



# Universidade de Brasília

**UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA  
FACULDADE DE COMUNICAÇÃO  
DEPARTAMENTO DE JORNALISMO**

**Quem põe a mesa:**

**mulheres que comandam cozinhas em Brasília**

**Leticia Luiza Martins Bezerra**

**Orientadora: Fernanda Casagrande Martinelli Lima Granja Xavier da Silva**

Brasília

2018

**LETICIA LUIZA MARTINS BEZERRA**

**Quem põe a mesa:  
mulheres que comandam cozinhas em Brasília**

Memorial descritivo do produto, Quem põe a mesa, apresentado à Universidade de Brasília como requisito para obtenção do título de bacharela em Comunicação Social, com habilitação em Jornalismo.

Banca Examinadora

---

Orientadora

Prof<sup>ª</sup>. Fernanda Martinelli (FAC/UnB)

---

Examinadora

Prof<sup>ª</sup> Janara Sousa (FAC/UnB)

---

Examinadora

Prof<sup>ª</sup> Fabíola Calazans (FAC/UnB)

---

Suplente

Prof<sup>ª</sup>. Márcia Marques (FAC/UnB)

Brasília

2018

**AGRADECIMENTOS**

Mãe, obrigada por ser esse exemplo de mulher forte que me inspira desde os meus primeiros anos, quem me ensinou que, durante a vida, vez ou outra sentiremos o peso do mundo nas mãos mas, ainda assim, não devemos esquecer de ser leve de alma. Obrigada por nunca me deixar desistir e por me lembrar de que eu sou capaz todas as vezes em que eu procurei o teu ombro para chorar. Obrigada, por me criar assim tão independente, eu devo a isso o meu amor pela cozinha.

Ao meu pai, agradeço por todo o apoio, por me criar de forma a ser alguém melhor, por me ensinar os valores das coisas, me educar e me mostrar que a disciplina é essencial para a formação de uma pessoa. Sei que dou trabalho, mas você mesmo me ensinou a não me acomodar diante da vida, a ousar, a não reprimir minhas vontades. Sua alma jovem me ensinou a querer ser livre e viver cada minuto a minha maneira.

Nena, minha irmã, agradeço por ser o meu espelho. Se, desde pequena, eu te copio em tudo, é porque eu sempre enxerguei a grande mulher que você é. Foi lindo te ver crescer, pessoalmente e profissionalmente. Obrigada por aguentar o meu mau humor, por dividir comigo um cantinho da sua cama e por sempre estar ali quando eu precisei de você. Bruno, obrigada por ser esse irmão mais velho que a vida me deu, eu confio a ti todo o meu amor e cuidado com a minha irmãzinha.

Aos meus amigos, agradeço pela paciência em me escutar falando sobre esse trabalho em todos os encontros, em todos os grupos, sempre! Pessoalmente, agradeço à Maria Clara, que em tão pouco tempo se tornou tão especial para mim, obrigada por todas às vezes que, às quatro horas da manhã, você me ajudou a enxergar que ficaria tudo bem – com a gente. Rafaella, obrigada pelas noites em que fui pra sua casa e você não me deixou perder o foco, ficando ao meu lado apenas para me assistir escrever, que sorte a minha em ser sua amiga. Aos demais, amigos que acompanharam a minha trajetória pela UnB – Laís, Amanda, Gabs, Renato, Marina, Arthur, João, Jamal, Caio, Maria Flores, Carol, meus colegas da In Press e tantos outros nomes que demandariam mais uma página só para colocá-los – muito obrigada, de verdade, eu não conseguiria sem o apoio de vocês.

À minha orientadora, Fernanda, por todo o conhecimento transmitido e por acreditar no meu projeto. E, por último, agradeço a mim, por ter continuado mesmo quando tudo o que eu queria era desistir, por ter chorado diversas vezes, mas, ainda assim, ter tido forças para realizar esse trabalho tão complexo, mas tão importante para mim. Nota pessoal: *You Go, Girl.*

## **RESUMO**

A misoginia, expressão relacionada à aversão ao feminino, impõe de que formas pessoas do sexo feminino devem se portar, se vestir e até mesmo com o que devem trabalhar. Constantemente, frases como “lugar de mulher é na cozinha” são proferidas a fim de delimitar a diferenciação do espaço de homens e mulheres. O produto que constitui esse trabalho de conclusão de curso pretende analisar qual é o limite da expressão “lugar da mulher” nas cozinhas, refletindo sobre a relação do gênero feminino com as cozinhas domésticas e as cozinhas profissionais. A produção do livro analisado neste memorial retrata o percurso e a atuação de dez mulheres no ambiente de trabalho de restaurantes brasileiros, apresentando perfis de chefes de cozinha da cidade. Se por um lado cada uma dessas mulheres tem uma trajetória singular, por outro lado todas elas, em diferentes graus, partilham desafios que se colocam no mundo do trabalho nas cozinhas profissionais pelo simples fato de serem mulheres.

Palavras-chave: 1. Mulher; 2. Representatividade; 3. Gastronomia; 4. Cozinha; 5. Trabalho

## SUMÁRIO

1.	INTRODUÇÃO.....	1
2.	PROBLEMA DE PESQUISA.....	4
3.	JUSTIFICATIVA.....	5
3.2	Do tema.....	5
3.2	Das personagens.....	5
4	OBJETIVOS.....	7
5	REFERENCIAL TEÓRICO.....	8
5.1	Papai foi para a roça, mamãe foi passear.....	8
5.2	Lugar de mulher é na cozinha?.....	10
5.3	De mãe para a filha.....	13
5.4	Jornalismo sensível.....	14
6	METODOLOGIA.....	16
6.1	Estrutura.....	16
6.2	Entrevistas.....	19
6.3	Finalização.....	25
7	CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	27
8	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	30
9	ANEXOS.....	31

## 1. INTRODUÇÃO

Quando criança, lembro-me de ganhar de presente um pequeno fogãozinho rosa, e nele, cozinhei os mais variados pratos de massinha de modelar. Na adolescência, com pai e mãe trabalhando fora todos os dias – o dia todo – precisei me aventurar no fogão e, até hoje, recordo de quando, orgulhosamente, fiz o meu primeiro arroz. Eu cresci me aventurando na cozinha, pesquisando, testando e me apaixonando cada vez mais.

Os papéis de gênero dentro da gastronomia profissional nunca tinham sido uma questão sensível para mim, que sempre estive apenas como espectadora desse universo. Até que, em vários momentos da primeira edição do *reality show Masterchef Profissionais*, um dos meus programas de televisão favoritos, a única mulher finalista do programa, Dayse Paparoto, vivenciou situações nas quais foi subestimada, inferiorizada e ignorada pelos outros participantes. Em um desses momentos, durante uma prova em grupo, Dayse reclamou por não ter espaço para realizar tarefas e, em resposta, um dos competidores a mandou varrer o chão, completando que não gostava de trabalhar com mulheres pois “elas são muito frágeis”.

Nesse momento eu, sempre envolvida em temáticas feministas, me questioneei sobre o real sentido da frase “lugar de mulher é na cozinha”, uma das expressões mais clássicas da misoginia<sup>1</sup>. Em que cozinhas estariam essas mulheres, de fato? Eu sabia que, dentro de casa, elas estão no comando, mas e nas cozinhas profissionais?

Para dar início à discussão que motivou essa pesquisa é necessário antes que se faça a distinção entre os termos “gastronomia” e “culinária”, ou seja, entre a gastronomia profissional e a gastronomia como algo caseiro:

A culinária é atividade distinta da gastronomia por pelo menos dois aspectos principais: o primeiro diz respeito ao espaço de produção e o segundo está ligado ao conhecimento prático e teórico. Enquanto a culinária está reservada ao ambiente doméstico e ligada ao espaço privado, a gastronomia abrange um conjunto de conhecimentos práticos e teóricos voltados para o satisfazer do alimentar-se em todas as suas possibilidades considerando o aspecto profissional das atividades. (DEMOZZI, 2011, p. 4)

Através desse trabalho busquei entender quais eram os limites impostos às mulheres para que, atualmente, tão poucas se destaquem na gastronomia profissional quando comparadas ao número de homens que se destacam e têm visibilidade nesse meio. Todo ano, a

---

1 Do grego *miseó*, "ódio"; e *gyné*, "mulher", expressão relacionada à aversão ao feminino.

premiação *The World's 50 Best Restaurants*<sup>2</sup> elege os 50 melhores restaurantes do mundo e, em 2017, apenas dois dos escolhidos têm uma mulher no comando de sua cozinha.

Trazendo o tema para a realidade em que vivo, passei a tentar identificar restaurantes de Brasília que tinham mulheres como chefs de cozinha. Na primeira vez que resolvi listar esses estabelecimentos, a lista não chegou a meia dúzia de nomes e, mesmo após pesquisas na internet, esse número não cresceu muito.

A quantidade de mulheres no universo da gastronomia profissional revela uma preocupante questão de gênero. Entretanto, dentro dos limites impostos pelo sexismo, foi possível notar ainda que, no mundo da gastronomia, existem outras variáveis ainda mais preocupantes. Quando a falta de chefs do sexo feminino é analisada, também, através do conceito de interseccionalidade, a situação se complexifica. Kimberlé Crenshaw (1993) define a interseccionalidade como a conceituação do problema de forma que se analise as consequências estruturais e dinâmicas da interação entre dois ou mais eixos de subordinação, como o sexismo, o racismo e a luta de classes. Na premiação *The World's 50 Best Restaurants*, nenhuma das duas mulheres da lista é negra e, na categoria que elege os 50 melhores restaurantes da América Latina, entre as quatro chefs do sexo feminino, também não foi nomeada nenhuma negra.

