

Na construção da personagem midiática, a fluência verbal da anciã manipula o passado e o presente para instituir o dom do conselho como um dos atributos da Mulher-Monumento. Quando entrevistada, a poeta nunca deixa uma pergunta sem resposta: sua voz trêmula soa forte, incisiva, sem vacilações. Cora Coralina anuncia assertivas, prescrevendo comportamentos, atitudes e ações para homens e mulheres.

Considero, portanto, que a recepção às palavras proferidas por Cora Coralina e à sua obra é

¹⁶ Cora Coralina. Cora, uma poesia entre o coração e o mundo. *Folha de São Paulo*. São Paulo, 12 out. 1983.

indissociável da experiência de vida que ela transmite, apoiada na autobiografia e longevidade, testemunhada por sua imagem. Enfim, o poder alcançado pelas palavras da poeta deve ser compreendido e interpretado a partir do conjunto de valores agenciados junto com a exposição midiática da doceira-poeta que reinventa a própria vida na velhice.

A autobiografia e a produção dos marcos biográficos do Monumento

Cora Coralina construiu sua obra depois dos sessenta e cinco anos de idade, quando passou a morar sozinha na Casa Velha da Ponte, dedicando-se a uma intensa e permanente relação consigo, na qual a escrita de si foi um instrumento fundamental.

Na autobiografia enquanto exercício de configuração do sujeito, a escrita da memória tece a continuidade temporal e a coerência entre as etapas da vida pelo arranjo de múltiplas lembranças dispersas que são cuidadosamente dispostas numa narrativa que confere sentido à trajetória de vida. Com essa técnica de si¹⁷, profundamente influenciada por discursos e práticas do presente, mais do que transformar o passado em literatura, a poeta promove a transformação do seu passado pela prática autobiográfica.

O desejo de Cora Coralina de esmiuçar-se não se limitou à literatura, também em inúmeras entrevistas ela realiza um trabalho de enquadramento da memória para imprimir determinada versão acerca da sua própria vida, inscrevendo sua biografia como um dos alicerces que instaura o processo de monumentalização.

Para historiar a si mesma, a poeta criou um modo singular de produção de memórias no qual a autobiografia literária está associada aos depoimentos orais gravados e transcritos em jornais e revistas ou filmados para emissoras de televisão. Para instituir e fixar os marcos da sua biografia, Cora repete de forma

¹⁷ FOUCAULT, Michel. *Les techniques de soi*. In *Discours et écrits - IV, 1980-1988*. Paris: Gallimard, 1994b.

recorrente um núcleo de lembranças, ao reproduzir oralmente o enredo de um conjunto de poemas.

Nesse processo, que Michel Pollak chama de “solidificação da memória”¹⁸, ela configura as narrativas constituintes da sua identidade entretecendo a vivência do presente e o rememorar do passado aos espaços da cidade de Goiás: a infância, a adolescência e a velhice emergem como tempos biográficos fundamentais para dar sentido e significados à trajetória construída a partir da identificação entre o poeta e o viver, entre a matéria literária e o curso da vida.

Na produção da autobiografia, a poeta define o presente como “o melhor tempo” da sua vida e associa o retorno para Goiás à decisão de iniciar a “fabricação doméstica de doces”, concebida como exercício de autonomia e estratégia para a execução do projeto¹⁹ de dedicar-se à literatura. O período que se estende de 1964 a 1978, recorrente quando ela traça seu auto-retrato nos poemas autobiográficos ou em depoimentos, é lembrado pela poeta como aquele de construção do “nome bonito de doceira”.

O tempo que eu fazia doce foi um tempo maravilhoso. Um tempo em que eu me sentia realizada. Fui feliz com a minha fabricação doméstica de doce. Fiz doce para ganhar dinheiro, precisava de ganhar esse dinheiro. Apelei para os tachos e para os doces de fruta. Fiz os melhores doces da minha cidade e talvez, vamos dizer, do meu país mesmo. Acredito que em doce ninguém trabalhasse melhor que Cora Coralina e fiz, sobretudo meu jovem, um nome bonito de doceira, meu orgulho maior.²⁰

Sou mais doceira e cozinheira / do que escritora, sendo a culinária / a mais nobre de todas as Artes: / objetiva, concreta, jamais abstrata / a que está ligada à vida e à saúde humana.²¹

Para encadear presente e passado, quando lhe pedem um resumo biográfico ou lhe propõem delinear a trajetória de escritora, Cora narra o retorno para a

¹⁸ POLLAK, Michel. Memória e identidade social. *Estudos Históricos*. Rio de Janeiro, v. 5, n. 10, p. 200-12, 1992.

¹⁹ Gilberto Velho analisa o uso da memória como estratégia do indivíduo para se relacionar com o presente e projetar o futuro, ou seja, como um mecanismo para construção de uma identidade e para a execução de um projeto. VELHO, Gilberto. Memória, identidade e projeto. *Projeto e metamorfose. Antropologia das Sociedades Complexas*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994.

²⁰ Cora Coralina. In Depoimento de Cora Coralina. *Programa Vox Populi*. TV Cultura de São Paulo, s/d. Arquivo Audiovisual do Museu Casa de Cora Coralina.

²¹ CORALINA, Cora. *Meu Livro de Cordel*. São Paulo: Global, 1994, p.75.

cidade de Goiás enquanto ruptura e como marco inaugural da efetivação da prática literária. Esse acontecimento-chave é construído de maneira singular e com elementos invariáveis, daí a importância de ouvi-lo mais de uma vez, atentando para as estratégias narrativas:

Nasci e me criei em Goiás Velho, até que me casei. Nasci no século passado, casei-me em 1910 e um ano depois deixei Goiás e fui para São Paulo com meu marido, que não era goiano. No Estado de São Paulo vivi 45 anos da minha vida, encaixada e sem voltar à minha terra. Só voltei a Goiás em 1956. Em São Paulo tenho quatro filhos, quinze netos e quinze bisnetos e tem 21 anos que voltei a minha terra, que sempre esteve presente ao meu emocional. Nunca me apaulistei, nunca deixei de ser mulher goiana e mais que tudo, mulher sertaneja, com todas as marcas de uma mulher sertaneja que me orgulho. Depois de ter dado 45 anos da minha vida aos filhos, eu quis viver longe deles. (...) Em Goiás, vamos dizer assim, abriram-se as portas do pensamento e escrevi o primeiro livro publicado²².

²² Cora Coralina. In *Eis uma goiana José*. Brasília, 13 a 19 ago. 1977.

O retorno para a cidade de Goiás é instituído como desencadeador da escrita da memória, instaurando o tempo presente em que vivia a poeta. Significativamente, ela indica o ano do casamento, 1910, o ano da partida para São Paulo, e a volta em 1956, enfatizando que passara quarenta e cinco anos sem regressar à terra natal.

Aos 67 anos, viúva há vinte e dois anos, Cora deixa filhos e netos no estado de São Paulo, regressa para Goiás e passa a morar sozinha na Casa Velha da Ponte. A poeta constrói uma interpretação para esse acontecimento-chave, proclamando-o como encerramento de um ciclo vital que se iniciou com o casamento e foi plenamente configurado na maternidade: “Eu já tinha cumprido o meu dever de casa. Meus filhos estavam criados, parti para viver minha vida”²³. O período vivido em São Paulo, onde o casamento e a

²³ Cora Coralina. Qual a receita, Dona Cora? “Muito trabalho, minha filha”. Revista *Claudia*, dez. 1983.

maternidade representam o destino socialmente construído para o gênero feminino e significam renúncia do desejo de escrever, é contraposto ao retorno à cidade de Goiás para “viver a própria vida” ou ocupar-se de si mesma, vivendo a velhice como tempo de invenção da uma nova trajetória.

Quando transforma o passado em matéria literária, Cora narra os períodos da sua vida a partir de diferentes estratégias de produção de memórias. Nas composições poéticas que engendram a trama biográfica, a infância e a adolescência são temas recorrentes, construídas por meio de lembranças solidificadas pelo discurso oral, enquanto que o casamento constitui uma ausência e a maternidade raramente é poetizada. A profusão de lembranças associadas à Casa Velha da Ponte e à cidade de Goiás se contrapõe ao silêncio produzido em torno do marido e do casamento, denotando a dificuldade de conviver com determinadas recordações do passado e a impossibilidade de ressignificá-las.

