

Flexionando o gênero: a subsunção do feminino no discurso moderno sobre o trabalho culinário*

Carlos Alberto Dória**

Resumo

O artigo busca identificar traços de quaisquer tipos (escritos, gestuais) que apontem a especificidade de uma sensibilidade gastronômica feminina, em oposição a uma norma masculina para os trabalhos culinários. Analisa a perda do controle da cozinha pela mulher na fase de urbanização e industrialização vigorosa, conforme indica a obra de Auguste Escoffier. Sugere, por fim, a adoção de uma etnografia dos gestos culinários, a exemplo do que propõe Marcel Mauss no ensaio “As técnicas do corpo”, para recuperar a dimensão cultural do feminino na cozinha.

Palavras-chave: Gestos Culinários, Masculinização do Trabalho, Culinária em Jorge Amado, Utensílios de Cozinha, Técnicas do Corpo.

* Recebido para publicação em 28 de fevereiro de 2012, aceito em 20 de março de 2012.

** Doutor em Sociologia pelo IFCH-Unicamp, pós-doutorando na mesma instituição, com bolsa da Capes. cadoria2@gmail.com

Inflecting the Gender: the Subsumption of the Female on the Modern
Discourse about Culinary Labor

Abstract

The article seeks to identify any kind of traces (written, gestural) that point to the specificity of a gastronomic female sensitivity, as opposed to a male standard for culinary activities. Analyzes the loss of control over culinary by women, in the phase of modern urbanization and industrialization, as it signals the work of Auguste Escoffier. Suggests, finally, the adoption of a culinary ethnography of gestures, similar to what Marcel Mauss proposes in his essay “The techniques of the body” to retrieve the cultural relevance of females in the culinary.

Key Words: Culinary Gestures, Masculinization of Work, Culinary in Jorge Amado, Kitchen Tools, Techniques of the Body.

À busca de um problema

Os bons problemas intelectuais são aqueles que, à primeira vista, parecem improváveis. Contudo, há mais de trinta anos, Jean-François Revel (1996), seguindo Lucien Febvre, chamava a atenção para o que este historiador denominava a “relação entre sensibilidade e história”: um campo de múltiplas questões que sequer se encontravam devidamente formuladas. Para Revel (id.), uma delas era a “história da sensibilidade gastronômica”, que se define a partir do estudo dos livros de cozinha e outros na medida em que a “sublimação pela linguagem” faz parte da festa e o alimento, tanto quanto a sexualidade, “é inseparável da imaginação” (id.ib:25-26). Do mesmo modo, vale registrar também o enfoque dado por Annie Hubert (2006) ao relacionar emoção e alimentação, mostrando a riqueza de abordagens possíveis sobre os aspectos intangíveis do comer.

O que este artigo persegue é essa “sensibilidade gastronômica” em uma questão clivada pelas diferenças de gênero. Empiricamente sabemos que a “mulher na cozinha” é uma categoria diferente de “homem na cozinha” e, por trás dessa diferença, operam níveis mais profundos da cultura. A divisão sexual/social do trabalho varia entre diferentes culturas e épocas reordenando as hierarquias de gênero, mas o que nos interessa é detectar onde passa a residir o “feminino” quando o cozinhar se “desfeminiliza”, isto é, se projeta na sociedade como campo masculino.

Um momento crucial na história da humanidade foi aquele no qual se estabeleceu uma divisão sexual do trabalho, impondo o altruísmo e a solidariedade (fazer algo para o outro, e não para si) – o que Darwin chamou de “instintos sociais” – como uma necessidade da evolução da espécie. De um lado a caça e a coleta, de outro a cozinha e, no centro, os cuidados com a cria que, por vários anos, é inabilitada para prover a própria existência. Assim, durante muito tempo, e subsistindo depois em vários povos tribais, macho e fêmea dos hominídeos dividem os

afazeres de modo a proteger a cria. Além disso, e muito mais tarde, como nos sugere Annie Hubert (2006:3), especialmente nas sociedades onde as representações são dadas através dos livros religiosos (os judeus, os muçulmanos e os cristãos), o comer aparece ligado ao amor materno e recusar a comida é sinônimo de recusar essa modalidade fundante de amor, um ato que exprime grande emoção.

Já na Europa medieval e moderna, novos arranjos do mundo do trabalho vão se impondo, definindo a divisão do trabalho de outra maneira. Na tradição francesa – e ela é o paradigma da culinária ocidental – historiadores indicam vários momentos nos quais é notável o desenvolvimento em direção à substituição da mulher pelo homem no domínio culinário. Tanto na França como na Inglaterra, as guildas cuidaram de agrupar os “ofícios de alimentação” em algumas categorias, como *boulangers*, *rotisseurs*, *charcutiers*, *pâtisseurs de pain d’épice*. No reinado de Henrique IV, as guildas eram para *maitre queux*, *cusiniers*, *portechappes* e *traiteurs*, sendo os *maitre queux* os cozinheiros das grandes casas aristocráticas. No século XIX, essa expressão se transforma gradualmente em *chef* e *chef de cuisine*.

