



DOSSIÊ TEMÁTICO

SEMINÁRIO VIRTUAL PERSPECTIVAS CRÍTICAS SOBRE O TRABALHO NO TURISMO

**CONCEPÇÕES TRADICIONAIS DE GÊNERO E O TRABALHO EM
COZINHAS PROFISSIONAIS¹**

Cecília Ulisses Frade dos Reis²

Marcia Shizue Massukado Nakatani³

Resumo: Este artigo foi realizado com base em uma pesquisa sobre o trabalho de cozinheiras, cozinheiros e chefs de cozinha. Parte da contradição de cozinhar ser atividade historicamente associada às mulheres - quando restrita ao âmbito doméstico -, uma vez que, nas cozinhas profissionais requintadas, este ofício torna-se predominantemente masculino. Assim, com base em entrevistas com mulheres e homens chefs e cozinheiras/cozinheiros, discute-se duas questões que perpassam o trabalho em cozinhas profissionais. Primeiro, observou-se que há uma divisão sexual do trabalho interna à cozinha, que direciona as mulheres à cozinha fria, e os homens à cozinha quente, impondo dificuldades às mulheres que atuam nesta segunda, relacionadas à falta de cooperação dos colegas homens. A segunda questão observada refere-se à existência de casos de assédio, em diferentes níveis, mas muitas vezes realizados por homens no cargo de chef de cozinha, em relação às mulheres cozinheiras. Ambas as questões de diferenciação de 'lugar' na cozinha profissional e de existência de assédio no ambiente de trabalho parecem se atrelar a modelos tradicionais e binários de masculinidade e feminilidade, que se apresentam, muitas vezes, de forma naturalizada. Conclui-se que há uma urgência de transformação das relações de trabalho, visto que as concepções tradicionais de gênero ainda estão presentes na estrutura e nos processos do trabalho em cozinhas profissionais e, que a distinção afeta injusta e prioritariamente as mulheres.

Palavras-chave: cozinha profissional; trabalho; gênero; divisão sexual do trabalho; assédio.

¹ Este texto é fruto de uma pesquisa sobre o trabalho de cozinheiras, cozinheiros e chefs de cozinha, e parte integrante da dissertação de mestrado de Cecília Ulisses Frade dos Reis, sob orientação de Marcia Shizue Massukado Nakatani.

² Mestra em Turismo pela Universidade Federal do Paraná, Curitiba, Brasil. Bacharel em Turismo pela Universidade Federal de Ouro Preto. E-mail: ceciufreis@gmail.com, <https://orcid.org/0000-0002-1601-8382>.

³ Doutora em Administração, Professora e Pesquisadora do Programa de Pós-graduação em Turismo, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, Brasil. E-mail: marcia.nakatani@ufpr.br, <http://orcid.org/0000-0002-6307-6673>.



1. Introdução

A cozinha, enquanto atividade doméstica, foi por muito tempo tida como obrigação exclusivamente feminina, expressada explicitamente em ditos populares como “lugar de mulher é na cozinha”; e, mesmo hoje, no cotidiano das casas, as mulheres ainda se dedicam muito mais a esta e outras tarefas domésticas e de cuidado que os homens (em 2018, a diferença foi de 10,4 horas semanais, conforme a PNAD). No entanto, nas cozinhas profissionais e consideradas mais prestigiadas, ligadas à alta cozinha francesa, as mulheres são a minoria. São os homens que figuram como os grandes chefs de cozinha, cujos restaurantes recebem estrelas Michelin e que aparecem nas listas de melhores chefs do ano. Assim esta pesquisa surge a partir dessa constatação, avaliada como contraditória, mas possível de se explicar quando se analisam as concepções tradicionais de gênero; e questiona: o que mudou da cozinha doméstica para a cozinha profissional que excluiu as mulheres desse ofício? e, se as mulheres compartilharam saberes culinários por gerações, por que há pouca representatividade feminina na *haute cuisine*?

A *haute cuisine* (cozinha de alta gastronomia) surge no século XIX ligada à corte francesa e, teve sua estrutura operacional sistematizada com influência do taylorismo e sua organização baseada no exército com uma rígida hierarquia, (Mennel, 2005; Iomaire, 2009). Desde seu nascimento, esta cozinha foi elaborada por homens, que se esforçaram logo de início para separar e diferenciar seu trabalho como cozinheiros profissionais em relação ao que as mulheres faziam como cozinheiras domésticas.

