

The powerful figure of the celebrity chef: reflecting on chauvinism in professional kitchens

A figura poderosa do chef-celebridade: refletindo sobre machismo nas cozinhas profissionais

Aline de Amorim Cordeiro Viana¹

¹ Graduada em Gastronomia (Universidade Salgado de Oliveira); Pós-graduada em História Social e Contemporânea (Faculdade Única de Ipatinga).

perquisaalineamorim@gmail.com

Recebido: 23/04/2021

Aceito: 26/04/2021

Publicado: 30/04/2021

DOI: 10.51919/revista_sh.v1i0.252

Abstract. *This work aims to analyze gender relations in professional kitchens from the perspective of masculinities. It is also intended to discuss how possible male domination practices are produced and reproduced in relation to the performance of women in the professional kitchen. Under the light of the theoretical framework of authors dealing with the topic it was possible to identify that despite some advances in the organizational and social sphere, the professional kitchens and the figure of the chef still have traces of chauvinism since this function refers to the idea of authority, being still, little occupied by women.*

Keywords. *Chef. Professional kitchen. Gender inequalities. Chauvinism.*

Resumo. *O presente trabalho tem como objetivo analisar as relações de gênero nas cozinhas profissionais sob a ótica das masculinidades. Pretende-se também, discutir como são produzidas e reproduzidas possíveis práticas de dominação masculina, em relação à atuação da mulher na cozinha profissional. Sob à luz do referencial teórico de autores que versam sobre o tema, foi possível identificar que apesar de alguns avanços na esfera organizacional e social, as cozinhas profissionais e a figura do chef ainda possuem resquícios de machismo visto que esta função remete a ideia de autoridade, sendo ainda, pouco ocupada pelas mulheres.*

Palavras-chave. *Chef. Cozinha profissional. Desigualdades de gênero. Machismo*

1. Considerações Iniciais

Inúmeros estudos ao longo das décadas ilustram as atividades desenvolvidas e o papel da mulher nas cozinhas públicas ou privadas. Até o momento, os pesquisadores têm colocado questões específicas de gênero em relação às suas funções neste meio nos mais diversos períodos históricos, bem como a repetição da invisibilidade ou a redução da sua profissão em diferentes campos. (ABDALA, 2008; AMORIM et al. , 2016). Além disso, há também uma abordagem sobre as relações entre homens e mulheres nesses espaços, enfatizando que o domínio doméstico há muito se caracteriza como pertencente ao universo feminino, enquanto o profissional pertence ao domínio masculino (ASSUNÇÃO, 2008). Nesse sentido, pensar no entrelaçamento com os estudos feministas potencializa nossa visão sobre as relações que ocorrem na intersecção entre trabalho e educação no campo da gastronomia. A utilização do gênero como categoria analítica, Scott (1995), que permite compreender como os papéis socialmente construídos atribuídos aos corpos sexuados indicam a presença ou ausência de mulheres em cargos profissionais hierárquicos, mesmo quando a ideologia patriarcal opera para estabelecer o “lugar da mulher” no âmbito doméstico (SAFFIOTI, 1987; SCAVONE, 2008). Portanto, pensar sobre a construção do papel de *chef* de cozinha e as relações estabelecidas entre os gêneros, nessa profissão, é extremamente necessária. Apesar da inserção da mulher na esfera pública, o espaço de comando das cozinhas e as práticas relativas ao ato de cozinhar, estão normalmente relacionadas às questões de gênero; sendo a cozinha doméstica vista com certa invisibilidade; no entanto, no caso da cozinha da “alta gastronomia”, enxerga-se o *glamour*, comandado pela figura imponente do *Chef-celebridade*, que na visão de Schwan e Paula (2010) é a pessoa que tem a direção da cozinha. Diante de tal definição, os homens encontram vantagens em relação às mulheres, no âmbito da cozinha profissional pois segundo Barbosa (2011), as mulheres estiveram e estão envolvidas nas cozinhas das casas, e os homens nas cozinhas da rua. Os homens sempre foram vistos como *chefs*, as mulheres, como cozinheiras.

