

Revista
Latino-americana de

*G*eografia e gênero

Volume 15, número 2 (2024)
ISSN: 2177-2886

Artigo

Saberes, sabores e geografias de vidas de mulheres cozinheiras: reflexões de uma geógrafa e um geógrafo migrantes

*Saberes, sabores y geografías de la vida de cocineras
mujeres: reflexiones de una geógrafa y un geógrafo
migrantes*

*Knowledge, flavors and geographies of women cooks'
lives: reflections of two migrant geographers*

Daniele Araújo Ferreira

Universidade Federal de Santa Maria – Brasil
danielearaujo0379@gmail.com

Victor Dantas Siqueira Pequeno

Universidade Federal de Santa Maria – Brasil
victorpequenogeo@gmail.com

Como citar este artigo:

FERREIRA, Daniele Araújo; PEQUENO, Victor Dantas Siqueira. Saberes, sabores e geografias de vidas de mulheres cozinheiras: reflexões de uma geógrafa e um geógrafo migrantes. **Revista Latino Americana de Geografia e Gênero**, v. 15, n. 2, p. 96-123, 2024. ISSN 2177-2886.

Disponível em:

<http://www.revistas2.uepg.br/index.php/rlagg>

Saberes, sabores e geografias de vidas de mulheres cozinheiras: reflexões de uma geógrafa e um geógrafo migrantes

Saberes, sabores y geografías de la vida de cocineras mujeres: reflexiones de una geógrafa y un geógrafo migrantes

Knowledge, flavors and geographies of women cooks' lives: reflections of two migrant geographers

Resumo

No presente artigo, discutimos os processos, os conteúdos, as formas e as condições que significam e/ou qualificam a cozinha enquanto uma espacialidade geográfica, a qual denominamos de cozinha-território. O hífen marca as disputas de poder que se dão entre mulheres cozinheiras e homens cozinheiros quando da presença e participação de ambas as corporeidades numa cozinha que se quer industrial. A saber, a nossa escrita foi alicerçada na revisão narrativa. Nesta, consta as contribuições teóricas das Geografias feministas, dos Feminismos negros e das chaves conceituais: território (Raffestin, 1993), performatividade (Butler, 2003), interseccionalidade (Crenshaw, 2002) e imagens de controle (Collins, 2019). Para a discussão dos resultados, fizemos a leitura e a problematização de relatos obtidos por meio de questionários descritivos que foram respondidos por algumas mulheres cozinheiras. Por fim, enfatizamos que a presença feminina na cozinha contemporânea está subordinada a um *ethos* sexista e machista que, em parte, diferencia-se de um *ethos* sexista e machista colonial, mas que a correspondência entre ambos se dá quando verificamos que as mulheres cozinheiras seguem sendo oprimidas em razão de sua feminilidade, seu corpo e suas habilidades (intelectuais, físicas e/ou emocionais).

Palavras-Chave: Cozinha; Gênero; Poder; Território; Geografias Feministas; Feminismos Negros.

Resumen

En este artículo discutimos los procesos, contenidos, formas y condiciones que significan y/o cualifican la cocina como una espacialidad geográfica, a la que llamamos cocina-territorio. El guión marca las luchas de poder que ocurren entre cocineras y cocineros cuando estos cuerpos están presentes y participan en una cocina que pretende ser industrial. Nuestra redacción se basó en la revisión narrativa. Esto incluye los aportes teóricos de las Geografías Feministas, los Feminismos Negros y las claves conceptuales: territorio (Raffestin, 1993), performatividad (Butler, 2003), interseccionalidad (Crenshaw, 2002) e imágenes de control (Collins, 2019). Para discutir los resultados, leímos y problematizamos relatos obtenidos a través de cuestionarios descriptivos que fueron respondidos por algunas cocineras. Por último, destacamos que la presencia femenina en la cocina contemporánea está subordinada a un *ethos* machista, que en parte difiere de un *ethos* machista y colonial, pero que la correspondencia entre ambos se da cuando constatamos que las cocineras siguen siendo oprimidas por su feminidad, su cuerpo y sus capacidades (intelectuales, físicas y/o emocionales).

Palabras-Clave: Cocina; Género; Fuerza; Territorio; Geografías feministas; Feminismos Negros.

Daniele Araújo Ferreira, Victor Dantas Siqueira Pequeno



Abstract

In this article we discuss the processes, contents, forms and conditions that signify and/or qualify the kitchen as a geographical spatiality, which we call kitchen-territory. The hyphen marks the power struggles that take place between female and male cooks when both bodies are present and participate in a kitchen that purports to be industrial. Our writing was based on narrative review. It includes the theoretical contributions of feminist geographies, black feminisms and key concepts such as territory (Raffestin, 1993), performativity (Butler, 2003), intersectionality (Crenshaw, 2002) and images of control (Collins, 2019). To discuss the results, we read and problematized reports obtained using descriptive questionnaires that were answered by some women cooks. Finally, we emphasize that the female presence in contemporary cuisine is subordinated to a sexist and male chauvinist ethos, which in part differs from a colonial sexist and male chauvinist ethos, but that the correspondence between the two occurs when we verify that women cooks continue to be oppressed due to their femininity, their bodies and their abilities (intellectual, physical and/or emotional).

Keywords: Kitchen; Gender; Power; Territory; Feminist Geographies; Black Feminisms.

Introdução

O presente texto contempla os debates das Geografias Feministas e da Geografia dos Alimentos, articulados com os feminismos negros. A pergunta-guia que implicou nos percursos teóricos apresentados nas seções seguintes foi: quais as práticas e/ou condições que qualificam a cozinha enquanto um espaço relacional e de disputas de poder entre gêneros?

Das motivações pessoais para com a escrita deste artigo, gostaríamos de destacar o lugar de onde escrevemos, nossas experiências pessoais, para "quem" e "o que" escrevemos. Trata-se, pois, de uma reflexão que se alia aos pressupostos feministas do conhecimento situado (Haraway, 1995) e da politização dos nossos afetos (hooks¹, 2020) como ferramentas político-científicas que pretendem ser transformativas para com a realidade que nos acontece e nos afeta.

A primeira autora deste artigo trata-se de uma mulher, cisgênero, branca e lésbica. Neste momento, assumo a escrita em primeira pessoa como um convite ao(a) leitor(a) para uma aproximação prévia do meu lugar de enunciação e elaboração das "minhas verdades" (Butler, 2015).

O contexto da cozinha sempre esteve presente em minha atmosfera pessoal. Meus afetos perpassam pela cozinha desde a infância. Minhas avós e minha mãe, em suas diferentes ocupações (mulheres, mães e donas de casa), sempre estiveram muito presentes na cozinha, de modo que eu tive a oportunidade de conviver e prestigiar inúmeros momentos de aprendizados, saberes e afetos com todas elas.

Fui educada e incentivada a me tornar uma menina-adolescente-mulher muito curiosa e atenta a tudo o que se relacionava à cozinha. Em muitas ocasiões, com minhas avós, principalmente, colocavam-me presente, rodeando-as, com o intuito de ajudá-las a preparar alguma comida.

1 bell hooks é pseudônimo de Gloria Jean Watkins. A escritora optou pela letra minúscula com o intuito de dar enfoque ao conteúdo da sua escrita e não à sua pessoa.

Os anos se passaram e, ao longo das minhas travessias e andanças por cidades, estados e regiões, e da minha maturação enquanto mulher adulta, uma oportunidade surgiu: trabalhar na cozinha (industrial) com outros(as) profissionais especializados(as). Assim, novas inquietações, vontades e curiosidades emergiram. Materialmente, cozinhou e preparava pratos para serem servidos aos clientes. Subjetivamente, ideias estavam a todo momento sendo cozinhas a partir deste saber-fazer. Senti-me, então, provocada a compreender essas dúvidas com o auxílio do conhecimento científico.

Num primeiro momento, busquei formação profissional como cozinheira. Tal decisão foi ainda mais encorajada a partir do meu desligamento da escola em que exercia a função de professora, fato este que possibilitou o meu deslocamento para outras cidades e estados. Diante deste contexto, entre dezembro de 2018 e fevereiro de 2020, vivi profissionalmente a cozinha industrial a partir dos cursos ofertados pelo Senac/SP (Campus Águas de São Pedro – Grande Hotel Senac). Após a realização dos cursos no Estado de São Paulo, retornei ao meu estado de origem, a saber, Minas Gerais. Residi por dois anos numa cidade média do Triângulo Mineiro, Uberaba, onde pude exercer a função de cozinheira em um prestigiado restaurante. Concomitante a essa função, passei a assumir o cargo de cozinheira líder em um bar cultural que compõe o cenário artístico gastronômico da cidade mineira, função que foi desenvolvida junto a uma equipe composta por outras cinco pessoas.

Encerradas essas experiências, surgiu outra oportunidade: trabalhar em uma cozinha baiana, a partir do convite (aceitado com muita felicidade) para integrar uma equipe de um grande e movimentado restaurante situado em Salvador/BA. Esse foi o lugar em que me reconheci enquanto uma mulher cozinheira. Foi também o lugar onde reconheci minha branquitude e o que esta representava para as mulheres negras que trabalhavam no referido restaurante.

Mais ideias e vontades foram cozinhas. Queria aprender mais, saber mais, provar mais. Vi-me diante de outra decisão: retomar minha carreira acadêmica. Decidi buscar “respostas” na ciência geográfica. Comecei a elaborar um projeto de pesquisa para ingressar no doutorado e buscar professores(as) que poderiam me orientar. Finalmente, construí o tema: a cozinha regional do estado em que nasci. Ingressei numa pós-graduação em Geografia no Brasil meridional e é a partir daqui que tenho escrito.

