

OS ALIMENTOS E OS JOGOS DE PODER

Gabriela Eleutério Garcia Fiirst Dias¹

Dulceli de Lourdes Tonet Estacheski²

Resumo: A história da Alimentação ocupa um lugar na historiografia que pensa sobre as preferências alimentares de uma sociedade. Todas as significações simbólicas dos alimentos, as proibições dietéticas e religiosas, os hábitos culinários, a etiqueta e o comportamento à mesa vão muito além de comida, pois temos registrados em todas essas ações as mentalidades. Sentar-se à mesa para uma refeição é a representação de um microcosmo de uma sociedade, podendo expressar inclusive questões de classe, gênero e poder. O presente artigo busca encontrar nas entrelinhas de uma cozinha, o significado que pode ter um alimento e a possibilidade de opressão que possa se engendrar em um dos atos mais primitivos e comuns para a espécie humana que é o alimentar-se. Teremos como fonte para análise um manual de comportamento, um livro publicado na década de 1970 no Brasil, livro este totalmente voltado para o público feminino.

Palavras-chave: Alimento; Mentalidades; Poder.

Abstract: The history of Food occupies a place in the historiography that thinks about the food preferences of a society. All the symbolic meanings of food, dietary and religious prohibitions, culinary habits, etiquette and behavior at the table go far beyond food, as we have mentalities registered in all these actions. Sitting at the table for a meal is the representation of a microcosm of a society, and can even express issues of class, gender and power. This article seeks to find, between the lines of a kitchen, the meaning that food can have and the possibility of oppression that can be engendered in one of the most primitive and common acts for the human species, which is eating. We will have as a source for analysis a behavior manual, a book published in the 1970s in Brazil, a book entirely aimed at a female audience.

Keywords: Food. Mindsets. Power

1 INTRODUÇÃO³

Sobrevivência ou luxo, guerra ou celebração, certo é que a comida sempre foi um dos pontos balizadores da história marcando eras, começos e fins. O ato de procurar alimento passou da necessidade biológica para comportamentos e demonstrações de poder, tendo, durante muito tempo, sido pensado que sua essência pautava-se em sobrevivência, afinal, o alimento em si é tudo aquilo que

¹ Acadêmica do curso de História da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, campus de Nova Andradina.

² Professora orientadora.

³ Algumas expressões, palavras e impressões pessoais e do ramo da culinária serão inseridas no presente trabalho por livre demanda autoral. A escolha de cunho pessoal, se dará baseada nas experiências e vivências da autora enquanto sua antiga profissão de cozinheira e dona de um buffet de doces e pequenas recepções.

pode servir de fonte de nutrição. No entanto, com avanços de pesquisas historiográficas percebeu-se a sua função social na vida do ser humano, logo o ato de alimentar-se não poderia mais ser visto como simplesmente natural e instintivo, pois o alimento não é neutro, o alimento é social.

A cozinha de uma casa possui mais que ingredientes e vai além de refeições em volta de uma mesa; ela é repleta de ancestralidade, tradição, jogos de poder e comportamentos deixando perceptível a existência de um microcosmo social, material e imaterial. As noções de *status* e acúmulo também podem ser percebidas desde a aquisição do alimento, preparação e serviço dele à mesa.

A escolha de um tema central para esta pesquisa de trabalho final de conclusão de curso, que gire ao redor do ato de alimentar-se foi devido ao fato de que comida tem a ver com prática e prática tem a ver com tudo. A percepção de um ideal de postura a respeito do alimento e do alimentar-se surgiu após a análise de um livro publicado no Brasil no ano de 1978 pela editora Amazonas Ltda. O livro de volume 4 com a temática *Direitos e Beleza da Mulher*, faz parte de uma coleção intitulada *Práticas do Lar* organizado em convênio com o Programa Nacional de Cultura.

Um livro manual, ou um manual de uma conduta já observada na cultura brasileira que virou um livro, talvez seja a melhor definição para a fonte de pesquisa analisada, pois a cada tópico abordado em seus capítulos que passam de recepções,inhos, cabelos, pele e posição da funcionária doméstica na sociedade, e a nítida presença de uma conduta imposta como sendo a correta, e de regras a serem cumpridas e aspiradas como um ideal de perfeição, sempre com o intuito de ser agradável a alguém, salpica página por página.

Que o livro sobre as práticas de um lar no Brasil dos anos 1970 é um manual de conduta feminino fica explícito logo na contra capa que apresenta uma figura feminina e um subtítulo que já discrimina como público alvo as mulheres. Apesar de ser uma lista de regras para serem cumpridas por mulheres em seus supostos lares, a edição editorial e a supervisão foram masculinas, sendo que em uma equipe de dez pessoas que trabalharam no livro, apenas duas delas eram mulheres.

Para que possamos realizar um trabalho de localizar interseccionalidades nas temáticas sociais e de gênero através da alimentação iremos abordar com mais cuidado os capítulos do livro que abordam a apresentação das mulheres em

sociedade com o capítulo intitulado *Apresentação*, os vinhos no capítulo *Conheça os Vinhos*, o cardápio para os bebês no capítulo *Cardápio para os Pequenos* e a percepção sobre a empregada doméstica na sociedade com o capítulo final do manual com o título *A posição da doméstica na sociedade*. A partir destes quatro capítulos desenvolveremos as críticas percebidas com o auxílio de pesquisas bibliográficas físicas e virtuais.