Entrevemos, portanto, o quanto a produção autobiográfica é seletiva, elaborada por meio de um complexo processo de gestão da memória, onde determinadas lembranças são muitas vezes narradas oralmente e no discurso literário, mantendo conteúdos quase invariáveis, enquanto outras são zelosamente administradas, apenas eventualmente mencionadas em depoimentos orais. Cora joga para a zona do esquecimento quarenta e cinco anos de sua vida, afirmando que não constituem matéria da memória. Ou seja, o passado é enquadrado pela memória solidificada, de modo a circunscrever os períodos reconstruídos minuciosamente como fundamentos da história de vida e, ao mesmo tempo, alijar outros acontecimentos, personagens e lugares da biografia.

Vivenciando a velhice como reinvenção da própria vida, Cora Coralina inventa a si mesma como a doceira-poeta, no processo de construção de determinada identidade intimamente relacionada com

o reconhecimento público que lutava por conquistar a fim de executar o projeto de dedicar-se a literatura.

Na produção da imagem pública que a singulariza como poetisa, as reminiscências escolhidas para “compor o passado”, na acepção de Alistair Thomson²⁴, revelam que o trabalho de enquadramento da memória busca conformar sua trajetória de vida aos códigos sociais usualmente aceitos na sociedade em que vivia: o auto-retrato na infância é dolorosamente traçado pelas lembranças das relações familiares e sociais; a adolescência, mesmo sendo o tempo dos “primeiros escritinhos”, é remorada a partir de um enredo compartilhado como destino de gênero socialmente construído - “sonho honesto de um noivo / o desejo de filhos, / presença de homem, casa da gente mesma, dona ser. Um lar. / Estado de casada”²⁵; a velhice é tempo de traçar nova trajetória depois de haver cumprido os deveres da maternidade, concebida pela poeta como função primordial da mulher.

Quando rememora o período posterior à adolescência, Cora altera as estratégias narrativas e não constrói enredos autobiográficos, optando por resumir sua história de vida, recorrendo à cronologia para estabelecer os marcos de uma versão que corresponde aos desejos anunciados: o casamento, a mudança para São Paulo, a maternidade, o regresso. Silenciando ou ressignificando, assim, os acontecimentos dolorosos, ainda não apaziguados pelo trabalho da memória, que talvez considerasse ameaçadores para a biografia que queria fixar no processo de reconciliação com o passado e de construção da identidade de artesã e guardiã da memória coletiva.

Vamos entrever, mais tarde, esse passado que permanece encoberto ou mudo e que é fundamental para a análise da construção autobiográfica, pois denota as fraturas na memória, encobrindo passagens da vida para as quais não se pode reinventar ou comunicar o passado, sob pena de estilhaçar a coerência da personagem inventada para si.

²⁴ THOMSON, Alistair. Memórias de Anzac: colocando em prática a teoria da memória popular na Austrália. *Revista História Oral*. São Paulo, v. 4, p. 81-101, 2001.

²⁵ CORALINA, Cora. *Vintém de Cobre – meias confissões de Aninha*. Goiânia: Editora da Universidade Federal de Goiás, 1984, p. 43.

Para nossa investigação interessa que esquecer, esconder, silenciar são mecanismos da invenção de si promovida por Cora Coralina, tanto quanto a profusão discursiva que produz um passado e cria uma história de vida para a Mulher-Monumento.

O museu Casa de Cora Coralina e a consagração da imortal

A morte de Cora Coralina, no dia 10 de abril de 1985, constitui um marco no processo de sua monumentalização, prenunciando o nascimento da imortal. A perpetuação da poeta como patrimônio de Goiás é indissociável do trabalho realizado pela Associação Casa de Cora Coralina que mantém o Museu Casa de Cora Coralina e organiza o culto à poeta na cidade de Goiás.

O museu estabelece os rituais simbólicos cílicos de evocação e celebração da memória da poeta, agenciando a produção contínua de novos discursos textuais e iconográficos. Como lugar da memória, o Museu não apenas produz e preserva a memória material de Cora Coralina, mas também engendra incessantemente determinados significados simbólicos para o Monumento. Nas práticas da rememoração comemorativa que compõem o calendário anual de homenagem à poeta e na montagem da exposição, o trabalho do Museu Casa de Cora Coralina manipula o tempo, de forma que o passado se transfigure num imperecível presente, reinventando constantemente a Mulher-Monumento e perpetuando-a para o futuro.

O Museu Casa de Cora Coralina é instituído enquanto um espaço situado fora do tempo, um “lugar heterotópico”, diria Foucault²⁶, onde um arquivo geral de objetos, imagens e discursos, imune à corrosão da passagem do tempo e conservado num presente eterno, configura um projeto de organização e acumulação de todos os tempos da vida da poeta. Nesse museu biográfico, a trama de objetos expostos

²⁶ Conforme Foucault, as heterotopias são “uma espécie de contestação ao mesmo tempo mítica e real do espaço onde vivemos”, onde os homens se encontram em ruptura com o seu tempo tradicional. São “lugares que estão fora de todos os outros lugares”, ainda que tenham determinadas características e sejam localizáveis, adquirindo formas variáveis de acordo com a sociedade e o momento histórico. FOUCAULT, Michel. Des espaces autres. In: *Dits et écrits*, IV, 1980-1988. Paris: Éditions Gallimard, 1994a, p. 759.

agencia tempo e espaço para compor a narrativa material da biografia oficial.

O trabalho de produção e gestão da memória é omitido pelo discurso que propõe o resgate da essência de uma história de vida por meio de uma exposição supostamente auto-significante e auto-explicativa. No entanto, o acervo museológico é fruto de uma seleção material e simbólica, cujo interesse não é reproduzir “tudo como no tempo de Cora”, tal como consta nos materiais de divulgação, mas é enquadrar o passado dentro dos limites da biografia que se quer oficializar.

Para delinear a memória biográfica produzida pelo Museu Casa de Cora Coralina, analisarei a seguir a exposição montada para a inauguração em 20 de agosto de 1989 e que se perpetuou sem alterações significativas até o final de 2001, quando o Rio Vermelho transbordou e inundou a Casa Velha da Ponte, causando grandes estragos ao acervo. Em agosto de 2002, integrando as festividades alusivas ao nascimento da poeta, ocorreu a reinauguração com uma nova exposição museológica, que guarda muitas semelhanças com a anterior.

No Museu Casa de Cora Coralina, o deslocamento do visitante é controlado, acompanhado por um guia e obedece a um único trajeto: o “Quarto da Cora”, a “Sala de Escrita”, a “Sala de Condecorações”, a “Biblioteca”, o “Porão”, a “Sala de Vendas”, a “Varanda”, a “Cozinha” e a “Sala de Memória da Obra”. Em cada aposento, os guias relatam informações específicas, cujo núcleo manteve-se inalterado durante doze anos.

Em cada um dos ambientes da Casa de Cora Coralina, um conjunto de móveis, objetos, fotografias, pinturas, painéis com trechos da produção literária da poeta compõe a exposição museológica e, entrelaçando-se ao discurso do guia, vai construindo uma narrativa biográfica que estabelece os contornos da Mulher-Monumento. Ao mesmo tempo, as

imagens e os discursos evocam a cidade de Goiás e, mais especificamente, a Casa Velha da Ponte. Ou seja, mecanismos de transferência de sentidos atuam para promover a simbiose da poeta com a cidade e construir a memória individual enquanto representação da memória coletiva.

Nesse processo, é fundamental considerar que Cora Coralina foi artífice da construção da Casa Velha da Ponte como templo da memória. Quando voltou para Goiás, ela abriu as portas da Casa Velha da Ponte para vender seus doces e conversar com os visitantes, tornando sua casa um dos pontos turísticos mais procurados da cidade. Entretanto, a associação simbólica entre a poeta e a Casa é muito mais complexa, pois constitui um dos mecanismos fundamentais do processo de monumentalização: num trabalho minucioso de escrita da memória, Cora Coralina converteu a Casa Velha da Ponte num lugar singular, lendário e mítico. A poeta criou enredos que entretecem a Casa com a cidade, com a história dos antepassados e com a própria vida, construindo múltiplos passados interligados.