O segundo autor deste artigo trata-se de um homem, cisgênero, negro, nordestino e bicha. O meu interesse em estudar e escrever sobre as relações de gênero na cozinha e/ou abordagens de gênero no campo da Geografia dos Alimentos se deu em razão da minha aproximação com a primeira autora deste artigo. Nos encontramos pela primeira vez em 20 de março de 2023, dia em que iniciamos juntos a nossa pós-graduação em Geografia. Desde então, estabelecemos um vínculo afetivo, de confiança e parceria profissional, possibilitado a partir de interesses e princípios éticos, políticos e científicos em comum. O artigo em questão é fruto desta parceria.

Feitas as descrições de alguns momentos vividos nestes lugares especiais para a autora e a relação de amizade desta para com o segundo autor (e longe de esgotar a discussão e exposição sobre tais experiências e afetações), nosso objetivo nesta pesquisa foi tentar responder a questões pessoais e coletivas derivadas dos cotidianos de mulheres cozinheiras.

Daniele Araújo Ferreira, Victor Dantas Siqueira Pequeno



Isso posto, o presente artigo está estruturado em três percursos teóricos e um percurso empírico. Percurso 1 (um): reflexões e escritos sobre a cozinha enquanto um nível espacial definido a partir da dicotomia sexual. Percurso 2 (dois): reflexões e escritos sobre os restaurantes e a cozinha profissional. Percurso 3 (três): relações de poder entre gêneros e disputas em torno do saber-fazer culinário e/ou gastronômico. Por fim, o percurso empírico consiste em refletir e problematizar alguns relatos de mulheres cozinheiras obtidos através de questionários *online*, que foram transcritos para compor os resultados práticos do presente artigo.

Temperos metodológicos

Este artigo se apresenta enquanto um estudo qualitativo-exploratório (Gil, 2002). No primeiro momento, buscamos referências bibliográficas sobre relações de gênero na cozinha e articulamos estas com as geografias feministas e os feminismos negros para encaminhamento dos nossos percursos teóricos.

Quanto à coleta e análise dos dados empíricos, optamos por uma abordagem descritivo-narrativa, tomando como referências os pressupostos de Denzin e Lincoln (2006), Bogdan e Biklen (1994), Chizzotti (1991) e Lüdke e André (1986), que apontam algumas características que configuram a pesquisa qualitativa. O principal item salientado pelos autores supracitados é o fato de que uma pesquisa se configura como qualitativa quando os dados que a compõem são predominantemente descritivos (Lüdke; André, 1986), assim: “A descrição minudente, cuidadosa e atilada é muito importante; uma vez que deve captar o universo das percepções, das emoções e das interpretações dos informantes em seu contexto” (Chizzotti, 1991, p. 82).

Ao mencionarmos a confiabilidade da pesquisa, reiteramos o argumento de Flick (2004), que afirma que tal procedimento adquire sua relevância enquanto critério de avaliação qualitativa apenas em contraste com o pano de fundo de uma teoria específica sobre o assunto em estudo e que trate da utilização de métodos. Com o intuito de nos adequarmos ao proposto por Flick (2004), optamos pela teoria da comunidade de prática de Wenger (1998), uma vez que as ferramentas utilizadas por parte da pesquisadora e do pesquisador que atribuem à pesquisa caráter descritivo foram: registros escritos e orais, entrevistas e observações enquanto uma geógrafa-cozinheira inserida no contexto da cozinha.

As propostas de Flick (2004) sobre a confiabilidade na pesquisa qualitativa perpassam pela constituição dos dados de maneira detalhada. Sendo assim, a formação e coleta dos dados desta pesquisa foram constituídas a partir de uma entrevista semiestruturada elaborada pela pesquisadora e pelo pesquisador. O encaminhamento do questionário foi feito por meio das redes digitais, como *Whatsapp* e *Instagram*.

A cozinha enquanto espaço generificado

As funções profissionais apresentadas como “masculinas” e “femininas” denotam a divisão sexual do trabalho fundamentado no paradigma oposicional e binário de gênero (homem x mulher). Neste sentido, Paula Chies (2010) elucidou que homens e mulheres exercitam funções sociais diversas, distintas,

Daniele Araújo Ferreira, Victor Dantas Siqueira Pequeno



e que destas decorrem relações de troca e poder que instituem um sistema que hierarquiza as experiências generificadas. Sobre estas, Rosiska Oliveira (1992, p. 33) defende que:

A discriminação e a desigualdade, instauradas pelas regras do parentesco e pela dicotomia sexual, dividem a sociedade em duas metades. Esse dualismo hierarquizado penetra e atravessa todas as dimensões da vida e determina um processo diferenciado de transmissão e aquisição de conhecimentos, valores e modos de comportamento.

Para além dos efeitos psicossociais da socialização entre os gêneros, a dicotomia sexual infere também materialmente, ou seja, nos espaços e/ou nas formas dispostas na sociedade. Decorrem daí regimes de espacialidades que reforçam e garantem a perpetuação das desigualdades entre gênero, sejam estas manifestadas em espaços políticos, econômicos, educacionais, ou em termos gerais, espaços considerados “públicos” ou espaços domésticos, familiares, que por vezes são qualificados como de ordem “privada”. Historicamente, os primeiros foram feitos “por” e “para” homens (preferencialmente brancos, ricos, cristãos e heterossexuais). Os últimos foram feitos por homens e impostos como “destino” para mulheres (experenciados racialmente de forma distinta).

[...] Os homens são vistos como, sobretudo, ligados às ocupações da esfera da vida econômica e política e responsáveis por elas, enquanto as mulheres seriam responsáveis pelas ocupações da esfera privada da domesticidade e reprodução. As mulheres têm sido vistas como ‘naturalmente’ inadequadas à esfera pública, dependentes dos homens e subordinadas à família [...] (Okin, 2008, p. 307-308).

A cozinha consiste num dos espaços instituídos a partir da diferença sexual e que foi destinado a mulheres para cuidado e administração. Contudo, há na história da constituição de tais espaços uma inscrição não somente de gênero, mas também de raça. Isso se confirma quando estudamos a história do capitalismo primitivo, que institucionalizou o trabalho escravo e legitimou a compra e venda de pessoas negras da África. A saber, as mulheres escravizadas, ao serem subordinadas à divisão sexual do trabalho, assumiram funções servis de ordem doméstica e estiveram confinadas à casa-grande como amas de leite, cuidadoras, costureiras, lavadeiras e cozinheiras.

Reconhece-se, pois, que, diferentemente dos homens negros escravizados, o aniquilamento da mulher negra escravizada se deu pela tríade raça-gênero-sexualidade. Esse eixo de desumanização da mulher negra foi consumado quando houve: “A mudança da imagem da mulher branca como pecadora e sexual para mulher branca como senhora virtuosa [que] ocorreu concomitantemente à massiva exploração das mulheres negras escravizadas [...]” (hooks, 2023, p. 64).

Patricia Hill Collins (2019) considera esse *ethos* como o fundador da primeira imagem de controle para com o corpo negro feminino: a *mammy* (correspondente à mucama e à babá, no Brasil).



A primeira imagem de controle aplicada às mulheres negras estadunidenses é a de *mammy* - a serviçal fiel e obediente. Criada para justificar a exploração econômica das escravas domésticas e mantida para explicar o confinamento das mulheres negras ao serviço doméstico, a imagem da *mammy* representa o padrão normativo usado para avaliar o comportamento das mulheres negras em geral. Ao amar, alimentar e cuidar dos filhos e das 'famílias' brancas melhor que dos seus, a *mammy* simboliza as percepções do grupo dominante sobre a relação ideal das mulheres negras com o poder da elite masculina branca. Mesmo que seja querida e tenha autoridade considerável em sua 'família' branca, a *mammy* conhece seu 'lugar' como serviçal obediente. Ela aceita sua subordinação (Collins, 2019, p. 140, grifos da autora).

A *mammy* do período colonial hoje se apresenta como a babá e/ou a empregada doméstica de famílias de classe média-alta. Vê-se que a herança colonial do saber-fazer feminino negro para com a alimentação e o cuidado materno atravessou séculos, percurso este que pouco alterou as formas de tratamento e reconhecimento de negras(os):

Se a correlação entre o transitar do trabalho livre para o doméstico se dá no seio do desmonte da escravização, a relação do trabalho com o fator racial permanece. Se essas ex-escravizadas, agora libertas, são majoritariamente negras, essas mulheres estão nos setores mais mal remunerados da sociedade. A exploração da mão de obra feminina negra permanece com novas roupagens [...] (Silva; Araujo; Sposato, 2021, p.10-11).

Quanto à espacialidade conferida à cozinha, percebemos hoje uma variedade desta: cozinha escolar (Tomim; Silva, 2016), cozinha de *reality shows* (Chaves; Dantas, 2020), cozinha indígena (Giordani, 2015), cozinha de rua (Jabur *et al.*, 2015), cozinha de terreiro (Alvarenga, 2018), cozinha industrial e/ou de restaurante (Briguglio, 2023), entre outras. No presente artigo, iremos analisar as dinâmicas e as experiências de vida de mulheres naquelas últimas.

A cozinha profissional: da culinária para a gastronomia

A constituição e/ou construção da cozinha e seus efeitos para com as relações de gênero é algo que remete ao passado, e, no entanto, ainda muito presente no contexto contemporâneo. Atualmente, é possível perceber uma espetacularização e midiaticização da cozinha, haja vista a grande incidência de programas televisivos, tanto na tv aberta quanto em canais privados. Seja de maneira articulada, ou mesmo individual. Essa nova representação/simbolização da cozinha tem fomentado debates, discussões e reflexões.