A definição de gênero aqui pauta-se no pensamento de Cristina Wolff e Rafael Saldanha (2015) explanado no artigo *Gênero, sexo, sexualidades: categorias do debate contemporâneo*, onde gênero é definido como um sistema relacional e cultural que determina maneiras, roupas, comportamento considerados femininos ou não, determinados por uma cultura e fazendo parte de relações sociais tal como raça, classe, geração e outras tantas existências de categorias para referência. Interseccionalidade, é compreendida aqui através da conceituação defendida pelo artigo *Documento para o encontro de especialistas em aspectos da discriminação racial relativos ao gênero* de Kimberlé Crenshaw (2002, p.177), e compreende-se que:

A interseccionalidade é uma conceituação do problema que busca capturar as consequências estruturais e dinâmicas da interação entre dois ou mais eixos da subordinação. Ela trata especificamente da forma pela qual o racismo, o patriarcalismo, a opressão de classe e outros sistemas discriminatórios criam desigualdades básicas que estruturam as posições relativas de mulheres, raças, etnias, classes e outras. Além disso, a interseccionalidade trata da forma como ações e políticas específicas geram opressões que fluem ao longo de tais eixos, constituindo aspectos dinâmicos ou ativos do desempoderamento.

Organizaremos o artigo primeiramente abordando uma contextualização sobre a história da alimentação e suas transformações na arte da culinária até chegar na cultura alimentar do Brasil. Em seguida detalharemos os capítulos listados para uma análise social, de classe e gênero para que, através das considerações finais, consigamos problematizar sobre as características do público destino para o qual esse manual foi pensado.

2 OS ALIMENTOS E O ALIMENTAR-SE: PENSANDO A HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO

Pesquisar sobre a história da alimentação e da arte da culinária não é uma tarefa concisa. Pensar na história dos alimentos é pensar na história da civilização, algo que seria impossível de se abordar em apenas um artigo acadêmico devido às inúmeras ramificações e curiosidades que são despertadas a cada item abordado ou analisado na inserção das práticas alimentares na cultura dos costumes.

O alimento tornou-se necessidade fisiológica, e através dessa necessidade a humanidade desenvolveu técnicas de manipulação dos alimentos e desenvolveu costumes nos consumos destes, transformando o ato de alimentar-se em uma arte, em uma cultura, em uma demonstração. Comer e fartar-se em banquetes fez da cozinha a expressão de vitórias ou derrotas, conquistas ou despojos, marcando com rigidez a diferença entre o poder da abundância de víveres e a carência e o sofrimento de não se ter o que comer.

Na denominada pré-história, as pessoas se alimentavam do que era encontrado na natureza, mas o domínio do fogo e a domesticação de animais, fez surgir a culinária, que tem como definição o conjunto de práticas e pratos específicos de uma região, segundo a *Enciclopédia Ilustrada do Lar e da arte culinária*, publicada em 1974 no Brasil em sua sétima edição, que teve um volume preparado com o título: *A Mulher e suas funções no lar*. Ainda utilizando esta enciclopédia como fonte de pesquisa das mentalidades, dando enormes saltos nas eras, chegamos ao mundo greco-romano, que em uma sociedade dividida por classes, já definia o trabalho do preparo do alimento como sendo atribuição de servos/as e escravos/as, além de, utensílios de bronze e madeira já estarem executando os auxílios de cozimento, maceração e armazenagem, para que o domínio da humanidade sobre os vegetais e animais, completasse a estruturação de uma arte culinária e do ambiente da cozinha de uma casa ou palácio, e o alimento e as festas realizadas em torno deles, eram um oferenda ou um consumo ligado a necessidade fisiológica e a satisfação do corpo com o deleite da fartura.

Dando mais um salto histórico através das páginas da enciclopédia citada acima, chegamos nos conventos da idade média, e foi justamente neste ambiente que a arte da culinária progrediu. Neste momento já podiam-se comer alimentos cozidos a “fogo brando”, através de troncos pendurados em árvores que os posicionavam perto do calor do fogo e não mais totalmente sobre ele, e por volta do

século XIV os molhos começaram a ser usados como acompanhamentos de refeições, exigindo um aperfeiçoamento dos utensílios e práticas de manuseio dos ingredientes.

A publicação analisada ainda afirma que na idade média, na época da realeza, a arte da culinária que tanto conhecemos ganhou pompas e regras, e foi Carlos V que começou a utilizar a opulência de uma mesa como demonstração de poder, e com Carlos VI já eram utilizadas 132 pessoas no serviço diário de sua mesa. Em obras citadas na enciclopédia, como *Le Viandier* de Pierre Pidoux, podemos perceber o retrato de suntuosos banquetes sendo servidos nos castelos da França, e em 1651 um livro intitulado *O cozinheiro Francês* de La Verenne estabeleceu as bases do trabalho culinário, preparando assim, a escola da cozinha francesa durante o grande século XVIII, influenciando gerações e o mundo com regras rebuscadas e ingredientes de difícil acesso, colocando a cozinha europeia como sendo o padrão de qualidade.