Pelas regulamentações que vigoram até a Revolução Francesa, esses profissionais podiam ter, no máximo, dois aprendizes que, por sua vez, necessitavam de sete anos para se tornarem profissionais plenos. Mas já em meados do século XVIII começa a surgir na França uma literatura culinária assinada por homens: chefs de cozinha, em geral do interior, publicam livros que ensinam seu ofício, tomando-se conhecidos fora das casas aristocráticas onde cozinhavam. Observe-se ainda que, mesmo superado esse período, os grandes chefs da história da gastronomia continuaram a ser homens. De Antonin Carême a Ferran Adrià não há dúvidas de que estamos diante da dinastia do trabalho masculino.

Renunciando a fazer uma exaustiva reconstrução histórica, o que extravasaria os limites deste artigo, a culinária será tomada como exercício retórico para podermos nos perguntar sobre uma

sensibilidade especificamente feminina, expressa no texto, nas intenções do cozinhar, no modo de fazer um prato. Mesmo hoje, expressões como “cozinhar com amor” aparecem quase sempre associadas à figura feminina, como se a maternidade se objetivasse de modo específico na materialidade do alimento. Mas como existe, em alguns domínios da cultura (música, literatura), um **eu narrativo feminino** claramente identificável, nada mais natural do que nos dedicarmos a vislumbrar seu destino na culinária, através do conhecimento das nuances de gênero no fazer culinário moderno.

Desse modo, seguindo Balandier, podemos dizer que a cozinha é um desses “lugares” aos quais a mulher está associada e em que se marcam as diferenças e as discontinuidades e onde ela propicia as ligações (...). É requerida lá onde estão as fronteiras e se dão as passagens; da natureza à cultura, da reprodução à produção, da sociedade ao que lhe é exterior, da igualdade à desigualdade, das coisas aos signos e símbolos. A ruptura do “estado instrumental” a que a mulher é submetida é uma grande subversão, embora não de sentido duradouro para o gênero, visto que a mulher é sempre circunscrita pela solidão, confinada a um espaço doméstico que impede um “viver feminino em comum” (Balandier, 1976:65).

Consequentemente, os “saberes culinários” evoluíram como uma herança que se transmite matrilinearmente até topar com a sociedade industrial, quando a mulher é arrancada do lar e atirada no proletariado, sem distinção de gênero. Assim, em certo momento na história, a divisão de trabalho primordial em torno do cozinhar sofreu uma reversão. Como sugerimos antes, provavelmente isso começou a se dar quando os ofícios passam a ser organizados e delimitados, e então houve um avanço do trabalho masculino sobre o que, antes, era afazer exclusivo feminino. Mas não há dúvidas de que, ainda hoje, a cozinha feminina é um dos pilares do poder da mulher, em que ela segue administrando a tradição alimentar: na alimentação árabe, judaica

e tantas outras de feição étnica tradicional a figura da mulher-cozinheira permanece central.

Mesmo com a Revolução Industrial, com a proletarização que não conhece gênero, o discurso alimentar continuou voltado para a mulher. No seu famoso *A plain cookery book for the working class*, de 1852, Charles Elmé Francatelli (2001), o ex-cozinheiro da rainha Vitória, apresenta um discurso culinário de caráter nutricionista, voltado para a ilustração da mulher proletária que continua sendo o esteio culinário da família e responsável pela reprodução da força de trabalho.

O feminino nas literaturas de Jorge Amado

Na literatura de ficção talvez não seja muito diferente, uma vez que vários autores obedecem as distinções de gênero ao tratar da culinária. Exemplo marcante, próximo a nós, é a obra romanesca de Jorge Amado, através da qual ele projeta esse elemento de identificação da Bahia, que é a sua “cozinha de santo”, como um espaço feminino que, na sociedade moderna, ainda governaria o mundo dos homens.

Na obra de Amado, também a versão profana da “comida de santo” é presidida pelo fazer feminino e o seu papel vai se agrandando à medida em que a obra avança no tempo. Presente já n’*O país do carnaval* (1930), torna-se elemento de peso a partir de *Gabriela, cravo e canela* (1958), crescendo em *Dona Flor e seus dois maridos* (1966), *Tenda dos milagres* (1969), e mesmo *Tereza Batista cansada de guerra* (1972). Assim, podemos dizer que um dos caminhos evolutivos de Jorge Amado é a construção da cozinha como o intermediário material por excelência que articula o imenso matriarcado baiano com o mundo dos homens e com a sociedade em geral.