Esta diferenciação tem como figura proeminente o chef Escoffier (1846-1935), um dos chefs mais reconhecidos quando se trata da criação da cozinha de alta gastronomia, e que costumava ressaltar que esta cozinha era uma “arte superior”, muito diferente, portanto, do “mero afazer doméstico” (Dória, 2012). E complementava sua visão explicitando que as mulheres deveriam ser responsáveis pelo cozinhar no ambiente doméstico, enquanto os homens é que estariam mais aptos a desenvolver o trabalho de cozinhar profissionalmente. (Dória, 2012). Foi nesse contexto e, explicitamente a fim de visibilizar e valorizar a profissão de cozinheiro, que as mulheres chegaram a ser expressamente proibidas de trabalhar como cozinheiras e de participarem de associações que reuniam esses profissionais na época (Briguglio, 2020). Esse passado contribuiu para a que ainda hoje a cozinha profissional seja um espaço ocupado predominantemente por homens.⁴

Assim e considerando a atualidade dos estudos de gênero como uma perspectiva crítica para o trabalho no turismo, cabe interrogar sobre como é, para as mulheres, trabalhar nesse tipo de cozinha. A análise aqui realizada é feita considerando o gênero

⁴ A isso se relaciona a disparidade na representatividade de mulheres nas listas de melhores chefs do mundo. No ranking dos 100 melhores chefs para 2020, publicado em 2019 pela revista francesa “Le Chef”, apenas 04 são mulheres. Recuperado em 04 set 2020. <https://www.finedininglovers.com/article/best-chef-in-the-world-2020> em.



enquanto categoria analítica, segundo a qual as pessoas pensam e organizam a atividade social, e não como consequência natural da diferença sexual, ou mesmo como uma simples variável social, que muda de acordo com a cultura (Harding, 1986). Partindo do gênero enquanto categoria analítica é possível avaliar a extensão com a qual padrões, modelos e códigos que nele se baseiam atravessam as relações entre homens e mulheres (Albuquerque Jr., 2019; Harding, 1986) na cozinha profissional, permitindo enxergar em que momentos estes são reforçados e subvertidos.

Para tanto, as questões discutidas neste artigo são provenientes da análise de 22 entrevistas, com mulheres e homens, cozinheiros/as e chefs de cozinha, priorizando as implicações para as mulheres em duas questões: o trabalho na cozinha e as situações de assédio. Devido à pandemia de COVID-19, todas as entrevistas foram realizadas on-line, seguindo um roteiro semiestruturado e gravadas com autorização dos participantes, entre março e maio de 2020. As entrevistas tiveram duração aproximada de 40 minutos, foram transcritas em sua íntegra e as falas dos/das entrevistados/entrevistadas foram utilizadas para ilustrar a análise. Foram utilizados nomes fictícios, de modo a preservar a identidade dos/as mesmos/as.

A divisão sexual do trabalho e as situações de assédio são apresentadas em tópicos separados, considerando as falas dos entrevistados e das entrevistadas e, o emparelhamento com a literatura corrente (Laville & Dionne, 1999). Por ser eminentemente um estudo qualitativo, estes resultados se inserem dentro de um contexto particular (i.e. de vivência de cada entrevistado/a) o que não limita sua possibilidade de levantar questões para discutir como a concepção tradicional de gênero está presente no trabalho em cozinhas profissionais.

2. Ser mulher na cozinha profissional: “a gente sempre tem que botar muito nosso valor à prova”

Existe uma divisão sexual do trabalho que, em sua configuração tradicional, relaciona a atividade de cozinhar às tarefas femininas no âmbito do trabalho doméstico, enquanto os homens devem trabalhar fora de casa, cumprindo a função de provedor (Hirata & Kergoat, 2008). Já quando se trata da cozinha de alta gastronomia, cozinhar torna-se tarefa masculina. Este fato vem impondo certos desafios às mulheres, como o preconceito e o machismo, conforme as entrevistadas relataram sobre suas experiências de trabalho em cozinhas profissionais, especialmente nas relacionadas à alta gastronomia.

No ____ [nome de um restaurante de Belém/PA] a equipe era quase toda masculina. Não me lembro exatamente a proporção, mas era assim, muito mais homem do que mulheres. E... enfim. Na cozinha profissional, em geral, é assim. Mas por conta disso, por conta desses preconceitos, assim, e tal e, enfim. (...) Mas é, eu acho que existe um preconceito com mulheres em geral. E isso também se reflete na gastronomia. (Paula)



Até que nesse restaurante [onde ela trabalha atualmente] é surpreendente, porque a gente é, somos em mais mulheres. Então somos em 4 mulheres e 2 homens e o meu chef de cozinha é homem e meu sub-chef é mulher. Mas isso é raridade (risos) digamos que de todos restaurantes que eu estou, essa realmente assim está mais equilibrado, porque geralmente são mais homens. (...) Olha, eu poderia dizer que é uma área muito patriarcal, assim, e muito machista além de tudo. (...) É uma cozinha muito regida pelos homens e a gente sempre tem que botar muito nosso valor à prova. Isso a gente vê muito claro de se ver quando você coloca as referências, né? (Elisa)

Aí depois quando eu me formei, eu fui trabalhar no ____ [nome de um restaurante no Rio de Janeiro] e fui trabalhar lá como ajudante de confeitaria, que é uma... lá tem duas cozinhas, uma cozinha quente e uma cozinha fria e aí eu fiquei lá. Foi uma experiência meio complicada porque, cara, cozinha, galera é extremamente machista, é meio complicado. Eu era muito nova então foi uma experiência meio complicada. (Bruna)

Essa dificuldade que as mulheres enfrentam ao trabalhar em cozinhas cuja maior parte da equipe é formada por homens, tende a ser agravada quando ocorre delas estarem numa praça específica: a cozinha quente, principalmente na preparação das carnes.