O interesse por essa temática justifica-se, principalmente, nas atuais condições de trabalho na cozinha profissional e nas dificuldades enfrentadas pelas mulheres nesse ambiente que, como na sociedade em geral, é pautado por uma cultura machista que separa homens e mulheres, reforçando a ideia de que existem funções específicas de gênero. Metodologicamente, buscou-se por meio de orientações interdisciplinares, divulgar com conceitos históricos e outros não menos relevantes, mostrar como os estudos voltados para as relações de gênero são importantes para a compreensão das práticas discriminatórias em relação à inserção das mulheres em profissões ainda compreendidas como masculinas.

2. Relações de gênero nos espaços das cozinhas

Historicamente, na segunda metade do século 17, na Europa Ocidental, os costumes e comportamentos das altas classes espalharam-se continuamente. Os cozinheiros empregados pela aristocracia, eram geralmente homens; de acordo com Sarti(2012):

Na Idade Moderna, portanto, as diferenças de classe e de cultura tornavam a relação das mulheres com a preparação da comida pouco linear: em todos os lugares entre as classes médias-baixas e baixas, as mulheres, geralmente, amamentavam seus filhos e cozinhavam. Mas no topo da escala social, os cozinheiros eram homens e as mulheres não amamentavam”. (SARTI, 2012:57)

Analisando a fala da autora e tomando como base escritos na literatura culinária do século 17, é possível perceber que a construção do espaço das cozinhas profissionais é masculino. No livro *L'economia de Cittadino in Villa*¹ escrito em 1648 pelo agrônomo e gastrônomo italiano Vincozo Tanara, que fornecia indicações para uma boa gestão tanto para as casa do campo quanto da cidade, é possível encontrar uma variedade de argumentações distorcidas para assim, justificar a preferência por cozinheiros homens:

Se em ocasião de um convidado que vem de fora, se quer sair do ordinário, as mulheres estão perdidas, enroladas e fazem tudo ao avesso [...] Quando um senhor quer impressionar seus hóspedes não pode esperar ter sucesso se tiver cozinheiras ao seu serviço; mesmo admitindo que elas são adequadas para a cozinha de todos os dias, com certeza não saberiam lidar com eventos excepcionais (TANARA, 1648,p.158-159; *apud* SARTI, 2012:12).

Pode-se perceber que há distinção de gênero, o autor do manual é quem estabelece o lugar que cada pessoa deve ocupar em função do construto social de seu tempo descrevendo as mulheres como incapazes e portadoras de inteligência inferior, como para preparar um banquete, por exemplo, destinando à elas, tarefas indiscutivelmente consideradas femininas, gerando desigualdades sociais. Segundo Mahmood (2005) as mulheres na cozinha são vistas como “não profissionais” porque seus saberes e práticas são culturalmente condicionados, naturalizados e explicados por preconceitos biológicos, construídos ao longo do tempo a partir de condições econômicas e sociais. Demozzi (2011) justifica essa disparidade por que a construção social do imaginário do trabalhador da cozinha menciona as mulheres como cozinheiras no espaço doméstico e os homens como profissionais, o homem na cozinha é um trabalhador culturalmente reconhecido porque o faz por escolha, enquanto que a mulher (dentro de casa) o faz, porque assim lhe é "determinado", já que no ambiente da cozinha profissional sua organização obedece e reflete uma estrutura social dominada por homens. Bourdieu(2007) descreve que os princípios da dominação masculina legitimam o *status* do homem como sexo dominante e o privilegiam na ocupação de posições de poder nas esferas social, política e econômica. Isso pode dificultar o acesso das mulheres a esses ambientes e a determinadas funções. “Mais do que o simples cozinhar, a difusão da boa cozinha – este parece ser o ponto – é que se masculiniza na história da gastronomia” (DÓRIA, 2012:260).