A ideia de saciedade associada indistintamente ao sexo ou à comida já fora objeto de análise na virada do século XVIII para o XIX. Brillat-Savarin, em sua *Fisiologia do gosto* (2001), nos sugere que principiemos o estudo do gosto pelo “sentido genésico” que é

o mesmo que orienta o amor físico e impele os sexos um para o outro. A reprodução da espécie e a do indivíduo são, para ele, uma coisa só; a do indivíduo, dá-se pela nutrição e a da espécie pela cópula. O que nos move em direção ao sexo e ao comer é o prazer, a busca do agradável, e esse é o sentido muito especial que ele pretende indicar como responsável pela gastronomia. O sentido genésico reside tanto na boca quanto no tato e nos olhos; ele é o “lugar sensual”.

Ora, dirá Brillat-Savarin, o gosto está ligado à produção, escolha e preparo de tudo o que serve de alimento e o sentido genésico está ligado a tudo o que pode preparar e embelezar a reunião dos sexos – o amor romanescos, o coquetismo, a moda. Ambos se completam na criação do prazer que facilita ao homem cumprir a sua finalidade de reprodução. A gastronomia, portanto, está ligada a uma finalidade supra-humana, a um plano do Criador.

Essa digressão serve para iluminar a reunião do feminino e do alimentar num só polo de prazer na obra de Jorge Amado – aspecto que foi visto como “coisificação” da mulher a partir dos anos 70 do século XX, pois a comida – mas não só ela – expande o espaço das mulheres para além dos terreiros e das “mães de santo”, criando um mundo onírico, sensual, sempre à cavaleiro do universo feminino e a serviço dos homens.

Paloma Jorge Amado, filha do escritor, se debruçou sobre a obra do pai pesquisando tudo o que se come e o que se bebe nas páginas de seus romances, revelando a “ambigüização” do termo em toda a extensão dos escritos (Amado, 2006). Produziu um livro de receitas típicas da cozinha baiana que, através do pai, nutre-se afinal em Manoel Querino (2011).

O que se vê nesse apanhado dos romances de Jorge Amado é que a mulher se confunde com a própria comida, como na passagem de Dona Flor..., quando ela ensina a fazer vatapá, metaforizando a própria viuvez, comparando-a ao bagaço do coco do qual se extraiu o leite. Também estabelece equivalências entre a cama e a mesa:

Se o vatapá, forte de gengibre, pimenta, amendoim, não age sobre a gente dando calor aos sonhos, devassos condimentos? Que sei eu de tais necessidades? Jamais necessitei de gengibre e amendoim: eram a mão, a língua, a palavra, o lábio, seu perfil, sua graça, era ele quem me despia do lençol e do pudor (Amado, 2006:62-63).

Ou, ainda, em *A morte e a morte de Quincas Berro d'Água* (1959), em que um personagem conhece uma mulher cujo beijo tinha gosto de moqueca de camarão (id.ib.:97).

A noção de que o universo comestível é dominado pelas mulheres pertence às sociedades e às práticas tradicionais, como no universo retratado por Jorge Amado, mas não nele. O grande chef Auguste Escoffier – o mais importante sistematizador da cozinha ocidental moderna que, como veremos adiante, marcou a mudança do estilo do cozinhar do “feminino” para o “masculino” – era bastante consciente sobre a cozinha como um centro de poder e, conseqüentemente, sobre o conflito de gêneros que se desenhava à sua sombra. Discorrendo sobre a favorita de Luis XIV, Madame de Montespan, escreveu: “uma mulher, com tal conhecimento de comida e vinho, é capaz de escravizar os mais poderosos reis do mundo” (Escoffier, 1997b:8). Sem dúvida um poder que se baseia no sexo e na comida é um poder estupendo.

Esse poder é suficiente para converter a mulher naquilo que o antropólogo Georges Balandier (1976:64) denominou a “metade perigosa” da sociedade, incorporando as representações sobre a mulher ao “outro” próximo, mas, como o estrangeiro (o “outro” distante), capaz de arrastar conflitos e criar perturbações no poderoso e ordenado o mundo masculino.

Especialmente nas sociedades regidas pela noção de **honra** a mulher pode, através dos seus jogos amorosos, trazer grande instabilidade para a família, colocando em risco o marido ou os irmãos. A expressão ibérica *cabrón* ou *cornudo* se aplica ao homem cuja mulher o “desonra”, colocando-o sob o domínio do demoníaco, representado pelos cornos ou “coroa da desonra”.

Em Jorge Amado, o poder da sedução através da comida corresponde à possibilidade de a mulher também dispor sobre a honra dos homens e, portanto, ameaça a ordem estabelecida.

A inversão de gênero na moderna cozinha ocidental

Ora, a condução ideológica da culinária ocidental se torna plenamente masculina quando se recrutam cozinheiros para as cortes ou quando começam a se propagar os restaurantes nas grandes cidades. Mas mesmo antes disso, os principais livros de difusão da cultura culinária são de autoria masculina, antecipando a inversão de controle sobre a sedução: da sedução doméstica do “manter”, parte-se claramente para aquela do “conquistar”, que se exerce na esfera pública.