Para se estar em tais espaços é preciso ser qualificado(a), e quem garante, autoriza e reconhece o saber cozinhar de alguém são os(as) chefs de cozinha, que assumem a posição de jurados(as) habilitados(as) para aprovar ou

desaprovar um prato, o que, conseqüentemente, aprova ou desaprova a pessoa que o fez. Ao vivo ou não, as relações de gênero e poder vêm à tona.

Com isso em vista, percebe-se que quando mulheres assumem funções e/ou cargos de liderança numa cozinha industrial (ou seja, fora de casa, território onde a cozinha majoritariamente está sob o domínio masculino), em presença de homens cozinheiros, é bem provável que o saber-fazer daquelas seja colocado em dúvida, questionado e/ou mesmo desqualificado. De um lado, uma cozinha doméstica, onde se prepara uma culinária oriunda de saberes populares e ancestrais. Do outro, uma cozinha industrial, lócus de exercício da gastronomia e formação “profissional”. A diferença morfológica entre culinária (saber cultural) e gastronomia (saber científico) revela, portanto, a diferença sexual do trabalho e as hierarquias entre gêneros.

De encontro aos argumentos expostos, Pierre Bourdieu (2002) verificou que as disparidades nas relações entre gêneros são organizadas e dispostas social e historicamente, ocorrendo sob dois aspectos distintos. O primeiro aspecto aponta claramente a restrição das mulheres às atividades consideradas femininas, comumente relacionadas às funções de reprodução social e biológica, ou mesmo a aspectos como paciência e obediência, atribuídos e ensinados às meninas desde a primeira infância. Tal restrição reduz consideravelmente a quantidade de atividades nas quais as mulheres são aceitas e, ainda, concede-lhes muitas vezes uma remuneração inferior. O segundo aspecto é inerente à questão salarial, de posições e condições de trabalho, que sempre colocou as mulheres em desvantagem, mesmo estas exercendo as mesmas funções. Ademais, sobre este último, há de se reconhecer que:

[...] a mobilidade do trabalho tem sua expressão dual muito clara, pois enquanto aparece para as trabalhadoras, como possibilidade de continuar se reproduzindo através do trabalho, é também, ao mesmo tempo, o momento de submissão de seus corpos e seu intelecto aos ditames de uma força superior à sua vontade e seus anseios [...] Esta dinâmica que, à primeira vista, pode aparentar passividade destes sujeitos frente a um quadro estrutural, no qual se deixariam levar por determinações que são superiores à sua vontade, em uma análise de gênero mais aprofundada emerge como estratégia de sobrevivência, ou mesmo resistência (García; Lebrão, 2019, p. 125).

Percebe-se, portanto, que a utilização do gênero como categoria analítica (Scott, 1995; Silva, 2003) possibilita compreender como os “papéis” masculinos e femininos são elaborados/inventados a partir de referentes culturais e da linguagem, e como tais papéis estereotipam experiências de vida, naturalizam relações de poder/dominância e violências, bem como produz/institui espacialidades que são essencializadas como “lugar para homem” e “lugar para mulher” (Saffioti, 1987; Scavone, 2008).

Ainda nessa corrente de pensamento, sabe-se que o surgimento de lugares aos quais os europeus denominaram “restaurantes” data de meados do século XVIII. Todavia, esta data ainda gera grandes discussões entre outros(as) pesquisadores(as) que trazem informações de que os restaurantes, bistrôs e tavernas surgiram muito antes, com os viajantes que circulavam por terras

ainda “desconhecidas”.

Em termos de Brasil, é reconhecido que o processo histórico de formação da cozinha e culinária típicas sempre esteve envolto por complexidades, sendo possível assim demonstrarmos que a responsabilidade do saber-fazer da alimentação brasileira possui gênero, cor e classe social. Nesse sentido, Maria Eunice Maciel (2004) destacou que ainda hoje há muitos impeditivos e conflitos entre atores sociais relativos à formação da cozinha brasileira, tais como as diversas influências étnicas, já que a formação do povo brasileiro “envolveu desigualdades, conflitos, discriminações e hierarquizações” entre os povos fundadores (Maciel, 2004, p. 33). Contudo, diante desta formação da história da culinária brasileira, e na tentativa de sermos mais pontuais e incisivos, afirmamos que é possível verificar que durante três séculos, aproximadamente, a maior parte da alimentação e culinária brasileira foi produzida por mulheres, negras e escravizadas (Gonzalez, 2018).

Deste modo, não podemos deixar escapar a discussão sobre a expropriação de saberes/fazeres das mulheres negras e indígenas, bem como de recursos que foram exportados para alimentar a sociedade europeia. A saber, aquilo que a historiografia do nosso país denominou de “ciclos econômicos” foi marcado por saques de culturas, recursos naturais, alienação/escravização do trabalho e a colonização do ser-saber, que implicou no epistemicídio dos saberes e fazeres dos povos originários e dos(as) africanos(as).

É imprescindível, pois, discutir os efeitos da intersecção trabalho-gênero-raça tendo como horizonte os lugares que as mulheres ocuparam e têm ocupado nas cozinhas brasileiras, levando em conta que, há séculos, a existência de uma divisão sexual e racial do trabalho delimita direitos, condições materiais e oportunidades outras.

Mulheres cozinheiras em cozinhas masculinizadas

Atualmente, é discutido que quando mulheres exercem o cargo de chefs e cozinheiras líderes, são frequentemente violentadas simbolicamente por discursos que reiteram que a cozinha profissional (instituída a partir da ciência gastronômica, ou seja, a racionalidade para com o saber-fazer) não deve ser contaminada por hábitos e/ou práticas do universo feminino, o que comumente está associado à vulgaridade e ao emocional (Collaço, 2008).

As mulheres quando encarregadas de uma cozinha profissional não têm o mesmo prestígio que os homens; suas funções transitam nas cozinhas consideradas de menor valor (como as cozinhas coletivas, comunitárias, escolares e de pratos feitos). Uma possível explicação para a desvalorização do trabalho feminino nesse contexto é sua associação ao trabalho doméstico, tido como não produtivo, e aos estereótipos criados em torno da figura feminina (Silva; Rezende; Machado, 2018, p. 284).

Ao nos referimos à culinária brasileira, não temos como deixar de mencionar que a figura masculina, elitista e branca europeizada se tornou um símbolo de reconhecimento de uma prática profissional racionalizada e de sucesso no âmbito da gastronomia, de modo que a misoginia e o machismo são

naturalizados nas cozinhas.

Na busca por registros históricos sobre a cozinha profissional no cenário brasileiro, mais precisamente por aqueles que tratam da presença das mulheres, percebe-se um hiato, uma ausência de informações sobre essas mulheres cozinheiras em determinada temporalidade. A presença masculina impactou de forma dominante o campo da gastronomia, impondo às mulheres uma posição subserviente. A cozinha profissional tornou-se, pois, um espaço profundamente masculinizado, de forma que mulheres são subordinadas a um saber-fazer ordenado por posturas e atitudes sexistas.

Enquanto a cozinha doméstica é tradicionalmente um espaço de poder feminino, onde as mulheres preparam alimentos para a família, onde elaboram suas receitas e segredos culinários, a cozinha profissional se constitui a partir da negação da feminilidade desse espaço, o que se expressa por um exercício de autoridade que se apoia na construção social do gênero masculino. Assim, a voz de comando masculina se realiza por meio de gritos, ameaças, atitudes agressivas e, não raro, violentas, que teriam como objetivo exercer pressão sobre os/as cozinheiros/as para manter o ritmo da produção (Briguglio, 2023, p. 4).

Ao estarem sob o comando de corpos e mentes masculinas, as mulheres cozinheiras se veem diante de uma difícil decisão: rejeitar e/ou recalcar suas feminilidades e incorporar o *ethos* profissional masculino e sexista, ou seja, as mulheres cozinheiras são subordinadas à disciplinarização (Foucault, 2015) do seu saber-fazer. Caso expressem recusas, são facilmente deslegitimadas, assediadas e violentadas psicológica, verbal e às vezes até fisicamente:

[...] as mulheres precisam adotar comportamentos para ocuparem a chefia da cozinha que neutralizem sua 'feminilidade'. Em algumas cozinhas, é vedado o uso de bijuteria, maquiagem, esmalte de unha etc., como se fosse necessário que elas se despojassem dos objetos que denotam feminilidade neste espaço. Muito embora homens também possam usar estes objetos, trata-se de aproximar as mulheres de um suposto 'neutro', sem caracterização de gênero, que passa por um jogo no qual, em alguns momentos, convém evocar as características que o senso comum entende como 'naturalmente' femininas, como a paciência e a destreza; em outros, é mais adequado mimetizar os comportamentos 'masculinos', como para exercer voz de comando (Briguglio, 2023, p. 4).

Nesse argumento, percebe-se que a performatividade de gênero (Butler, 2003), em cotidianos como o da cozinha profissional, é caracterizada pela insistência em apagar qualquer resquício de feminilidade. O corpo da mulher cozinheira passa então a ser policiado constantemente. O que significa dizer que a disputa pela cozinha corresponde aos regimes de vigilância e dispositivos de poder (Foucault, 2015), que declaram qual corpo é aceito, legível e autorizado para se "estar", circular na cozinha.

Em decorrência desta estrutura, a mulher cozinheira não só tem que

reivindicar/lutar pelo reconhecimento da sua participação na cozinha-território, como se vê implicada em reafirmar sua corporeidade feminina que corre o risco de ser capturada pelas políticas espaciais impostas pela cultura masculina. Deve, pois, manter-se atenta às intervenções que desejam também a posse e/ou controle sobre/pelo seu próprio corpo, este que em circunstâncias semelhantes às quais aqui analisamos, assume uma dimensão, expressão e/ou um sentido territorial, em outras palavras: corpo-território (Rocha, 2019; Chaves, 2021; Oliva, 2022).