Essa abordagem resumida foi necessária para que a contextualização com o Brasil fosse possível enquanto cozinha e a interseccionalidade com a cultura. Nossa cozinha foi formada com grande influência da Europa através da colonização, mas foram as fusões com as culturas dos povos originários, africanos e asiáticos que lhe entregaram originalidade. Para Gilberto Freyre (2003) em *Casa Grande & Senzala*, a sociedade brasileira se revela à mesa, e é a partir da comida que podemos interpretar o/a brasileiro/a. As cozinhas eram os espaços onde as relações pessoais eram formalizadas, e é nesse lugar de alimentação que percepções de intimidade e poder se construíam, e o grande exemplo de representação do lugar “onde se há comida”, era a Casa Grande.

Gilberto Freyre (2003) reforça sempre um tripé na culinária brasileira, que são os povos Europeu, Indígena e Africano, sendo de responsabilidade ainda maior na cozinha brasileira, as receitas trazidas na cultura imaterial das mulheres escravizadas, a quem ficava a cargo os serviços domésticos das Casas Grandes. Neste ambiente de colonização escravocrata, a cultura dos povos resistiu principalmente através da religião e da culinária, e como citado por Freyre (2003, p.190) sobre os indígenas: “Das comidas preparadas pela mulher as principais eram as que faziam com a massa ou a farinha de mandioca.” (2003, p. 190); e ainda sobre a culinária ele afirma: “Variado era o uso da mandioca na culinária indígena; e

muitos dos produtos preparados outrora pelas mãos avermelhadas da cunhã, preparam-nos hoje as mãos brancas, pardas, pretas e morenas da brasileira de todas as origens e de todos os sangues.” (Freyre 2003, p. 191); compreendemos que a culinária brasileira possui identidade, mas uma identidade que foi formada ao longo das gerações, tornando-se a marca cultural de um país e de um povo. Pensar a história da alimentação nunca será algo rápido e fácil, pois pensar na cultura do alimentar-se do/a brasileiro/a, necessita que pensemos na cultura do alimentar-se no resto do mundo. Temos muitos mundos sendo vividos dentro de uma cozinha.

2.1 A importância da história da alimentação como campo de conhecimento

Assim como a ciência evolui em seus mais variados campos de pesquisas, assim se mostra a historiografia. Escrever a história deixa de ser um registro de dados e desenvolve metodologias de compreensão para que também possamos pensar sobre mentalidades, e segundo o pesquisador Ronald Raminelli (1990) onde há mentalidade há comportamento. E nesta análise dos comportamentos é que conseguimos perceber a importância e vastidão no campo de estudo da história da alimentação.

Ninguém apenas se nutre, todos comemos algo preparado ou colhido. Ninguém cria ou come qualquer tipo de alimento, nós comemos o alimento específico preparado da maneira correta. As maneiras não surgem sozinhas, elas são desenvolvidas e replicadas. Como bem abordado pelo autor do artigo *Alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa*; professor Carlos Roberto Antunes dos Santos (2005, p.165),

A historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais, como espelho de uma época e que marcaram uma época. Neste sentido, o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come. Enfim, este é o lugar da alimentação na história.

Segundo o professor Carlos dos Santos (2005) foi a partir dos anos 1970 que alguns autores como Jean- François Revel e Piero Camporesi, com suas respectivas obras *“Um banquete de palavras”* e *“Hedonismo e exotismo”*, ambas publicadas no

Brasil em 1996, descortinaram novas maneiras de pensarmos a influência dos alimentos nas mentalidades, e a influência das mudanças das mentalidades nos alimentos consumidos.

A vastidão das opções de abordagens, e os campos de aprofundamento das pesquisas relacionadas com a alimentação e as mentalidades, faz com que o presente trabalho tenha escolhido como fonte um manual de conduta, que ao primeiro olhar parecia-se com um livro de dicas culinárias, já em outros parágrafos, era uma lista de comportamentos para mulheres e se encerra sendo um conto fictício sobre classe. A fonte escolhida retrata a complexidade da história da alimentação e a necessidade de ampliação de pesquisas na área, afinal, nada é somente o que parece; o olhar certo precisa ser lançado até no mais trivial ato de alimentar-se.

Uma verdadeira mistura de ingredientes para um cozido que exala um bom cheiro para alguns/mas, aceitável para outros/as e intragável para tantos/as. Em um trabalho sobre alimentos e poder, analogias culinárias talvez possam ser aceitas, e é assim que iniciamos nossa análise detalhada dos capítulos escolhidos. Teremos uma entrada, o primeiro prato, o prato principal e a sobremesa, descobriremos se será possível harmoniza-los e digeri-los.

3 ANÁLISE DETALHADA DOS CAPÍTULOS

Como já mencionado na estruturação do presente artigo, faremos uma listagem com um resumo de alguns capítulos escolhidos do Manual de Práticas do Lar (1978), para em seguida problematizarmos questões sociais, de raça e gênero. Foram escolhidos quatro capítulos por títulos: *Apresentação*, *Conheça os vinhos*, *Cardápio para os pequenos* e *a Posição da doméstica na sociedade*.

Logo no primeiro capítulo do nosso livro, fonte de pesquisa sobre a interseccionalidade da alimentação e do comportamento em nosso país, temos como título a palavra “apresentação” com alguns subtítulos, sendo um deles: recepções. Nessa abordagem os autores tentam mostrar a função social das festas oferecidas pelas mulheres donas de casa ou contratantes de bufes especializados. A principal preocupação concentra-se em ter quantidades suficientes de alimentos e

bebidas harmonizadas com seus copos e utensílios corretos, segundo a etiqueta que o serviço exigia. A “boa impressão” para a sociedade ou pessoas convidadas, de que se dominava os saberes da etiqueta social, é a principal recomendação do capítulo.

