

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 dossiê 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 dossiê. 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 reimoso: 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 a 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 noventa 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 Martín 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 Henriqueta 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