[...] o corpo entra no debate geográfico sendo articulado com a categoria de espaço, análise fundamentada, sobretudo, por geógrafas anglo-saxônicas. Por sua vez, na América Latina, o debate sobre o corpo vem sendo articulado com as reivindicações pela defesa de territórios [não somente], e, por isso, o conceito de território é fundamental para essa vertente (Oliva, 2022, p. 167).

A discussão sobre corpo na Geografia, especialmente o debate “genealógico” de quando e como o corpo foi introduzido na Geografia, ou melhor quando e como a Geografia foi “incorporada”, que foi/é encaminhada por pesquisadoras(es) do Sul Global, e aqui me refiro ao Brasil, apontam o Norte Global como o epicentro de tais abordagens corpo-geográficas, acusando as “Geografias anglo-saxãs”, representadas por autoras como Linda McDowell e Doreen Massey, como as pioneiras do debate (Ornat, 2008; Silva, 2010; Oliva, 2022).

Outros estudos reiteram essa afirmativa, contudo, acrescentam miradas outras que historicizam a discussão do corpo desde as tradições filosóficas antigas até as modernas do Ocidente, como é o caso da pesquisa elaborada por Élvis Ramos e Patricia Milani (2022, p. 5):

Se o problema do corpo na filosofia era lidar com as dicotomias mente e matéria ou superá-las, já nas ciências sociais que viriam a se firmar entre século XIX e XX, o desafio era situar as corporeidades com todas as suas diferenças e contingências dentro de um ordenamento explicativo universal, que transcendesse o mundo caótico dos fatos.

Isto porque a parcelarização do conhecimento científico em disciplinas científicas, correntes e métodos filosóficos implicou na leitura particularizada da realidade, ou seja, as ciências humanas deveriam se preocupar com as questões sociais, as ciências da saúde com as patologias, epidemias que acometiam a população, enquanto as ciências da natureza seriam responsáveis por estudar as dinâmicas ambientais, biológicas, etc. Parceladas as ciências e a realidade, o corpo não encontrou base teórica e/ou filosófica para se assentar (Ramos; Milani, 2022). Não se pensava/refletia sobre corpo e os efeitos e/ou significados inscritos num corpo, mas sim se prescrevia o corpo a partir da sua condição biológica e os riscos à sua existência e ele era sempre referenciado de modo genérico/universal: “o corpo humano”, “o corpo animal”.

Essa arena epistemológica começou a ser modificada em meados do século XX, quando pesquisadoras(es) vinculadas(os) aos estudos culturais, feministas,

as teorias sociais críticas e pós-estruturalistas ampliaram seu foco analítico, bem como reivindicaram ao corpo e demais marcadores (gênero, raça, sexualidade, etc.) seu caráter histórico-cultural, político e, principalmente, conceitual. A saber, a Geografia foi tanto tributária das ausências quanto das presenças de abordagens corpo-geográficas. Tendo isso em vista, Elvis Ramos e Patricia Milani (2022) argumentaram que há cinco grandes frentes de estudos sobre o corpo na Geografia: Geografia geral; Etno/corográfica; Naturalista e exploratória; Lógica-conceitual e Sociocultural. Tendo esta última surgido:

[...] no final do século XX, em que o corpo começa a ter um lugar como fundamento das percepções espaciais, afetos, práticas espaciais e como entidade central no entendimento das diferenças de afetividades, sexualidades, gêneros, redes sociais e estilos culturais (Ramos; Milani, 2022, p. 7).

A abordagem do corpo num viés sociocultural na Geografia foi amparada, inicialmente, pelas proposições teórico-metodológicas da Nova Geografia Cultural (Silva, 2010). No interior desta foram fomentadas outras agendas de pesquisa que implicaram em articulações com outras disciplinas e/ou campo de estudos, como as epistemologias feministas, as Teorias *Queer* e as filosofias pós-estruturalistas. Derivaram desse movimento coletivo o que hoje, após mais de 30 anos, reconhecemos como Geografias Feministas e das Sexualidades. Sobre a primeira, Rachele Borghi (2015, p. 136) verificou que:

A geografia do gênero não se limitou à análise dos conceitos tradicionais da disciplina (região, paisagem, lugar, território, etc.) à luz da epistemologia feminista; ela revelou novos objetos de análise; entre estes se encontra o corpo. Ela se apresenta como uma subdisciplina da geografia que, como outras, é decididamente interdisciplinar [...].

Isso posto, sublinhamos que o corpo comparece nas Geografias Feministas e das Sexualidades de três maneiras: o corpo tomado como escala, o corpo tomado como espaço e o corpo tomado como território. Sendo esta última uma perspectiva epistemológica derivada da cosmovisão de tradições de mulheres indígenas latinoamericanas, que repercutiu e repercute significativamente nas pesquisas geográficas e feministas do Sul Global, que têm assumido a responsabilidade de descolonizar (Anzaldúa, 2000) e amefricanizar (Gonzalez, 2020) as nossas escritas geográficas-feministas. Uma tarefa em andamento.

Os movimentos ecofeministas na América Latina vêm ensinando que toda estratégia de resistência é sempre territorial e envolve nossos corpos. De modo que tais movimentos de mulheres indígenas argumentam que a cada resistência há, todavia, uma reação masculinizada do espaço, que violenta (de distintas formas) as comunidades e seus corpos [...].

Essa breve explanação teórico-conceitual nos permite retomar e reafirmar o argumento sobre os efeitos da disputa da/na cozinha-território na corporeidade feminina. O ideal feminino que é permitido na cozinha doméstica e se efetiva a

todo momento a partir da imposição do patriarcado sexista, na cozinha profissional, é interdito e negado, a partir da imposição do mesmo sistema patriarcal sexista; um paradoxo que se justifica em razão de um aspecto: a remuneração do cozinhar e a capitalização do saber-fazer gastronômico que garante o poder e dominação masculina.

[...] A ordem social funciona como uma imensa máquina simbólica que tende a ratificar a dominação masculina sobre a qual se alicerça: é a divisão social do trabalho, distribuição bastante estrita das atividades atribuídas a cada um dos sexos, de seu local, seu momento, seus instrumentos; é a estrutura do espaço, opondo o lugar de assembleia ou de mercado, reservados aos homens, e a casa, reservada às mulheres [...] (Bourdieu, 2002, p. 19).

As bases teóricas mobilizadas até aqui são por demais fatídicas, considerando as experiências empíricas da primeira autora deste artigo, bem como sua relação com as demais cozinheiras que serão descritas e cujas experiências serão problematizadas na seção dos resultados. Antes, precisamos argumentar sobre porque a ação de cozinhar é um exercício de poder, empoderamento, e o porquê de a cozinha profissional ser um espaço (território) em constante disputa.

Efeitos de poder e disputas na cozinha-território

Ao considerarmos a cozinha profissional enquanto uma espacialidade, observamos que há nesta uma configuração territorial, que nem sempre é visível aos atores que a compõem e participam do seu respectivo cotidiano. Claude Raffestin (1993) considerou que uma territorialidade geralmente assume uma conotação singular, pois reproduz a “multidimensionalidade” do que é vivido no território. Deste modo, os indivíduos assimilam/vivem o processo e o produto territorial a partir de um sistema de relações produtivas e/ou existenciais em um microcosmo do cotidiano.

A ‘territorialidade gastronômica’, desta forma, se constrói na medida em que uma determinada região se torna intimamente associada a um conjunto culinário, fazendo com que a menção a uma determinada iguaria remeta à ideia que se tem de uma região (Bahl; Gimenes; Nitsche, 2011, p. 6).

Denise Pereira e Alexandre Carrieri (2005) mencionam que a organização, quando tomada como território, permite a constituição de significações culturais, de modo que identidades são construídas também e passam a ser atribuídas por grupos organizacionais, que materializam um controle simbólico sobre esse território. Consequentemente, as relações cotidianas e o uso dos micro espaços simbólicos e físicos por grupos organizacionais nos revelam pistas e possibilidades de analisar as significações e sentidos atribuídos ao saber-fazer culinário e à cozinha.

Nas cozinhas profissionais, é possível perceber a divisão territorial em que há a demarcação de lugares em razão das funções das pessoas que participam

de tais cotidianos. Essas funções correspondem a um *ethos* profissional que é inversamente diferente do *ethos* que significa a cozinha familiar. Nesta última, o preparo dos alimentos (cortar, refogar, temperar, assar, etc.) é marcado por um “tempo lento” e por técnicas que não exigem uma racionalização do fazer (medidas, quantidade, gramas, etc.). Logo, a imagem que é comumente associada a este *ethos* se refere geralmente a um corpo e identidade feminina (a mãe, a avó, a esposa). Na cozinha profissional, por sua vez:

[...] a organização do trabalho se baseia em forte hierarquia, controle de tempos e movimentos, capacidade de trabalhar em equipe e suportar a pressão. Este trabalho baseia-se em um *ethos* profissional que valoriza habilidades como rapidez, força, resistência física, lealdade e orgulho, na ideia de que a cozinha é um ambiente em que apenas os fortes sobrevivem (Briguglio, 2023, p. 2).

Tendo em vista a divisão sexual do trabalho, percebemos que as habilidades destacadas pela autora fazem parte do mito da masculinidade hegemônica, o eterno masculino que foi criado a partir de pressupostos da biologia e anatomia, e caracterizou o homem como o único detentor da força física, da racionalidade, enquanto o mito do eterno feminino (Oliveira, 1992) inventou uma feminilidade associada à natureza, à passividade, ao emocional.