Para além disso, há uma divisão sexual do trabalho interna à cozinha profissional, segundo à qual a cozinha quente, principalmente a praça das carnes, seria “trabalho de homem”, enquanto o trabalho da cozinha fria, especialmente a confeitaria, seria mais adequado às mulheres. A pesquisa de Szmodis (2018) demonstrou a associação de traços tidos como femininos (paciência, orientação aos detalhes e organização) ao trabalho na confeitaria, o que justificaria assim uma maior presença de mulheres nessa praça da cozinha.

Sobre essa questão, Briguglio (2020, p. 149) afirma que "Há uma forte associação da grelha, do fogo e da carne com os homens" e outras atividades "(...) que são mais associadas às mulheres, como a confeitaria e a cozinha fria". Algumas entrevistadas evidenciaram as consequências desta associação da cozinha quente aos homens e da cozinha fria às mulheres.

Eu acho que é muito ainda assim, essa coisa de “ai, mulher vai para a confeitaria ou vai para a praça fria”. Ainda existe essa, esse preconceito assim... (Eduarda)

Eu sofri preconceito por ser mulher. A cozinha toda era a maioria de homens, só quem era mulher era na confeitaria e nas saladas e como eu estava – foi estágio ainda, não foi nem um emprego – mas como eu queria ficar na parte quente ali, nas carnes, queria ver muito bem isso, porque eu era mulher eles tiravam sarro: “ai, porque você não vai conseguir erguer tal coisa, você não vai conseguir fazer isso, você não pode fazer isso porque você é mulher”, mas tipo, de um jeito irônico, não foi de um jeito ajudando. Então acabei sofrendo. (Júlia)

Nesse sentido, as entrevistadas abordaram os desafios que essa divisão impôs quando quiseram adentrar esses espaços que não lhes eram permitidos devido às atitudes



dos superiores de negarem acesso (como na experiência de Bruna, quando quis ser ajudante na cozinha quente) ou devido ao não reconhecimento dos colegas homens (como relata Ana):

Teve um restaurante que eu trabalhei que eu era... trabalhava lá, eu era uma das ajudantes e o dono do restaurante queria me dar a chefia da cozinha fria aí eu falei “olha, eu não queria, eu preferia ser ajudante na cozinha quente porque eu quero aprender”. **Ele falou “de jeito nenhum, de jeito nenhum, não vou te colocar lá. Você é mulher”**. Aí eu olhei para a cara dele, falei “ah, entendi, tá bom”. Logo depois eu pedi demissão e falei, não tem como você convencer alguém, imagina, o dono do restaurante é o dono do restaurante e paciência. (Bruna)

Era um lugar que tinha mil funcionários, né, eu trabalhava numa cozinha que era a cozinha principal e **só tinha eu de mulher**. Então assim, além do ambiente muito grande, né, **eles judiavam de mim, sim**. Ainda é um ambiente masculino, a gente sabe que a mulher, ainda é um ambiente bem masculino, a gente luta todo dia, né, pelo reconhecimento dentro desse ambiente. (...) **Eles faziam questão de não me ajudar**. Assim, se eu colocasse uma panela no fogo, ninguém olhava, se pegasse, tomara que exploda, entendeu? Foi bem difícil. (Ana)

A diferença entre cozinha fria (englobando *garde manger* e confeitaria) e a cozinha quente também revela a compreensão hierarquizada da cozinha profissional, de modo que a cozinha quente seria superior à cozinha fria, pois estaria ali o ato de cozinhar, de fato. As falas de Ana, no diálogo a seguir, refletem essa situação.

Entrevistadora: E depois do estágio você efetivou lá ou foi para outro?

Ana: Sim, eu efetivei lá.

Entrevistadora: E em qual praça?

Ana: Dentro dessa mesma cozinha, da parte do fogão que eu fiquei.

Entrevistadora: Tipo da praça quente, assim?

Ana: Da praça quente. Cozinha quente. Porque na realidade no estágio a gente podia passar por todas as cozinhas, pela quente, pela confeitaria, eu não quis. Eu só quis ficar na pesada mesmo, a quente e sempre falei que sei lá, não sei quantas mil era ali que eu queria ficar, eu gostava. Eu sou bem, gosto bastante de trabalhar assim, pesado.