Essa questão se fez presente durante a produção do meu trabalho quando, no momento do mapeamento, enquanto eu definia o nome das entrevistadas notei que, entre eles, ainda não tinha o de nenhuma chef negra. Visto que minha pesquisa estaria concentrada em restaurantes de Brasília, precisei torná-la específica para, dessa forma, encontrar mulheres negras que trabalhassem com gastronomia na cidade. Foi perceptível, também, a diferença da posição que essas mulheres ocupavam: enquanto as chefs de cozinha brancas, de classe média, tinham restaurantes próprios e formação, as chefs negras que consegui contatar estavam na profissão, inicialmente, por sobrevivência e única chef negra que cheguei realmente a entrevistar ainda possuía um negócio de cunho informal. Muito pouco se fala sobre o assunto e, dessa forma, decidi assumir esse recorte nessa parte do memorial.

Nas páginas do livro que constitui o produto desta pesquisa, eu me propus a apresentar a história de algumas das grandes chefs – e cozinheiras – que trabalham na capital. Através dele, gostaria de dar destaque para essas mulheres que conseguiram ganhar espaço nessa profissão dominada por homens. As identidades dessas mulheres abarcam ainda o fato de que

---

2 Disponível em: <https://www.theworlds50best.com/about>

algumas são também mães, esposas, donas de casa, militantes e enfrentam outras suas lutas diárias fora das cozinhas.

Para isso, escrevi perfis sobre dez chefs de cozinha, que trabalham em restaurantes ou não. A escolha pelo perfil, gênero do jornalismo literário, tem a intenção de unir o jornalismo à literatura, tornando a leitura mais leve e, dessa forma, aproximando o leitor dessas mulheres. Conto um pouco da trajetória de cada uma delas, desde o primeiro contato com a gastronomia até o momento em que entraram para o mundo da gastronomia profissional. Além disso, em alguns dos perfis, apresento uma receita de autoria dessa chef, de forma que se tenha uma amostra de sua personalidade através de sua gastronomia.



## 2. PROBLEMA DE PESQUISA

Na sociedade, há uma construção de papéis de mulheres e homens estabelecida através de uma lógica sexista, onde, segundo Resende e Melo (2016):

O espaço público é destinado ao homem considerado responsável pela provisão da família, e às atividades no domínio público, que refletem a sua virilidade, força, coragem, autonomia e superioridade; e o privado destinado à mulher, que são designadas às atividades realizadas no espaço doméstico e em atividades consideradas inferiores socialmente. (RESENDE; MELO, 2016, p. 1)

Nas cozinhas profissionais, contudo, são os homens dominam, são eles que mais se destacam e ganham visibilidade atuando nos grandes restaurantes, que recebem a maioria dos prêmios e tem seus nomes citados na mídia.

Entretanto, se o lugar de mulher é na cozinha, onde estão as mulheres na cozinha dos restaurantes? Quantas e quem são as mulheres premiadas pelo Guia *Michelin*<sup>3</sup>? Porque motivo os restaurantes eleitos como os melhores do mundo, em sua maioria, tem homens no comando?

Essas questões resultaram na minha maior inquietação e no motivo pelo qual elegi o tema deste trabalho: quais são as diferenças na trajetória de um homem e uma mulher que fazem com que elas sejam cozinheiras sobretudo em ambientes domésticos, enquanto eles se tornam chefs? De fato, segundo Barbosa,

Homens e mulheres, desde que o mundo é mundo, sempre estiveram presentes nas cozinhas e envolvidos no preparo de alimentos. Mas sempre estiveram em cozinhas diferentes. As mulheres nas cozinhas das “casas”, os homens nas cozinhas das “ruas”. Ou seja, mulheres cozinham e cozinham para a família. Homens cozinham e cozinham para pessoas estranhas em restaurantes, castelos e palácios de governo. Os homens sempre foram chefs e as mulheres cozinheiras. (BARBOSA, 2011, p. 188)

O primeiro passo foi encontrar mulheres em Brasília que trabalham profissionalmente na cozinha, de forma que eu pudesse analisar de que maneira essa problemática acontece dentro dos restaurantes da Capital Federal. Mas quem são as chefs que comandam cozinhas e Brasília? Era preciso identificar como chegaram até o posto que ocupam, entender quais são as complexidades e os desafios de ser mulher dentro da gastronomia profissional.

---

<sup>3</sup> O Guia Michelin é um guia turístico publicado, pela primeira vez em 1900, por André Michelin. As “estrelas Michelin” são atribuídas aos restaurantes de acordo com o seu grau de qualidade.

### **3. JUSTIFICATIVA**

#### **3.2 Do tema**

O presente produto se justifica pela necessidade de se questionar sobre a diferença do número de homens e mulheres que são chefs de cozinha. Ainda, analisar quais os motivos que levam o ato de cozinhar ser, em sua maioria, dominado por homens quando colocada no âmbito profissional.

Além disso, os estudos realizados na área voltam-se para pesquisas teóricas que buscam justificar esse fato, baseando-se na divisão sexual do trabalho, conceito no qual se discute a forma em que a sociedade se organiza baseada em uma distinção assimétrica entre papéis de homem e de mulher no âmbito das carreiras profissionais. Segundo Bourdieu (2007) essa divisão perpetuou a ideia de que, enquanto as mulheres ficaram responsáveis pelos cuidados domésticos, aos homens reservou-se a função de trabalhar para o sustento da casa. Nesta pesquisa o olhar se volta para a forma de como essa divisão se deu na história da gastronomia profissional.

Nesse trabalho, busco analisar de que forma as estatísticas globais – como a lista de 50 melhores restaurantes e o número de profissionais mulheres com estrelas Michelin – se refletem dentro das cozinhas profissionais de Brasília. A escolha por elaborar perfis se justifica pelo fato de que as histórias de vida que emergem dos relatos das próprias personagens organizam todo o processo de entrevistas conferindo uma centralidade para essas mulheres. Dessa forma a voz e a memória das entrevistadas foram os fios condutores deste produto e, neste percurso, pude identificar alguns desafios que uma mulher assume no momento em que escolhe trilhar a carreira para se tornar uma chef.

#### **3.2 Das personagens**

A fim de analisar a atuação de mulheres nas cozinhas de Brasília, dei início as buscas por chefs de cozinha mulheres da cidade. Alguns nomes conhecidos já rondavam a minha cabeça, mas era preciso buscar mais referências, mapear uma diversidade de mulheres que atuam profissionalmente nas cozinhas da capital.

A escolha das chefs que compõe esse trabalho é baseada na pequena lista de mulheres que atuam nas cozinhas profissionais da capital. A pesquisa para o mapeamento envolveu,

principalmente, buscas na internet. Dessa forma, a maior parte das chefs apresentadas no livro já tiveram, ao menos uma vez, seu nome divulgado em algum site, geralmente, em críticas de gastronomia e resenhas de restaurantes. Além disso, algumas das chefs com quem conversei foram indicação de outras entrevistadas e esse aspecto é importante porque evidencia que existe uma rede entre essas mulheres.

Inicialmente, o produto seria composto apenas por mulheres que, atualmente, trabalhassem em restaurantes, mas as incursões a campo evidenciaram a diversidade de atuações femininas nas cozinhas, de modo que esse horizonte inicialmente previsto se ampliou, incorporando chefs de cozinha que não necessariamente atuam em cozinhas profissionais, embora trabalhem profissionalmente cozinhando. Isso foi importante para refletir, ao lado da atuação feminina nas cozinhas, sobre os contextos de formalidade ou informalidade do trabalho dessas mulheres.

Ao final do mapeamento, cheguei a dez nomes, que listo abaixo:

(identificar antes do nome do estabelecimento, o tipo – como fiz nos dois primeiros)

Rita de Cássia, da barraca de acarajé Acarajé da Rita;

Ana Paula Boquadi, do restaurante Buriti Zen;

Lídia Nasser, do Empório Árabe;

Inaiá Santana, da Quitutices;

Silma Ayres, Chef de cozinha;

Simone García, do Jámon Jámon;

Maria Elisa, Chef consultora na BRF Alimentos;

Raquel Amaral, Personal Chef;

Maria Amélia, da Maria Amélia Doces.

#### 4 OBJETIVOS

O objetivo do livro *Quem põe a mesa* é apresentar ao leitor a história de algumas mulheres que trabalham com gastronomia em Brasília e dar destaque para mulheres que conquistaram espaço em mais uma das profissões que são dominadas por homens. Construo os perfis com base em vivências pessoais e profissionais dessas chefs, a partir de relatos das mesmas sobre suas histórias de vida e trajetórias profissionais. Busco destacar a singularidade de cada uma, ao mesmo em que, conhecendo assas diferentes histórias, identifico padrões e variações que permitem refletir sobre os desafios particulares das mulheres que trabalham em cozinhas bem como a construção da desigualdade de gênero nessas carreiras.

A escolha pelo jornalismo literário se deu, justamente, para que as entrevistas conseguissem captar e transmitir, profundamente, o espírito de cada uma delas, além de trazer informações, o jornalismo literário proporciona ao leitor uma visão mais ampla do acontecimento, contando toda a história da personagem, nesse caso, sobre a sua carreira. Nesse contexto, o jornalismo literário vai além da abrangência dos fatos e, sim, ultrapassa os limites das informações. E, além disso, problematizando a enorme diferença entre homens e mulheres dentro das cozinhas profissionais. Por isso, as entrevistas focavam também na questão de gênero e os perfis trazem casos onde o machismo foi presenciado e, especialmente, destaca a forte e relevante presença feminina na trajetória de todas essas mulheres, onde figuras como mãe e avós, mostram-se essenciais.