O possuir, o oferecer, o apresentar e a hierarquia são percebidas como uma orientação a ser seguida, e é com essa primeira abordagem que conseguimos conversar sobre a comensalidade, que é o convívio social, porém, dentro da história da alimentação, temos esse conceito muito bem defendido por Henrique Carneiro (2005, p.71), em sua obra *Comida e Sociedade*:

A comensalidade é a prática de comer junto, partilhando (mesmo que desigualmente) a comida, sua origem é tão antiga quanto a espécie humana, pois até mesmo nos animais a praticam. A diferença é que atribuímos sentidos aos atos da partilha e eles se alteram com tempo. A comensalidade ajuda a organizar as regras da identidade e da hierarquia social – [...] –, assim, como ela serve para tecer redes de relações serve também para impor limites e fronteiras, sociais, políticas, religiosas, etc. Ao longo das épocas e regiões, as diferentes culturas humanas sempre encararam a alimentação como um ato revestido de conteúdos simbólicos, cujo sentido buscamos atualmente identificar e classificar como “políticos” ou “religiosos”. O significado desses conteúdos não é interpretado pelas culturas que o praticam, mas cumprido como um preceito inquestionável, para o qual não são necessárias explicações.

Receber convidados/as, expor utensílios, oferecer os pratos esperados por uma determinada cultura e sociedade, é uma demonstração de capacidade de poder ou de atestado de submissão social. Na apresentação, a constatação de que comida e comer não é somente nutrir-se, mas sim, a demonstração da existência de um microambiente inserido no macro ambiente de uma sociedade, se deu como nosso prato de entrada, nossa salada, o aperitivo que desperta o paladar para receber mais alimento. Na entrada a refeição não se completa, a entrada inaugura uma nova sensação, ela serve somente para aguçar a curiosidade, e agora iremos seguir para o próximo passo da refeição, o primeiro prato.

No primeiro prato observaremos o capítulo *Conheça os vinhos*. No manual, a abordagem sobre o vinho é bastante sucinta, preocupa-se somente em demonstrar que existem vários tipos deste e que o mesmo precisa ser guardado em lugar arejado. Em seguida o manual se preocupa com passar a orientação sobre quais copos são os ideais, inclusive com letras garrafais “um copo – uma bebida” (Práticas do lar, 1978, p. 35) mostrando a necessidade de uma grande disposição de taças

específicas para vinhos branco, tinto, rose, moscatel e a *champanhe*; juntamente com as taças correspondentes, segue-se uma lista de alimentos que possam ser harmonizados com os respectivos vinhos e a ordem de serem servidos, caso haja mais que um vinho presente na refeição. Mais uma vez a preocupação com o bom comportamento diante dos/as convidados/as e as aparências se faz presente nas orientações do manual sobre as práticas do lar, repetindo informações sobre a “apresentação” social. Mas faremos uma pausa para saborearmos este primeiro prato de maneira mais cuidadosa sobre os vinhos.

Norberto Luiz Guarinello (1997), em seu texto *A civilização do vinho - Um ensaio bibliográfico*, tentou especificar uma datação para o surgimento do vinho, que por definição do Dicionário on-line português, é uma “Bebida alcoólica resultante da fermentação da uva sob efeito de certas leveduras”; sendo sua datação exata praticamente impossível de se afirmar, Guarinello (1997) aborda em sua pesquisa a função civilizatória e social da bebida ao longo dos séculos. Em uma das afirmações sobre o fator social e cultural do vinho, ele apresenta:

Da realeza assíria, o habito se difundiu pelas aristocracias nascentes às margens do Mediterrâneo, seguindo as rotas do comércio e da colonização grega. O consumo do vinho e a prática de “banquetes” tornaram-se um símbolo de prestígio aristocrático, como na Etrúria, cuja elite importava riquíssimos recipientes para vinho da Grécia e do Oriente e ornava suas sepulturas com cenas de “banquete”. O vinho torna-se elemento central no ethos aristocráticos” (Guarinello, 1997, p. 276).

Então o autor conclui:

Neste longo processo de civilização do vinho, ele tornou-se, igualmente, um agente civilizador. Criou uma “civilização do vinho”, pelo papel central que assumiu na conformação das diferentes culturas que se desenvolveram às margens do Mediterrâneo antigo. Diz um ditado alemão que o homem é aquilo que come. E o vinho, em particular, é muito mais que bebida, ou alimento” (Guarinello, 1997, p. 277).

Existir um capítulo de um manual de conduta feminina dedicada somente aos vinhos é muito mais profundo e complexo do que um líquido dentro de um copo. Tem a ver com a história da civilização. Oferecer recepções e banquetes regados a bebidas variadas e de alto valor, não é uma invenção contemporânea, e nos hábitos da alimentação, podemos arriscar que pouca contemporaneidade há.