Entrevistadora: A cozinha quente, ela que é a mais pesada?

Ana: É, é. Garde manger é mais, é o que seria mais leve digamos assim, que é a parte dos frios, quase não usa calor, né, faz as saladas, essa é a parte do garde manger. E tem a parte da confeitaria também que eu, que daí é uma outra especialidade que eu acho que daí eu não gosto muito. Eu acho que a maioria dos cozinheiros mesmo, não gostam. (...) E eu já sou uma pessoa mais de cozinhar um tanto, dois tanto e de cozinhar um pouco mais com o coração.

Sobre essa caracterização da cozinha fria como leve e da cozinha quente como a pesada, que sabemos serem associadas às mulheres e aos homens respectivamente, o trabalho de Paulilo (1987) traz considerações importantes. A autora, que investigou



diversos trabalhos na área de agricultura, em diversos locais do país, mostrou que o que faz um trabalho ser classificado como leve ou pesado não são suas características em si, suas técnicas, o que o trabalho demanda, e sim quem o realiza. Assim, um mesmo trabalho, em diferentes locais, foi classificado como leve ou pesado a depender de ser realizado por mulheres ou homens. A autora também observou a desvalorização de fatores como habilidade, paciência e rapidez requeridas por determinado trabalho, frente ao esforço físico demandado por outro (Paulilo, 1987). Essa classificação se encaixa com a caracterização do trabalho como leve ou pesado na cozinha de alta gastronomia.

A confeitaria merece um destaque a parte, quando considerada a divisão sexual do trabalho nas cozinhas profissionais. Uma pesquisa realizada pela Starchefs, em 2005, nos Estados Unidos, mostrou que a confeitaria era o único setor da cozinha em que as mulheres eram maioria (Szmodis, 2018; Harris & Giuffre, 2015). A fala de algumas entrevistadas confirmaram isso, que parece ser um estereótipo da mulher, que por ser tida como mais delicada, acaba sendo direcionada à confeitaria.

Confeitaria por exemplo que é minha área em específico é, também, sempre foi uma área... até quando eu tive que escolher, quando eu me dei conta de que eu gostava da confeitaria, eu relutei um pouco porque era muito clichê, assim, né? “Ah, ela é menina, então ela vai para a área da confeitaria, porque ela é mais delicada”, como se tipo a delicadeza, eu conheço muitas mulheres que não são delicadas e homens que são muito mais delicados do que eu. Então, é, sempre tem essa desculpa. Então eu relutei um pouco para não cair nesse clichê, mas eu vi que, não ia deixar de fazer uma coisa que eu gosto por cair nessa. Mas a gente está falando de uma área principalmente na alta gastronomia que sim, é muito masculina, muito machista e você vê isso nas referências, né. Quando você vai olhar grandes chefs, grandes confeitadores é até triste de se ver, porque você está falando ali de homem, branco, geralmente europeu, né, francês, assim, como se as mulheres nunca tivessem feito parte da gastronomia. Então sim, é muito forte isso do homem, assim, com certeza, não tenha dúvidas. (Elisa)

Confeitaria é um outro lado onde a gente tem que ter, é tudo muito mais pesado [no sentido de medir o peso na balança], tudo mais correto (...) Na confeitaria a paciência também é muito importante porque tu gela, tu põe, tu deixa um tempo esperando, congela, recheia, devolve para a geladeira. (Ana)

Concepções tradicionais de gênero, atrelando determinadas características como inerentes ao masculino e ao feminino, de forma naturalizada e binária permearam as questões discutidas nesta seção, e estão relacionadas à discussão sobre o assédio, realizada a seguir.

3. O assédio na cozinha

De acordo com uma pesquisa de 2014 da Restaurant Opportunities Center (ROC), uma organização sem fins lucrativos localizada nos Estados Unidos, a indústria de restaurantes foi a que mais reportou casos de assédio sexual para a Equal Employment



Opportunity Commission, uma agência do governo federal americano (Harris & Giuffre, 2020). No Brasil, um levantamento feito pela plataforma Datalawyer mostrou que, em 2018, no ranking das profissões que mais registraram processos contra o crime de assédio sexual foram aquelas vinculadas à classe de restaurantes e similares⁵.

O assédio sexual é resultado de uma série de condições que normalizam condutas do tipo nos locais de trabalho (Harris & Giuffre, 2020) e, no caso dos restaurantes, tais condições estão associadas à história, à organização do espaço de trabalho e às definições de sucesso na área. Longas jornadas, incluindo noites e feriados, o ambiente quente, a demanda intensa de trabalho, salário relativamente baixo e ausência de benefícios em muitos estabelecimentos levaram ao desenvolvimento de uma cultura distinta para atender a essas demandas de trabalho. Algumas características desta cultura favorecem a ocorrência de assédio e abuso sexual (Harris & Giuffre, 2020).