## 5 REFERENCIAL TEÓRICO

### 5.1 Papai foi para a roça, mamãe foi passear

A teoria de divisão sexual do trabalho foi mencionada, pela primeira vez, na década de 1970, na França. Ele trata da maneira em que a sociedade organizou-se em uma lógica de divisão assimétrica do trabalho entre pessoas do gênero masculino e feminino. Bourdieu (2007) fundamenta que essa divisão segue uma lógica historicamente estabelecida, e com o passar dos séculos, perpetuou-se a ideia de que, enquanto às mulheres convêm os cuidados domésticos, como lavar, passar e cozinhar, aos homens estava reservada a função de trabalhar para o sustento da casa:

Enfim, as próprias mudanças da condição feminina obedecem sempre à lógica do modelo tradicional entre o masculino e o feminino. Os homens continuam a dominar o espaço público e a área de poder (sobretudo econômico, sobre a produção), ao passo que as mulheres ficam destinadas (predominantemente) ao espaço privado (doméstico, lugar da reprodução) (...) (BOURDIEU, 2007, p. 112-113)

O maior problema é que, quando questionadas as razões que levaram a tal divisão, logo descobrimos que nenhuma das respostas apresentadas por cientistas sociais são satisfatórias, apresentando origens vagas e inconclusivas, baseando-se em teorias facilmente derrubáveis. As principais teorias que discutem a essa desigualdade de papéis desempenhados entre homens e mulheres acabam, na maioria das vezes, resumindo o problema a questões biológicas, de forma que não pode ser alterado por mudanças sociais. Segundo Mies (1986), o determinismo biológico pode ser considerado “o obstáculo mais profundamente enraizado para a análise das causas da opressão e exploração das mulheres”<sup>4</sup>. Dessa forma, ainda segundo Mies (1968) “o trabalho da mulher de cuidar da casa e dos filhos é visto como uma extensão de sua fisiologia, do fato de que elas dão à luz a crianças, do fato de que a ‘natureza’ deu a elas um útero”<sup>5</sup>. No contexto desta pesquisa, isso veio a tona quando algumas das entrevistadas narraram ocasiões em que os companheiros de equipe demonstravam claramente

---

4 Traduzido do inglês, texto original: the most deep-rooted obstacle to the analysis of the causes of women's oppression and exploitation.

5 Traduzido do inglês, texto original: Thus, women's household and child-care work are seen as an extension of their physiology, of the fact that they give birth to children, of the fact that 'nature' has provide them with a uterus.

duvidar de suas capacidades de trabalho e, como disse Maria Elisa, muitas vezes isso refletia em sua autoconfiança:

Perdi as contas de quantas vezes escutei a pergunta ‘por quê você está aqui?’, no começo a pergunta era feita de forma doce, como se todos aqueles profissionais que estavam ali esperassem que eu fosse abandonar o barco muito em breve (...) cheguei a pensar por um tempo que eu não tinha motivação e talento o suficiente, ou que eu realmente tinha que procurar outra coisa pra fazer porque a cozinha era um ambiente muito hostil, aonde ninguém me aceitava por perto e eu me sentia constantemente diminuída e coagida. (Maria Elisa, em entrevista)

Bourdieu (2007) problematiza o fato de que a restrição das mulheres a atividades consideradas femininas está ligado, diretamente, à naturalização de determinadas características como sendo “femininas”, como por exemplo a paciência, a gentileza e a sensibilidade. De acordo com o autor, esses significados são aprendidos desde a infância, o que contribui ainda mais para a diminuição das possibilidades de atividades remuneradas “permitidas” às mulheres. Bourdieu cita ainda o fato que as profissões vistas como mais qualificadas são ocupadas por homens, enquanto os trabalhos não qualificados são atribuídos às mulheres:

Além do fato de que o homem não pode, sem derrogação, rebaixar-se a realizar certas tarefas socialmente designadas como inferiores (...) as mesmas tarefas podem ser nobres e difíceis quando são realizadas por homens, ou insignificantes e imperceptíveis, fáceis e fúteis, quando são realizadas por mulheres, como nos faz lembrar a diferença entre um cozinheiro e uma cozinheira, entre o costureiro e a costureira; basta que os homens assumam tarefas reputadas femininas e as realizem fora da esfera privada para que elas se vejam com isso enobrecidas e transfiguradas (BOURDIEU, 2007, p. 75)

A cozinha profissional é um ambiente – em grande maioria – ocupado pelos homens, e se configura através de uma inversão das posições anteriormente ocupadas pelo homem e pela mulher. Segundo Resende e Melo, “nesse ambiente, sua organização obedece e reflete uma estrutura social de dominação masculina e uma forma de violência simbólica”. Para Bourdieu (2007), o termo violência simbólica deve ser definido como um tipo singular de violência, ligado à validação da dominação masculina na sociedade. Esse tipo de violência não é física, mas afeta as vítimas – em sua maioria, mulheres – colocando-as em um papel de “dominada”, impondo a elas barreiras sociais.

A violência simbólica, para Bourdieu (2007), é uma das formas de se promover a dominação masculina. Segundo o autor, o conceito de dominação masculina coloca os homens em posição de sexo dominante, ou seja, os tornam responsáveis pelas posições de poder nas esferas social, política e econômicas. Assim, a dominação é responsável por bloquear o acesso das mulheres a determinadas posições na sociedade. Além disso, quando a

mulher ocupou o direito ao trabalho remunerado, uma nova questão surgiu: a “dupla jornada de trabalho”. Como explica Santos (2011):

O trabalho remunerado feminino trouxe a questão da "dupla jornada" e da divisão sexual do trabalho: as mulheres deveriam trabalhar fora de casa com a finalidade de angariar recursos para a manutenção de sua família e continuar a exercer as atividades de cuidado com a casa, atributo considerado próprio do seu "sexo" (SANTOS, 2011, p. 122)

No universo da gastronomia profissional, ponto central neste trabalho, busco apontar as razões que levam as mulheres a não conseguirem o mesmo destaque como cozinheiras profissionais em comparação com os homens estão em maioria nessa profissão. Nesse caso a dominação masculina surge delimitando o espaço da mulher dentro da cozinha, restringindo-o apenas às cozinhas de casa – em posição de “dominadas” – dentro do ambiente familiar, enquanto aos homens cabe o papel de chefs de cozinha profissionais, em restaurantes, como profissionais reconhecidos – em posição de dominantes.

## **5.2 Lugar de mulher é na cozinha?**

Os diferentes papéis atribuídos aos gêneros ficam evidenciados na divisão do trabalho, seja ele doméstico ou não. Essa divisão sexual emerge no cotidiano quando, rotineiramente, são proferidas frases como “lugar de mulher é na cozinha”, a qual explicita que tarefas referentes à alimentação da família estão associadas à figura feminina. A cozinha profissional como um ambiente “masculinizado”, segundo Barbosa (2011), nada mais é que a valorização e prestígio entregues a qualquer tarefa realizada por homens:

Homens e mulheres, desde que o mundo é mundo, sempre estiveram presentes nas cozinhas e envolvidos no preparo de alimentos. Mas sempre estiveram em cozinhas diferentes. As mulheres nas cozinhas das “casas”, os homens nas cozinhas das “ruas”. Ou seja, mulheres cozinhavam e cozinham para a família. Homens cozinhavam e cozinham para pessoas estranhas em restaurantes, castelos e palácios de governo. Os homens sempre foram chefs e as mulheres cozinheiras. (BARBOSA, 2011, p. 188)

Segundo Barbosa (2011), essa divisão está relacionada à visão de inferioridade atribuída ao trabalho doméstico, ou seja, entre elas está a tarefa de cozinhar para os membros da família e isso se dá pelo fato de que são tarefas realizadas por mulheres desde seus primórdios, segundo a autora, no Brasil, “a cozinha sempre foi o espaço dos ‘inferiores estruturais’ – escravas, empregadas e mulheres” (BARBOSA, 2011, p.188).

No momento em que isso passou a ser reconhecido como uma profissão enobrecida, os homens foram os primeiros a ganhar destaque. Existem, dentro da alta gastronomia, diversos

motivos os quais os seus percussores acreditam serem suficientes para explicar a falta de mulheres na profissão. A principal, que não se restringe apenas ao ambiente de restaurantes, é a falta de flexibilidade das jornadas de trabalho na cozinha profissional, fato que acaba penalizando e afastando mulheres do ramo porque elas, além de terem de se dedicar à profissão, dentro do conceito de divisão sexual do trabalho, ainda são cobradas por uma dupla jornada, a qual eventualmente inclui a criação dos filhos e as tarefas domésticas. Motivo que leva a colocar em destaque a estrutura militarizada de uma cozinha de restaurante, que geralmente é composta por hierarquia e disciplina, ponto que, baseado em estereótipos machistas de gênero, aponta que mulheres “não aguentam”, tanto fisicamente como psicologicamente, a pressão desses ambientes. Os estereótipos impostos sobre as mulheres que trabalham em cozinhas de restaurantes – e em todas as esferas sociais da profissão – passam a imagens de que elas são menos capazes, menos resistentes, menos respeitadas e, conseqüentemente, são levadas menos a sério. Além disso, se portar de forma mais impositiva e rigorosa causa estranhamento, justamente por fugir do que é imposto ao sexo feminino desde o nascimento: doçura e delicadeza. Essa sequência de fatores restringe a atuação das mulheres na cozinha, quem são delegadas a tarefas mais simples – ou menos reconhecidas – e, conseqüentemente, são afastadas dos cargos de chefia.