A demonstração de domínio de uma esfera social através da comida que se come e com quem se come foi um tema abordado durante todo o clássico romance fictício *O Conde de Monte Cristo*, do escritor francês Alexandre Dumas (2012), que publicou o início da obra em 1844, centenas de anos depois do império Romano, e centenas de anos antes do Manual escolhido como fonte. Em uma das cenas mais importantes da obra, temos o personagem Edmund Dantés, assumindo sua nova identidade de Conde, identidade essa que lhe conferia poder, prestígio, e a possibilidade da tão sonhada vingança. No capítulo intitulado *O jantar*, na página 928, temos a descrição do banquete oferecido:

Todas as frutas que os quatro cantos do mundo podem proporcionar, intactas e saborosas no chifre de abundância da Europa, estavam arrumadas em pirâmides nos vasos chineses e nas taças japonesas. As aves raras vinham apresentadas com a parte brilhante de sua plumagem, os peixes monstruosos, estendidos sobre lâminas de prata, todos os vinho do Arquipélago, da Ásia Menor e da África do Sul, armazenados em tubos de formas bizarras, cuja visão parecia acrescentar-lhes ainda mais sabor, desfilaram como uma dessas inspeções que Apício promovia, com seus convidados, perante aqueles parisienses que julgavam perfeitamente compreensível gastar mil luíses num jantar para dez pessoas, contanto que, como Cleópatra, se comessem pérolas ou, com Lourenço de Médici, se bebesse ouro derretido.

Monte Cristo percebeu o espanto geral e começou a rir e zombar em voz alta.

– Admitam, senhores – disse ele -, que, ao se alcançar um certo nível de fortuna, nada é mais necessário que o supérfluo, assim como admitirão as senhoras que, ao se alcançar um certo nível de exaltação, nada mais concreto que o ideal, não é? Ora, levando adiante esse raciocínio, em que reside o maravilhoso? No que não compreendemos. O que é um bem verdadeiramente desejável? O que não podemos possuir.

O banquete do personagem era para mostrar seu domínio financeiro sobre todos os presentes através de todas as iguarias e manjares nunca antes vistos, sua intenção não era a confraternização ou comemoração, por isso o próprio personagem nunca comia nenhum alimento oferecido em seus próprios banquetes. Essa abordagem literária fará uma curta ponte para avançarmos para o próximo prato a ser oferecido, o prato principal, o prato que trará ainda mais consistência nesta pesquisa.

Na sequência sobre festas, está o capítulo *Cardápio para os pequenos*, porém agora inserido no capítulo sobre cardápio infantil, o manual apresenta sugestões para a organizações de festas infantis, com a afirmação de que proporcionar “festinhas” é a melhor maneira de crianças conviverem com seus/uas

semelhantes e fazerem amizades. São inúmeras sugestões que vão de o que servir como bolos, doces e salgadinhos, até sobre como decorar a sala onde será realizada a festa. O capítulo está totalmente dirigido como uma orientação para planejamento e execução de atribuições femininas sobre a festa infantil que será oferecida.

Há um jogo nem um pouco disfarçado acontecendo ao longo das “dicas” do manual, que são as relações de classe (poder aquisitivo) e as funções da mulher e mãe, sendo compreendida como mulher, a pessoa que, a respeito dos papéis de gênero desempenhados, são os compreendidos como femininos. Não há uma citação sequer sobre o pai ou marido no capítulo, sendo defendido que toda a organização de uma festa infantil precisa ser realizada pela mulher. Essa abordagem sobre as festas infantis, está inserida no capítulo sobre a nutrição dos/as filhos/as, como se houvesse uma linha invisível sendo traçada desde o início do aleitamento materno, passando pela introdução alimentar e terminando na organização de “festinhas” de aniversário. A compreensão de uma responsabilidade materna ou feminina sobre a alimentação de uma criança fica evidente.

Este manual organizado e publicado em 1978 foi o responsável por inventar o formato, ou melhor, a responsabilidade feminina com a alimentação das crianças? Não. Percebemos que este cenário estabelece e reproduz uma cultura em que as funções de cuidado continuam a ser uma prerrogativa feminina, o que se propaga em desequilíbrios e desigualdades de gênero, e esse comportamento está sendo replicado, reproduzido, e segundo Federici (2017), o trabalho doméstico é historicamente considerado responsabilidade da mulher, já que este foi criado para sustentar uma estrutura dos afazeres domésticos não remunerados que fazem com que o sistema capitalista esteja em constante funcionamento. Para Federici (2017), a preparação dos alimentos, a arrumação da casa, assim como a criação dos/as filhos/as, está diretamente ligada, na estrutura patriarcal, sobre as obrigações femininas consideradas inatas, e espera-se que essas sejam feitas com amor e afeto.

Mas quem em 1978 no Brasil, poderia organizar e promover uma festinha de aniversário cumprindo todos os requisitos do manual? O Brasil estava debaixo de um governo ditatorial, e nos anos finais da década de 1970 a economia já tinha entrado em declínio, o suposto milagre econômico já havia perdido seus efeitos e a

concentração de renda havia aumentado a desigualdade social a níveis alarmantes, concluímos então que, seria necessário pertencer, no mínimo, a uma classe média abastada para conseguir a realização de uma festa infantil, festa essa que segundo o manual:

Deverá haver no mínimo quatro qualidades de salgados e quatro de doces sem contar com o bolo. Para cada criança bastam duas unidades de cada tipo de doce e salgado. No dia da festa arruma-se a mesa, tipo serviço americano, pois facilita para dona da casa e os convidados que se servem à vontade. Pode-se oferecer pequenos presentes aos convidados, como por exemplo, bichinhos de plástico, guloseimas, lápis de cor, apitos, etc. Decore a sala onde está arrumada a mesa, com balões de gás de cores e tamanhos variados.” (Práticas do Lar, 1978, p. 53).