Quando surge o *Libro de cocina* Rupherto de Nola (1525), primeiro livro do gênero em castelhano, é notável um ponto de vista que se erige de fora do espaço da cozinha, pretendendo, no entanto, governá-lo. No livro, é claro como o imperativo emerge no discurso masculino. Um livro posterior, o *L'Arte di ben cucinare, et instruire i men periti in questa lodevole professione* [1662], de Bartolomeo Stefani (1991), dedicado a Ottavio Gonzaga, marques de Mantova, ainda que mantenha a estrutura dual, separando as receitas “dela tradizione popolare mantovana” e a “liste di vivande per banchetti di cavalieri e altre persone di qualità”, está voltado à vida cortesã, como se esta fosse totalmente destacada da mais ampla tradição culinária regional.

Essa literatura masculina projeta a cozinha da nobiliarquia para fora dos castelos, e tirando do anonimato seus cozinheiros, apresenta-a como um verdadeiro “sistema”. Talvez o nome mais expressivo dessa extensa fornada, seja, já na passagem do século XVIII para o XIX, Antonin Carême, o primeiro grande sistematizador da cozinha francesa moderna e seu difusor, em estreita colaboração com a diplomacia napoleônica. Desde então fica claro que a chamada “Alta Cozinha” francesa é um saber que pode viajar e se disseminar como signo de refinamento para as

aristocracias europeias e aquelas que as imitam, enquanto a cozinha burguesa, doméstica, controlada pelas mulheres, enraizada na vida cotidiana, não viaja (Trubek, 2000:29).

Mais do que o simples cozinhar, a difusão da boa cozinha – este parece ser o ponto – é que se masculiniza na história da gastronomia. O mais claro ponto de inflexão nessa trajetória encontra-se na vida e obra de Auguste Escoffier. Ele foi o primeiro chef da Alta Cozinha francesa a não trabalhar em casas de nobres, tendo toda sua vida dedicada ao ofício público que se exerce em restaurantes, clubes e hotéis.

É significativo ainda que, sendo ele quem sistematizou a culinária de modo a transformá-la numa atividade seriada e lucrativa, capaz de dar grande impulso à nascente indústria hoteleira de feitiço burguês, tenha se ocupado, já na fase final de sua carreira, a estabelecer o que as donas de casa francesas deveriam fazer em suas cozinhas, escrevendo para elas o seu *Ma cuisine*, em 1934 (1997a). Antes disso, Escoffier estava ocupado em definir um ofício do qual não participariam as mulheres e, por isso, devia se ocupar do “lugar” da mulher na sociedade, reforçando a ideia de que a ela estava reservada a família, não a indústria hoteleira. Em síntese, não era por tradicionalmente “saber cozinhar” que ela deveria alçar novos voos. A sua ocupação deveria ser a “nutrição” dos homens.

Na esfera da vida pública, Escoffier se ocupou de afastar as mulheres da cozinha dizendo, de modo muito claro, em discurso feito em 1890, numa visita aos Estados Unidos (discurso que aparece reproduzido no *Annual Report of the Universal Food and Cookery Association*, publicação londrina de 1895, sob o título sugestivo de “Why Men Make the Best Cooks”):

Cozinhar é indubitavelmente uma arte superior, e um chef competente é tão artista em seu ramo de trabalho quando um pintor ou escultor. Há tantas diferenças entre bons e maus cozinheiros quantas entre uma sinfonia executada por um grande mestre instrumentista e uma melodia tocada

num realejo(...). Nas tarefas domésticas é muito difícil encontrarmos um homem se igualando ou excedendo uma mulher; mas cozinhar transcende um mero afazer doméstico, trata-se, como eu disse antes, de uma arte superior. A razão pela qual na culinária os louros são “apenas masculinos” não é difícil de encontrar. Não é porque o homem seja mais epicurista do que a mulher. Isto, mesmo que sustentado por mulheres, não é verdade. A mulher é tão fastidiosa sobre sua comida quanto o homem – o homem comum – o que se observa no que ambos cozinham. O que acontece é que o homem é mais rigoroso no seu trabalho, e o rigor está na raiz de tudo o que é bom, como em tudo o mais. Um homem é mais atento sobre os vários detalhes que são necessários para produzir um prato verdadeiramente perfeito... Para ele nenhum detalhe é mais importante do que outro.

Uma mulher, por outro lado, irá trabalhar com o que tem à mão. Isso é muito agradável e generoso de sua parte, sem dúvida, mas eventualmente estraga a sua comida e o prato não será um sucesso. Uma das principais faltas de uma mulher é sua ausência de atenção aos menores detalhes - a quantidade exata de especiarias, o condimento mais adequado a cada prato; e essa é uma das principais razões pelas quais seus pratos parecem pálidos diante daqueles dos homens, que fazem os pratos mais adequados a cada ocasião.