Os estereótipos, segundo Stuart Hall (1997), são formas de dominação e poder. Em *The Work of Representation*, o autor expõe o poder cultural e simbólico que esses estereótipos tem de hierarquizar, classificar e excluir – ou colocar em posições inferiores – tudo aquilo o que é diferente. Silma Ayres, uma das entrevistadas, destacou: “são poucas as mulheres dentro das cozinhas profissionais e, as únicas que lá estão, são enviadas para a confeitaria”. Essa associação exemplificou o que foi colocado a respeito dos estereótipos. Dentro da culinária, a praça da confeitaria é considerada a parte mais delicada da gastronomia, ou seja, como a delicadeza e a sensibilidade é associada ao feminino, são poucos os homens que assumem a posição de confeitoiro, Silma ainda completa: “como eu sou pequena e mulher, foi difícil que notassem que eu me sairia bem na praça quente (fogões), pros homens é inaceitável que eu consiga, por exemplo, limpar 20 quilos de costela”.

Hoje, as poucas chefs de cozinha mulheres que possuem reconhecimento da grande mídia, costumam se posicionar contra essas imposições de gênero na profissão. Além de se provarem competentes em relação a gastronomia, atuam em causas feministas, como é o caso de Paola Carosella, chef argentina – residente no Brasil – e jurada do *reality show Masterchef*. Carosella usa a sua visibilidade para levantar pautas de gênero, principalmente a respeito da força que tem a mulher que escolhe a gastronomia como profissão. Sobre os estereótipos



atribuídos as mulheres que trabalham em cozinhas profissionais, em *Todas as sextas*, seu livro, a chef exemplifica com um pouco da sua história:

Segundo Bernard, eu, por ser uma jovem de classe média e sobretudo por ser mulher, acabaria massacrada pelos cozinheiros brutos que trabalhavam naquela cozinha. Para eles, a cozinha era um trabalho como outro qualquer. Não um sonho de vida, apenas um meio de sobreviver. Ninguém compartilharia conhecimento comigo nem teria paciência nem entenderia por que uma menina como eu, com tantas possibilidades de escolha, queria trabalhar aqui. (CAROSELLA, 2016)

Maria Elisa Araújo, uma das entrevistadas, escreveu em seu blog<sup>6</sup> que, assim como Paola Carosella, sofreu com a inferiorização da profissão, algo que vai à contramão da glamourização atrelada aos chefs de cozinha:

Moramos num país aonde trabalhar em restaurante ainda é considerado subemprego, aonde muita gente acha que lugar de mulher é só na cozinha de casa e que, se ainda assim você quiser ser cozinheira, é porque você não tem mais nenhuma alternativa na sua vida profissional.

Paola Carosella, que recentemente trocou o avental pelos microfones dos programas de televisão, aponta o que foi dito por muitas das entrevistas para a produção desse trabalho: dentro das cozinhas profissionais, a mulher não tem outra opção a não ser criar uma armadura para se proteger do machismo na carreira. “Eu achava que meu único atrativo era ser uma guerreira, uma cozinheira forte, uma trabalhadora incansável” (CAROSELLA, 2016). Apesar disso, Paola Carosella ressalta a importância, para ela, da cozinha e da gastronomia como objeto de empoderamento. Em entrevista ao canal da *Youtuber* Jout Jout Prazer<sup>7</sup>, Carosella voltou ao assunto, completando a fala: “Quando a gente fala em empoderamento feminino, a última coisa em que se pensa é mandar a mulher para a cozinha, mas eu sempre me senti muito poderosa na cozinha, muito mais do que de salto ou maquiagem”.

Bel Coelho, chef do restaurante Clandestino, em São Paulo, é um dos nomes mais conhecidos da gastronomia nacional. Ela, assim como Carosella, além de chef, faz parte da militância feminista e, vez ou outra, protagoniza discursos importantes sobre o tema, principalmente nas redes sociais. Em 2018, Coelho utilizou a sua conta na rede social *Instagram* para mostrar o lado por traz da glamourização da profissão. Em certa ocasião, uma cliente teria ido ao seu restaurante e dito não ter gostado da “cara de sono” da chef, em resposta, Bel Coelho publicou uma foto com a seguinte legenda:

---

6 Disponível em: <<https://marearaujo.com/2017/08/31/prezada-cozinheira-nao-se-desculpe-por-ser-mulher/>> Acesso em: 12 de junho de 2018.

7 Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=6-8ljPeBtGs>> Acesso em: 12 de junho de 2018

#Selfie antes de arrancar a maquiagem me fez lembrar que essa semana ouvi dizer que tenho cara de sono. A crítica veio de um cliente do ramo da gastronomia e estava comendo o menu dos orixás dessa semana. Gostou da maior parte do menu com exceção do arroz de rabadá que achou sem sal e a minha cara de sono. Primeiramente, fiquei injuriada, mas em poucos momentos notei que essa pessoa tem toda razão. Sim, devo andar com uma tremenda cara de cansada a torto e à direita. Acho que esse é ainda um direito garantido, principalmente a mulheres que trabalham pelo menos 12 horas por dia e tem dois filhos (um de 1 ano que acorda todo dia às 6 da matina e um de 4 que vem toda noite pra minha cama) para criar e educar. Além do meu trabalho normal e dos meus pequenos, me dedico também a algumas lutas que julgo importantes para transformar nosso brasil num país mais justo e democrático para meus filhos e para todos. Mas sinto em dizer que do jeito que a coisa anda, muito bem obrigada por um lado, e muito catastrófica na conjuntura política, meu ritmo não vai mudar. Vou seguir trabalhando muito, lutando e resistindo para construir um cenário mais democrático e justo em varias esferas e em todas que eu puder tocar. Posso melhorar o tempero do arroz, mas a cara vai seguir assim, ora com sono, cansada, frustrada, ora maquiada, feliz e natural. (Posteriormente observado: os colegas do nosso ramo são os primeiros que deveriam demonstrar empatia pelos nossos perrengues, mas infelizmente são sempre os mais animados em te tacar a primeira pedra, né, não? É assim em todo meio?)<sup>8</sup>

Ainda que, em sua maioria, as mulheres que seguem a profissão de chef de cozinha reconheçam a gastronomia como algo que deva ser relacionado e discutido dentro das pautas feministas, em minha pesquisa encontrei casos diferentes. Conversei sim com algumas chefs que se declararam militantes feministas, como Silma Ayres, Maria Elisa Araújo e Raquel Amaral, mas também tive contato com algumas mulheres que não falaram abertamente sobre o assunto ou que não reconhecem o seu destaque na carreira como uma conquista de gênero. Encontrei, inclusive, chefs de cozinham que reproduziam frases originárias de um machismo intrínseco, chefs que, em suas cozinhas, não contava com nenhuma funcionária mulher – mesmo que não propositalmente. Entretanto, todas essas mulheres, conscientemente ou não, não puderam esconder o protagonismo que exercem dentro do universo da gastronomia e muito menos foram capazes de diminuir a força existente por cada uma de suas histórias.

### 5.3 De mãe para a filha

No Brasil não foram europeus ou os nobres chefs os responsáveis pelo nascimento da gastronomia, isso se deu através dos conhecimentos populares e das mãos de cozinheiras sem qualquer estudo formal, mas com muito conhecimento.

Desde a "descoberta" do Brasil, em 1500, as trocas culturais entre negros, portugueses e índios promoveram a miscigenação que deu origem à culinária brasileira. Cascudo (2004) afirma, em seu livro "História da Alimentação no Brasil", que a mulher indígena foi primeira

---

<sup>8</sup> Disponível em: <<https://www.instagram.com/p/Bf7dP7xlcQF/?hl=pt-br&taken-by=belcoelho>> Acesso em: 12 de junho de 2018

cozinheira do Brasil, que eram encarregadas de alimentar os portugueses com ingredientes tradicionais dos povos que aqui viviam, dessa forma se deu a primeira fusão entre a comida europeia e a indígena. Logo depois, o povo negro africano “trouxe não só os seus pratos naturais, de origem africana, como modificou para melhor, introduzindo os seus condimentos, a cozinha indígena e a portuguesa” (CASCUDO, 2004). Segundo o autor:

Quem faz a comida tempera ao seu paladar. Paladar corresponde ao Timbre, fisionomia da Percepção. O povoador português comeu das mãos indígenas e africanas mas a mulher portuguesa apareceu e plasmou a cozinha colonial à sua imagem e semelhança. Iniciou o complexo do Sal. “Tempero” é o Sal. “Boa mão no Sal”, apregoava a excelência em que nos viciamos. (CASCUDO, 2004, p.7)

Na era colonial, as mulheres negras passaram a exercer, compulsoriamente, essa função, nas casas dos senhores de engenho. Com a abolição da escravatura, grande parte das mulheres tornaram-se livres comprando a liberdade com dinheiro vindo do trabalho na cozinha, ou com a venda de quitutes que faziam e vendiam em comércio ambulante.

As receitas, transmitidas de mulher para mulher, de mãe para filha, por muito tempo foram – e em alguns casos ainda são – heranças carregadas de significado e história. Segundo Dutra (2014) “este processo faz parte, ou fez durante muito tempo, do processo de socialização da maioria das mulheres em nossa sociedade.”. A autora destaca a importância dos cadernos de receitas para a construção da identidade feminina e a manutenção das redes sociais informais ou das demandas do cotidiano doméstico e familiar, como cartas e receitas culinárias:

Por se situar no campo de ação feminino, lidando com um saber doméstico fortemente ancorado na prática, alguns autores (op.cit.) destacam estes textos culinários como janela alternativa para a expressão individual das mulheres. Ao mesmo tempo são objetos que seguem a linhagem feminina daquele grupo: Leong (2013) fala-nos de situações que envolvem a autoria múltipla, ou colaborativa de descendência matrilinear. (DUTRA, 2014, p. 5).