Numa aproximação com uma discussão conceitual mais contemporânea na Geografia sobre território, destacamos o trabalho de Ana Carolina Marques e Ricardo Fonseca (2020). Segundo a dupla, para a existência de um território, é necessário coexistência de forças e diversidade, disputa e diálogo, e essa construção do território é realizada por indivíduos e expressa pela territorialidade, ou seja, a materialização/territorialização da sociedade no território. Ademais, Miriam Velasco (2012) afirma que as territorialidades são constituídas e atravessadas, real e simbolicamente, pelas experiências e as relações de poder no território são múltiplas e geralmente estão associadas às práticas de controle masculinas.

Sínteses semelhantes comparecem bem como nos trabalhos que demandam, a partir de uma base epistêmica feminista-decolonial (Silva, 2008; Oliveira, 2018), uma outra concepção de cidade, de vida urbana, planejamento urbano, uma vez que tradicionalmente a cidade sempre foi regulada/ordenada como território masculino, feito por e para homens, e para corpos e afetos e sociabilidades cisheterossexuais; bem como nos trabalhos que tratam da mobilidade/circulação na rua (Fernandes; Pires, 2021) e demais espaços públicos (Marques, 2021), enquanto espacialidades/territórios fóbicos e hostis para corpos femininos e dissidentes sexuais e de gênero, mas que é constantemente disputada e sofre modificações no seu funcionamento de acordo com as atividades/agências manifestadas.

As geografias referentes à cozinha então se apresentam como relacional (Massey, 2008), generificada, em constante disputa e que dispõem de funcionalidades hierarquizantes do saber-fazer entre cozinheiras e cozinheiros. Tais hierarquias são dinâmicas e negociadas de acordo com as escalas espaciais nas quais se manifestam.

[...] A utilização do conceito de gênero na geografia deve levar em

consideração que é dinâmico, que constrói e é construído pelas experiências e vivências cotidianas espaciais a partir de representações. Tais representações são fundadas em uma ordem socioespacial específica e, portanto, envolvendo tempo, espaço e escala. Assim, compreende-se que a construção de gênero envolve tanto pressões de contexto, como escolhas individuais. Essa condição permite a construção da abordagem geográfica do gênero, pois as identidades e papéis sociais são exercidos concretamente através do espaço (Silva, 2003, p. 42).

Foram (e são) essas geografias do gosto, do sabor, do tempero, do cheiro, do barulho da panela de pressão, do suor na testa, do salivar dos(as) clientes, dos corpos pretos e brancos, que, com sua sapiência, ancestralidades e feminilidades, criam e servem memórias e/ou lembranças também com gosto, sabor e tempero. Essas memórias e/ou lembranças, ao serem experimentadas, seja no ato de mastigar ou de contar para alguém o quanto foi gostoso comer aquela comida, revelam consigo uma espacialidade e temporalidade específicas. E é sobre essas geografias que as vozes femininas (em forma de transcrições), da próxima seção, têm a contribuir conosco.

Resultados e discussões

Quando se trata da inclusão de mulheres nas cozinhas profissionais, inúmeros discursos são criados para limitar a sua participação nesses ambientes. No entanto, as cozinheiras trazidas para este diálogo compõem um grupo seletivo de mulheres empoderadas, que estão em plena atuação de suas atividades profissionais, resistindo ao sistema sexista que ordena tais espaços.

A escolha em abordar as respondentes por meio de redes sociais se deu em razão do contato prévio da primeira autora com elas, em momentos anteriores à escrita deste artigo. Em outras palavras, a pesquisadora mantém uma relação de amizade com as cozinheiras que aqui se apresentaram enquanto protagonistas de suas histórias de vida e experiências em cozinhas-territórios.

Com o intuito de preservar a integridade de cada uma, optamos pela utilização de codinomes: Polenta, Shimeji, Pappardelle, Tucupi e Focaccia.

Pergunta um:

O que te motivou a trabalhar na cozinha?

[...] Como sempre fui interessada em comer e, mais tarde, a partir de 16 anos aproximadamente, em cozinhar, resolvi experimentar trabalhar na cozinha. Considero que a popularização da profissão de cozinheiro na mídia e no imaginário social também tenha influenciado na minha decisão, pois, em outra conjuntura, poderia nem considerar esta opção.

Por um viés mais romântico, igualmente relevante, as mulheres que cozinham sempre estiveram fortemente presentes em minha vida e marcam a minha memória, onde a comida ocupa um papel indispensável. Penso que isso despertou em mim afeição, curiosidade e interesse sobre a comida, o que me levou a trabalhar na área da

Daniele Araújo Ferreira, Victor Dantas Siqueira Pequeno



gastronomia. Portanto, diria que as minhas principais motivações foram a necessidade do trabalho, o caráter dinâmico do trabalho na cozinha, o interesse na gastronomia e a influência de cozinheiras que marcaram a minha vida pessoal (Polenta/Uberlândia/MG).

Quando estava na minha época de prestar vestibular, sempre tentava me ligar e identificar uma área que me levasse ou estivesse interligada à cozinha. Quando quis fazer jornalismo, por exemplo, sempre me via como uma degustadora e parte de um veículo de opinião sobre gastronomia. E, querendo ou não, uma parte foi toda uma narrativa romantizada da cozinha envolta da mulher que tem o saber supremo dentro dela. Acho que essas foram umas das maiores motivações para entrar na cozinha (Shimeji/Florianópolis/SC).

Ambos os relatos das participantes são correspondentes em três aspectos: a romantização para com as práticas das mulheres cozinheiras do cotidiano familiar em que foram criadas e educadas; a capitalização do saber-fazer culinário pelos cursos profissionais de gastronomia; e a remuneração garantida a partir da formação gastronômica, seja como cozinheiras, chefs, degustadoras e/ou formadoras de opinião pública. As especialidades evidenciadas em ambos os argumentos são de ordem privada (cozinha doméstica) e de ordem pública (cozinha profissional; espaços de formação em gastronomia, jornalismo). Há, pois, a conjunção do pessoal-profissional e seus efeitos de feminilidade na decisão em trabalhar como cozinheira.

Eu sempre amei cozinhar, mesmo sabendo que não é uma profissão fácil, mas meu motivo maior é amar o que eu faço, amar minha profissão. Já que precisava trabalhar para me sustentar, que eu trabalhasse com o que eu amo fazer. Eu quero também dar muito orgulho para minha família e principalmente para minha mãe, que sempre me disse para estudar e ter uma profissão boa, pois não queria que eu passasse a vida lavando banheiro dos outros, igual ela faz. Nunca saiu da minha cabeça essa frase, e isso me motiva demais (Pappardelle/Águas de São Pedro/SP).

Diferentemente dos argumentos anteriores, que problematizam os discursos sobre as mulheres cozinheiras, a Pappardelle exalta a presença de sua mãe como principal influência, ou seja, a afetividade para com o cozinhar expressado pela participante é efeito da feminilidade e maternidade exercidas por sua mãe. Contudo, a participante deixa inferir que a possibilidade de remuneração, ou seja, geração de renda para si e para sua família, foi o aspecto primordial para com sua decisão em trabalhar como cozinheira.

Ademais, para a participante, trabalhar como cozinheira é um trabalho mais digno de reconhecimento e de melhor remuneração do que trabalhar como doméstica, profissão esta exercida por sua mãe. Em seu relato, há uma hierarquização das profissões que é efeito da divisão social do trabalho. No entanto, tanto a profissão de empregada doméstica quanto a de cozinheira carregam em si uma herança colonial, qual seja: a subalternidade de pessoas



negras ao ocuparem postos de trabalhos que assumem a funcionalidade servil (empregada, cozinheira, garçom, porteiro, motorista, etc.).

“O que trouxe para esse mundo da gastronomia foi inspirado no meu vô, que foi um cozinheiro maravilhoso do exército” (Tucupí/Belém/PA). Mesmo enunciada de forma objetiva, a declaração de Tucupí nos direciona à reflexão sobre a feminização das profissões (cozinheira, empregada, professora, enfermeira, manicure, cabeleireira, etc.), que é colocada em questão quando seu avô, patriarca da família, em um ambiente significativamente masculino e sexista como o exército, assumiu o cargo de cozinheiro.

Evidentemente, em tais circunstâncias, o fato de um homem militar ter se disposto a tal função apresenta outro significado, haja vista que aquele se inseriu num cotidiano majoritariamente masculino. Assim sendo, ser cozinheiro num cotidiano militar não coloca em risco sua masculinidade, nem o prestígio social que a sua profissão de militar lhe garante. A espacialidade do exército segue, pois, ordenada pelo ethos masculino e sexista. Outrossim, em alguns casos, a função de cozinheiro se une à parentalidade, e o homem cozinheiro, que também é pai e/ou avô, passa a ser motivo de elogios e tido como inspiração quando outrem expressa admiração e afetividade para com ele, como no caso da participante.

Pergunta dois:

Quais as maiores dificuldades/desafios em se trabalhar na cozinha sendo mulher?

Penso que são dificuldades muito semelhantes às que são enfrentadas por mulheres em diferentes profissões, como desigualdade salarial, desvalorização do trabalho, situações de assédio e demais problemas derivados do machismo estrutural da sociedade. Em particular, acho que a cozinha profissional ainda é vista como um espaço predominantemente masculino, o que noto em eventos e na valorização dos profissionais de modo geral. Basta uma breve pesquisa no Google, “melhores chefs no mundo”, para visualizar que as mulheres são minoria, o que é um retrato da realidade no mercado de trabalho. [...] Tenho a ideia de que as profissões historicamente começaram com homens, visto que até pouco tempo atrás as mulheres estavam destinadas a outras atividades e por vezes sequer tinham acesso ao trabalho formal. Atualmente, as mulheres têm ocupado estes espaços de trabalho, como a cozinha, mas ainda há um caminho a percorrer, pois apesar de ter o conhecimento e a qualidade técnica, o resultado do trabalho feminino não é tão facilmente reconhecido quanto o do masculino. [...] Na minha experiência profissional já vivi situações em que recebia menos do que um colega que desempenhava as mesmas funções (Polenta/Uberlândia/MG).