Para um chef, seu trabalho é uma eterna alegria, e ele inventa novos pratos com tanto orgulho e carinho quanto um modista ou um chapeleiro criam novos vestidos ou chapéus; ele estuda cuidadosamente cada detalhe insignificante de cada sabor em separado antes de enviar sua obra prima culinária para os seus clientes. Quando as mulheres aprenderem que nenhuma insignificância é demasiadamente pequena para ser desprezada, então iremos encontrá-las à frente das cozinhas dos clubs gourmets e dos hotéis; mas até então esses serão lugares nos quais, certamente, o homem reinará absoluto (Cf. Trubek, 2000:125-126).

A longa citação vale por sua clareza. Segundo Trubek (2000:127), o alvo de Escoffier é a *femme nouvelle* que surgia na França de final do século e o seu esforço é mostrar que essa mulher, agora educada e com novas aspirações profissionais, continua a ter um lugar reservado na cozinha doméstica, e não no mercado de trabalho masculino. Mas o que nos interessa aqui é constatar que o argumento, de cunho machista, brandido por Escoffier, ataca um ponto preciso: um “estilo culinário” de sentido prático, oposto ao que considera “artístico”.

Ao contrário das manhas culinárias femininas que empoderam a mulher-personagem de Jorge Amado, a mulher-personagem de Auguste Escoffier é de insensibilidade notória para aquelas coisas que, afinal de contas, expressam a sedução culinária. Ele, além de considerá-las inaptas para o trabalho da cozinha-indústria, precisou roubar-lhes o “espírito”. E se nos ativermos à sua obra como um todo, veremos que, ao longo de sua vida, esforçou-se por desenhar, dentro da cozinha, a linha de montagem de uma fábrica de alimentos – toda ela apoiada no trabalho masculino. Por outro lado, Escoffier exerceu a própria sedução através da culinária, como uma artimanha masculina. Ele cita, em sua autobiografia, várias ocasiões em que utilizou suas criações como expedientes desse tipo.

É conhecida sua grande admiração e amizade com Sarah Bernhardt, tendo criado, em Londres, um menu completo em sua homenagem (Escoffier, 1997b:138-144). George Sand também foi objeto de suas homenagens comestíveis. Nada, porém, se compara em projeção à sua criação em homenagem à diva Nellie Melba, em 1896. Remetendo ao cisne mítico que aparece no primeiro ato de Lohengrin, Escoffier concebeu um pêssego cuja pele fora retirada, acompanhado por sorvete de baunilha e calda de framboesa, coberto por um rendilhado de algodão doce e disposto numa vasilha de prata entre as asas de um cisne esculpido em bloco de gelo (id.ib.:115). Em outras palavras, a “arte culinária” visa seduzir as mulheres, e nada mais natural portanto que seu discurso subtraia do impreciso terreno dessas artes tudo

aquilo que a mulher fez ao longo da história, atribuindo-lhe o mero caráter de afazer doméstico, mantenedor da família e despido do propósito de atração masculina. Não há dúvida de que o vigor com que uma mãe bate uma gemada para os filhos é um ato de amor, mas não de sedução no sentido que Savarin havia descortinado na gastronomia.

Essa abordagem mostra-se, com o tempo, bastante falha ou limitada. Registre-se, por exemplo, a percepção de Santi Santamaria, importante chef catalão recentemente falecido, para quem a decadência do hábito/prazer da cozinha doméstica abriu o flanco para o que ele chamava de “desordem gastronômica”, isto é, a desnaturação extremada da cozinha conforme cultuada pelos expoentes da chamada “cozinha molecular”. E cabe notar que mesmo um cientista como Hervé This, dedicado à explicação dos fenômenos físico-químicos na cozinha, volta-se num de seus últimos livros para o estudo do “amor” no cozinhar, isto é, para as relações afetivas vinculantes que a cozinha cria (This, 2006:33).

A corporeidade e sua abstração no trabalho culinário

Quando a nossa questão é a “sensibilidade gastronômica” e atribuímos um valor singular à dimensão feminina do cozinhar, é pouco dizer que ao longo da história, e à medida que o cozinhar se objetivou como um ofício público, rompendo com os limites domésticos, o que se deu foi apenas uma nova divisão social do trabalho. Algo se perdeu nesse processo e é preciso determinar como se deu. O que se perdeu foi a divisão das técnicas do corpo entre os sexos, e não apenas a divisão do trabalho entre eles. Além disso, é preciso reencontrar o caminho para detectar aquilo que, se não desapareceu por completo, ficou escondido.

Como diz Lévi-Strauss (2003:15) na famosa Introdução à obra de Marcel Mauss,

gestos aparentemente insignificantes, transmitidos de geração em geração, e protegidos por sua insignificância

mesma, são testemunhos geralmente melhores do que jazidas arqueológicas ou monumentos figurados.

As mulheres cozinham bastante. Não se pode dizer que estejam silenciadas como quem “ensina a cozinhar”. Há muitos livros de receita, bons e maus, que são obras femininas. “Dona Benta” é uma ficção feminina; Ofélia, uma pedagoga e organizadora de receitas, e assim por diante. O cinema também soube construir bons personagens femininos ligados à sedução da cozinha e a vida tradicional, especialmente rural, encerra um sem número de técnicas do corpo ligadas à culinária.