Para Santos (2011), a constituição da identidade brasileira está marcada nos registros manuscritos sobre a constituição da sua cozinha e de sua alimentação, como narrativa das mudanças históricas, sociais e econômicas ocorridas no país, assim como a formação da identidade feminina, a partir da construção dos cadernos de receitas.

Em todas as entrevistas realizadas para produção desse trabalho a figura materna foi citada, inclusive em casos no qual a entrevistada afirma que sua paixão pela gastronomia não é proveniente de qualquer relação com mães ou avós – e mesmo nessas situações, elas reconhecem a importância dessas figuras para o caminho de uma chef de cozinha.

#### 5.4 Jornalismo sensível

Para o livro, optei por contar as histórias das entrevistadas em formato de perfis. Esse gênero do jornalismo literário onde história de vida de uma pessoa – nesse caso a vida das chefs entrevistadas – é o foco do texto, que deve conter detalhes relevantes que a diferencia das demais pessoas, podendo ser sobre a vida inteira do perfilado ou apenas de um acontecimento. O perfil se diferencia da biografia, segundo Vilas Boas, pois:

Diferentemente das biografias em livro, em que autores têm de enfrentar os pormenores da história do biografado, os perfis podem focalizar apenas alguns momentos da vida da pessoa. É uma narrativa curta tanto na extensão (tamanho do texto) quanto no tempo de validade de algumas informações e interpretações do repórter. E é de natureza autoral. (VILLAS BOAS, 2003, p. 13)

Para Christofolletti, Hildebrand e Ormaneze (2015), o perfil pode conter das mais variadas técnicas de narração, como descrição e narração. Entretanto, segundo os autores, o perfil não pode deixar de lado nem o lado jornalístico, nem o literário, visto que se um perfil foca apenas em uma dessas facetas “corre-se o risco de gerar um resultado que tenda para a literatura ficcional ou para um texto jornalístico convencional, sem nenhum apelo narrativo”.

O jornalismo literário, onde, como o próprio nome diz, baseia-se em transformar o jornalismo convencional em literatura, foi utilizado a tentar transmitir o significado por trás de cada uma das entrevistas, ultrapassando as barreiras do jornalismo convencional. Segundo PENA (2008), o literário é capaz de fazer com que isso aconteça utilizando-se do que o autor chama de “estrela de sete pontas”, são elas:

Potencializar os recursos do jornalismo, ultrapassar os limites dos acontecimentos cotidianos, proporcionar visões amplas da realidade, exercer plenamente a cidadania, romper as correntes burocráticas do lead, evitar os definidores primários e, principalmente, garantir perenidade e profundidade aos relatos (PENA, 2008, p.13).

Ao narrar a vida dessas mulheres busquei, através da riqueza de detalhes, expor para o leitor o caminho que elas trilharam até o momento atual. Segundo Vilas Boas:

Os perfis cumprem um papel importante que é exatamente gerar empatias. Empatia é a preocupação com a experiência do outro, a tendência a tentar sentir o que sentiria se estivesse nas mesmas situações e circunstâncias experimentadas pelo personagem. (VILLAS BOAS, 2003, p.14)

A intenção era as aproximar de quem lê os perfis através da narrativa, trabalhando justamente com aspectos sensíveis, mobilizando a sensibilidade dos leitores sobre aquilo que tradicionalmente é invisibilizado. Dessa forma, busquei – através da sensação de empatia –

criar um vínculo entre o leitor e os perfilados, de forma em que quem leia o livro sintasse parte da história dessas chefs de cozinha.

## 6 METODOLOGIA

Esse tópico tem como objetivo explicar de que forma o produto foi desenvolvido, desde o momento de estruturação à etapa de pós-produção. Além disso, descreverei de que forma encontrei e entrei em contato com as perfiladas, assim como destacarei alguns pontos importantes na entrevista de cada uma delas.

### 6.1 Estrutura

Quando tive o *insight* sobre o tema do meu Trabalho de Conclusão de Curso, a estrutura em que ele seria apresentado parecia constitutiva do próprio objeto. A forma de escrita em perfis foi pensada desde o início como metodologia importante para destacar o protagonismo de cada mulher. O recorte geográfico no Distrito Federal também parecia central, sobretudo para visibilizar atuações femininas nas cozinhas fora do eixo mais conhecido do Sul e Sudeste do país. Ao lado dos perfis, concebi o livro ilustrado com fotografias dessas mulheres e de seu trabalho. Isso me pareceu importante porque, em tempos de redes sociais, imagens de pratos coloridos, deslumbrantes e visualmente apetitosos são compartilhados todos os dias e a experiência de degustação se inicia visualmente, o que chamamos de “comer com os olhos”. Além disso, segundo Sabbag (2014):

Utilizando o repertório de imagens criadas por meio das experiências gustativas até então vivenciadas, o receptor pode armazenar em seu sistema perceptivo um repertório de imagens que podem fazê-lo rememorar o sabor que o alimento tem. Observa-se, assim, que a percepção humana carrega os sabores e aromas como algo tão forte que a imagem do alimento pode ser rememorada e interpretada. (SABBAG, 2014, p. 18)

Entretanto, poucas vezes os chefs por trás dessas apresentações estão em evidência – principalmente quando não são reconhecidos pela mídia. Por esse motivo, acredito que as

fotografias no livro são relevantes para trazer identidade aos perfis, apresentando as chefs e a sua forma de cozinhar.

O primeiro passo era mapear as mulheres com quem eu iria conversar. Decidi por 13 mulheres, inicialmente. No começo, o objetivo era trabalhar com mulheres que comandam cozinhas de grandes restaurantes do DF, mas quando dei início ao mapeamento percebi que este recorte poderia conter um viés de classe, e o trabalho deveria se enriquecer e se complexificar abrindo o leque para chefs de pequenos restaurantes, barracas e chefs que sequer trabalham em algum lugar fixo ou no mercado formal.

O mapeamento foi realizado através da internet e, em alguns casos, encontrei os nomes por recomendação: “eu tenho uma amiga...”. Para encontra-las, buscava no *Google* palavras chave como “chefs mulheres em Brasília”, “mulher e gastronomia Brasília”, “chefs de sucesso em Brasília”, dessa forma, geralmente, as encontrava através de matérias em veículos de imprensa da cidade, ou através do próprio perfil pessoal e páginas profissionais no Facebook. Além disso, duas delas (Inaiá e Lídia Nasser) foram contatos passados pela mesma assessoria de imprensa enquanto eu tentava contato com a chef Mara Alcamim, do restaurante Universal Dinner – que não chegou a ser entrevistada por não ter disponibilidade de agenda.

O segundo passo se deu pela elaboração da entrevista – método escolhido para a construção dos perfis. Para isso, assisti séries e entrevistas com chefs de cozinha onde, através de suas histórias, passei a captar perguntas que poderiam organizar e tematizar o texto para além dos dados básicos de cada uma (nome, carreira, etc). Optei pela realização de entrevistas semi-estruturadas – aquela em que o entrevistado é livre para construir sua resposta (Laville e Dione, 1999, p.188-190). Esse modelo de entrevista é guiado por pautas, onde o entrevistador se baseia em uma relação de pontos relevantes, que podem ser explorados mais a fundo durante a entrevista. Nessa modalidade, o entrevistador tem a liberdade de fugir do roteiro, fazendo perguntas que podem surgir durante a conversa, seguindo um roteiro pré-estabelecido, mas na ordem e com a profundidade que quiser. As perguntas estabelecidas no roteiro inicial eram divertidas e, muitas vezes, fizeram as chefs refletirem sobre aspectos pessoais que nunca antes haviam se questionado a respeito.

Com os nomes mapeados (alguns surgiram durante o processo ou, por algum motivo, precisaram ser substituídos) e a entrevista elaborada, o próximo passo foi entrar em contato com as chefs. Seja através da assessoria, por e-mail, *wathsapp* ou telefone o texto era sempre o mesmo:

Oi (nome da chef), tudo bem? Meu nome é Leticia, sou estudante de jornalismo na UnB e estou na reta final do curso, produzindo o meu trabalho de conclusão. Para

isso, como projeto final, irei fazer um livro sobre a representatividade da mulher como Chef de cozinha em Brasília. A ideia é apresentar perfis contando a história de cada uma delas, ilustrados com fotografias. Entro em contato pois seria uma honra contar com você como personagem desse trabalho, você aceitaria?

O principal objetivo do trabalho é dar foco para a questão de gênero, visto que essa profissão - apesar dos estereótipos de que "lugar de mulher é na cozinha" - é, em grande parte, dominada por homens. Inicialmente o livro tem como título "Qual receita conta a sua história?" e seria uma grande honra contar com você como personagem dessa série fotográfica.

A entrevista precisa ser presencial, com uma conversa que gira em torno de 40 minutos a 1 hora, no máximo. As fotos podem ser tiradas no momento da entrevista, mas preferencialmente durante o turno de trabalho da chef, de forma que representem a essência real dela em seu momento na cozinha.

Desde já, agradeço a atenção!

Inicialmente todas aceitaram o convite e elogiaram a iniciativa. As coisas, geralmente, começavam a se complicar no momento de marcar a entrevista. Ana Paula Boquadi foi a primeira com quem entrei em contato, por telefone, mas preferiu que eu a encontrasse antes para explicar melhor os detalhes do meu trabalho. Marcamos o encontro para a entrevista e as fotos foram tiradas em um dia separado, durante um evento que ela promoveria em seu restaurante.

Já Inaiá e Lídia Nasser foram contatadas através da mesma assessoria. A chef da Quitutices me atendeu rapidamente, mas Lídia – que cuida de cinco restaurantes – precisou remarcar o encontro três vezes. As fotos de ambas também foram tiradas no momento da entrevista. Silma Ayres foi indicação de Inaiá, são amigas de faculdade. Entrei em contato com ela depois de algum tempo e a chef aceitou o convite no mesmo instante, marcando a entrevista para o dia seguinte.