Essa criação literária que ressignifica a Casa Velha da Ponte, anunciando para o visitante que na perenidade do espaço está inscrita a possibilidade de encontrar o passado no presente, compõem a exposição em todos os aposentos do Museu na forma de painéis com trechos da obra da poeta, que exercem um papel importante na atribuição de sentidos e valores aos objetos e ao conjunto do espaço museal.

Na montagem da exposição museológica, os conteúdos social e historicamente construídos para o gênero feminino em nossa cultura são agenciados continuamente. No Museu Casa de Cora Coralina, a narrativa material biográfica privilegia a exibição de um conjunto de artefatos femininos que funcionam como vetores de construção do gênero e de instituição da Mulher-Monumento.

Na coleção exposta, encontramos objetos pessoais

como roupas, chinelos, valises de viagem, muletas, óculos, leques, canetas e objetos de trabalho como a máquina de costura, a máquina de escrever, a balança e os tachos de cobre. Além de uma infinidade de objetos domésticos: louças, panelas, utensílios de cozinha, toalhas e guardanapos. O gênero está incrustado nesses objetos biográficos²⁷ que nos contam histórias femininas, pois são artefatos de que as mulheres se servem, mantêm e conservam diariamente.

Para os objetos-testemunhos do cotidiano de Cora Coralina, os suportes constituem também parte da coleção biográfica: utilizam-se peças de mobiliário e utensílios que compunham os ambientes domésticos da Casa. Ou seja, os objetos são contextualizados pela composição museológica do “Quarto”, da “Varanda”, da “Cozinha”, da “Sala de Escrita”.

Para além da existência banal de artefatos geralmente produzidos em série, cada um desses objetos, deslocado do universo privado para o espaço público, passa a ser considerado único e singular, “auráticos” na expressão benjaminiana²⁸, exatamente por terem pertencido à Cora Coralina e se interligarem entre si, formando uma trama narrativa que compõe tanto o cotidiano quanto a imagem pública da poeta.

Os objetos que são as insígnias da consagração da Mulher-Monumento - troféus, diplomas, medalhas, condecorações, becas - estão majoritariamente expostos em mobiliário museológico: armários e vitrines, que compõem a “Sala de Condecorações” e a “Biblioteca”.

Na casa da memória da Mulher-Monumento, ao contrário do que ocorre em museus construídos em torno de personagens masculinos, os espaços privados da cozinha e do quarto são valorizados e o ambiente feminino é reconstruído com a utilização dos objetos do cotidiano.

Na “Cozinha”, os instrumentos que moldam a prática culinária de fazer doces são transformados em objetos biográficos e modulam o ofício de doceira

²⁷ De acordo com Ecléa Bosi, os objetos biográficos são aqueles que “envelhecem com seu possuidor e se incorporam à sua vida”. BOSI, Ecléa. *Memória e sociedade, lembranças de velhos*. São Paulo: T. A. Queiroz, 1987, p. 360.

²⁸ BENJAMIN, Walter. A obra de arte na era da reprodutibilidade técnica. In: *Magia e técnica: ensaios sobre literatura e história da cultura*. São Paulo: Brasiliense, 1994.

como marco da história de vida: o fogão a lenha, os tachos de cobre, a presença das frutas da região, a balança de pesar o doce e os próprios doces à venda reinventam o prática de fazer doces. Com essas peças singularizadas pelas marcas deixadas pelo fazer cotidiano reconstruímos os gestos e as vivências daquela que os manipulou, investindo-as de intenso valor simbólico. Sacralizados pelo ambiente museológico, os doces à venda tornam-se alimentos-signos da tradicional arte da doçaria e simbolizam a culinária local, constituindo apelo irresistível para o turista.

Nas paredes observamos fotografias: numa delas, Cora posa em frente ao fogão à lenha. Outras duas mostram a poeta envolvida no preparo dos doces. Ao lado, um painel com a poesia: “Minhas mãos doceiras / Jamais ociosas, / Fecundas. Imensas e ocupadas. / Mão laboriosas. / Abertas sempre para dar, / ajudar, unir e abençoar. (...) In: Meu Livro de Cordel”.

Esse poema autobiográfico recria o trabalho como marco biográfico a partir das marcas inscritas no próprio corpo. Nesta cozinha, espaço socialmente considerado como domínio feminino, a linguagem espaço-temporal do discurso museológico aproxima o visitante do conjunto de gestos, códigos e saberes femininos. O tempo se acumula nos móveis e utensílios que representam as antigas cozinhas goianas e condensam o cotidiano das mulheres, tecendo vínculos entre um passado muito antigo e o presente fúgido do trabalho feminino diário.

O “Quarto”, espaço doméstico que costuma ser ocultado aos olhares estranhos, é montado museograficamente de forma a recompor a intimidade feminina. Significativamente, é o primeiro aposento do roteiro estabelecido para o visitante, constituindo o lugar escolhido para o discurso museológico estabelecer os fatos fundamentais da trajetória de vida de Cora Coralina. O/a guia que acompanha os visitantes anuncia:

Em 20 de agosto de 1889, Ana Lins dos Guimarães Peixoto Bretas, Cora Coralina, nascia neste quarto. A Cora passou toda a infância nesta casa. (...) Ali atrás, a Cora, com 20 anos. Dois anos depois, em 1911, a Cora casou. Ela casou e teve quatro filhos, 15 netos e 29 bisnetos. Ela morou 45 anos no interior de São Paulo: Avaré, Jaboticabal e Andradina. Viúva e com os filhos criados, em 56, Cora voltou à essa casa. Cora faleceu em 10 de abril de 85, com 95 anos, em Goiânia²⁹.

²⁹ Maria José - guia do Museu Casa de Cora Coralina desde o ano da inauguração. Gravação realizada no dia 20 ago. 1999.

O quarto, lugar originário do nascimento, é também limiar da narrativa biográfica. As datas de nascimento e morte são as balizas do perfil biográfico, pontuado pelas grandes datas de uma vida. A intersecção do tempo cronológico com o tempo social instaura os conteúdos culturais da identidade feminina, apoiando-se em ciclos: infância, juventude, casamento, maternidade, viudez, velhice. Atravessando as referências temporais, o espaço emerge como núcleo: a Casa Velha da Ponte é o centro simbólico, espaço existencial e sagrado³⁰, que funda o mundo de Cora Coralina – é o centro do seu destino, onde ela nasceu, passou a infância e a juventude. Desse lugar ela partiu para viver o casamento e a maternidade, retornando na velhice para tecer a imortalidade.

De forma mais intensa que nos outros ambientes, no “Quarto”, as marcas que o uso imprimiu aos objetos biográficos recordam mais do que a passagem do tempo, são vestígios materiais que ganham significado ao incorporar a interação com o corpo que os manipulou em práticas cotidianas rotineiras: as muletas rotas que apoiam o corpo cansado, os chinelos furados, o leque gasto, o castiçal quebrado, a fronha furada que tantas vezes guardou o sono da poeta, evocam a presença de Cora Coralina, seu toque e seus gestos.

Nesse lugar privilegiado da vida íntima, as peças do vestuário de Cora Coralina constituem um conjunto de objetos que são vetores da subjetividade feminina e tornam-se estratégicos para a construção

³⁰ BACHELARD, Gaston. *A poética do espaço*. São Paulo: Martins Fontes, 1993.

da narrativa de cunho autobiográfico. Diferentes composições são formadas com os vestidos simples, a maioria de uso doméstico, combinados com diferentes lenços, chales, bolsas, chapéu e o guarda-chuva. Inseridas na exposição museológica, esses elementos incorporam a dimensão privada da vida feminina e mobilizam o desejo do espectador de apreender a intimidade que essas roupas denotaram outrora³¹.

Outra prática feminina no trabalho com o passado é a materialização da memória familiar em artefatos cuidadosamente preservados, alguns guardados e outros exibidos ao olhar público³². Esta estratégia de memória do espaço doméstico é apropriada pelo Museu e a “Varanda” é o lugar privilegiado da memória familiar. Os objetos ali expostos configuram signos da genealogia, que evidenciam e destacam a importância da linhagem e o papel das relações de parentesco na construção biográfica da Mulher-Monumento.

Ao longo da análise dos espaços domésticos reconstituídos, percebe-se que o gênero atribui significados à exposição museológica, configurando uma narrativa material engendrada por móveis e objetos biográficos pessoais e familiares que falam do cotidiano, dos afetos e das práticas da Mulher-Monumento.