Sobre esta cultura, as autoras citam o livro de Gary Alan Fine – *Kitchens: The Culture of Restaurant Work* (2008), que descreve a árdua tarefa que a equipe de um restaurante popular enfrenta todas as noites, para se unirem, enquanto time, e servirem centenas de comensais famintos. Tais dificuldades estiveram bastante presentes no discurso dos entrevistados e entrevistadas, os quais trouxeram a ideia do amor/ paixão como sendo fundamental para que se possa “aguentar” esse trabalho. Fine (2008) trata em seu livro das piadas, zoações e brincadeiras de cunho sexual que são frequentes entre os colegas de trabalho na cozinha, explicando que esse ritual, estilo um trote, é uma forma de criar laços, importante para união do grupo e sua atuação enquanto um time (Harris & Giuffre, 2020).

Contudo essa situação, em que as pretensas brincadeiras ajudam a unir o grupo e melhorar o trabalho em equipe, não parece estar presente nos relatos das entrevistadas e nem fazer parte desse contexto positivo, pelo menos não para as mulheres, conforme a fala de Eduarda.

E acaba surgindo uma brincadeirinha ou outra. Às vezes até não só de discriminação, mas de assédio mesmo, sabe, assim, você percebe um tratamento diferente. (...) Então muitas vezes ainda acontecem coisas muito chatas. Tanto que até dá um medo de... essa, eu não falei antes, mas tem uma certa hostilidade na cozinha (Eduarda)

No caso de Elisa e seu relato sobre a forma diferenciada e mais cuidadosa com que o chef tratava as mulheres, em comparação aos homens, parece denotar que ele não as considerava aptas a serem cobradas enquanto profissionais, colocando-as num patamar de competência abaixo dos homens.

⁵ Pesquisa divulgada pelo jornal Metrôpoles, Recuperado em 02 ago 2020. <https://www.metropoles.com/brasil/em-2019-indenizacoes-por-assedio-sexual-no-trabalho-somam-r-49-mi>.



Então já aconteceu o fato de, por exemplo, ele levava muito, muitos clientes na cozinha, para conhecer a cozinha e tudo mais e aí chegava ali na minha praça e ele “ah, essa é a nossa confeitadeira, olha que bonita que ela é”. Então você fica ali, realmente como se você fosse um enfeitezinho na cozinha (Elisa)

Esse comportamento também foi observado por Eduarda em relação a seus chefs:

Eduarda: Nesse restaurante inclusive assim, nesse que eu fiquei bastante tempo o sub-chef era muito preconceituoso com as mulheres assim, sabe?

Entrevistadora: Isso na França?

Eduarda: Isso, aham. Mas eu acho que aqui também, em vários lugares assim você sente uma diferença no tratamento, sabe? De homens e mulheres, é como se a gente conseguisse menos coisa ou fosse menos eficaz do que os homens. Ah, tipo, você não pode fazer, sei lá, você não pode ficar na praça de carnes, tipo isso, ou fazer os risotos e não sei o que, porque “ai, mulher não aguenta”. Tipo isso. Várias vezes, várias vezes. Ou “você não consegue ter uma posição de liderança porque você é mulher”.

Muitas vezes as entrevistadas falaram de situações incômodas, mas que relutaram em classificar como assédio, o qual muitas vezes começa na forma de piadas, brincadeiras ou comentários sutis a respeito da aparência de alguém, de modo que pode ser difícil definir em que ponto termina a brincadeira e começa o assédio (Harris & Giuffre, 2020). Eduarda relatou um caso de assédio sofrido por ela, apesar da dúvida sobre tal situação realmente se enquadrar em assédio.

Comigo uma vez, eu achei que foi, não sei a que ponto eu posso classificar isso assim como assédio. Mas era muito, do tipo, ai, fazer um elogiozinho aqui, fazer uma brincadeirinha ali, sabe? E quase sempre com relação à aparência, ou alguma coisa que eu estava usando, não sei o que. Era o chef da cozinha. Ele nunca aparecia para ajudar ninguém, aí um dia eu tive que trabalhar sozinha, daí ele foi lá para me ajudar e daí me convidou para sair, não sei o que, sabe assim uma coisa meio misturada, então... que eu não me senti à vontade, porque a gente estava no ambiente de trabalho e estava tipo só nós dois, e eu não achei que foi legal.

Alemany (2009), sobre o conceito de assédio, afirma que este se refere a “todas as condutas de natureza sexual, quer sejam de expressão física, verbal ou não verbal, propostas ou impostas a pessoas contra a sua vontade, principalmente em seu local de trabalho, e que acarretam um ataque à sua dignidade” (Alemany, p. 26, 2009).