O salgado já impregnou nosso paladar, foram três pratos que foram aumentando seu grau de dificuldade no preparo e intensidade de sabor, precisamos de algo doce para limpar o paladar, precisamos concluir essa refeição de quatro etapas, precisamos finalmente pedir a nossa sobremesa, pois chegamos no último capítulo escolhido, sendo também o mais longo em conteúdo, maior em número de páginas e o capítulo de encerramento da obra analisada: *A posição da doméstica na sociedade*. Com o título que se utiliza da palavra “doméstica” sem a explicação de ser ela funcionária ou uma mulher do lar, dona de casa, na qualidade de informação implícita, sobre a função da palavra doméstica já ser absorvida como a “empregada” de alguma patroa, percebemos a divisão rígida de uma classe social diferente. O capítulo se forma sendo uma introdução sobre a mudança da função da empregada do lar, sendo os tempos coloniais o parâmetro, e a “mãe preta” o parâmetro de boas funcionárias que “conquistavam espaço no seio da família” (Práticas do Lar, 1978, p. 109), onde muitas das mucamas e cozinheiras com seu jeito “bonachão” eram muitas vezes “confidentes” das patroas. Um saudosismo que louvava a escravidão e tratava mulheres escravizadas como se algum dia houvessem sido consideradas funcionárias assalariadas, está estampado nas duas primeiras páginas deste capítulo, principalmente ao chamá-las de “colaboradoras do lar”.

E então, abruptamente esse saudosismo cede lugar para uma análise da sociedade em aparente “caos” após o advento da industrialização, e citações como:

a empregada doméstica não era mais a bonachona mãe preta nem a terna mucama. Era a instável mocinha semiformada que vinha para a cidade à

procura de melhores condições de trabalho, ou a mãe de meia-idade que precisava ajudar o marido, operário... (Práticas do Lar, ano 1978, p. 111);

Se tornam o ponto de partida para explicar para o então público alvo agora escancarado de “patroas leitoras”, como estas deveriam tratar suas futuras empregadas domésticas, ensinando-as com paciência pois, as “mocinhas” haviam tido pouca escolaridade e normalmente se alimentavam mal com “escassez de vitaminas”.

Encerrando a temática, quase como se uma didática um tanto infantil fosse necessária para a compreensão das leitoras, provavelmente reforçado pelo imaginário misógino dos autores de que mulheres são “um ser inferior” (Federici, 2017), as trinta últimas páginas do capítulo descortinam um pequeno conto, uma história imaginada para exemplificar a vida das mocinhas que trabalham nas casas como empregadas domésticas e possuem suas vidas infelizes repletas de violência familiar, essas encontram na prestação de serviço doméstico o único meio de sobrevivência, afinal, não possuem outros “talentos” e “qualidades intelectuais”. A história utiliza a imagem de uma personagem chamada Manuela, que teve um pai que saiu da zona rural para tentar a vida nas fábricas das cidades, porém não conseguiu sustentar a família e se entregou aos vícios, abandonando a família. A história ainda apresenta a mãe de Manuela se casando novamente, e desta vez este homem se interessa sexualmente por Manuela, que já é uma mocinha de doze anos. A mãe é apresentada como alguém que deseja proteger a filha mandando-a para trabalhar como funcionária doméstica em uma casa de família. Nesta casa Manuela não faz as coisas com precisão, e então a patroa irá se munir de sabedoria e compaixão que uma “mulher de bem” deve ter para ensinar os trabalhos domésticos para a menina.

A história contada na obra segue com muitas reviravoltas e sonhos reprimidos da personagem principal, que tenta mudar de vida, mas se percebe constantemente instigada pelos “encantos” da vida nas ruas como “acompanhante”, mas decide manter seus padrões e volta a trabalhar em casas de família como funcionária doméstica. O capítulo, e o livro, se encerram com a abordagem sobre a revolta que as funcionárias domésticas podem vir a sentir devido ao choque-social causado pelo contraste de vida com suas patroas, logo, as patroas precisam cuidar para que suas funcionárias tenham vida social com suas “semelhantes” fora do ambiente de

trabalho, para que assim, essas funcionárias, com a providente sabedoria e ajuda de suas patroas, apresentadas praticamente como seres redentores, possam ter uma vida feliz. Encerra-se o livro.

Mas o que vem a ser uma sobremesa? Na descrição do dicionário on-line temos a definição por iguaria (fruta ou doce) geralmente degustada ao fim de uma refeição; na alta gastronomia, a sobremesa é o prato mais delicado, mais sensível e de difícil execução. Sobre a sobremesa normalmente também se espera que seja bela, não só palatável, mas também bela aos olhos do/a consumidor/a, para que a experiência seja completa, mas há algo indiscutível em uma sobremesa, existe um critério obrigatório, ela precisa ser doce.

Na língua portuguesa existem muitos antônimos de doce, e eles podem ser: amargo, violento, desafinado, desarmônico, inarmônico, malsoante, malsonante, acerbo, ácido, acre, agre, amargado, amargoso, amaríneo, amarujento, amarulento, áspero, azedado, azedo e agressivo; e são com esses sabores nada doces que precisaremos pensar sobre a origem do trabalho doméstico feminino no Brasil.

