



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
PIAUÍ CAMPUS SÃO RAIMUNDO NONATO
CURSO: GASTRONOMIA**

MARIANA REIS DA SILVA

**A REPRESENTAÇÃO DAS MULHERES NA GASTRONOMIA: UMA
ANÁLISE BIBLIOGRÁFICA SOBRE O PAPEL FEMININO NA
CONSTRUÇÃO DAS CULINÁRIAS FAMILIARES TRADICIONAIS.**

**SÃO RAIMUNDO NONATO
2025**

MARIANA REIS DA SILVA

A REPRESENTAÇÃO DAS MULHERES NA GASTRONOMIA: UMA
ANÁLISE BIBLIOGRÁFICA SOBRE O PAPEL FEMININO NA
CONSTRUÇÃO DAS CULINÁRIAS FAMILIARES TRADICIONAIS.

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado
como exigência parcial para obtenção do
diploma do Curso de Gastronomia do Instituto
Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do
Piauí, Campus São Raimundo Nonato.

Orientador: Prof. Esp. Evanir de Araújo
Santos

SÃO RAIMUNDO NONATO
2025

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) de acordo com ISBD

Silva, Mariana Reis da

S586r A representação das mulheres na gastronomia : uma análise bibliográfica sobre o papel feminino na construção das culinárias familiares tradicionais / Mariana Reis da Silva. - 2025. 26 p.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Tecnologia em Gastronomia) - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, Campus São Raimundo Nonato, 2025.
Orientadora : Profa Esp. Evanir de Araújo Santos.

1. cozinha familiar. 2. mulher na gastronomia. 3. cozinha doméstica. 4. cozinha profissional. I. Título.

CDD - 641.5

Elaborado por Uliscley Silva Gomes CRB CRB-3/CE-1867/0

MARIANA REIS DA SILVA

A REPRESENTAÇÃO DAS MULHERES NA GASTRONOMIA: UMA
ANÁLISE BIBLIOGRÁFICA SOBRE O PAPEL FEMININO NA
CONSTRUÇÃO DAS CULINÁRIAS FAMILIARES TRADICIONAIS.

Trabalho de Conclusão de Curso (monografia)
apresentado como exigência parcial para
obtenção do diploma do Curso de Gastronomia
do Instituto Federal de Educação, Ciência e
Tecnologia do Piauí, Campus São Raimundo
Nonato.

Aprovada em: 11/02/2025.

BANCA EXAMINADORA

Prof. Esp. Evanir de Araújo Santos (Orientador)
Instituto Federal do Piauí (IFPI)

Prof. Me. Gabriela Lima Brito e Silva
Instituto Federal do Piauí (IFPI)

Prof. Me. Áquila Matheus de Sousa Oliveira
Instituto Federal do Piauí (IFPI)

Aos familiares, meu
namorado, amigos e Apolo.

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente ao meu Deus, que me deu força quando mais precisava, que estava comigo nos momentos mais difíceis, quando estava sozinha e pensava em desistir me deu esperança para continuar. Aos meus familiares e principalmente a minha mãe, que me deu alento, que é um presente na minha vida, sou grata por todos os encorajamentos. Agradeço também aos meus professores por todo o incentivo, em especial a minha orientadora Evanir Araújo, que não me deixou desistir e pegou no meu pé, sou grata por seus puxões de orelha e por toda a paciência.

Aos meus amigos e colegas de curso, especialmente Genilson Martins, Mercês Damasceno e Juçaria Torres, obrigada por fazerem parte da minha jornada no decorrer deste curso, passamos por muitos momentos juntos, bons e ruins, mas sempre estivemos unidos e dispostos a enfrentar qualquer dificuldade. Sou grata também à professora Kaise Canuto, que além de professora se tornou uma amiga e companheira para todas as horas, muito obrigada. A todos que me encorajaram e me ataçaram a seguir o meu sonho e continuar com essa pesquisa, sou grata.