A autora também destaca que as mulheres parecem resistir a classificar condutas problemáticas como assédio, como ocorreu com frequência com o grupo cujas entrevistas são discutidas aqui.

Eduarda conta sobre um caso que não parece ter se relacionado a assédio sexual, mas com certeza se trata de um ato violento realizado por um chef homem, cuja vítima foi uma mulher.



Uma amiga minha uma vez ela foi tirada pelo braço assim da cozinha, do tipo, “suma daqui, saia daqui, não quero mais você aqui”. E no meio do serviço, sabe, uma coisa que ela já estava tendo dificuldade de acompanhar o trabalho porque estava muito pesado. Ainda, assim, era um chef, era um homem, ele pegou ela pelo braço, jogou ela para fora da cozinha, assim. Sabe assim uma coisa de muito não... você não consegue se colocar no lugar do outro nem um pouco, assim. Se está difícil para todo mundo por que que ele vai, né. Então, infelizmente acontece.

Situação similar também foi vivenciada por Catarina.

Catarina: Pô eu já levei colherada de chef de cozinha, entendeu?

Entrevistadora: Como assim? Te deu uma colherada assim?

Catarina: É, cara eu já levei colherada. Não, ele tacou uma colher, assim. Eu fiz uma coisa que ele não gostou muito. Ele estava com o negócio, daí eu falei assim “não, eu não vou fazer desse jeito, tipo, essa é a técnica correta, não”. Daí, a gente começou a discutir, estava uma correria na cozinha, ele pegou a colher que ele estava segurando, bateu numa mesa, quebrou a colher e tacou em mim. Eu falei “cara, tchau”, entendeu? Então, aí você começa a ver, daí que você vê, pô, o cara tacou uma colher em uma mulher, ele não concordava com o que eu falava. Hoje o cara não é mais chef, claro. Mas eu nunca mexi meus pauzinhos para nada. Daí você vê o preconceito tipo, aí, tá. O preconceito de eu estar, tipo, nas carnes, de eu estar fazendo correto, de eu estar querendo fazer o certo e ser uma mulher. É foda. É muito foda.

Comparando levantamentos realizados em diferentes países da União Europeia, Alemany (2009) identificou que em algumas pesquisas, mais de 60% das mulheres afirmaram já ter sofrido com, dentre outros, “as manifestações e os propósitos e olhares com intenção sexual” (Alemany, p. 29, 2009) indesejados. No entanto, há uma queda nesta taxa quando se pede às mulheres que relacionem esse mesmo tipo de conduta ao assédio sexual, como comentários de cunho sexual sobre seu corpo, roupa e olhares incômodos. Isso, conforme a autora, indica que “as mulheres minimizam esses fatos e consideram o assédio sexual de maneira restritiva” (Alemany, p. 29, 2009).

Além dos relatos de violência física contra a mulher na cozinha e dos relatos de assédio sexual no âmbito verbal, sobre o qual contaram Elisa e Eduarda, o cozinheiro Lucas compartilhou a história de um caso de assédio sexual que envolveu contato físico:

A gente estava no meio do serviço e a gente serve uma sobremesa que vai sorvete e tinha acabado, e tinha saído muito. E a única pessoa que tinha a chave no momento para pegar o sorvete era o chef. A menina que trabalha na confeitaria ela falou “chef, acabou o sorvete de coco, você pode pegar um para a gente?”, e como a gente ___ [inaudível devido à conexão] brincadeiras muito [ênfase] sem graça, ele deixa as pessoas desconfortáveis. Ele falou “a chave está no meu bolso. Pega aqui”. Ela foi inocente e pegou, colocou a mão no bolso, ele começou a gemer. A menina pegou a chave, ele sempre teve umas, ela estava vermelha, tipo assim foi uma brincadeira tipo assim estúpida, sem graça, idiota, essa é a palavra. Eu parei meu serviço, tentei ir atrás dela, eu vi que ela ficou vermelha, enfim. Ela voltou, ela serviu a sobremesa, ela olhou para mim, falou “eu estou saindo da



cozinha nesse exato momento” eu falei “vai”. Porque não tinha... ela queria chorar, enfim. O ruim que ela era a única mulher lá dentro no restaurante, tipo assim, cozinhando. Todos os homens em volta, todos [ênfatisou o “todos”], riram. Acharam engraçado. Então eu achei que foi muito desnecessário. (Lucas)

O fato de todos os demais cozinheiros, exceto Lucas, terem rido da situação de assédio causada pelo chef certamente se relaciona à necessidade de reafirmação do modelo de masculinidade hegemônica, segundo o qual os homens buscam a aprovação de outras pessoas, principalmente de outros homens (Albuquerque Jr., 2019). O fato de Lucas não ter compartilhado dessa atitude (uma vez que ele foi o único que não riu e ainda, foi atrás da cozinheira que sofreu o assédio para apoiá-la) certamente se deve a ele não compartilhar desse modelo de masculinidade que pressupõe a heterossexualidade, já que ele é homossexual.