A dinastia gastronômica, desde Carême, é patrilinear, mas é possível especular sobre uma linha divisória que seja capaz de se expressar diferentemente nos frutos do trabalho culinário. Não é um absurdo. Não se abusa hoje da palavra “identidade”? Por que não se discursa sobre as identidades de gênero na gastronomia? Ou será que a cozinha, por ser historicamente tão feminina, absorveu os homens de modo que eles é que não conseguem ter um estilo “masculino”, tendo usurpado um “feminino absoluto” como se fosse sempre seu?

É verdade que o saber feminino ainda é celebrado numa vasta literatura culinária, mas não se pode dizer que a cozinha continue um universo fechado sobre a feminilidade. A urbanização acabou com o monopólio feminino sobre o cozinhar e isso se deu de duas maneiras: pela externalização dos processos culinários, diminuindo a importância da casa e serializando a produção, e pela cristalização dos gestos culinários em ferramentas, isto é, desincorporando-os.

O processo de serialização, gerando uma nova codificação do cozinhar, surgiu a par com a profissionalização, encerrando cada gesto num novo casulo técnico que se organiza como sistema complexo, exigindo iniciação sistemática. No “sistema” de Escoffier, uma série de verbos e ordens imperativas fundamentam o novo saber culinário: barder, blanchir, chemiser, ciseler, ebarber, emincer, escaloper, etouffer, farcir, glacer, larder, mariner,

mouiller, *napper*, *revenir*, *sauter*, *tourner* e assim por diante (Gringoire & Saulnier, 1986:XVI) são, como notas musicais nas partituras, os comandos obrigatórios sobre o cozinhar. Deles está abstraída a intenção do “cozinhar para o outro”, a intenção de seduzir, de aproximar subjetividades, o que só pode ser inscrito no conjunto de ações pelo comando finalista do chef cuisine.

Por outro lado, o corpo é tradicionalmente o principal instrumento do fazer culinário. As ferramentas culinárias, da faca ao mais sofisticado equipamento utilizado na “culinária molecular”, são, em geral, expedientes que visam economizar gestos ou conferir-lhes maior precisão, mas o empenho físico com destreza é o primeiro responsável pelos resultados alcançados, e não raro será também o modelo do desenvolvimento tecnológico que toma a cozinha tradicional como primeiro modelo. Quando observamos, no começo do século XX, o surgimento dos primeiros equipamentos elétricos isso fica bem claro. A batedeira elétrica continuará a bater as claras com suas pás em formato de “8” (oito), movimento ao qual a tradição culinária atribuía o bom resultado, o que hoje se sabe que é totalmente impropriedade.

Como bem observou Marcel Mauss, normalmente confundimos instrumentos ou ferramentas com técnica, quando, na verdade, só há técnica quando há um ato **tradicional eficaz** (Mauss, 2003:407), o que significa dizer que os instrumentos pulverizam as técnicas no sentido aqui adotado. Talvez por isso mesmo, por se tratar da transferência de um saber tradicionalmente feminino para um universo masculino, é que foi necessário, para Escoffier, formalizar todos os gestos, criar um vocabulário controlado e assim por diante: parecia a “invenção” da cozinha masculina num mundo em que os homens nada sabiam previamente sobre o cozinhar e do qual, por exigir iniciação e treinamento, as mulheres da cozinha doméstica ficariam apartadas – bem como da cozinha empresarial, contra as quais destinou seu discurso antes citado.

A **ferramenta** culinária é construída para uma finalidade. A faca, para cortar e assim por diante. Ela cristaliza uma finalidade e

transcende as circunstâncias particulares de uso, acumulando em si os usos futuros. Opera como um símbolo numa linguagem que é muda. O modo como empenhamos o corpo no uso de uma ferramenta é também uma técnica. Por exemplo, como cortar legumes de modo regular, definido previamente por nomes específicos. Ora, a **culinária** é um terreno onde muito frequentemente as técnicas do corpo se combinam com o uso de múltiplas ferramentas, resultando em algo bastante complexo, especialmente porque as culturas culinárias variam entre sociedades e entre épocas. E como faz parte das contradições da cozinha moderna a relação invertida entre os gêneros, podemos nos perguntar: houve uma expropriação de domínio? E o que resulta disso em termos de marcas sensíveis do trabalho nos produtos?

A dificuldade de análise reside no fato de que o discurso sobre a excelência, sobre o estilo culinário, sobre a criatividade, está centrado atualmente na figura do chef que é, invariavelmente, masculino, e esconde os múltiplos caminhos que historicamente se trilhou para se chegar a um resultado. E o contra-discurso opressor nesse domínio é também muito claro: trabalho de cozinha é coisa árdua, não é para mulheres. Exceções: a “banqueteira”, a “cozinheira étnica” e, não raro, a confeitadeira. Mesmo assim, pode-se ainda ouvir preconceitos fortes e ativos como: mulher menstruada não pode fazer maionese, pois esta desanda.