3. A divisão sexual do trabalho e a figura do Chef-celebridade

¹ O volume teve um enorme sucesso; segundo as pesquisas da profa. Raffaella Sarti em seu texto “ Melhor o cozinheiro? Um percurso sobre a dimensão de gênero da preparação da comida (Europa Ocidental, séculos XVI-XIX)”, (2012:92), existem dezessete edições do livro entre 1964 e 1761.

O conceito teórico de divisão sexual do trabalho foi inicialmente estabelecido na França, na década de 1970. Nesse período foram desenvolvidas duas formas de pensar a divisão sexual do trabalho: a partir da distribuição diferenciada entre homens e mulheres no mercado de trabalho; e em relação à distinta divisão do trabalho doméstico (HIRATA; KERGOAT, 2007). Cacouault (2003) explica que o conceito de divisão de atividades, ofícios e, em última instância, profissões, decorrente do antagonismo entre os domínios feminino e masculino, constitui uma característica permanente das sociedades que só foi questionada nos últimos vinte anos.

[...] uma atividade pode ser definida como “feminina” ou “masculina” em diferentes momentos de sua história, porque o tipo de qualificação e de ideologia profissional que a caracterizam assim como as funções próprias a essa profissão, sofreram modificações. É, portanto, a atenção dada à evolução das taxas de feminização ou masculinização de uma profissão que permite formular a hipótese de que transformações estão em curso, envolvendo simultaneamente o futuro da profissão e as modalidades das relações sociais entre os sexos (CACOUAULT, 2003:33).

No campo da produção, as ocupações que exigem trabalho árduo e pesado em ambientes difíceis, sujos e inóspitos e o trabalho por turnos, geralmente costumam estar associadas a estereótipos masculinos que exigem coragem e determinação, enquanto as mulheres se relacionam com o trabalho leve, simples, limpo, que requer paciência e detalhe (HIRATA; KERGOAT, 2007:599).

Para Demozzi (2011), culinária pode ser definida como uma atividade distinta da gastronomia por dois aspectos: o primeiro está ligado ao espaço de produção e ao ambiente doméstico e o segundo está ligado aos conhecimentos práticos e teóricos focados sobre o aspecto profissional desta atividade e o ato de comer como algo além de suprir a necessidade. A gastronomia é entendida como um tipo de alimentação preparada e consumida não só com o propósito de se alimentar, mas também para encantar ou transformar o momento da refeição em prazer. As mulheres estiveram na cozinha, alimentando as famílias desde os tempos imemoriais, era de sua responsabilidade cuidar e alimentar; portanto, quando os restaurantes se disseminaram no século 19, elas continuaram presas às cozinhas domésticas com nenhuma remuneração - a maioria - ou baixíssimos salários como as cozinheiras de famílias ou empregadas domésticas. Bordieu(2007) confirma isso ao considerar que as desigualdades nas relações sexuais são organizadas social e historicamente. Elas ocorrem de duas formas: a primeira diz respeito à restrição das mulheres à atividades consideradas femininas, geralmente ligadas às funções de reprodução social e biológica ou a traços como paciência e obediência, imputados e aprendidos pelas meninas desde a primeira infância, que reduzem consideravelmente a quantidade de atividades “permitidas” e possivelmente remuneradas para mulheres. A segunda se alinha às desvantagens vivenciadas por mulheres que não alcançam os mesmos salários, cargos e valor e estão em piores condições de trabalho.

Resende; Melo (2016), relatam em sua pesquisa, através de entrevistas realizadas com nove *chefs* mulheres, diversos depoimentos que contribuem para a análise da figura feminina no ambiente da cozinha profissional. Descrito como um ambiente predominantemente masculino, algumas *chefs* relataram problemas que tiveram durante o trabalho com homens que se recusaram a receber ordens de uma mulher. Além disso, é possível perceber o machismo permeado no próprio discurso das mulheres, que

reproduzem as ideias do senso comum de que a figura feminina é mais sensível e sentimental, tem menos força, fofoca, e mais da metade delas acredita que cozinhar é algo natural da mulher (RESENDE; MELO, 2016:10).