A exposição da Casa de Cora Coralina expressa o princípio orientador da biografia oficial: a narrativa museológica é a solidificação da autobiografia produzida por Cora Coralina, na qual presente e passado são construídos, entrelaçando os tempos da vida à cidade de Goiás.

A memória de Cora Coralina é amalgamada com a Casa Velha da Ponte, numa prática estratégica para celebrar, comemorar e imortalizar a poeta como símbolo da cidade de Goiás. O discurso material, literário e imagético engendra o espaço da Casa Velha da Ponte como síntese de todos os tempos da cidade

³¹ Michelle Perrot enfatiza o quanto as mulheres registram o seu passado no mundo material que as cercam, destacando o vestuário como um importante relicário das lembranças tanto do cotidiano de antanho quanto dos momentos mais significativos da trajetória pessoal. PERROT, Michelle. Práticas da memória feminina. *Revista Brasileira de História*. São Paulo, n. 18, p. 09-18, 1989.

³² BARROS, Myriam Moraes Lins de. Memória e família. *Estudos Históricos*. Rio de Janeiro, vol. 2, n. 3, p. 29-42, 1989.

e a Mulher-Monumento como artesã e guardiã dessa memória ancestral.

A memória subterrânea e a construção da Cora-estigmatizada

Na batalha das memórias, as construções póstumas que lutam pela consagração da imortal confrontam-se com memórias dissidentes que disputam a instituição dos regimes de verdade a respeito de Cora Coralina.

Vamos perscrutar os mecanismos de construção, divulgação e preservação de uma memória subterrânea na cidade de Goiás que contesta os principais marcos da biografia oficializada pelo Museu Casa de Cora Coralina.

Durante as entrevista com os vilaboenses – como são conhecidos aqueles que nascem e/ou moram na cidade de Goiás, perpetuando a referência à denominação anterior de Vila Boa –, quando solicitava que conversássemos a respeito de Cora Coralina, muitos depoentes mudavam o tom da narrativa, alguns pediram para desligar o gravador em muitas passagens e outros solicitaram a interrupção da entrevista, alegando temer represálias. Foi necessário prescindir de informações importantes para caracterizar a fonte e assegurar que não utilizaria qualquer parâmetro de identificação, como nome, profissão ou idade. Essa atitude de recuar gravar depoimentos, mesmo depois de ter conversado informalmente com a pesquisadora sobre o assunto, denota a eficiência dos mecanismos de silenciamento dos discursos dissidentes.

A memória subterrânea, na acepção de Michel Pollack, se opõe à memória instituída como oficial e “prosegue seu trabalho de subversão no silêncio”³³. Os conflitos e a competição entre a memória que cria a Mulher-Monumento e a memória que produz a Cora-estigmatizada são ininterruptos na cidade de Goiás. A preservação dessa memória dissidente está

³³ POLLAK, Michel. Memória, esquecimento, silêncio. *Estudos Históricos*. Rio de Janeiro, v. 2, n. 3, p. 3-15, 1989, p. 4.

interligada a uma rede de sociabilidade, unindo grupos de moradores que, na maior parte dos casos, convivem desde a infância, encontram-se quase diariamente e guardam um repertório de histórias que são relembradas constantemente.

Quando evocam Cora Coralina, é comum expressões como “isto foi minha mãe que contou”, “eu conheço a mocidade dela por causa da minha mãe que contava para nós”, “meu avô contava direitinho”, “foi no tempo da minha vó”, demonstrando que o estoque de lembranças mais remotas forma uma memória transmitida no interior do grupo familiar. Os episódios ocorridos depois do retorno de Cora à cidade são reconstruídos com o apoio do testemunho do próprio depoente ou referindo-se aos personagens do seu convívio, explicitando-se referências como “minha prima”, “meus sogros”, ou o nome e sobrenome da pessoa, associando-se ainda complementos como “o filho/a filha da fulana”, “aquela casada com fulano”, “da família tal”. Esses códigos trazem para o contexto da entrevista os mesmos parâmetros das conversas cotidianas, típicas das relações sociais nas cidades pequenas, onde os personagens são inseridos dentro de um feixe de relações familiares que definem sua posição social.

Na memória subterrânea, os significados e sentidos da vida de Cora Coralina estão concentrados ou cifrados num momento crucial, contado com elementos invariáveis:

“Foi quando ela deu aquele passo de escandalizar uma sociedade fechada como a nossa”, analisa uma depoente, “vovó é que contava para mamãe. (...) O povo antigo da cidade não esqueceu, todo mundo conhece esse histórico de vida dela, que eu acho que foi um determinismo de vida”.

Segundo um morador, “nossa cidade tem o escol da cultura goiana, e o povo sabe posicionar-se nos seus moldes morais. Como estimar uma mulher que

todo mundo sabe que montou na garupa de não sei quem, um homem de fora, que era casado e foi embora?”

Outra vilaboense assevera: “todo mundo sabe que Cora fugiu com um homem casado, viveu com um homem sem ser casada, acho que nunca casou mesmo”. Repete outro depoente: “Todo mundo sabe que Cora saiu fugida, montada num burro, na garupa de um burro, com um homem casado. E foi lá para São Paulo”.

Uma parente de Cora considera que essa história maculou também os familiares: “Quando Anica namorou com um homem casado, ela não contou nem para mamãe que era íntima dela, mamãe não sabia de nada. Foi uma mágoa muito grande, todos da família ficaram mal com aquilo. A mãe dela ficou doente, envergonhada de Cora ter feito aquilo. A mãe dela ficou sem sair na rua muito tempo, ficou trancada em casa”.

Poderíamos “ouvir” essa história contada por mais pessoas, porém, os padrões da narrativa e o enredo continuariam os mesmos: a noite em que Aninha fugiu de Goiás com um homem casado, num lombo de burro. A identidade do homem interessa muito pouco, sua condição de casado é que constitui o aspecto fundamental deste enredo resumido, que desconsidera o fato que ele já não vivia há muitos anos com a esposa.

A maneira sintética como o acontecimento é narrado encerra seu significado, pois a revelação de um só momento, de uma única cena, de um único ato converte-se no resumo biográfico a partir do qual instituem o estigma que marca Cora Coralina e a partir do qual sua imagem é construída pela memória subterrânea. Os depoentes consideraram desnecessário acrescentar outros elementos além da fuga de uma jovem com um homem casado, pois aí se condensa o valor emblemático da transgressão feminina.

Esse acontecimento e os fatos que o antecedem

são também centrais na biografia “Cora Coragem, Cora poesia”, escrita por uma de suas filhas, Vicênciá Bretâs Tahan³⁴. Os limites deste texto não permitem uma análise exaustiva, porém, interessa ressaltar que a biógrafa narra detalhadamente com tom românticos, de forma a configurar uma clássica história de amor, desde o primeiro encontro entre Aninha-Cora e Cantídio Bretâs até madrugada da fuga para São Paulo, destacando a gravidez e a coragem do casal, principalmente de Cora, para enfrentar a rejeição da família e os preconceitos da época.

Com isso, a biografia promove a ruptura em relação à autobiografia e aos seus ecos perceptíveis na memória construída no Museu. Ao narrar sua história, Cora Coralina imprimiu uma versão para sua vida que corresponde ao destino que ela aprendeu a atribuir ao gênero feminino, contando sobre o noivado, o casamento em 1910 e a mudança para São Paulo em 1911, citando as respectivas datas dos eventos tal qual acontece no resumo biográfico apresentado no Museu Casa de Cora Coralina durante a visita ao “Quarto”.

Quando a poeta retorna para a cidade de Goiás, as quatro décadas de ausência não tinham apagado a lembrança desse episódio e ela se reencontra com a história da fuga da jovem Aninha, transmitida de geração para geração. Conforme resume um depoente, “essa história ficou na cidade, essas coisas o povo não esquece não”.

Na composição da memória subterrânea, o episódio da fuga é transformado num estigma, na acepção de Erving Goffmann³⁵, numa marca socialmente instituída, que configura uma mácula no *status moral* e determina práticas de exclusão do indivíduo. O conjunto de histórias, com as quais uma parcela dos moradores compõe a memória dos anos em que a poeta morou na Casa Velha da Ponte, faz sentido à medida que se relaciona com o mesmo momento crucial e simbólico que funda uma identidade. A mecânica da estigmatização se estabelece

³⁴ TAHAN, Vicênciá. *Cora Coragem, Cora Poesia*. São Paulo: Global, 1995.