Hervé This tem se dedicado ao estudo desse tipo de enunciado preconceituoso (que ele engloba na categoria *precisions*), separando, nas receitas, aquilo que se refere a processos materiais de natureza físico-química daquilo que são enunciados cujo sentido é meramente simbólico, permitindo-nos acompanhar a evolução dos valores associados ao cozinhar que formam, em boa medida, um discurso de exclusão. Mas seu trabalho se resume a enunciados discursivos, deixando de lado a etnografia e o inventário dos gestos não-codificados na literatura culinária que, muitas vezes, são fragmentos ou sobrevivências de

um momento culinário no qual a presença da mulher ainda marca diferenças.

Basta observar numa comunidade tradicional a maneira como os homens e as mulheres descascam a mandioca para se fazer farinha. Os homens as descascam de pé, de dentro para fora num movimento aparentemente aleatório, ou sentados, com as pernas cruzadas. As mulheres, sempre sentadas, com pernas abertas e o vestido metido entre elas, parecem invariavelmente apontar lápis, cuidando também da supervisão dos gestos infantis para que as crianças não se machuquem.

Poderíamos acrescentar o uso e domínio do fogo. Tomemos um exemplo, do livro de receitas de Maria de Lourdes Modesto (1986) sobre cozinha tradicional portuguesa. Trata-se de uma receita de pão-de-ló, na qual se lê:

ainda hoje é costume, nas aldeias de Beira Baixa, ser batido por quatro mulheres, que, junto ao forno da aldeia e à volta do alguidar, vão passando o batedor de mão em mão, ajudando-se nessa tarefa (id.ib.:131).

É fácil compreender o conjunto de relações interpessoais que desmorona quando se passa a bater o pão-de-ló numa bateadeira doméstica. Ou observemos, ainda, a confecção brasileira da bala de coco. Da escolha do coco ao ralar, passando pelo espremer e coar, ao “dar o ponto” ao fogo e, posteriormente, ao exaustivo trabalho de “puxar”, é bem provável que quase não se encontre homens dedicados a essa técnica, o que faz da bala de coco um produto tipicamente feminino. Além disso, é bem pouco provável que se chegue a um bom produto a partir de uma receita escrita. Esses são bons exemplos do farto terreno onde parece residir uma arqueologia culinária quase que totalmente inexplorada em nossa sociedade.

Marcel Mauss definiu as técnicas do corpo como “as maneiras pelas quais os homens, de sociedade a sociedade, de uma forma tradicional, sabem servir-se de seu corpo” e imaginou

poder construir uma teoria sobre tais maneiras “procedendo do concreto ao abstrato, não inversamente” (Mauss, 2003:401). Nadar, marchar, fazer sexo, comer, mobilizam nossos corpos de diferentes maneiras, essas “montagens fisio-psico-sociológicas de séries de atos (que) são mais ou menos habituais e mais ou menos antigos na vida do indivíduo e na história da sociedade” (id.ib.:420).

Ele lamentava a ausência de estudos sistemáticos sobre as técnicas do corpo do mesmo modo como, ainda hoje, podemos lamentar a exclusão dessa dimensão no estudo do fazer culinário. Mas é claro que as técnicas podem ser analisadas também em função do seu rendimento ou destreza e acabamos gerando normas de adestramento humano, assim como fazemos com os animais. A transmissão da técnica com vistas ao seu resultado ou destreza inclui uma série de detalhes não observados e por isso seria necessário nos debruçarmos sobre elas, desde a educação da criança. O fundamental é esse longo processo de se empenhar o corpo, como se fosse um simples instrumento ou uma sofisticada ferramenta, na realização de uma ideia ou projeto do comestível.

Muitas técnicas, adstritas ao mundo feminino, se perdem com o tempo. Por exemplo, como abater um frango, depená-lo e sapecá-lo ao fogo antes de iniciar a execução de uma receita qualquer. Os frigoríficos acabaram com isso e, diante de um frango vivo, a maioria esmagadora dos cozinheiros não sabe o que fazer, a não ser imaginar como prepará-lo a partir do momento em que seja disposto cadavericamente, morto e limpo. Um conjunto de gestos ou técnicas se perde quando a sociedade redefine o modo de produzir determinado bem comestível. A serialização que a cozinha industrial pratica pressupõe a igualdade de produtores e consumidores. Ela produz uma cozinha “abstrata”, que não retém as particularidades, afinidades ou preferências de qualquer um.

Ao contrário, a cozinha feminina, doméstica, é a cozinha das idiosincrasias, das especificidades, pois se cozinha “para o outro” que é sempre um outro concreto, conhecido na sua subjetividade e, portanto, singular. A cozinha das mães e avós é

de valor gastronômico incontestável. Mas, fora de casa, poucas são as circunstâncias em que, hoje, reconhecemos esses gestos culinários domésticos como estritamente “femininos”.