Para conversar com Raquel Amaral entrei em contato por *whatsapp*. Ela foi uma das chefs com quem tive menos dificuldade de agenda ou demora na comunicação. Sempre respondendo rapidamente, Raquel combinou de nos encontrarmos em sua casa no dia seguinte ao contato. Marquei com Maria Amélia através de sua assistente e, apesar da demora para conseguir um espaço para mim em sua agenda, ela se prontificou a conversar comigo e demonstrou estar muito animada com o trabalho.

Tentei contato com a Rosa, do Acarajé da Rosa, diversas vezes. Ela concordou em conversar comigo, mas nunca deu certeza sobre um horário ou me respondeu se eu poderia fotografá-la ou não, o que fez com que desmarcássemos várias vezes. Entretanto, enquanto pesquisava sobre ela na internet, acabei chegando a uma pequena resenha sobre o Acarajé da Rita e, durante o primeiro contato – por telefone –, Rita de Cássia se mostrou muito disposta a participar. Eu não precisei explicar nada por telefone, apenas perguntei se poderia conversar

com ela para um trabalho de faculdade e ela, entusiasmada, respondeu: “você não pode, você deve! Venha aqui hoje”, e assim o fiz.

Cheguei a Simone Garcia através de uma matéria que falava sobre o novo cardápio de seu restaurante. Tentei ir algumas vezes até o local, mas nunca encontrava com a chef. Tentei telefonar algumas vezes, mas ela também nunca estava e os funcionários não eram autorizados a passar o contato dela, até que um dia eu consegui. Remarcamos algumas vezes, por problemas pessoais da perfilada, mas finalmente acabamos definindo uma data.

O nome de Maria Elisa foi recomendação de uma colega de trabalho, elas eram amigas de infância. Consegui contato com ela por e-mail e combinamos a entrevista para dali a uma semana, quando ela voltaria de uma viagem à trabalho. Nayane, por sua vez, foi a última entrevistada, com a agenda cheia precisou remarcar algumas vezes, mas conseguimos conversar – não sem emoção, pois, antes da entrevista, o pneu da chef furou.

Além de Rosa, entrei em contato com algumas chefs com quem não consegui falar. Mara Alcamin aceitou ser personagem do trabalho, mas sua assessoria nunca conseguiu definir um dia para a entrevista, “quanto à Mara, a notícia não é muito boa... Ela está sem agenda pelos próximos meses. Pedi desculpas e desejei sucesso!” disse a assessora, através do *whatsapp*. Outra pessoa com quem eu gostaria muito de ter conversado, mas não consegui, foi a Rosa, do Kiosky do Rosa, um famoso churrasquinho no Cruzeiro. Ela nunca estava no estabelecimento quando eu telefonava e suas funcionárias não podiam passar o seu contato direto. Mesmo dizendo que dariam meu número a ela eu nunca obtive uma resposta.

## 6.2 Entrevistas

- **Ana Paula Boquadi**

Conversamos em uma das mesas de seu restaurante, o Buriti Zen, enquanto ele estava fechado para o público. Em todas as vezes em que conversamos, Ana me tratou com muito gentileza. Como foi uma das primeira com quem entrei em contato, ainda pedia desculpas por incomodar, o que ela sempre rebatia com “relaxa, flor!”. Durante a entrevista – a qual o seu sócio acompanhou – ela se mostrava muito inspirada e pausava constantemente, parecendo refletir consigo sobre as suas respostas.

Ana Paula Foi a única que falou – muito – sobre a sua forma de cozinhar. A entrevista durou cerca de 40 minutos e nela a chef deu destaque para a alimentação saudável, me contou



curiosidades sobre os ingredientes que usa e falou muito sobre seus princípios, sobre os agricultores de quem ela compra suas verduras e sobre as propriedades nutricionais dos alimentos vindos do cerrado.

As fotos foram tiradas durante uma feira de alimentação saudável promovido por Ana em seu restaurante, o menu foi pensado para aquela ocasião, onde pequenos produtores foram convidados para expor seus produtos em uma pequena feira. Em dia de racionamento de água, a chef não perdeu o bom humor, a cozinha estava lotada, mais de 10 pessoas trabalham em conjunto em um pequeno espaço e Ana os comandava com maestria. Diversas vezes subia até o salão para dar ordens a todos, mas descia correndo para os afazeres. Mal tivemos tempo de conversar esse dia e as fotos foram tiradas em seu momento de trabalho, visto que ela não tinha tempo nem de posar para ser fotografada. Apesar da correria, a calma e paciência de Ana Paula não desapareceram.

- **Inaiá Sant’Ana**

Inaiá combinou de me encontrar em sua loja, a Quitutices. A conversa não foi longa, durou cerca de 30 minutos, mas foi rica em detalhes a respeito da vida da chef. Muito educada, respondeu a todas as perguntas e tirou fotos com bastante descontração, a conversa fluiu tranquilamente. Inaiá não se declara feminista e nem afirmou ter sofrido com machismo na cozinha. Foi nesse momento em que notei que nem todas as chefs responderiam a minha expectativa de ouvir histórias de mulheres que venceram esse mal em suas profissões, mas notei que era a oportunidade para que eu percebesse, na fala de cada uma delas, de que forma trilharam seus caminhos em busca do protagonismo na profissão.

- **Lídia Nasser**

A entrevista com a chef Lídia foi uma das mais difíceis. Apesar de muito simpática, diferente das outras chefs, ela não respondeu muito mais do que exatamente o que era perguntado. Enquanto as outras entrevistadas demoravam cerca de um a dois minutos para responder algumas questões, Lídia era objetiva e para deixa-la mais à vontade precisei fugir do roteiro, perguntando sobre os detalhes de suas histórias.

A chef, também, foi a que menos falou sobre a gastronomia de forma “romantizada”. Ela, em diversos momentos, fez parecer que estar na carreira era apenas uma herança dos

negócios da família libanesa. A entrevista, que fora remarçada algumas vezes por conta da agenda da chef, foi a mais curta de todas, com cerca de 20 minutos. E, assim que acabou, a chef correu para outro compromisso.

Lídia também não se posicionou como feminista e, em sua fala, reproduziu alguns estereótipos impostos pelo machismo, como “a mulher é mais sensível (em relação à gastronomia)” e “somos mais adaptáveis por que precisamos sempre agradar a família”. Mas, apesar desses aspectos, mostrou em sua fala – e em sua história – características de uma mulher empreendedora, forte e determinada, embora diga que deva isso à uma herança do “sangue árabe”, não a mérito próprio.

- **Raquel Amaral**

Raquel foi uma das chefs com quem tive maior facilidade de marcar o encontro. Após enviar a mensagem padrão, ela respondeu prontamente: “Olá, tudo bem! Acho ótimo e estou à disposição, pode ser amanhã?”. Fui pega de surpresa – e acostumada a uma considerável espera pela respostas das outras chefs – perguntei horário e local para, só então, Raquel perguntar o meu sobrenome. Para criar mais confiança, visto que a conversa seria marcada na casa da *personal chef*, enviei alguns dos perfis que já estavam prontos e, assim, combinamos o encontro.

Não posso dizer que precisei entrevistá-la, logo na primeira pergunta Raquel contou longamente sobre a sua história e, quando percebi, metade das perguntas já haviam sido respondidas. A entrevista com ela foi uma das mais longas, ela me contou sobre a sua família, sua antiga profissão e sua participação no programa *The Taste*. Raquel também falou sobre a sua orientação sexual, ela, que é casada com uma mulher, precisou lidar com alguns desconfortos durante as gravações do reality show: “me questionaram porque eu contei, já no primeiro episódio, que era casada com uma mulher! Eles perguntariam isso se eu, durante a história que estava contando, tivesse mencionado ‘o meu esposo’ e não ‘a minha esposa’?”.

Raquel então me contou sobre a sua festa de casamento, sobre os seus pratos favoritos, sobre os seus bichinhos de estimação e até queria me apresentar ao seu sobrinho, que tem a minha idade.

- **Silma Ayres**

Silma desde o início se mostrou muito interessada em meu projeto. “Quando você me convidou eu contei até para a minha mãe”, disse. A mais jovens entre as entrevistadas também foi a com o currículo mais extenso, recém-formada em gastronomia, a chef já trabalhou em vários restaurantes no Brasil e na Espanha.

Ela também foi uma das perfiladas que mais tocou em assuntos relacionados às questões de gênero, contando sobre diversas situações em que enfrentou de frente o machismo a cozinha profissional. Feminista, ela também apontou um detalhe que eu não havia me questionado quando pensei escolhi o tema desse trabalho: a sororidade entre as chefs de cozinha.

A entrevista foi a mais longa entre todas, com cerca de 1h30 de conversa. As fotos dela foram tiradas no momento da entrevista, mas, como não tínhamos acesso a uma cozinha, ela preferiu me enviar fotos dos pratos que já havia feito antes.

- **Maria Amélia**

No início da entrevista ofereceu-me café, doces e bolo – de mandioca, um dos mais deliciosos que já comi em minha vida. Ela parecia acostumada a entrevistas, e foi quem mais evocou a ancestralidade feminina em suas falas, fazendo questão de ressaltar as mulheres que foram tão importantes para o sucesso em sua carreira: suas avós de criação, a mulher com quem ela aprendeu a fazer bolos decorados, suas amigas e, também, falou sobre suas filhas, que seguem a carreira da mãe.