³⁵ GOFFMANN, Erving. *Estigma, nota sobre a manipulação da identidade deteriorada*. Rio de Janeiro: Zahar, 1975.

nas relações sociais e associa valores e conceitos depreciativos aos atos e à personalidade de Cora Coralina.

A memória subterrânea é composta por um conjunto de lembranças dissidentes da imagem oficial, transmitidas e preservadas nas redes familiares e de amizades. Tanto que elas foram expressas com mais facilidades em entrevistas coletivas, nas quais as pessoas recorriam umas as outras para referendar o que estavam contando, encadeando histórias que fazem parte de um repertório comum, demonstrando que foram muitas vezes recordadas pelo grupo.

A utilização do termo “fofoca” não desvaloriza, nem questiona o discurso dos depoentes, mas explicita uma rede de comunicação que tem importante função na dinâmica social da cidade de Goiás e que se constitui num instrumento de poder. Para nossa investigação, interessa que esses discursos têm a força de construir uma biografia e delinear uma personalidade para a poeta, digladiando-se com a biografia oficial instituída pelo Museu Casa de Cora Coralina.

O relacionamento conflituoso que a poeta estabelecia com os moradores da Cidade é substrato de muitos acontecimentos narrados. Como conta uma vilaboense, “Cora era grosseira com o povo de Goiás, ela era bem grosseira. O povo de fora ela tratava muito bem, mas o povo de Goiás, não, conosco não”.

Outra moradora assegura que “Cora não tinha absolutamente nenhum respeito pelo povo da cidade, inclusive com os parentes dela, ela não se dava com nenhum parente”, evocando as contendas em torno do inventário da Casa Velha da Ponte.

“Ela tratava muito bem o turista, agora quando era uma pessoa daqui ela era mais áspera”, afirma outra vilaboense. Esse aspecto foi recorrente em vários depoimentos, alguns enfatizados com a afirmação que a doceira-poeta não gostava de fazer doces para os moradores de Goiás, pois só se interessava em vendê-los aos turistas. Essas pessoas estabelecem, assim, um

contraponto entre o tratamento que Cora dispensava ao turista e o modo como se relacionava com os moradores da cidade.

Várias histórias são contadas para confirmar a idéia de que Cora não “tinha educação, amabilidade, não sabia receber em sua casa”, confrontando seu comportamento “rude, às vezes hostil” à hospitalidade que caracteriza os vilaboenses e analisando-o a partir de padrões que as depoentes acreditam compor os códigos femininos de receber e fazer visitas.

Uma depoente sintetizou a interpretação subjacente aos relatos: “Ela ficou fora da cidade e então não tinha uma mentalidade muito goiana. (...) na realidade, o povo goiano não se dá muito com o jeito dela. Ela era independente, ela se acostumou na vida de São Paulo, naquele temperamento”. Essa “independência” configura-se no fato de Cora viver sozinha na Casa Velha da Ponte, afastada da família e com poucos amigos, interpretado como rompimento com os “laços sagrados da família” e com a rede de sociabilidade construída na cidade.

Muitos repetem, “Cora nunca se integrou na cidade”. Ou seja, ao mesmo tempo em que os relatos mostram como a Cora-estigmatizada é excluída do convívio da “boa sociedade” – como definiu uma moradora, também a censuram por essa não participação.

O tempo que Cora ficou afastada da cidade é recorrentemente evocado para explicar um comportamento diferente dos vilaboenses ou goianos. Alguns depoentes referem-se a outros artistas que ficaram “todo o tempo em Goiás”, participando dos fatos que se sucederam à transferência da capital para Goiânia e colaboraram para que a cidade permanecesse “monopolizando a parte cultural do Estado” – conforme expressa um morador.

Um depoente, pedindo para eu desligar o gravador, cita várias outras poetisas vilaboenses “que tem muito mais valor que Cora”. Na seqüência, ele

afirma que a poeta não participava dos movimentos culturais da cidade: “Cora não participava, no cantinho dela, dentro da venda dos doces, mas dentro da cidade ela não era benquista, não é essa deusa pintada. Só pós Drummond que virou coqueluche da mídia, até então era aquela, aquela coisa pequena mesmo”.

Discutindo a relação entre a obra de Cora Coralina e a cidade de Goiás, uma opinião recorrente pode ser assim registrada: “ela é que deve à cidade. A cidade não deve tanto a ela, deve essa projeção ocasional, porque ela não trabalhou para que a cidade fosse destacada, não. A única coisa que ela tinha era aquela casa e o turismo do doce”.

Enquanto alguns depoentes estabelecem uma interpretação depreciativa para a obra da poeta, valorizada pela biografia oficial, outros tratam de questionar o ofício de doceira, outro marco da monumentalização.

Quando realizei uma pesquisa acerca das doceiras da cidade de Goiás³⁶, ao entrevistar uma senhora muito idosa, ela conta, espontaneamente, a história da fuga e afirma que Cora não fazia doces, que ela comprava das outras doceiras para vender aos turistas. Ela enfatiza que começou a fazer doces, “muito antes dessa Cora Coralina”, e exclama “imagina, uma mulher que fugiu com um homem casado!”. Outra doceira questionou a fama de Cora, colocando uma série de defeitos nos doces que ela confeccionava.

As narrativas que menosprezam os doces da poeta, ou mesmo rejeitam a idéia de que ela os fizesse, demonstram que um dos mecanismos da memória subterrânea é a criação de uma imagem, para a mulher que desrespeita as normas de conduta esperadas para o gênero feminino, diametralmente oposta à identidade positiva que as mulheres depoentes têm de si mesmas. Ou seja, essas doceiras se recusam a compartilhar o ofício com uma mulher que elas denigrem moralmente.

Conforme Elias e Scotson também perceberam

³⁶ DELGADO, Andréa Ferreira. Memória, trabalho e identidade: as doceiras da Cidade de Goiás. *Cadernos Pagu*. Campinas, n. 13, p. 293-325, 1999.

na comunidade que investigaram, “os mexericos de censura apelavam mais diretamente para o sentimento de retidão e de virtude daqueles que os transmitiam”. Ao construir a Cora-estigmatizada, homens e mulheres “reforçam a comunhão dos virtuosos. O fato de mexericar com os outros sobre tal assunto era prova da própria irrepreensibilidade”³⁷, pois a censura grupal impõe aos que infringem as regras tem uma vigorosa função integradora.

É preciso destacar que a monumentalização da poeta é reconhecida mesmo por esses depoentes que discordam do processo e produzem os marcos da memória subterrânea. Questionar a biografia hegemônica não significa, porém, negar que o “mito” ou o “fenômeno” Cora Coralina, como se referiram alguns depoentes, é a principal atração da cidade e que o Museu, que guarda sua memória, é o local mais visitado pelos turistas. Comentando a hegemonia da memória oficial, uma vilaboense desabafa: “o mito Cora já é muito forte, e a gente não vai derrubar mesmo”.

Tanto a prática autobiográfica de Cora Coralina quanto as produções discursivas que instituem a imortal ganham novos contornos quando consideramos esse campo de conflitos configurado em Goiás e que constitui o palco principal onde desenvolvem as lutas dessa batalha das memórias. No confronto constante com a memória subterrânea, o Monumento precisa ser ininterruptamente esculpido, divulgado e protegido das interpretações que questionam a exemplaridade da poeta enquanto artesã e guardiã da memória coletiva. Os mecanismos da memória, a lembrança e o esquecimento, são faces do processo de monumentalização: o passado é manipulado para esculpir as lembranças que perpetuam os contornos da Mulher-Monumento ao mesmo tempo que estratégias de poder urdem o esquecimento configurado no silêncio, omissão e ocultamento das memórias dissidentes que, entretanto, se mantêm latentes na cidade de Goiás.

³⁷ ELIAS, Norbert; SCOTSON, Jonh. *Os estabelecidos e os outsiders: sociologia das relações de poder a partir de uma pequena comunidade*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2000, p. 124.