A pós-modernidade traz outros elementos que embaralham os contornos do masculino e feminino vistos em seus produtos. A arquitetura burguesa já projeta o lar composto por duas cozinhas: uma de trabalho, a outra como espaço de convívio social. Nesta última é inegável o primado masculino. Além disso, na sociedade brasileira atual – seguindo uma tendência internacional – mais de 50% dos gastos com alimentação nas classes abastadas é feito fora de casa, isto é, num ambiente de produção tipicamente masculino (os restaurantes). Então, a cozinha feminina – como a das avós ou mães – passa à condição de ideal, de corrente gastronômica a ser resignificada.

Mas cozinhar – especialmente “cozinhar bem” – é saber empenhar o corpo no trabalho culinário cujo resultado é esperado num círculo pequeno de comensais, muito mais do que “seguir” qualquer receita, pois esta jamais substituirá a destreza diante da intenção finalística, como o “ponto” e a quantidade de açúcar que o filho aprecia na gemada. E esse empenho é tão mais reconhecido e gratificante quando se faz como uma ode à subjetividade dos comensais. Por isso, não raro surpreendemos os chefs-masculinos elogiando o que chamamos de “cozinha das mães e avós” como modelo de excelência.

Assim, “fazer para o outro” – essa doação através de um intermediário material como a comida – é a marca feminina do cozinhar desde os primeiros tempos da humanidade. Recuperar a “história do fazer para o outro” concreto e singular, as suas formas e motivações, parece ser o único caminho para restaurar os contornos do feminino na cozinha. Não apenas aquele feminino que foi subsumido na cultura masculina como técnica; mas na singularidade do seu estilo que chamamos aqui “sensibilidade gastronômica feminina”.

Referências bibliográficas

- AMADO, Paloma Jorge. A comida baiana de Jorge Amado ou o livro de cozinha de Pedro Archanjo com as merendas de Dona Flor. Rio de Janeiro, Editora Record, 2003.
- BALANDIER, Georges. Antropológicas. São Paulo, Cultrix, 1976.
- BARBOSA, Livia; GOMES, Laura Graziela. Culinária de Papel. Estudos Históricos. Alimentação. Rio de Janeiro, Fundação Getulio Vargas, junho de 2004.
- BRILLAT-SAVARIN. A fisiologia do gosto. São Paulo, Companhia das Letras, 2001.
- DÓRIA, Carlos Alberto. A culinária materialista: a construção racional do alimento e do prazer gastronômico. São Paulo, Editora Senac, 2009.
- ESCOFFIER, Auguste. L'aide-mémoire culinaire. Paris, Flammarion, fac-símile, 2006.
- _____. Ma cuisine (1934). Paris, Flammarion, fac-símile, 1997a.
- _____. Memories of my life. New York, Van Nostrand Reinhold, 1997b.
- FRANCATELLI, Charles Elmé. Um simples livro de culinária para as classes trabalhadoras. São Paulo, Editora Angra, 2001.
- GRINGOIRE & SAULNIER. Le répertoire de la cuisine (1923). Paris, Flammarion, fac-símile, 1986.
- HUBERT, Annie. Nourritures du corps, nourritures de l'âme, 2006. Disponível em <http://www.lemangeur-ocha.com/fileadmin/images/sciences_humaines/_ANNIE_HUBERT_Nourriture_et_motions_0106.pdf> - acesso em 22 de janeiro de 2012.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. Introdução. In: MAUSS, Marcel. Sociologia e antropologia. São Paulo, Cosac & Naify, 2003.
- MAUSS, Marcel. As técnicas do corpo. In: MAUSS, Marcel. Sociologia e antropologia. São Paulo, Cosac & Naify, 2003.
- MODESTO, Maria de Lourdes. Cozinha tradicional portuguesa. Editora Verbo, Lisboa/São Paulo, 1986.

- NOLA, Rhuperto. *Libro de Cocina* (1525). Ediciones Histórico Artísticas, fac-símile, Borriada, Espanha, 1989.
- QUERINO, Manuel. *A arte culinária na Bahia*. São Paulo, Martins Fontes, 2011.
- REVEL, Jean-François. *Um banquete de palavras. Uma história da sensibilidade gastronômica*. São Paulo, Cia das Letras, 1996.
- STEFANI, Bartolomeo. *L'Arte di ben cucinare, et instruire i men periti in questa lodevole professione* (1662). Mantova, Cassa Rurale ed Artigiana di Castel Goffredo, 1991.
- THIS, Hervé e GAGNAIRE, Pierre. *La cuisine c'est de l'amour, de l'art, de la technique*. Paris, Odile Jacob, 2006.
- TRUBEK, Amy B. *Haute cuisine. How the french invented the culinary profession*. Philadelphia, Univ. of Pennsylvania Press, 2000.