Segundo uma pesquisa realizada pelo site Agência Brasil, publicada em 2022, mulheres negras são 65% das trabalhadoras domésticas no país, por isso não podemos desconsiderar a influência de um passado marcado pela escravidão e da dolorosa história de mulheres negras, sequestradas e trazidas para servirem lares brancos em trabalho escravo. Nunca foi objetivo do presente trabalho servir de referência para pesquisas sobre questões raciais, porém não é possível pensar sobre o emprego doméstico feminino sem olhar com atenção para nosso passado escravocrata.

A abolição da escravidão no Brasil, mesmo sendo a mais tardia das Américas, modificou a sociedade e o formato econômico de acúmulo e de mão de obra. Os/as patrões/as não possuíam mais as pessoas, mas compravam seus tempos através da mão de obra contratada. A junção de falta de políticas públicas para a população escravizada, que agora se achava livre do trabalho forçado, e de uma sociedade que passava por uma política de “branqueamento”, através do incentivo da vinda de europeus para a substituição da mão de obra negra, e do êxodo rural rumo às cidades que se industrializavam, serviu como forja de um aparelho denso, pesado e doloroso chamado desemprego.

Uma quantidade alarmante de desempregados/as era empurrada para as periferias, aumentando o abismo entre as classes dominantes, operárias e as que viviam na extrema pobreza. O trabalho doméstico no Brasil surge nesse contexto de transição do modelo de trabalho escravo para o remunerado, e ao passo que as lutas feministas intensificavam o discurso de que as mulheres tinham o direito à vida pública e trabalho, o serviço doméstico não deixou de existir, ele apenas trocou de mãos, como diz bell hooks: “grande parte do poder de classe que grupos de mulheres de elite têm em nossa sociedade, principalmente aquelas que são ricas, é alcançado em detrimento a liberdade de outras mulheres” (hooks, 2018, p. 87).

A rigidez social existia em 1978, o ano de publicação da história de Manuela no manual de práticas do lar, e a rigidez social ainda existe em 2022, no ano da publicação de uma pesquisa sobre as trabalhadoras domésticas serem majoritariamente negras. A ideia de uma democracia racial, defendida na obra Casa Grande & Senzala (2013) é utópica, a “mãe preta” não era terna, ela era escravizada. O discurso de patroa boa que tem a “missão” de ajudar a empregada pobre é elitista, e a afirmação de que o/a pobre se alimenta com escassez de vitaminas e por isso, talvez, lhe falte capacidade de raciocínio, é mais um pilar de uma segregação econômica, de gênero e racial exercida e não assumida em nossa sociedade.

O último capítulo destinou páginas e mais páginas generalizando a população menos abastada como sendo um grupo homogêneo fadado ao fracasso. Essas eram informações veiculadas através de livros autorizados pela ditadura militar, essas eram as afirmações e noções de ideal de um lar e das atribuições de uma mulher nos anos de 1970 no Brasil. Ao ler o Manual, a antiga sociedade de modelo escravocrata parece não ter estado tão distante assim, da mesma forma, hoje, ao ler as ideias defendidas pelo mesmo Manual, algumas parecem ter sido editadas em tempo real.

A sobremesa só é doce pra quem oprime, já para o oprimido ela tem um gosto amargo de privação.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A descrição, mesmo que resumida, destes quatro capítulos, de um livro intitulado como um manual para mulheres nos anos de 1970 no Brasil, consegue demonstrar a rigidez social existente na sociedade, nos lares e nas mesas.

A escolha de iniciar a análise da presente obra com capítulos que abordavam sobre festas, e terminar com o capítulo sobre “os/as que servem”, não foi em vão. Dentre tantos demonstradores sociais existentes, um banquete, um coquetel, uma festa, são os que mais delimitam com distinção rígida e determinada, quem são os/as que servem e os/as que serão servidos/as.

Analisamos um documento, um manual, e um manual nada mais é do que um catálogo de instruções, e é aí que mora o problema; o que estava sendo ensinado na década de 1970 no Brasil? Para quem estava sendo ensinado? Os marcadores sociais de distinção de gênero, classe e raça influenciam na alimentação do/a brasileiro/a?

Vimos que comer não se resume em nutrição, mas em prática. A comida do/a brasileiro/a não é só a refeição pela qual ele se nutre; ela é o acesso ao alimento disponível ou negado, ela é onde ele/a come e com quem ele/a come; ela é a receita de família ou o *print* de uma página sobre gastronomia internacional; ela é a comida preparada pelas próprias mãos ou pelas “mãos” contratadas; ela é a confraternização ou a demonstração de poder e dinheiro; ela é a luta pela sobrevivência ou a celebração da própria existência.

Sentar-se à mesa é um ato carregado de cultura e saberes. Até o ato mais banal dentro da cozinha de uma casa contém história. Exemplos literários que destacam a importância do ato de alimentar-se não faltam. Charlotte Brontë em sua mais celebre obra, o romance *Jane Eyre*, publicado originalmente em 1847, conta a jornada de uma menina órfã, que é submetida ao sistema rigoroso de uma escola internato, com descrições como: “*Por várias vezes dividi entre duas delas o precioso naco de pão preto na hora do chá, e depois de colocar metade do meu café na caneca de uma terceira, eu engolia o restante junto com lágrimas silenciosas, arrancadas de mim pela fome.*” (2021, p. 78); a personagem se torna professora, autora de sua própria subsistência, e então a obra se encerra com o relato de uma vida pacata com abundância de amor, paz e alimento.