Analisar o trabalho nas cozinhas nesta perspectiva implica compreender que a primeira separação ocorre nas esferas pública e privada. Enquanto hoje, cada vez mais, a figura dos *chefs* e cozinheiros ganha visibilidade e prestígio social, cozinhar para a família, todos os dias, é uma tarefa que faz parte do conjunto do trabalho doméstico, invisível e socialmente desvalorizado. A cozinha profissional é masculina, associada à figura do cozinheiro, de dólma e toque, e a cozinha doméstica é feminina, associada à mulher e ao avental (BRIGUGLIO, 2020:139). Segundo Bourelly (2010), quando uma cozinheira quer chegar a postos de comando, como o de *chef*, ela se depara com uma situação paradoxal: cozinhar, habilidade considerada “naturalmente” feminina, na esfera profissional revela-se como um ofício eminentemente masculino. Existe uma hierarquia muito rígida na cozinha profissional, uma ordenação vertical dos postos de trabalho, que tem na figura do/a *chef* o cargo de liderança. Há uma separação entre a cozinha fria e a cozinha quente: a primeira voltada para o trabalho com entradas, saladas e sobremesas, geralmente preparos que não demandam o uso de forno ou do fogão; a segunda é voltada aos pratos quentes, que necessitam grelha, fogão ou outras formas de cocção (BRIGUGLIO, 2020:132).

Analisando as relações de gênero no contexto do trabalho nas cozinhas profissionais em nosso cenário atual, Barbosa (2011), acredita que atualmente, a divisão sexual do trabalho parece ter sido amenizada, pois existem homens que cozinham em casa e mulheres que são *chefs* de restaurantes famosos. Apesar das mulheres participarem de degustações de vinhos, queijos, azeites, e de já estarem integrando o *glamour* das altas cozinhas profissionais, a autora afirma que seria um exagero dizer que a cozinha do restaurante se feminizou com a entrada das mulheres, uma vez que há funções que ainda permanecem intocavelmente masculinizadas, porém, ainda assim, é possível dizer que houveram mudanças. Apesar da inserção das mulheres no mercado das cozinhas profissionais, a ascensão delas ainda é limitada, principalmente quando se trata da “alta gastronomia”, sendo possível perceber que apesar de as mulheres estarem sendo mais aceitas no mercado das cozinhas profissionais, elas ainda são poucas e não alcançam o mesmo destaque dos homens (AMORIM et al. , 2016:2). Collaço (2008), também afirma que ao contrário do que é frequentemente promulgado, a presença feminina nos restaurantes e cozinhas coletivas é bastante expressiva, no entanto, na cozinha requintada, a posição ocupada por essas mulheres evidencia as desigualdades de papéis, de acessos e de oportunidades existentes, onde a maioria dos *chefs* são homens, e as mulheres ainda são associadas às cozinhas com menos prestígio.

De acordo com Bourdieu (2007), a representação social acerca da função do *chef* está diretamente relacionada às características supostamente masculinas; dentre elas, podemos destacar a capacidade de liderança, autoridade, força e tolerância à pressão; já as mulheres são vistas como sentimentais e frágeis (RESENDE; MELO, 2016:10). Ainda hoje em dia, no Brasil, existe um *glamour* em torno da profissão de *chef* de cozinha, o que para Scavone (2008), isto se deve à construção da identidade de *gourmet*-homem, ou seja, à oficialização de que os homens podem e devem gostar não só de se alimentar de forma requintada, diferente, mas principalmente são autorizados a cozinhar e falar sobre comida, técnicas e equipamentos de cozinha.