Referências

- ABREU, Regina. Emblemas da nacionalidade: o culto a Euclides da Cunha. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*. São Paulo, n. 24, p. 66-84, 1994.
- BACHELARD, Gaston. *A poética do espaço*. São Paulo: Martins Fontes, 1993.
- BARROS, Myriam Moraes Lins de. Memória e família. *Estudos Históricos*. Rio de Janeiro, v. 2, n. 3, p. 29-42, 1989.
- BENJAMIN, Walter. A obra de arte na era da reproducibilidade técnica. In: _____. *Magia e técnica: ensaios sobre literatura e história da cultura*. São Paulo: Brasiliense, 1994.
- BOLLE, Willi. *Fisiognomia da metrópole moderna: representação da história em Walter Benjamin*. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1994.
- BORDIEU, Pierre. *A economia das trocas simbólicas*. São Paulo: Perspectiva, 1987.
- BOSI, Ecléa. *Memória e sociedade, lembranças de velhos*. São Paulo: T. A. Queiroz, 1987.
- CORALINA, Cora. *Meu livro de cordel*. São Paulo: Global, 1994.
- _____. *Poemas dos Becos de Goiás e Estórias Mais*. Goiânia: Editora da Universidade Federal de Goiás, 1980.
- CORALINA, Cora. *Vintém de Cobre – meias confissões de Aninha*. Goiânia: Editora da Universidade Federal de Goiás, 1984.
- DELGADO, Andréa Ferreira. Memória, trabalho e identidade: as doceiras da Cidade de Goiás. *Cadernos Pagu*. Campinas, n. 13, p. 293-325, 1999.

DELGADO, Andréa Ferreira. Cora Coralina: a poética do sabor. *Ilha: Revista de Antropologia*. Florianópolis, v. 4, n.1, p. 59-83, jul. de 2002.

DELGADO, Andréa Ferreira. *A invenção de Cora Coralina na batalha das memórias*. Campinas, 2003. Tese (Doutorado em História) – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Estadual de Campinas.

ELIAS, Norbert; SCOTSON, Jonh. *Os estabelecidos e os outsiders: sociologia das relações de poder a partir de uma pequena comunidade*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2000.

FOUCAULT, Michel. *O que é o autor?* Portugal: Vega, 1992.

_____. Des espaces autres. In: _____. *Dits et écrits - IV, 1980-1988*. Paris: Éditions Gallimard, 1994a.

_____. Les techniques de soi. In: _____. *Dits et écrits - IV, 1980-1988*. Paris: Gallimard, 1994b.

FREIRE, Cristina. *Além dos mapas: os monumentos no imaginário urbano contemporâneo*. São Paulo: SESC; Annablume, 1997.

GOFFMANN, Erving. *Estigma; nota sobre a manipulação da identidade deteriorada*. Rio de Janeiro: Zahar, 1975.

LE GOFF, Jacques. Memória – História. *Encyclopédia Einaudi*, v. 1. Portugal: Imprensa Nacional - Casa da Moeda, 1984.

NORA, Pierre. Entre memórias e história. A problemática dos lugares. *Projeto História*. São Paulo, n. 10, p. 7-28, 1993.

PERROT, Michelle. Práticas da memória feminina. *Revista Brasileira de História*. São Paulo, n. 18, p. 09-18, 1989.

POLLAK, Michel. Memória, esquecimento, silêncio. *Estudos Históricos*. Rio de Janeiro, v. 2, n. 3, p. 3-15, 1989, p. 4.

POLLAK, Michel. Memória e identidade social. *Estudos Históricos*. Rio de Janeiro, v. 5, n. 10, p. 200-12, 1992.

TAHAN, Vicêncio. *Cora Coragem, Cora Poesia*. São Paulo: Global, 1995.

THOMSON, Alistair. Recompondo a memória: questões sobre a relação entre história oral e as memórias. *Projeto História*. São Paulo, n. 15, p. 51-84, 1997.

THOMSON, Alistair. Memórias de *Anzac*: colocando em prática a teoria da memória popular na Austrália. *Revista História Oral*. São Paulo, v. 4, p. 81-101, 2001.

VELHO, Gilberto. Memória, identidade e projeto. *Projeto e metamorfose*. Antropologia das sociedades complexas. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994.

RESENHA

COUNIHAN, Carole. *Around the Tuscan Table: food, family and gender in twentieth century Florence*. New York: Routledge, 2004, 248p.¹

Fabiana Thomé da Cruz

O livro intitulado *Around the Tuscan Table: food, family and gender in twentieth century Florence*, de autoria da antropóloga Carole Counihan aborda a comida, apreendida desde o sistema produtivo até a cozinha e o consumo, e inova ao analisar as transformações ocorridas ao longo do século XX em uma região da Itália, a Toscana.

Para tal análise, Counihan entrevistou, no período compreendido entre 1982 e 1984, pouco mais de duas dezenas de pessoas, pertencentes à família de seu ex-marido. Seu grupo de informantes abarcou três gerações de uma tradicional família de Florença, importante município da região da Toscana². Junto a eles, a autora explorou questões relativas à produção, conservação, preparação, consumo e troca de alimentos; as dietas passadas e presentes; às refeições cotidianas e rituais. Ao longo da obra, trechos de depoimentos dos entrevistados compõem o texto, entremeando a análise como rendas em um delicado tecido, conduzindo o leitor por histórias de vida, narrativas e memórias. “Quando os florentinos falam sobre comida, eles revelam ricas dimensões de suas

¹ A autora agradece a atenta revisão e as importantes contribuições de Renata Menasche na elaboração da presente resenha.

² A título de esclarecimento, cabe mencionar que o município de Florença é a capital da região da Toscana bem como da província de Florença -, situada no centro da Itália.

vidas” e o fazem contando da vida em família, de aspectos da sociabilidade, de celebrações e de prazer. Com relação ao lugar das mulheres nesse contexto, a análise da autora é especialmente interessante, já que, para Counihan, são as mulheres as envolvidas na aquisição, preparação, abastecimento e limpeza, etapas indispensáveis na elaboração das refeições, da comida.

No mesmo período em que foram realizadas as entrevistas, a autora também participou de refeições, escutou descrições e histórias e analisou dois cadernos de receitas manuscritos, etapas metodológicas descritas no primeiro capítulo do livro.³ Vinte anos depois, em 2003, a autora retornaria à Toscana, realizando, então, novas entrevistas, procurando perceber as mudanças ocorridas em torno dos hábitos alimentares durante o intervalo de tempo transcorrido.

Ainda que em seu livro Carole Counihan aborde inúmeros temas pertinentes e atuais, como os referentes aos padrões estéticos e suas relações com o corpo, especialmente o feminino ou os cuidados com os filhos e a instituição do casamento, nesta resenha será dado enfoque especial as origens da dieta Toscana e a discussão de gênero a ela associada, tema central da obra de Counihan, presente em diversos capítulos.

Tendo como base a narrativa culinária dos florentinos, apresentada no Capítulo 2, Counihan contextualiza as características e transformações ocorridas ao longo do século XX, refletindo a partir de temas e categorias tais como classe, cultura, ideologia e identidade. A autora evidencia que, nas famílias da região, a comida de casa, a *cucina casalinga*, mantém-se através do tempo, fortalecida pela valorização e exaltação da comida da família e da comida da própria região, percebidas como a comida que proporciona prazer, de modo que a cozinha da Toscana constitui-se em importante expressão de identidade cultural regional.

Nos Capítulos 3 e 4, em que a autora descreve as raízes históricas e as mudanças na cozinha tradicional

³ Vale salientar que as receitas dos tradicionais pratos florentinos estão anexadas ao livro de Carole Counihan, de modo que torna-se quase irresistível ao leitor, entre um capítulo e outro, procurar uma receita e encontrar nela inspiração para preparar uma próxima refeição.

da Florença, o tema central é o antigo sistema de produção de alimentos da Toscana, a *mezzadria*⁴, que antes da Segunda Guerra Mundial era a instituição dominante no campo. Como relata Counihan, aos poucos e sob os impactos da política fascista, esse modo de produzir foi perdendo importância e significância. Entretanto, os hábitos alimentares a ele associados já estavam enraizados e permaneceriam, em maior ou menor grau, presentes até os dias de hoje.