Onde há doença há falta de apetite; na casa que há celebração surge um brinde; onde há hospitalidade, o convite para uma refeição; onde há pobreza há

fome e onde há riqueza, saciedade. A fartura traz tranquilidade, e a escassez produz preocupação. O alimento nutre o corpo e tem o poder de confortar a alma.

“E, perseverando unânimes todos os dias no templo, e partindo o pão em casa, comiam juntos com alegria e singeleza de coração.” (Atos dos Apóstolos, 2:46)

REFERÊNCIAS

BRONTË, Charlotte. **Jane Eyre**. Jandira: Principis, 2021.

CAMPOS, Tiago Soares. Milagre econômico brasileiro. **Mundo Educação**. Disponível em: <https://mundoeducacao.uol.com.br/historiadobrasil/o-milagre-economico-ditadura.htm>. Acesso em: 11/nov./2024.

CARNEIRO, Henrique S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. **História- Questões & Debates**. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/historia/article/view/4640/3800>. Acesso em: 24/out./2024.

CARVALHO, Mônica Gurjão. Trabalho doméstico remunerado e resistência: Interseccionando raça, gênero e classe. **Psicologia: Ciência e Profissão**. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/pcp/a/XrGcRjVwVLtsDbfNmDqXrPQ/?lang=pt>. Acesso em: 13/nov./2024.

CRENSHAW, Kimberlé. Documento para o encontro de especialista em aspectos da discriminação racial relativos ao gênero. **Estudos Feministas**. Disponível em: <https://efaidnbmnnnibpcajpcqlclefindmkaj/https://www.scielo.br/j/ref/a/mbTpP4SFXPnJZ397j8fSBQQ/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 11/nov./2014.

DUMAS, Alexandre. **O Conde de Monte Cristo**. 1ªed. Rio de Janeiro: Zahar, 2012. **ENCICLOPÉDIA ILUSTRADA DO LAR E DA ARTE CULINÁRIA**. A Mulher e as Suas Funções no Lar, 7. ed., v. 1, São Paulo: Edições Fortaleza Crédito Brasileiro de Livros S/A, 1974.

FEDERICI, Silvia. **Calibã e a bruxa**: mulheres, corpo e acumulação primitiva. São Paulo: Editora Elefante, 2017.

FERNANDES, Claudio. O que é História das Mentalidades? **História do Mundo**. Disponível em: <https://www.historiadomundo.com.br/curiosidades/o-que-historia-das-mentalidades.htm>. Acesso em: 25/out./2024.

FREYRE, Gilberto. **Casa-Grande & Senzala**: formação da família brasileira sob regime da economia patriarcal. 48. ed. São Paulo: Global, 2003.

GUARINELLO, Norberto Luiz. A civilização do vinho: Um ensaio bibliográfico. **Anais do Museu Paulista**. Disponível em:

https://www.researchgate.net/publication/250993081_A_civilizacao_do_vinho_um_ensaio_bibliografico/link/0391de8b0cf2b378a8ad53f5/download?tp=eyJjb250ZXh0ljp7ImZpcnN0UGFnZSI6InB1YmxpY2F0aW9uIiwicGFnZSI6InB1YmxpY2F0aW9uIn19. Acesso em: 13/nov./2024.

hooks, bell. **O feminismo é para todo mundo: Políticas arrebatadoras**. Tradução: Ana Luiza Libânio. Rio de Janeiro: Rosa dos Tempos, 2018.

MALHEIROS, Patrícia de Gomensoro. Alguns apontamentos sobre a degustação de vinhos amadora. **Revista da Academia Paranaense de Letras**. Disponível em: <http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/artigos/artigo008.html>. Acesso em: 24/out./2024.

PRÁTICAS DO LAR. Direitos e beleza da mulher, v. 4, Edição especial em convênio com Programa Nacional de Cultura da E.E.F.L.: Editora Amazonas Ltda, 1978.

SANTOS, Carlos R. A. dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **Revista da Academia Paranaense de Letras**. Disponível em: <http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/artigos/artigo001.htm>. Acesso em: 23/out./2024.

SILVA, Samara M. Araújo; NEGREIROS, Fauston. Isso é comida de pobre! comportamento alimentar como símbolo de distinção social nas cidades piauienses na contemporaneidade. **História da Alimentação UFPR**. Disponível em: http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/artigos/Artigos_PDF/Comida%20de%20pobre.pdf. Acesso em: 13/nov./2024.

VILELA, Rafael Pedro. Mulheres negras são 65% das trabalhadoras domésticas no país. **Agência Brasil**. Disponível em: <https://agenciabrasil.ebc.com.br/geral/noticia/2022-04/mulheres-negras-sao-65-das-trabalhadoras-domesticas-no-pais#:~:text=Mulheres%20negras%20s%C3%A3o%2065%25%20das%20trabalhadoras%20dom%C3%A9sticas%20no%20pa%C3%ADs,-Maioria%20recebe%20menos&text=As%20mulheres%20representam%2092%25%20das,inferior%20a%20um%20sal%C3%A1rio%20m%C3%ADnimo>. Acesso em: 24/out./2024.

WOLFF, Cristina Scheibe; SALDANHA, Rafael Araújo. Gênero, sexo, sexualidades: Categorias do debate contemporâneo. **Revista Retratos da Escola**. Disponível em: <https://retratosdaescola.emnuvens.com.br/rde/article/view/482>. Acesso em: 25/out./2024.