Existem as *chefs* que reconhecem as dificuldades que as mulheres encontram na profissão, e se regozijam em ter esse reconhecimento profissional, “eu acho ótimo que Michelin finalmente conceda um lugar às mulheres”, afirmou Sarah Benahmed, premiada em 21 de janeiro de 2019 com o Prêmio de Recepção e Serviço. Na mesma cerimônia e no mesmo dia, a chef *pâtissière* Jessica Préalpato, que também foi premiada, afirmou que destacar a presença das mulheres não me parece útil. Enquanto mulher, eu quero ser julgada pelos mesmos critérios que um homem, unicamente pelo meu mérito.”² É compreensível que uma mulher que ganhe o prêmio de melhor *chef*-mulher sinta-se ressentida; afinal, aparentemente, os homens não são reconhecidos apenas porque são homens. Ninguém questionaria o mérito de um homem ganhador de um prêmio com base em seu sexo, mas é preciso reconhecer que os homens dominam esses espaços há muito mais tempo (BOUAZZONI, 2018:36).

4. Considerações finais

O presente trabalho teve como objetivo apresentar a influência das relações de gênero nas cozinhas profissionais sob a ótica das construções masculinizadas, buscando pontuar os aspectos relacionados à discriminação vivenciada pelas mulheres pelos estereótipos difundidos no mundo do mercado de trabalho. Para além dos discursos misóginos e sexistas, ficou evidente que as mulheres enfrentam muito mais obstáculos do que os homens para construir carreiras e alcançar o topo nos percursos profissionais.

São poucas as mulheres a conseguirem o cargo de *chef*, e geralmente suas atuações ficam restritas à confeitaria, por ser uma área na gastronomia mais “delicada” (BRIGUGLIO, 2020:150). Mesmo com um intenso treinamento profissional, muitas mulheres desistem de trabalhar em restaurantes e tomam carreiras paralelas na gastronomia – criando buffets ou sistemas de entrega, fazendo festas particulares, ou até mesmo escrevendo sobre comida. Um reflexo das atitudes machistas e misóginas na cozinha pode ser visto nos programas de *reality show* dos dias de hoje, nos quais as mulheres são, muitas vezes, alvo de piadas e desprezo. As habilidades mais respeitadas na cozinha são a capacidade de trabalhar por horas longas em pé, sacrificar o tempo pessoal, suportar dor física e competir “com os outros meninos”, características muito associadas à masculinidade, de modo que as mulheres que pretendem sobreviver nesse espaço só lhes resta se tornarem mais fortes, em alguma medida “masculinizam-se”, sob pena de sofrerem assédio, pois o assédio assume diversas formas e é naturalizado de distintas maneiras dentro da cozinha (ROSCOE, 2012:2).

Sabemos que alguns avanços foram alcançados, porém outros ainda se fazem necessários, mostrando que a discussão e construção sociocultural das relações de gênero se faz tão imediata, ainda faltando muito para que a cozinhas profissionais comerciais seja uma profissão aberta às mulheres.

² Jornal *Le Monde*, 24 de janeiro de 2019:21.

Diante da pesquisa apresentada, ficou claro que escrever sobre o assunto é também uma forma de abrir caminhos e expor a absurda discriminação contra a qual os trabalhadores homens da área, por “tradição”, compactuam.

Referências Bibliográficas

ABDALA, M. C. Comida e gênero: as relações e suas tramas. In: Encontro Regional da ANPUH-MG, 2012, Mariana. **Anais...** Mariana: ANPUH MG, 2012. Disponível em: <<http://www.encontro2012.mg.anpuh.org/>> Acesso em: 14 Nov. 2020.

AMORIM, V.L.M. et al. Discriminação de Gênero na cozinha profissional – Quando surgiu esta história? In: Semana de Pesquisa da Universidade Tiradentes, 2016, Tiradentes. **Anais...** Tiradentes: Unit, p.1-3, 2016.

ASSUNÇÃO, V.K. de. Comida de mãe: notas sobre alimentação, família e gênero. **Caderno Espaço Feminino**, v.19, n.1, p. 233-253, Jan./Jul. 2008.

BARBOSA, L. Os donos e as donas da cozinha. In: FREITAS, M. E.; DANTAS, M. (Orgs.) **Diversidade sexual e trabalho**. São Paulo: Cengage Learning, 2011.