As condutas de assédio, conforme discutidas aqui através das entrevistas, parecem estar fortemente associadas à figura do homem chef de cozinha. Nesse sentido, é importante considerar as análises de Harris e Giuffre (2020) sobre o arquétipo do chef bad boy, que seria o que uma entrevistada (Elisa) chamou de “chefs excêntricos”. Esse arquétipo se formou nas últimas décadas do século XX, com a transformação de chefs de cozinha em celebridades midiáticas. As autoras ressaltam a importância que tiveram canais como o Food Network nesse sentido de dar visibilidade e transformar chefs em estrelas. Um desses chefs foi o britânico Marco Pierre White, que ganhou elogios e reputação por seu estilo administrativo bravo e fazendo uso de palavrões, além frequentar muito baladas e festas (Harris & Giuffre, 2020).

Neste sentido, as autoras destacam o livro do chef americano Anthony Bourdain, publicado no ano 2000, no qual o chef fala sobre como chefs e trabalhadores de restaurantes costumavam trabalhar até tarde e passar o restante da noite em festas, consumindo altas quantidades de álcool e drogas, e que eram comuns as brincadeiras de cunho sexual ou mesmo o sexo de fato entre colegas de trabalho. A persona de Bourdain, mostrada em dois programas de TV, juntamente com o livro, ajudaram a consolidar esse arquétipo do chef bad-boy/ rock-star (Harris & Giuffre, 2020).

O relato de Elisa sobre algumas de suas experiências ilustra como chefs de cozinha com esse perfil se relacionam com sua equipe. A forma como um desses chefs citados por ela tratava as mulheres e os homens na cozinha, parece se relacionar à fala de um dos cozinheiros entrevistados, o Jorge, que dizia, basicamente, que preferia trabalhar com homens, por poder tratá-los com alguma agressividade, diferentemente de como poderia agir com mulheres. Há, ainda, na fala de Elisa, o relato sobre objetificação das mulheres.

Eu vou te dizer que eu nunca sofri nada assim, muito grave, mas por exemplo no meu primeiro emprego, no segundo restaurante que eu trabalhei, que eu trabalhei por muito tempo, ela foi comandada por muito tempo por um chef de cozinha que era sim, muito machista no sentido de que por exemplo, ele era muito desses chefs excêntricos, assim, que joga a panela e faz tudo isso. E ele era muito duro com os homens, assim, ele cobrava muito dos homens, falava muito,



brigava muito com eles e com as mulheres, a gente ficava ali meio, para ele, obviamente, como um enfeite, sabe? Então ele não falava nada com a gente, ele não brigava com a gente, na verdade tratava a gente com muito carinho. Então ficava aquela de coisa de tipo, “pô, como assim eu não estou sendo cobrada do mesmo jeito?” Preferia estar sendo, né, escrachada como eles estão sendo, mas pelo menos ele está me cobrando, entendeu? (...) Obviamente trabalhava muito, igual a todo mundo, mas, eu acho que ele até poderia saber disso, mas o que passava era outra imagem. E nesse restaurante que eu estou também, o meu chef ele é bem assim, digamos que nesse mesmo o estilo né, bem nervoso, bem “chefs excêntricos” e também te passa um pouco dessa sensação. Não é um assédio, mas é um tratamento diferente, que você nota por você ser mulher. Então é nesse sentido que você tem que se colocar à prova. Porque você sempre vai ser um pouco desqualificada, assim, sabe? Você nunca vai ser, nos olhares dos homens assim, de modo geral você sente essa coisa de superioridade, né, até porque tem pouca representatividade, assim né, das mulheres. São muito mais homens que chegam no auge do que as mulheres, então falta sim essa representatividade e isso se nota no dia a dia, né?

O assédio na cozinha parece, portanto, ter uma relação clara com o arquétipo do chef de cozinha bad boy/ rock star, conforme tratado por Harris e Giuffre (2020), sendo muitas vezes encarado com certo grau de normalização.

4. Considerações finais

As questões discutidas nesta pesquisa, com base nas entrevistas realizadas com cozinheiras, cozinheiros e chefs de cozinha, permitiram identificar que as mulheres que trabalham nas cozinhas caracterizadas como mais requintadas, cujas equipes são predominantemente masculinas, precisam lidar com algumas dificuldades específicas. Tais dificuldades estão atreladas à influência que concepções tradicionais do masculino e do feminino exerce nas relações entre homens e mulheres na cozinha.