Mesmo assim, Maria Amélia não se afirmou feminista, nem deu muita abertura para perguntar sobre o tema. As perguntas que remetiam ao assunto acabavam sendo contornadas com alguns fatos de sua vida e frases padrões, como “pra mim a cozinha é lugar de todo mundo”. Maria Amélia diz dever muito de sua carreira ao marido que, segundo ela, foi quem esteve ao seu lado sempre. Talvez por não querer tirar esse mérito de seu companheiro, ela não discuta tão enfaticamente o machismo dentro da cozinha ou reconheça o seu protagonismo na carreira gastronômica como uma conquista no âmbito de gênero. Além disso, a doceira diz nunca ter sofrido com o fato de ser mulher na gastronomia profissional, isso pode se dever ao fato de que, desde sempre, ela foi dona de seu próprio negócio.

A conversa durou cerca de 30 minutos, e rendeu um dos perfis que mais gostei de escrever. O lugar escolhido – a sede da confeitaria Maria Amélia Doces – era elegante, com lustres enormes e móveis de madeira rústica, sofisticados, as maquetes dos bolos de casamentos faziam parte da decoração.

- **Rita de Cássia**

Quando cheguei para a entrevista de Rita ela ainda arrumava as coisas em sua tenda para começar a vender os acarajés. Ela me recebeu de forma calorosa, muito animada com o meu trabalho e, assim que lembrou que seria fotografada, fez questão de se maquiar. A conversa foi bastante produtiva. Rita abordou temas como religiosidade e a mulher negra na sociedade, pontos que, até então, não haviam aparecido em nenhum relato.

Enquanto conversávamos, Rita montava e vendia seus acarajés, tratando todos os clientes como se fossem conhecidos. Além disso, fazia piada de tudo e, a todo o momento, ressaltava a importância de Deus na sua vida, como quando me contou sobre o assalto que havia acontecido em sua casa, pouco tempo atrás, onde tudo fora levado e, mesmo assim, ela encarou com muito otimismo: “acredito que os ladrões levaram um peso, toda a energia ruim que estava lá, graças a Deus”.

Mesmo sem se declarar feminista, Rita falou muito sobre como a mulher vem ganhando destaque na sociedade, se descobrindo capaz protagonizar a sua própria história. Rita também me explicou, pacientemente, sobre a sua religião (Candomblé), contando sobre as histórias dos Orixás e a relação deles com o acarajé. Essa relação entre comida e religiosidade emergiu significando o próprio trabalho de Rita, ela foi a única das entrevistadas que citou a religião como propósito em seu trabalho. Borges (2008), explica em sua tese a relação do acarajé com a religiosidade:

O bolinho de feijão é comida ritual vinculada ao culto de Iansã, orixá do corpo perfeito, que rege o fogo, ventos, trovoadas e tempestades. Guerreira do corpo de fogo, Oiá-Iansã traduzida num dos versos do seu oriki como: “leopardo que come pimenta crua” em ioruba: “ekun ti njé ewe até”. (BORGES, 2008, p.22)

No contexto da entrevista, isso se mostra na “promessa” que Rita diz ter feito para Oiá, seu Orixá, para ela, o acarajé vai muito além do que uma fonte de renda, “hoje em dia eu poderia largar o acarajé, mas ele foi passado da minha avó para a minha mãe e dela para mim, é uma tradição que eu não quero deixar morrer”, contou.

- **Simone Garcia**

Simone, diferente das outras perfiladas, começou mais tarde a sua carreira na gastronomia. Nossa conversa aconteceu em seu restaurante, o pequeno e charmoso Jámon Jámon, um pequeno pedaço da Espanha em Brasília.

Assim que cheguei a chef perguntou se eu não tinha um casaco, visto que estava frio, brigou comigo por conta do meu prazo apertado para a entrega do TCC e brincou, “eu sou muito mãe, né?”. Nossa conversa durou 40 minutos e foi cheia de detalhes sobre os acontecimentos que levaram ela a estar onde está hoje. Falou muito sobre a sua carreira como jornalista, sobre o seu doutorado na Espanha e sobre a sua paixão por esse país.

Simone foi a única que se emocionou ao falar sobre a mulher na cozinha, com os olhos marejados, ela me disse que nunca havia parado para pensar sobre sua relação com a gastronomia por esse lado. A chef, que tem marido fotógrafo, pediu para que ela mesma produzisse as fotos e me mandasse em outro momento, aceitei, claro.

Durante a entrevista, pude observar que Simone tem uma equipe composta só por homens. Questionada sobre as dificuldades de liderar, ela disse que com essa equipe não teve muitos problemas. A chef não se declara feminista e não reproduziu falas sobre o machismo na cozinha profissional e, apesar de citar casos onde teve a sensação de falta credibilidade por parte dos homens, não reconhece que reproduz um machismo estrutural dentro de sua própria cozinha.

- **Maria Elisa**

Encontrei-me com a Maria Elisa em uma tarde de sábado, em sua casa, uma escola de Yoga na Asa Sul. Lá conversamos sobre as suas experiências profissionais e sobre o machismo na gastronomia. Maria Elisa se declarou feminista e, de forma descontraída, me contou de que forma lida com isso todos os dias em seu trabalho. A chef comentou sobre a forma em que a mulher vai, aos poucos, se tornando cada dia mais fechada dentro do ambiente de trabalho e isso se reflete em sua expressão: cara fechada, aparência séria, jeito agressivo e impaciente.

Maria Elisa disse que, quando notou que estava “entrando no personagem demais” quando ia para a cozinha, precisou repensar a sua atitude. “Era o único jeito de ganhar respeito, mas eu sou uma pessoa completamente diferente dentro e fora da cozinha”, contou.

As fotos também foram enviadas por ela, visto que, como a entrevista fora em sua casa e a cozinha estava em reforma, não teríamos como fotografar os seus pratos.

- **Nayane Barreto**

O perfil de Nayane foi o que mais tive dificuldade para escrever. A chef não tem uma história extensa com a gastronomia, visto que só descobriu a vocação, realmente, quando foi ao *Masterchef*. A chef teve sempre um padrão de vida muito alto e contou a sua história de uma forma em que pareceu que as coisas sempre acontecessem com muita facilidade para que ela estivesse onde está hoje.

Mesmo assim, a conversa foi produtiva e ela contou sobre a paixão que sempre sentiu pela culinária, mas que, antes do programa, sempre se deu de forma muito caseira. Durante a entrevista, realizada em uma lanchonete em Sobradinho, a chef foi interrompida para cumprimentar meia dúzia de pessoas que passavam pelo local, mostrando-se muito simpática e popular entre os moradores da cidade.

As fotos também foram mandadas por ela, que preferiu enviar algumas de um ensaio profissional que havia feito anteriormente para divulgar o seu trabalho.

### **6.3 Finalização**

Após as entrevistas, o processo era sempre o mesmo: assim que chegava em casa, eu começava a decupar o áudio das conversas, transcrevia todas as falas das entrevistadas, a fim de organizá-las para iniciar o processo de escrita dos perfis. Assim feito, pensava no tom em que havia ocorrido a entrevista para transmiti-lo para a minha maneira de escrever e, assim, as coisas passavam a fluir naturalmente.

Nos textos, optei por me colocar em cena algumas vezes, para contextualizar o leitor sobre o cenário e a minha interação com as personagens, dessa forma, em alguns momentos, me fiz presente, através da escrita, no momento da entrevista.

O próximo passo, após a revisão da orientadora, era enviar o perfil para a diagramação – que decidi contratar e supervisionar. Para isso, entrei em contato com a Máira Carvalho e a Géssica Girão, também estudantes da Faculdade de Comunicação, que assumiram o desafio de transformar os meus textos em páginas de um livro. O processo de edição incluiu seleção das melhores fotos, definição do projeto gráfico, elaboração da boneca e prova. Até que, após algumas noites privadas de sono, o produto se formou. O processo de finalização durou cerca de três semanas, mas foi acontecendo a medida que os perfis iam ficando prontos.

Para escrever o *Quem põe a mesa*, precisei identificar os pontos na fala das entrevistadas que fossem relevantes na trajetória profissional de cada uma delas e, ainda, ressaltar o protagonismo feminino nesses relatos. O mais difícil foi colocar-me em uma

posição distanciada, principalmente, no momento da entrevista. No momento da escrita, na maioria das vezes, eu sem perceber me colocava exageradamente presente em cena, por vezes tentando aproximar o leitor da chef, assim como eu me aproximei, mas resultando em um desvio do foco que, aos poucos, foi sendo resolvido.

Quando enviei o primeiro perfil para a diagramação, recebi péssima notícia: precisaria reduzir consideravelmente o número de caracteres de cada perfil. Esse foi um dos pontos mais desafiadores, tudo parecia de extrema importância para compor o perfil, cortar qualquer detalhe que seja daqueles textos parecia impossível. Mas assim o fiz, visto que as imagens apresentadas também seriam importantes para transmitir a personalidade de cada uma das chefs.

## 7 CONSIDERAÇÕES FINAIS

“Eu entendi que eu precisava parar de me desculpar por ser mulher, como se eu me sentisse um produto que já vem com defeito de fábrica porque assim me rotularam na cozinha”. Essa frase, escrita por Maria Elisa em um dos textos de seu blog<sup>9</sup>, resume um pouco do que eu, como entrevistadora e escritora, consegui captar como um eco existente no discurso de cada uma das chefs entrevistadas, as vezes alto e claro, as vezes ainda fraco, mas presente. Mesmo que indiretamente, essas profissionais reconhecem o protagonismo que tem dentro da profissão, como mulher e chef de cozinha. Em uma carreira que é, em sua maioria dominada por homens, em um ambiente considerado hostil, elas resistem e se destacam.