BOUAZZOUNI, N. **Feminismo. Quando o machismo senta à mesa**. Belo Horizonte: Quintal Edições, 2018.

BOURDIEU, P. **A dominação masculina**. Tradução Maria Helena Kühner .12. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2007.

BOURELLY, M. Cheffe de cuisine : le coût de la transgression. **Cahiers du Genre**. n. 48, p. 127-148, 2010. Disponível em: <www.cairn.info/revue-cahiers-du-genre-2010-1-page-127.htm> Acesso em 19 Nov. de 2020.

BRIGUGLIO, B. **Cozinha é lugar de mulher?** A divisão sexual do trabalho em cozinhas profissionais. Tese de doutorado. Programa de Pós-Graduação em Ciências

Sociais do Instituto de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Estadual de Campinas, 2020.

BRUSCHINI, M. C; RICOLDI, A. M. Revendo estereótipos: O papel dos homens no trabalho doméstico.. **Revista Estudos Feministas**, Florianópolis, v.20, n.1, p.344, janeiro-abril/ 2012.

CACOUAULT-BITAUD, M. La sociologie de l'éducation et les enseignants. Travail du Genre: cherchez la femme. In : LAUFER, J ; MARRY, C. ; MARUANI, M. **Les Sciences sociales du travail à l'épreuve des différences de sexe**. Paris: La Découverte/MAGE, 2003. p.163-180.

COLLAÇO, J. H. L. Cozinha Doméstica e Cozinha Profissional: do discurso às práticas. **Revista Caderno Espaço Feminino**. v. 19, n. 1. 2008.

DEMOZZI S. F. Cozinha do cotidiano e cozinha profissional: representações, significados e possibilidades de entrelaçamentos. **Revista História: Questões & Debates**. Editora UFPR. Curitiba, n. 54, p. 103-124, jan./jun. 2011.

DORIA, C. A. Flexionando o gênero: a subsunção do feminino no discurso moderno sobre o trabalho culinário. **Cadernos Pagu**, n.39, p.251-271, julho-dezembro de 2012.

HIRATA, H; KERGOAT, D. Novas configurações da divisão sexual do Trabalho. In: **Cadernos de Pesquisa**, v.37, n.32. São Paulo: Cebrap, set./dez. 2007.

MAHMOOD, S. Politics of Piety: The Islamic Revival and the Feminist Subject. PRINCETON; OXFORD: **Princeton University Press**, 2005. Disponível em: <www.jstor.org/stable/j.ctvct00cf> Acesso em 09 Abr. 2021.

RESENDE, A. M.; MELO, M. C. Lugar de mulher é na cozinha? Uma análise com chefs mulheres sob a lógica da dominação masculina. **IV Congresso Brasileiro de Estudos Organizacionais**, Porto Alegre, RS, Brasil, 19-21 out. 2016.

ROSCOE, E. Stirring the Pot: Women in a Male Dominated Kitchen. In: **Verstehen**, v. IX, publicado anualmente pela Sociology Student's Association. Disponível em

<https://mcgillverstehen2012.weebly.com/stirring-the-pot-women-in-a-male-dominated-kitchen.html> . Acesso em 15 Dez. 2020.

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

SARTI, R. Melhor o cozinheiro? Um percurso sobre a dimensão de gênero da Preparação da comida (Europa ocidental, séculos XVI-XIX). In: **Cadernos Pagu**, n.39, p.87-158, jul/dez. 2012.

SCAVONE, N. “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. 2008.

SCOTT, J. Gênero: uma categoria útil de análise. **Revista Educação e Realidade** v.20 n.2, Faculdade de Educação/UFRGS Porto Alegre, 1995.

SCHWAN, T. P.; PAULA, N. M. Novas Profissões, Novos Desafios: Estudo das Competências do Chef de Cozinha. In: **Anais XXXIV Encontro da ANPAD**, Rio de Janeiro: 25 a 29 set. 2010. Disponível em: <<http://www.anpad.org.br/admin/pdf/gpr1602.pdf>>. Acesso em 19 Nov. de 2020.