No relato em questão fica evidente que a subordinação contínua para com as mulheres nos postos de trabalhos perpassa relações materiais, emocionais e físicas. O ethos masculino, quando reproduzido nas cozinhas profissionais, retira o caráter feminino do saber cozinhar, uma vez que tal saber foi

capitalizado e midiaticizado em programas e/ou reality shows. Assim, no que se refere à publicidade da cozinha e da gastronomia, é conveniente para o homem se apresentar enquanto cozinheiro e/ou chef. Sua masculinidade não é posta em dúvida, pois a racionalidade técnica da gastronomia, ao ser dominada por este, concede-lhe mais prestígio social, enquanto a mulher na cozinha profissional torna-se sua aprendiz, pronta para ser orientada. Tal posição faz com que a mulher, conseqüentemente, seja bem menos remunerada, mesmo que realize as mesmas funções que o homem, além de ter seu saber culinário reconhecido como efeito de sua feminilidade.

Ainda existe muito máximo na cozinha, mesmo nos dias de hoje. Para uma mulher é muito difícil conseguir um cargo melhor do que um homem. Às vezes, dependendo do lugar também, é muito difícil de conseguir um espaço na cozinha. Outro desafio na cozinha é ficar longe da família, não ter tempo para viver mais, pois a rotina é maçante. Não temos na maioria das vezes feriado e nem final de semana, então acaba que vivemos só pra trabalhar, por isso temos que amar essa profissão (Pappardelle/Águas de São Pedro/SP).

O relato da participante implica na seguinte problematização: a cozinha doméstica é o único espaço em que a mulher pode exercer domínio. Já nas cozinhas profissionais, as mulheres não são reconhecidas como sujeitas legítimas, e seus saberes e fazeres são desqualificados diante da racionalidade masculina inscrita na gastronomia. Assim sendo, devem provar exaustivamente que sabem cozinhar, cortar, medir, temperar, etc. Tal provação as leva a abdicar de outras responsabilidades e momentos de descanso, uma vez que, em tais circunstâncias, a mulher, quando mãe e/ou esposa, exerce o cozinhar dentro e fora de casa. Em contrapartida, não é raro que o homem cozinheiro profissional ou chef de cozinha, quando em casa, estará na companhia de alguma mulher (esposa, mãe, empregada doméstica) que poderá lhe preparar uma refeição.

Dentre os maiores desafios, é o ambiente machista que acaba criando um ambiente hostil, onde quando se é mulher temos que nos impor. A dificuldade em conciliar a vida profissional e a pessoal. E a cargas físicas e demandas, que são exatamente pesadas (Tucupi/Belém/PA).

Ter que se provar e ser testada o tempo todo para mostrar que se é capaz de executar perfeitamente qualquer serviço. Se esforçar ao máximo para não errar (e até se culpar por isso), pois tem muita comparação e disputa de ego (Focaccia/Botucatu/SP).

Ambos os relatos ressignificam a cozinha profissional como um território em disputa entre os gêneros. Tais disputas são efeitos das dicotomias sexuais (emoção x razão; macho x fêmea, etc.) e implicam em táticas várias de dominância e exercício de poder. No caso das mulheres cozinheiras frente à vigilância dos homens cozinheiros, para que sejam aceitas e façam parte da cozinha-território, devem disciplinar sua postura, adotar todas as técnicas

possíveis, deixar de lado toda e qualquer prática por demais delicada (leia-se: feminina) e se autovigiar para que não cometam erros que possam ser interpretados pelo viés do eterno feminino, conforme já discutimos.

Pergunta três:

O que a cozinha trouxe de diferente na sua vida? Houve mudanças em você como pessoa? As relações interpessoais foram afetadas?

Penso que toda experiência nos transforma. A cozinha colaborou positivamente para a minha autoconfiança, criatividade, concentração, coordenação motora, entre outros benefícios. Por outro lado, houve momentos em que esse trabalho prejudicou o meu estado físico e psicológico, fruto de muito esforço e do cansaço, mas não vejo isso como algo específico do trabalho na cozinha, e sim do trabalho de modo geral. Sobre as relações interpessoais, acho que a cozinha é um espaço onde elas são incentivadas, o que gosto bastante (Polenta/Uberlândia/MG).

É perceptível na fala de Polenta o enaltecimento de características pessoais que marcam parte de sua personalidade, do mesmo modo que também exalta que o trabalhar na cozinha lhe trouxe autoconfiança e coordenação motora. Quando estamos em atividade, em plena função da profissão, é necessária a coordenação motora, porque é preciso que haja em alguns procedimentos uma padronização, por exemplo, nos tipos de cortes e na operacionalização e montagem dos pratos que devem chegar até as mesas para os apreciadores. É relevante mencionar também que Polenta traz a força física como um desafio, uma vez que as longas jornadas de trabalho fazem parte da rotina desta atividade profissional.

Tanto Polenta quanto Pappardelle mostram, em suas falas, que existe uma correspondência entre a paixão, o empenho e o envolvimento, sendo que estas asseguram que a sensação de quando estão na cozinha é de que vão entregar o que for preciso e que todas as formas de trabalho serão cumpridas. Nota-se que a paixão é um ingrediente indispensável desse ethos, uma vez que ele vai de certa forma fundamentar as longas jornadas de trabalho, curtas pausas, ou mesmo inexistentes, pequeno tempo de descanso, finais de semana trabalhando à noite, a distância de amigos e familiares, e carência de momentos individuais.

Eu tive um crescimento como pessoa enorme. A cozinha me ajudou a ser uma pessoa melhor, a me olhar diferente e saber que sou capaz. Me deixou mais confiante, pois isso era uma coisa que eu não era. Hoje consigo expor minhas ideias mais facilmente também. A gastronomia me mudou demais. Se eu olhar pra trás não me reconheço hoje, mas em relação a coisas boas, claro (Pappardelle/Águas de São Pedro/SP).

Pappardelle, como outras cozinheiras, mostra-nos que o cozinhar propicia uma próxima e evidente relação com a autoconfiança. A cozinha causou transformações nessas mulheres, que conseguiram de forma segura mostrar

suas habilidades e qualidades sem que fossem afetadas pelo julgamento de outrem. Pappardelle deixa evidente que se sente segura, e consegue se posicionar com objetividade.

“A cozinha me faz enxergar o mundo de forma coletiva e plural, e me faz desejar que todos tenham acesso a uma alimentação rica de sabores e afetos” (Tucupi/Belém/PA). Uma fala de muita complexidade e legitimidade. Tucupi aponta a possibilidade de as pessoas terem acesso à alimentação de forma igualitária e rica em sabores, além do afeto ao qual vincula-se às mulheres, ao passo que o sentimento externalizado demonstra a amplitude de sentimentos que se tem quando o assunto é cozinha. Desta maneira, com essa fala emblemática, observamos a que ponto as mulheres podem transformar as estruturas de poder por onde estão e por onde perpassam. Assim, de acordo com Jamile Ferreira e Lara Wayne (2018), as mãos femininas carregam, historicamente, o poder de temperar ou destemperar a alimentação. A cozinha está, por questões culturais, em algum lugar profundo na construção das mulheres.

Pergunta quatro:

O que é cozinha para você?

Pra mim, é um lugar sagrado, onde consigo ser eu, onde consigo me jogar de cabeça e fazer com amor; onde esqueço meus problemas e nem vejo a hora passar. É um lugar que me ajudou a sair da minha pior fase, que me curou da depressão. Hoje, graças à cozinha, sou uma pessoa melhor em vários aspectos (Pappardelle/Águas de São Pedro/SP).

Lugar de força, resistência e encontros, que instiga a criatividade (Shimeji/Florianópolis/SC).

Com o passar dos anos, tivemos uma crescente presença e reconhecimento das mulheres na gastronomia brasileira, rompendo com a tradicional visão de uma cozinha dominada pelos homens. E ainda temos muito a conquistar... (Tucupi/Belém/PA).

Pergunta cinco:

O que significa ser uma "mulher cozinheira" no cenário atual da cozinha brasileira?

Acredito que as mulheres cozinheiras do Brasil carregam uma fração considerável da história do país, da cultura, das nossas raízes e que, por isso, simbolizam muito do que somos. Com isso, me refiro não só àquelas que estão nas cozinhas profissionais, mas às que nos alimentam diariamente em nossas casas, que transmitem conhecimento por gerações, e que por muitas vezes criam muito com o pouco (Polenta/Uberlândia/MG).

Ao observarmos Polenta externalizar essa sensação, podemos verificar diferentes nuances em sua fala, que se refere à representação histórico-cultural

Daniele Araújo Ferreira, Victor Dantas Siqueira Pequeno



da culinária brasileira. Também aponta e se refere ao contexto da cozinha doméstica como sendo um lugar de afeto e acolhimento. Além disso, Polenta menciona a transmissão do saber-fazer a partir de gerações ancestrais, que vai de encontro à formação da cozinha brasileira imbricada de ancestralidade.

Ser uma mulher cozinheira e dizer que somos livres para fazer o que quisermos, que podemos, sim, ter uma profissão boa, que podemos, sim, mostrar que a mulher tem poder, e que jamais devemos deixar de fazer o que amamos por idealismos antigos de que lugar de mulher é dentro de casa. Lugar de mulher é onde ela quiser e se sente feliz (Pappardelle/Águas de São Pedro/SP).