Apesar das mudanças das últimas décadas e das diferenças entre classes - que durante a *mezzadria* evidenciavam-se, principalmente, no (não-)consumo de carne, gordura, café, vinho e doces -, a dieta da Toscana mantém-se fortemente vinculada à utilização de pães, vegetais frescos, massas e sopas, comidas que foram a base da alimentação camponesa da primeira metade do século XX. Segundo a autora, a escassez - com que os camponeses e classes urbanas menos favorecidas conviveram, em particular durante a Segunda Guerra Mundial -, teria sido responsável pelo fato da comida passar a ser experienciada com muito prazer. Assim, a gula, o prazer de comer e o amor pela comida seriam aceitos como constante reafirmação da família e da necessidade da alimentação como condição para o trabalho. Contudo, ao mesmo tempo em que a comida é apreciada, o excesso é condenado - *poco ma buono* -, refletindo valores das classes camponesa e trabalhadora, fundados em épocas de escassez, que exigiam moderação.

No que se refere às relações de gênero, a autora salienta que o trabalho masculino era, então, mais valorizado que o da mulher. Assim, na *mezzadria*, o homem, e somente ele, poderia ser o *chefe* da propriedade, o que se refletia em sua posição e notoriedade à mesa: era o primeiro a ser servido⁵. À mulher cabia, além das atividades domésticas, transformar matérias-primas em comida, ou seja,

⁴ A *mezzadria* pode ser sintetizada como a que caracterizava um sistema camponês de produção, em que os grandes proprietários de terra dividiam as propriedades em lotes menores e forneciam os insumos necessários - como sementes, bens, ferramentas e animais para trabalho -, enquanto que os camponeses aportavam seu trabalho, a mão-de-obra. A colheita era dividida meio a meio (*mezzo*) entre proprietário e camponeses.

⁵ Ao analisar o sentido simbólico das práticas alimentares em grupos camponeses e classes populares no Brasil, Woortmann observa privilégios semelhantes em relação ao *pai de família*, evidenciados nos momentos das refeições (WOORTMANN, Klaas. O sentido simbólico das práticas alimentares. In: ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues (Org.). *Gastronomia: cortes e recortes*. Brasília: SENAC, 2006).

transformar grão em pão, leite em queijo e preparar as refeições. “O papel da mulher envolvia não somente a reprodução da família, mas também a produção de alimentos”. As mulheres trabalhavam todo o tempo, contudo eram legalmente consideradas dependentes e suas atividades eram desvalorizadas.

A política alimentar fascista, aliada aos impactos da Segunda Guerra Mundial, contribuíram para o fim do sistema de *mezzadria*, ocasionando aumento da pobreza e êxodo rural massivo em direção às cidades emergentes. O conjunto de transformações que caracterizou a Itália do pós-Guerra marcaria definitivamente os rumos daquele país, influenciando intensamente, por sua vez, a constituição das famílias e as relações de gênero.

Quando as famílias deixaram o campo rumo à cidade, as dimensões da vida associadas à reprodução e à produção separaram-se. A produção passou a ser mais intensamente associada ao trabalho masculino e a valores relacionados à sociabilidade, enquanto que a reprodução passou a ser percebida como mais estritamente própria às mulheres, que poderiam ficar isoladas em casa. O processo de transição do campo para a cidade e suas consequências no que se refere aos papéis de homens e mulheres e suas relações, ponto central da obra, é profundamente abordado nos Capítulos 5, 6, 8 e 9 do livro de Carole Counihan.

Nesses capítulos, a autora analisa, então, as identidades de homens e mulheres da Toscana após sua transição para as cidades, refletindo a partir da relação entre trabalho produtivo e trabalho reprodutivo. Se a identidade do homem estava associada ao trabalho produtivo, ao trabalho fora de casa - para, através da aquisição de bens materiais, ser o provedor da família -, a identidade da mulher estava fortemente associada ao trabalho reprodutivo, dentro do lar e, em especial, à preparação dos alimentos. Para os florentinos, cozinhar era considerado parte essencial do trabalho das mulheres, atividade através da qual

elas expressavam identidade e poder: era a partir da boa comida que as mulheres conquistavam algum *status* e apreciação por outros membros da família. Cabia às mulheres, então, um complexo trabalho não remunerado, definido por elas como altruísmo e prazer - o que, segundo a autora, evidenciava sua abnegação, bem como um aspecto servil associado ao papel reprodutivo feminino.

No período a partir dos anos 1980, outras mudanças se desenvolveram no modo de vida característico dos florentinos, indicando que, dentro dos lares, novas mudanças seriam percebidas também no que se refere às relações de gênero. Diante da economia orientada para o mercado, as jovens mulheres passaram cada vez mais a integrar o mercado de trabalho e, na medida em que deixaram de se dedicar exclusivamente às atividades domésticas, os casais passavam a experienciar novo tipo de conflito. Esse tema é primorosamente discutido pela autora que, equacionando diferentes pontos de vista, de homens e de mulheres, revela a tensa e delicada relação entre marido e mulher ao buscar conciliar o trabalho remunerado -agora também feminino - com as atividades domésticas.

Os salários dos homens, em geral maiores do que os das mulheres, possibilitavam que eles pagassem a maioria das contas. Como afirmaria um dos entrevistados, trabalhando mais e sendo melhor remunerados, tornava-se possível a eles recusar-se ao trabalho doméstico. Nesse sentido, a autora argumenta haver uma espécie de acordo tácito na educação dos filhos, que tornaria “natural” que as meninas aprendessem as tarefas domésticas desde cedo, mas os meninos não. Assim é que o trabalho do homem é, em casa, considerado *ajuda*⁶. E quem ajuda, não precisa responsabilizar-se.

Por outro lado, a pesquisa de Counihan aponta que se em décadas anteriores era a mulher quem servia a casa, o marido e os filhos, a partir dos anos 1980 o

⁶ A respeito do emprego da expressão *ajuda* para evidenciar hierarquia na divisão sexual do trabalho, vale mencionar o estudo de Heredia *et al.* Ali os autores mostram que, nas unidades domésticas camponesas do Nordeste brasileiro, por eles estudadas, são as mulheres que *ajudam* no trabalho da roça (HEREDIA, Beatriz; GARCIA, Maria France; GARCIA JR., Afrânia. O lugar da mulher em unidades domésticas camponesas. In: AGUIAR, Neuma (Coord.). *Mulheres na força de trabalho na América Latina*. Petrópolis: Vozes, 1984).

casamento passaria a ser afirmado como uma relação de reciprocidade e companheirismo, em que o diálogo e a necessidade de falar sobre os problemas é percebido como fundamental para o relacionamento do casal.

Diante de incoerências entre discurso e prática é que, na opinião de Counihan, a Itália caminha para uma eqüidade pública, formal, entre os sexos, mas, no entanto, os privilégios - que teriam tido origem na infância, quando as mulheres, mães, irmãs, enfim, foram complacentes e proporcionaram privilégios aos homens - continuam dentro de casa, após o casamento.

Nesse contexto, Carole Counihan aponta outra importante mudança, essa em relação às refeições e escolhas alimentares. Para a autora, somada à relutância dos homens em contribuir nas atividades domésticas, as mudanças em relação à divisão do trabalho dentro de casa, principalmente a partir do momento em que as mulheres passam a trabalhar fora de casa, têm refletido em menor tempo para cozinhar, o que, geralmente, conduz a refeições mais rápidas, elaboradas a partir de alimentos processados, ou então à procura por restaurantes. É assim que, diante do menor tempo destinado às atividades domésticas e de opções mais rápidas para elaboração das refeições, presentes principalmente na rotina dos novos casais, a comida tradicional, preparada em casa - a *cucina casalinga* - foi se tornando mais rara e sendo substituída por massas rápidas, alimentos processados e/ou acrescidos de ingredientes industrializados.

Outro ponto que merece atenção, explorado por Counihan no Capítulo 7, é a centralidade da família que, para os florentinos, seria a expressão máxima da comensalidade. Mesmo em 2003, quando do retorno da autora a campo, ela observou que sempre que possível a família se reunia, se não para o almoço, para o jantar, pois, para os florentinos, as refeições são consideradas o principal momento de diálogo, necessário ao equilíbrio da família. A comida, base do

relacionamento nas refeições, está associada ao prazer em comer, especialmente do *comer junto*.

Ainda que a família permaneça sendo central e, mesmo em 2003, que as refeições em família sejam consideradas tradicionais, as transformações em direção a alimentos pré-preparados e a refeições rápidas, bem como o hábito de realizar as refeições fora de casa, foram apontados como contribuindo para a desestruturação das refeições.