Por vezes, durante a produção do trabalho, pensei em desistir. Primeiro, ainda no início, questionei se conseguiria conversar com as mulheres mapeadas. A demora antes da maior parte das respostas me fez questionar “eu sou só uma estudantes, elas não tem tempo de conversar comigo”, mas quando o primeiro “seria uma honra” apareceu, meu ânimos se renovaram. O nervosismo na primeira entrevista passou logo na primeira pergunta as coisas fluíam e, na maior parte das vezes, eu não sentia a necessidade de seguir a risca o roteiro de perguntas, eu sentia curiosidade, queria perguntar, saber ainda mais detalhes sobre suas histórias. Depois, alguns “nãos” pelo caminho me fizeram temer não conseguir as dez entrevistadas, era cômico que, em um trabalho que trata justamente da pouca representatividade da mulher na gastronomia profissional, eu não conseguisse se quer atingir a minha meta de personagens.

Após as entrevistas, eu nunca sabia por onde começar a escrever, estruturar os perfis foi das partes mais difíceis para mim. O retrabalho, ter que voltar no mesmo texto diversas vezes, me fez pensar que não daria tempo. Eu queria algo perfeito, mas eu precisava liberar os textos para a diagramação o mais rápido possível. Por vezes, o prazo me pareceu curto demais, cogitei desistir, deixar para o próximo semestre. O ritmo das entrevistas – por conta da rotina atarefada – era lento e dificultava a produção, mas eu decidi persistir. Aproveitava o

---

<sup>9</sup> Disponível em: < <https://marearaujo.com/2017/08/31/prezada-cozinheira-nao-se-desculpe-por-ser-mulher/>> Acesso em: 12 de junho de 2018.



intervalo entre uma entrevista e outra para pensar em outros detalhes do livro, para escrever, ler, reler e ler mais algumas vezes cada um dos perfis que já tinha em mãos. O retrabalho foi o mais exaustivo, quando eu pensava que já havia fechado o texto, um pequeno detalhe me fazia voltar atrás. Mas, com o tempo, o ritmo de produção se estabilizou, eu escrevia, revisava e mandava para a diagramação, quando percebi que as coisas estavam fluindo, passei a sentir o prazer em estar realizando esse trabalho.

O livro *Quem põe a mesa* teve, desde sua idealização, o objetivo de dar destaque para algumas das mulheres que trabalham com gastronomia em Brasília. Dessa forma, busquei dar visibilidade para a trajetória das entrevistadas, sendo capaz de identificar, através desses relatos, alguns dos desafios que uma mulher assume no momento em que escolhe trilhar a carreira para se tornar uma chef.

Durante o processo, entendi a diversidade existente no modo de pensar de cada chef. Eu, imersa em causas feministas e indignada com os dados e fatos que exemplificavam o machismo na gastronomia, fui a campo esperando encontrar chefs de cozinhas pertencentes à militância, que falassem sobre esse machismo e declarasse em voz alta que ali, em seu posto como chef de uma cozinha, buscava dar visibilidade às mulheres nessa profissão. Mas não foi assim, encontrei mulheres que agiam dessa forma e tinham em seu discurso muito da luta feminista e que compreendiam o que estar naquela posição representava para elas, como mulheres. Mas também encontrei chefs que sequer reconheciam isso como uma conquista – em relação a ser mulher e chef de cozinha – ou que reproduziam algumas falas comuns do machismo intrínseco na sociedade. Entretanto, de qualquer forma elas não escondiam ter consciência de seu protagonismo na carreira, seja quando reconheciam esse protagonismo no âmbito de gênero ou não. Depois de refletir sobre o assunto, concluí que o importante é que elas estão lá e isso já significa muito.

Nas entrevistas notei pontos que foram relevantes para a construções dos perfis. O primeiro deles foi a Ancestralidade feminina, que apareceu em todas as histórias contadas pelas chefs. Quando questionadas sobre o primeiro contato com a gastronomia, a maioria das entrevistadas trouxeram a tona memórias onde as mães e as avós cozinhavam e elas observavam atentas e, hoje, usam esses momentos como inspiração na cozinha.

Obviamente, o segundo ponto presente em quase todos os discursos foi o machismo dentro da cozinha profissional. Essa questão surgia quando, durante a entrevista, eu fazia perguntas como “quais são as dificuldades de ser mulher no comando de uma cozinha” e, entre essas dificuldades, apareceram obstáculos como a falta de credibilidade da parte dos funcionários; o assédio, tanto físico quanto psicológico, que é comum em um ambiente de

trabalho com muitos homens e, além disso, a resistência que as mulheres adquirem quando se deparam com essas situações, tendo uma maior necessidade de se mostrar forte o tempo inteiro.

Outro detalhe a ser analisado é a gastronomia como segunda opção. Das dez chefs entrevistadas, apenas três são graduadas em gastronomia e sete são formadas em outros cursos de graduação. A maioria delas começou a trabalhar profissionalmente com gastronomia após alguns anos dentro de outra profissão. Isso se deve, segundo elas, ao fato da ideia da pouca estabilidade financeira trazida pela culinária profissional. Entretanto, em todas as histórias notei o protagonismo da mulher dentro da carreira na gastronomia profissional. Em todas as entrevistas consegui captar a força existente em cada um de seus discursos.

Para esse trabalho, dediquei o último fôlego de meus quatro anos de graduação e fico muito feliz em ter apostado naquilo em que sempre acreditei. Graças a ele, em meu último semestre, pude desenvolver a sensibilidade em entrevistar e em ouvir histórias, refinar a minha escrita e o meu lado como jornalista humanista, sensível. Além disso, aprendi a lidar com a pressão, a ter disciplina e ouvir atenta aos conselhos – principalmente de minha orientadora – que foram muito importantes para o resultado do produto final.

Mesmo após a finalização do produto ou a elaboração desse memorial, não tenho respostas capazes de explicar a enorme diferença entre o número de chefs de cozinha mulheres e homens. Surgiram, durante a pesquisa teórica e nos relatos das entrevistadas, alguns pontos como: a divisão sexual do trabalho e o mito da cozinha profissional como um ambiente hostil, com uma rotina intensa e pesada para mulheres; a pouca credibilidade por parte dos colegas de profissão – homens e mulheres; e, principalmente, a falta de reconhecimento, seja através da mídia ou de premiações. Mas foi gratificante conhecer de perto histórias tão inspiradoras e conversar com mulheres que não se deixam intimidar pelo machismo na profissão, buscando o reconhecimento pelo o sabor de seus pratos, além de qualquer mídia ou fama.

## 8 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

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.

BORGES, Florismar. **Acarajé: Tradição E Modernidade**. 2008. 133 F. Dissertação (Programa De Pós Graduação Em Estudos Etnicos E Africanos )- Faculdade De Filosofia E Ciências Humanas , Universidade Federal Da Bahia, Ba, 2008.

BOURDIEU, P. **A dominação masculina**. Tradução Maria Helena Kühner. 12. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2007. 159 p.

CASCUDO, Luis da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.

CASTRO, M. R.; MAFFIA, L.N. **Gênero na Cozinha Profissional**. In: XXXVI Encontro da Encontro Nacional dos Pós Graduados em Administração. Rio de Janeiro. Anais...Rio de Janeiro, ANPAD, 2012.

CRENSHAW, K. “**Mapping the Margins: Intersectionality, Identity Politics, and Violence Against Women of Color**”. *Stanford Law Review*, Vol. 43, Julho 1991.

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.

DUTRA, Rogéria Campos de Almeida. **Registro, memória e transmissão cultural: os textos culinários e o caderno de receitas**. 2014. 13 f. Dissertação (29ª Reunião Brasileira de Antropologia)- UFJF, [S.l.], 2014.

HALL, Stuart. “**The work of representation**”. In: HALL, Stuart (org.) *Representation. Cultural representation and cultural signifying practices*. London/Thousand Oaks/New Delhi: Sage/Open University, 1997.

LAVILLE, Christian; DIONNE, Jean. **A construção do saber: manual de metodologia da pesquisa em ciências humanas**. Porto Alegre: Artes Médicas; Belo Horizonte: UFMG, 1999.

PENA, Felipe. **Jornalismo literário**. São Paulo: Contexto, 2008.

RESENDE, Aline. **LUGAR DE MULHER É NA COZINHA? uma análise com Chefs mulheres sob a lógica da dominação masculina**. 20 f. IV Congresso Brasileiro de Estudos Organizacionais, 2016.

SANTOS, Maíra Cordeiro. **Manuscritos culinários femininos: escrituras das práticas de linguagem do trabalho na cozinha**. 2011. 183 p. Dissertação (Pós-graduação em Linguística)-Centro de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal da Paraíba, PA, 2011.

VILLAS BOAS, Sergio. **Perfis e como escrevê-los**. São Paulo: Summus, 2003.

## 9 ANEXOS

### Anexo 1 – Roteiro de entrevistas

1. Nome
2. Idade
3. Naturalidade
4. Quando foi o seu primeiro contato com a gastronomia?
5. Quando foi o primeiro contato com a gastronomia profissional? (trajetória profissional)
6. Para onde você vai quando prepara um prato?
7. O que sua forma de cozinhar mostra sobre a sua personalidade?
8. Se você fosse um ingrediente, qual seria? Por quê?
9. O que um cliente conhece sobre você quando prova um prato seu?
10. Para você, qual a diferença entre uma cozinheira e uma chef?
11. Quais são as dificuldades de ser mulher no comando de uma cozinha?
12. Já sofre ou presenciou casos de machismo dentro da cozinha profissional?
13. O que a frase “lugar de mulher é na cozinha” representa para você?
14. O que o fato de saber cozinhar representa para você?
15. Quais são as particularidades de ser uma chef de cozinha no Brasil?
16. Defina a sua gastronomia com uma frase ou palavra