Pappardelle, por sua vez, vem nos agradecer com uma fala emblemática e poderosa, pois ela se refere à cozinha como um lugar de liberdade e como uma forma de poder que as mulheres podem ter e exercer quando nela estão, além da possibilidade de ocupar quaisquer lugares que desejam. Ela também menciona e contextualiza o ambiente doméstico onde a mulher de antigamente ocupava: a cozinha. O orgulho de ser uma cozinheira e sentir-se como tal é uma nuance muito importante do ethos da profissional dessa área, haja vista que o seu trabalho tem um reconhecimento instantâneo.

Neste sentido, a importância e a valorização do profissional da cozinha dependem da satisfação de quem tem a experiência de comer, se o prato agradou, se a pessoa que experimentou gostou, se o elogio aconteceu e se vai se repetir a experiência ou não. A relação imediata com o público que teve acesso a tal experiência traz a satisfação, além das vaidades da profissão. Quando idealizamos corpo e existência de homens e mulheres associados a frações diferentes do real, balizam os interditos, as fronteiras que definem os horizontes, reafirmando o princípio da dicotomia sexual (Oliveira, 1992).

Força, muito pelo ambiente da cozinha ser machista. Acho que buscar a força em outras cozinheiras também me ajuda a ser mais persistente e determinada pra fazer um bom trabalho, e mostrar que, por muitas vezes, apesar da dúvida, sou capaz de cumprir com excelência, mesmo sendo mulher (Shimeji/Florianópolis/SC).

É uma honra pertencer e lutar diariamente. Significa que nós, mulheres, podemos acessar com maestria um lugar em que deveria importar somente o que é feito, como é produzido, que história aquele prato conta, e não quem o fez (Focaccia /Botucatu/SP).

A imersão das mulheres nas cozinhas profissionais contemporâneas é um ato de transgressão da regra, que separa claramente o masculino e o feminino, segregando os mundos antagônicos de expressão. O impacto das palavras mencionadas por Shimeji e Focaccia é de tal maneira legítimo e dotado de muita complexidade, pois ambas trazem as palavras persistência, lugar e força.

Perceptível no relato de todas as cozinheiras que existe a necessidade real de uma resistência para que elas possam ocupar lugares profissionais nas cozinhas industriais. As falas dessas mulheres vão de encontro ao que propõe

Janine Collaço (2009), ao afirmar que a participação do trabalho feminino nas cozinhas profissionais é inegável e contundente, mas ainda é vista como um “mero auxílio” aos senhores sacerdotes dos altos toques (chapéus de chef), uma vez que os mitos fundadores da gastronomia ocidental ainda valorizam as trajetórias masculinas, que não se deixam “contaminar” pelo mundo doméstico.

Considerações finais

Ao fazermos a leitura dos relatos apresentados para essas reflexões, é possível perceber como os caminhos foram traçados e como neles sempre estiveram presentes a opressão, as esferas de poder, o controle do espaço, a deslegitimação do saber das mulheres, em virtude do sexismo, do julgamento da capacidade ou não de executar determinadas tarefas no contexto da cozinha.

A cozinha foi criada a partir de um processo histórico articulador de elementos referenciados na tradição, mas que também inclui constantes reconstruções e recriações, aspectos esses que não permitem que ela seja algo dado e imutável (Maciel, 2004). Assim, comer é, sobretudo, comemorar os laços e a estabilidade das relações sociais, resultando em um determinado ato de contemplação da comida. São evidentes as relações de sociabilidade que a comida proporciona, a satisfação em se compartilhar os sabores, o prazer intrínseco a que a culinária nos remete.

A partir dos relatos destacados, percebe-se que o ato de se alimentar não é simplesmente um ato fisiológico ou instintivo. Tal ato é uma forma de identificação, é uma identidade envolta de uma construção de representações, onde a figura da mulher sempre esteve presente como protagonista ou não. Esta representação feminina abarca inúmeros espaços e atmosferas envoltas de saberes e fazeres, além das práticas alimentares, sabores, gostos, cheiros, tradição, costumes e memórias passados de geração em geração.

É através das representações culinárias e de memórias ancestrais de mulheres cozinheiras e empoderadas que podemos demonstrar os diferentes sentimentos de saberes e fazeres desta atividade, na qual as representações corpóreas suplicam os saberes dos lugares que as mulheres merecem e devem ocupar, a corporeidade como forma de resistir e persistir diante do hegemônico, como menciona Hélène Cixous (2022 [1975] apud Oliveira, 1992, p.157):

A vida faz o texto a partir do meu corpo. Eu sou o texto. A história, o amor, a violência, o tempo, o trabalho, o desejo, se inscrevem no meu corpo, e eu vou onde se faz ouvir a 'a língua fundamental', língua corpo, na qual se traduz a linguagem das coisas, dos atos, dos seres, no meu próprio seio, o conjunto do real trabalhando na minha carne, captado pelos meus nervos, pelos meus, sentimentos, pelo trabalho de todas as minhas células, projetado, analisado, recomposto em um livro.

Como contribuição e no sentido de dar uma continuidade a essas representações, cabe às mulheres explorarem esse caminho da cultura feminina, abrindo e permeando um extenso campo argumentativo e legítimo

Daniele Araújo Ferreira, Victor Dantas Siqueira Pequeno

no que se refere à futura convivência entre essa dicotomia sexual, criando caminhos e possibilidades de reafirmação dos seus espaços.

Agradecimentos

Agradecemos à CAPES (Coordenação de Aperfeiçoamento Pessoal de Nível Superior), pelo fomento da pesquisa de doutorado, da primeira autora deste artigo.

Nossos sinceros agradecimentos, admiração e companheirismo por todas as mulheres cozinheiras que não mediram esforços para contribuir com as observações aqui apontadas.

Especialmente agradecemos a nossa parceira revisora: Fabiana da Cruz (<fabydacruz82@gmail.com>).

Referências

ABDALA, Mônica Chaves. Comida e gênero: reflexão sobre mulheres e cozinha em Minas Gerais. In: MAIA, Cláudia; PUGA, Vera Lúcia (Orgs.). **História das mulheres e do gênero em Minas Gerais**. Florianópolis: Editora Mulheres, 2015.

ALVARENGA, Marcos Júnior Santos de. O candomblé começa na cozinha: alimentação, aprendizado e transformação. **Revista Habitus - Revista do Instituto Goiano de Pré-História e Antropologia**, v. 16, n. 2, p. 275–292, 2018.

ANGELIN, Paulo Eduardo; TRUZZI, Oswaldo Mário Serra. Patroas e adolescentes trabalhadoras domésticas: relações de trabalho, gênero e classes sociais. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 30, n. 89, 63-76, 2015.

ANZALDÚA, Gloria. Falando em línguas: uma carta para mulheres escritoras do terceiro mundo. Tradução: Édna de Marco. **Revista Estudos Feministas**, v. 8, n. 1, p. 229-236, 2000.

BERNARDO, Patrícia. **Cotidiano no trike e territorialidades na cidade**. 127f. Dissertação (Mestrado em Administração) - Universidade Estadual de Maringá, Centro de Ciências Sociais Aplicadas, 2015.

BOGDAN, Robert; BIKLEN, Sari. **Investigação qualitativa em educação**. Portugal: Porto, 1994.

BORGHI, Rachele. O espaço à época queer: contaminações queer na Geografia francesa. **Revista Latino-americana de Geografia e Gênero**, v. 6, n. 2, p. 133-146, 2015.

BOURDIEU, Pierre. **A dominação masculina**. Tradução: Maria Helena Kühner .2. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2002.

BRIGUGLIO, Bianca. Trabalho, gênero e assédio em cozinhas profissionais. **Revista Estudos Feministas**, v. 31, n. 1, p. 1-14, 2023.

BUTLER, Judith. **Problemas de Gênero**: feminismo e subversão da identidade. Tradução: Renato Aguiar. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2003.

BUTLER, Judith. **Relatar a si mesmo**: crítica da violência ética. Tradução: Rogério Bettoni. Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2015.

CAVALHEIRO, Letícia; VENDRUSCOLO, Rafaela; FROEHLICH, José. Marcos. F; DULLIUS, Paulo Roberto. Imprimindo sabores – gastronomia e identidade territorial na Quarta Colônia –RS. In: **XLVI Congresso da Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural**. Rio Branco – Acre, 20 a 23 de jul., 2008.

CHAVES, Kena Azevedo. Corpo-território, reprodução social e cosmopolítica: reflexões a partir das lutas das mulheres indígenas no Brasil. Scripta Nova. **Revista Electrónica de Geografía y Ciencias Sociales**, v. 25, n. 4, p. 51-71, 2021.

CHAVES, Viviany Moura; DANTAS, Alexsandro Galeno Araújo. Espetáculo à mesa: mediação da comida nos reality shows de gastronomia. **Mídia & Cotidiano**, v. 14, n. 2, p. 244-260, 2020.

CHIES, Paula Viviane. Identidade de gênero e identidade profissional no campo de trabalho. **Revista Estudos Feministas**, v. 18, n. 2, p. 507-528, 2010.

CHIZZOTTI, Antonio. **Pesquisa em ciências humanas e sociais**. São Paulo: Cortez, 1991.

CIXOUS, Hélène. **O riso da medusa**. Tradução: Natália Guerellus e Raísa França Bastos. Rio de Janeiro: Bazar do Tempo, 2022.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Cozinha Doméstica e Cozinha Profissional: Do Discurso Às Práticas. **Caderno Espaço Feminino**, v. 19, n. 01, p. 143-171, 2008.

COLLINS, Patricia Hill. **Pensamento Feminista Negro**: Conhecimento, consciência e a política do empoderamento. Tradução: Jamille Pinheiro Dias. São Paulo: Boitempo, 2019.

CRENSHAW, Kimberlé. Documento para o encontro de especialistas em aspectos da discriminação racial relativos ao gênero. **Revista Estudos Feministas**, v. 10, n. 1, p. 171–188, jan. 2002.