Em 2003, quando Counihan retornou à Toscana, ela observou que a comida caseira continuava decaindo em freqüência, principalmente porque os jovens não tinham tempo ou desejo de preparar os pratos tradicionais e, ao mesmo tempo, *delicatessen*, alimentos processados e restaurantes estavam, cada vez mais, preenchendo a falta de tempo e disposição dos jovens para cozinhar. Contudo, embora as mulheres cozinhasssem menos, ainda assim consideravam a cozinha um aspecto essencial para sua identidade de mulher.

Carole Counihan inicia suas *Conclusões* apontando que as mudanças ocorridas ao longo do século XX na Toscana parecem corresponder a um movimento do *poco ma buono* (pouco mas bom) para *molto, ma buono?* (muito, mas bom?). A sociedade italiana em geral e a dieta florentina em particular, que transformaram-se da escassez para a abundância, refletem as mudanças sociais e econômicas das últimas décadas, em que houve grande elevação dos padrões de consumo, principalmente em relação ao acesso aos alimentos, que hoje estão amplamente disponíveis em supermercados.

Em 1984, quando Counihan realizou as entrevistas, o então informante mais velho considerara que - comparando aos *tempos antigos*, quando ainda vivia no campo - haviam passado a ser presentes maior limpeza, cuidados de saúde e progresso na medicina. No entanto, em sua avaliação, antes a comida tinha mais gosto e era mais desejada, de forma que se esperava pelo domingo, dia em que a refeição era mais rica e

abundante. Em oposição, à época da entrevista, esse informante declarou que *hoje todo dia é domingo*.

Counihan observa que, ao passo que no passado a cozinha tradicional estivera enraizada na tradição camponesa da escassez e subsistência, em 2003, quando a autora regressa à Toscana, produtos tradicionais - menciona vegetais sem agrotóxicos e alimentos não transgênicos - passaram a ser produtos de elite.

Assim, ao mesmo tempo em que os florentinos participaram de um aumento global do consumo de alimentos industrializados, resistiram à homogeneização, buscando revitalizar e apreciar alimentos tradicionais. É nesse contexto que Counihan lembra a emergência do *Movimento Slow Food* - uma organização que propõe a defesa da biodiversidade e da diversidade cultural e que propõe como alimentação de qualidade aquela realizada a partir do alimento bom, limpo e justo⁷ - iniciado na Itália, em 1986. E é em contextos como o apontado por Counihan, que Garine⁸ afirma que, embora assistamos a um processo de homogeneização dos modelos alimentares, os hábitos de alimentação locais continuam presentes.

A longa tradição em priorizar alimentos frescos, variados e produzidos localmente indica que os italianos podem ser capazes de sustentar o movimento em direção contrária aos alimentos rápidos e pré-preparados, mas, na medida em que as mulheres e os homens estão participando do mercado de trabalho - e levando em conta as características (ainda marcadas pela desigualdade) das relações de gênero nos lares -, importantes desafios estão colocados para a cozinha tradicional.

Apesar dos desafios que se apresentam, Counihan constatou, em 2003, que muitos florentinos seguiam alimentando-se regularmente com comidas tradicionais e que as refeições continuavam na base da família, da mesma forma que os alimentos permaneciam sendo centrais em eventos, como as refeições de domingo.

⁷ Em relação ao Movimento *Slow Food*, ver o site <http://www.slowfoodbrasil.com>.

⁸ GARINE, Igor de. Alimentação, culturas e sociedades. *O Correio da Unesco*, Rio de Janeiro, 15(7), p.4-7, 1987.

Em resumo, a cozinha da Toscana e os modos de produzir adotados por camponeses na primeira metade do século XX, estão, em alguma medida, presentes no início do novo milênio, ainda que tenham ocorrido mudanças nas refeições diárias, na dieta e na cozinha, o que, como observou Carole Counihan, está relacionado a mudanças na cultura e modo de vida dos italianos e, em especial, dos toscanos.

Referências

GARINE, Igor de. Alimentação, culturas e sociedades. *O Correio da Unesco*, Rio de Janeiro, 15(7), p.4-7, 1987.

HEREDIA, Beatriz; GARCIA, Maria France; GARCIA JR., Afrânio. O lugar da mulher em unidades domésticas camponesas. In: AGUIAR, Neuma (Coord.). *Mulheres na força de trabalho na América Latina*. Petrópolis: Vozes, 1984.

WOORTMANN, Klaas. O sentido simbólico das práticas alimentares. In: ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues (Org.). *Gastronomia: cortes e recortes*. Brasília: SENAC, 2006.

AOS COLABORADORES (AS)

Das normas para apresentação de originais

O *Caderno Espaço Feminino* é uma revista **multidisciplinar** que mesmo possuindo seu Conselho Editorial, não se responsabiliza pelos conteúdos de cada texto publicado, à medida em que o objetivo é polemizar e nunca enquadrar os artigos dentro de uma única perspectiva teórico-metodológica.

Seguindo a premissa anterior da multidisciplinaridade, é necessário que cada colaborador(a) trabalhe conceituando em nota de rodapé, ou no próprio texto, esclarecendo o(a) leitor(a) o que necessariamente não pertence à área do(a) autor(a).

Ao aceitarmos artigos inéditos para a publicação, exigimos que os mesmos venham revisados quanto à ortografia e sintaxe.

O material para publicação deverá ser encaminhado para a Coordenação do Setor de Publicações do CDHIS em duas vias impressas em papel A4, digitadas em **espaço 1,5, fonte Times New Roman, tamanho 12** e obedecendo, para **margens**, as **medidas: direita e inferior: 2,5cm; superior: 3cm; esquerda: 4cm**; acompanhado de CD-Room ou encaminhado para o e-mail: cdhis@ufu.br, ou submetido à revista eletrônica: www.seer.ufu.br/index.phd/neguem.

Os trabalhos digitados devem estar de acordo com aspectos formais segundo técnicas e procedimentos científicos, bem como padrões atualizados da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas).

As colaborações a serem publicadas na Revista *Caderno Espaço Feminino* poderão ter os seguintes formatos:

- a) Artigos que apresentem contribuição inteiramente nova ao conhecimento e que estejam relacionados com trabalhos na área de gênero e afins. Incluem-se aqui os resumos de trabalhos com resultados parciais e/ou finais originados de projetos de pesquisa. Devem conter: Títulos, Referências Bibliográficas.
- b) Os trabalhos devem conter resumo em português e em espanhol ou inglês, com o máximo de 04 linhas; palavras-chave em português e em espanhol ou inglês (mínimo de três e máximo de cinco); referências bibliográficas e notas no pé de página. Os trabalhos não devem exceder a vinte e cinco laudas, incluídos anexos.
- c) Artigos considerados de relevância para a área ainda que não tenham caráter acadêmico.
- d) Resenhas que devem conter um mínimo de 03 e um máximo de 05 páginas e respeitar as seguintes especificações técnicas: dados bibliográficos completos da publicação resenhada no início do texto, nome(s) do(s) autor(es) da resenha com informações, no pé da página, sobre a formação e a instituição a que esteja vinculado; referências bibliográficas e notas no pé de página.
- e) Biografias
- f) Entrevistas

Em folha à parte, em envelope lacrado, o(a/s) autor(es/as) deverá(ão) apresentar as seguintes informações:

- a) título de trabalho;
- b) nome completo do(a)(s) autor(a)(es/as);
- c) titulação acadêmica máxima;
- d) instituição onde trabalha(m) e a atividade exercida na mesma;
- e) endereço completo para correspondência;
- f) telefone para contato;

- g) endereço eletrônico, se for o caso;
- h) apontar(caso julgue necessário) a origem do trabalho, a vinculação a outros projetos, a obtenção de auxílio para a realização do projeto e quaisquer outros dados relativos à produção do mesmo.

Ao enviar o material para publicação, o(a)(s) autor (a)(es) está(ão) automaticamente abrindo mão de seus direitos autorais, concordando com as diretrizes editoriais.

Todos os artigos serão apreciados pelo Conselho Editorial. A simples remessa dos originais, implica em **autorização para a publicação** do mesmo.

Os originais submetidos à apreciação do Conselho Editorial não serão devolvidos. A Revista *Caderno Espaço Feminino* compromete-se a informar os autores(as) sobre a publicação ou não de seus textos.