Assim, tanto colegas de trabalho cozinheiros quanto superiores (chefs de cozinha) parecem agir de forma a desacreditar na capacidade das mulheres, que precisam provar que podem trabalhar ali, além de impor limites em relação a certos comportamentos, ou “se colocar”, ou seja, se posicionar, conforme destacou Ana: “quando tu começa a te colocar as coisas ficam mais fáceis também”.

Ao mesmo tempo, outra dificuldade que parece ser frequente é o assédio sexual, geralmente realizado por homens no cargo de chefs de cozinha. Tais condutas nem sempre são percebidas como assédio de fato, mas não passam despercebidas enquanto algo incômodo para as mulheres.

Assim, quanto à pergunta inicial sobre como é, para as mulheres, estar na cozinha profissional, ficou claro que isso perpassa dificuldades decorrentes do simples fato de elas serem mulheres. As dificuldades vivenciadas por elas demonstram a necessidade de transformação social, de modo que os homens e as mulheres sejam desassociados de



modelos tradicionais e binários de masculinidade e feminilidade, para que suas relações sejam livres e justas.

Referências

- Albuquerque Jr., D. M. de. (2019). Masculino/Masculinidade. In Colling, A. M. & Tedeschi, A. *Dicionário crítico de gênero*. UFGD.
- Alemanly, C. (2009). Assédio sexual. In Hirata, H. et al. (orgs.). *Dicionário crítico do feminismo*. Editora UNESP.
- Briguglio, B. (2020). *Cozinha é lugar de mulher? A divisão sexual do trabalho em cozinhas profissionais* (Tese de doutorado). Programa de Pós-Graduação em Instituto de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Estadual de Campinas. Campinas.
- Dória, C. A. (2012). Flexionando o gênero: a subsunção do feminino no discurso moderno sobre o trabalho culinário. *Cadernos Pagu*, 39, 251-271.
- Harding, S. (1986). *The science question in feminism*. Cornell University Press.
- Harris, D. A. & Giuffre, P. (2020). Me too in the kitchen. *Contexts*, 19, 22-27.
- Harris, D. A. & Giuffre, P. (2015). *Taking the heat: Women chefs and gender inequality in the professional kitchen*. New Brunswick. Rutgers University Press.
- Hirata, H. & Kergoat, D. (2008). Divisão sexual do trabalho profissional e doméstico: Brasil, França, Japão. In A. de O. Costa, B. Sorj, C. Bruschini & H. Hirata (Orgs.). *Mercado de trabalho e gênero. Comparações internacionais*. Editora FGV.
- Laville, C., & Dionne, J. (1999). *A construção do saber: Manual de metodologia da pesquisa em Ciências Humanas*. Artmed.
- Iomaire, M. M. C. (2009). *The emergence, development and influence of French haute cuisine on public dining in Dublin restaurants 1900-2000: an oral history*, (Tese de Doutorado Tourism and Food). School of Culinary Arts and Food Technology, Dublin Institute of Technology.
- Mennell, S. (2005). Conclusions: Culinary transitions in Europe: an overview. In D. Goldstein, & K. Merkle (Orgs.). *Culinary cultures of Europe: Identity, diversity and dialogue*. Council of Europe Publishing.
- Paulilo, M. I. S. (1987). O peso do trabalho leve. *Revista Ciência Hoje*, 5, 64-70.
- Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua (2019). Outras formas de trabalho 2018. Rio de Janeiro: IBGE.
- Szmodis, A. (2018). *The Feminization of Baking and Pastry Work: Dissecting Gender Roles in the Foodservice Industry*, (Honors Theses). College of Arts & Sciences, Johnson & Wales University, Providence.



TRADITIONAL CONCEPTIONS OF GENDER AND WORK IN PROFESSIONAL KITCHENS

Abstract

This article was based on research on the work of female and male cooks and chefs. It considers the contradiction of cooking being an activity historically associated with women - when restricted to the domestic sphere - however being highly male in sophisticated professional kitchens. Therefore, examining interviews with women and men in the positions of chefs and cooks, it discusses two main issues related to their work environment and relations. First, it was observed that there is a sexual division of labor internal to the kitchen, which points women to the cold side of the kitchen, and men to the hot one. This division imposes difficulties on the women who work on this second, related to the lack of cooperation from male colleagues. The second issue observed is the existence of harassment cases, at different levels, but often carried out by men in the position of chef de cuisine, towards female cooks. Both issues of the sexual division of work in the professional kitchen and the existence of harassment in the workplace seem to be linked to traditional and binary models of masculinity and femininity, which are often presented in a naturalized way. It is concluded that there is an urgent need to transform labor relations, since traditional gender conceptions are still present in the structure and processes of work in professional kitchens and that the gender distinction at professional kitchens is unjust and affects women primarily.

Keywords: professional kitchen; work; gender; sexual division of labour; harassment.