DENZIN, Norman K.; LINCOLN, Yvonna S. **O planejamento da pesquisa**

qualitativa: teorias e abordagens. Tradução: Sandra Regina Netz. Porto Alegre: Artmed, 2006.

FÁVERO, Maria Helena; MARACCI, Inara Linn. A interlocução de narrativas: um estudo sobre papéis de gênero. **Psicologia: Teoria e Pesquisa**, v. 2, n. 32, 1-9, 2017.

FERNANDES, Talita; PIRES, Cláudia Luísa Zeferino. Rua, corporeidades e multipli-cidades: experiências de mulheres em situação de rua na cidade de Pelotas/RS. **Revista da ANPEGE**, v. 17, n. 32, p. 217-243, 2021.

FERREIRA, Jamile Wayne; WAYNE, Lara Steigleder. A cozinha das mulheres: de espaço de domesticação ao de empoderamento a partir de saberes e fazeres culinários. **Revista Espacialidades**, v.13, n.1, p. 107-126, 2018.

FLICK, Uwe. **Uma introdução à pesquisa qualitativa**. São Paulo: Bookman, 2004.

FOUCAULT, Michel. **Microfísica do poder**. Tradução: Roberto Machado. 3 ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2015.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: Senac, 2010.

GARCÍA, María Franco; LEBRÃO, Jemeffer Souza. Gênero e trabalho na produção do espaço: as mulheres do café na periferia urbana de Vitória da Conquista (BA). **Caderno Prudentino de Geografia**, v. 3, n. 41, p. 122-151, 2019.

GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia; BAHL, Miguel; NITSCHKE, Letícia Bartoszeck. Territorialidade gastronômica: as cozinhas regionais como forma de mediação do homem com o meio e como atrativo turístico. In: **Revista Geográfica da América Central** – Número especial XIII Encuentro de Geógrafos de América Latina, Costa Rica, 2011. Costa Rica, p.1-16.

GIORDANI, Rubia Carla Formighieri. Mulheres e água, homens e fogo: Gênero e transformação na cozinha Guarani. **Sociedade e Cultura**, v. 18, n. 1, p. 91-100, 2015.

GONZALEZ, Lélia. Lélia Gonzalez: **Primavera para as rosas negras**. São Paulo: União de Coletivos Pan Africanistas (UCPA), 2018.

GONZALEZ, Lélia. **Por um feminismo afrolatinoamericano: Ensaios, intervenções e diálogos**. Rio de Janeiro: Editora Zahar, 2020.

HARAWAY, Donna. Saberes localizados: a questão da ciência para o feminismo e o privilégio da perspectiva parcial. **Cadernos Pagu**, n. 5, p. 7-41, 1995.

HARRIS, Deborah A.; GIUFFRÉ, Patti. **Taking the heat: women chefs and gender inequality in the professional kitchen**. New Brunswick, New Jersey, and London: Rutgers University Press, 2015.

hooks, bell. **O feminismo é para todo mundo**: políticas arrebatadoras. Tradução: Bhuvi Libanio. 14 ed. Rio de Janeiro: Rosa dos Tempos, 2020.

hooks, bell. **E eu não sou uma mulher?** Mulheres negras e feminismo. Tradução: Bhuvi Libanio. 12 ed. Rio de Janeiro: Rosa dos Tempos, 2023.

JABUR, Pedro de Andrade Calil, et. al. Cozinha a céu aberto: relato de moradores de rua em Brasília. **Sociedade e Cultura**, v. 18, n. 1, p. 79-89, 2015.

LÜDKE, Menga; ANDRÉ, Marli. **Pesquisa em educação**: abordagens qualitativas. São Paulo: EPU, 1986.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. **Revista Estudos Históricos**, v. 1, n. 33, p.25-39, 2004.

MARQUES, Ana Carolina dos Santos. Jovens Mulheres na Cultura Hip Hop de Londrina (Pr): Interpretações a Partir de Relief Maps. **Revista Latino-Americana de Geografia e Gênero**, v. 12, n. 1, p. 207-229, 2021.

MARQUES, Ana Carolina dos Santos; FONSECA, Ricardo Lopes. A construção de territórios por mulheres negras por meio do hip hop: Aproximações teóricas. **Geografia em Atos (Online)**, v. 1, n. 16, p. 20-44, 2020.

MASSEY, Doreen. **Pelo Espaço**: Uma nova política da espacialidade. Tradução: Hilda Pareto Maciel e Rogério Haesbaert. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2008.

OLIVA, Victoria Ferreira. Do corpo-espço ao corpo-território? O que a geografia feminista tem a dizer? **Ensaios de Geografia**, v. 8, n. 17, p. 139-157, 2022.

OKIN, Susan Moller. Gênero, o público e o privado. **Revista Estudos Feministas**, v. 16, n. 2, p. 305-332, 2008.

OLIVEIRA, Anita Loureiro de. Mulheres e ação política: lutas feministas pelo direito à cidade. **Revista PerCursos**, v. 19, n.40, p. 111 - 140, 2018.

OLIVEIRA, Rosiska Darcy de. **Elogio da Diferença**: o feminino emergente. 2 ed. São Paulo: Editora Brasiliense, 1992.

ORNAT, Marcio Jose. Sobre espaço e gênero, sexualidade e geografia

feminista. **Terr@Plural**, v. 2, n. 2, p. 309-322, 2008.

PAGÉS, Max, *et al.* **O poder das organizações**. Tradução de Maria Cecília Pereira Tavares e Sônia Simas Favatti. São Paulo: Atlas, 1997.

PEREIRA, Denise de Castro; CARRIERI, Alexandre de Pádua. Movimentos de desterritorialização e reterritorialização na transformação das organizações. **RAE-eletrônica**, v. 4, n. 1, p. 1-1, 2005.

RAFFESTIN, Claude. **Por uma geografia do poder**. Tradução: Maria Cecília França. São Paulo: Ática, 1993.

RAMOS, Élvis Christian Madureira; MILANI, Patricia Helena. O corpo fora de lugar: de uma Geografia dos indivíduos para uma Geografia dos sujeitos. **GEographia**, v. 24, n. 52, p. 1-18, 2022.

ROCHA, Ana Angelita. Corpo-território como argumento curricular de resistência. **Revista Teias**, v. 20, n. 59, p. 56–71, 2019.

SAFFIOTI, Heleieth. **O poder do macho**. São Paulo: Moderna, 1987. Coleção Polêmica.

SARAIVA, Luiz Alex Silva; CARRIERI, Alexandre de Pádua; SOARES, Ari de Souza. Territorialidade e identidade nas organizações: o caso do mercado central de Belo Horizonte. **Revista de Administração Mackenzie**, v. 15, n. 2, p. 97-126, 2014.

SCAVONE, Naira. “O superchef e a menina prodígio”: as posições ocupadas pelos gêneros na gastronomia profissional. In. **Fazendo Gênero 8 - Corpo, Violência e Poder**, Florianópolis, 25-28 ago. p.1-6, 2008.

SCOTT, Joan. Gênero: uma categoria útil de análise. **Revista Educação e Realidade**, v. 20 n. 2, 1995.

SILVA, Gabriela Brito de Lima; REZENDE, Patricia; MACHADO, Virginia. Discutindo gênero e cozinha: a divisão sexual do trabalho em uma cozinha profissional na cidade de Salvador/BA. **Revista Ártemis**, v. 16, n. 2018.

SILVA, Bruna Gabriella Santiago; ARAUJO, Manuela Aguiar Damião de; SPOSATO, Karyna Batista. “Eu, empregada doméstica”: as reminiscências da escravização no emprego doméstico no Brasil. **Revista de Direito**, v. 13, n. 02, p. 01–24, 2021.

SILVA, Joseli Maria. Um ensaio sobre as potencialidades Um ensaio sobre as potencialidades do uso do conceito de gênero na do uso do conceito de gênero na análise geográfica. **Revista de História Regional**, v. 8, n.1, p. 31-45, 2003. Disponível em: <https://revistas.uepg.br/index.php/rhr/article/view/2167>. Acesso: 10 ago. 2023.

SILVA, Joseli Maria. A cidade dos corpos transgressores da heteronormatividade. **Geo UERJ**, v. 1, n. 18, p. 1-16, 2008.

SILVA, Joseli Maria. Geografias feministas, sexualidades e corporalidades: desafios às práticas investigativas da ciência geográfica. **Espaço e Cultura**, n. 27, p. 39-55, 2010.

TOMIM, Gisele Cavanha; SILVA, Anaxsuell Fernando. O trabalho das merendeiras em escolas públicas do oeste do Paraná: alimentação, nutrição e saúde no espaço escolar. **Trabalho & Educação**, v. 25, n. 3, p. 157-172, 2016.

VELASCO, Miriam Calvillo. Territorialidad del género y generidad del territorio. In: RAMOS, M. E. R.; LARA, A. F. L. (Orgs.). **Explorando Territorios**: una visión desde las ciencias sociales. México. 2012, p. 236-293.

VILLAS-BOAS, Susana; OLIVEIRA, Catarina Sales; LAS HERA, Soledad. Tarefas domésticas e gênero: representações de estudantes do ensino superior. **Ex Aequo**, v. 30, 113-129, 2014.

WENGER, Etienne. **Comunidades de practica**: aprendizaje, significado e identidad. Barcelona: Paidós, 1998.

Contribuição de Autoria / Contribución de autoría

Daniele Araújo Ferreira: Conceituação, Análise Formal, Investigação, Metodologia, Escrita (primeira redação).

Victor Dantas Siqueira Pequeno: Conceituação, Análise Formal, Investigação, Metodologia Escrita (revisão e edição).

Recebido em 20 de outubro de 2023.

Aceito em 03 de fevereiro de 2024.

Daniele Araújo Ferreira, Victor Dantas Siqueira Pequeno