Por fim, agradeço a cada pessoa que, mesmo de forma silenciosa, contribuiu para que esta caminhada fosse possível, seja com uma palavra de apoio no momento certo, com um gesto de carinho nos dias mais pesados, ou simplesmente com a presença que conforta sem precisar dizer nada. Esta conquista não é apenas minha; ela carrega em si o amor, a dedicação e o esforço de todos que estiveram ao meu lado. Que eu possa, com este trabalho, honrar cada um de vocês e devolver, de alguma forma, tudo o que recebi ao longo dessa trajetória. Que Deus abençoe e recompense generosamente cada um de vocês.

A gastronomia é uma forma de arte
que envolve não apenas o
ato de cozinhar, mas
também a cultura, a
história e a identidade de
um povo.
João Silva.

RESUMO

Este trabalho tem por objetivo investigar como as mulheres são retratadas nos trabalhos acadêmicos na área de gastronomia, se há um olhar sobre a importância das mesmas na construção das culinárias familiares tradicionais. É evidente que a construção dessa gastronomia tem envolvimento direto das mulheres. E abordando o assunto de culinária tradicional, também é colocado em pauta a temática de cozinha familiar, onde tem os primeiros passos dessa tradição. Na busca de alcançar os objetivos deste trabalho foi realizada uma pesquisa bibliográfica para diferenciar e juntar produções acadêmicas que tratam sobre esse assunto, foram encontradas e estudadas para fundamentar vários autores e as suas visões. Como resultados, é esperado que este possa colaborar com o entendimento do papel da mulher nesse lugar da cozinha. Retratando também como esse saber é transmitido, a sua importância e a visibilidade no desenvolvimento da culinária local.

***Palavras-chave:** cozinha familiar; mulher na gastronomia; cozinha doméstica; cozinha profissional;.

ABSTRACT

This study aims to investigate how women are portrayed in academic works in the field of gastronomy and whether their role in the development of traditional family cuisines is acknowledged. It is evident that the creation of these culinary traditions is directly influenced by women. When discussing traditional cuisine, the concept of family cooking is also brought into focus, as it represents the foundation of this heritage. To achieve the objectives of this research, a bibliographic study was conducted to identify, compare, and compile academic works addressing this topic. Various authors and their perspectives were analyzed to provide a solid theoretical foundation. As a result, this study is expected to contribute to a better understanding of the role of women in the kitchen, highlighting how culinary knowledge is transmitted, its significance, and its visibility in the development of local cuisine.

Keywords: family cooking; women in gastronomy; domestic kitchen; professional kitchen.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	11
2. OBJETIVOS.....	13
3. REFERENCIAL TEÓRICO.....	14
3.1 Cozinha Familiar, Culinária e Gastronomia Tradicional.....	14
3.2 A Cozinha, o Gênero e o Patriarcado.....	16
4. METODOLOGIA.....	19
5 RESULTADOS E DISCUSSÕES.....	20
5.1 Transmissão de Saberes e Oralidade.....	20
5.2 Técnicas Culinárias e Conhecimento Prático.....	21
5.3 Invisibilização do Trabalho Feminino na Cozinha.....	22
6. CONCLUSÕES FINAIS.....	24
REFERÊNCIAS.....	26

1. INTRODUÇÃO

Um prato escreve uma história. A gastronomia tradicional retrata isso: cada indivíduo carrega sua própria tradição alimentar. A tradição, muitas vezes vista como algo ultrapassado, sempre se reinventa com o passar do tempo (COUTINHO, 2005). Historicamente, no Ocidente, coube às mulheres a responsabilidade de cuidar e alimentar a família, desempenhando um papel crucial na manutenção e propagação dos saberes culinários de geração em geração (PREZOTTI, 2015).

A tradição familiar tem um peso muito grande na gastronomia. Antes da profissionalização da cozinha, era habitual que as mulheres fossem associadas ao preparo da alimentação no espaço doméstico, cabendo a elas a incumbência de alimentar e nutrir a família (DE LIMA SILVA; REZENDE; MACHADO, 2018). Em todos os grupos sociais, a mulher do lar desempenhou o papel central na vida alimentar privada da família, sendo a principal guardiã das receitas, técnicas e memórias culinárias.

Contudo, essa contribuição histórica permanece em grande medida invisibilizada. A desvalorização do trabalho doméstico é uma realidade que se mantém independentemente da camada social (PREZOTTI, 2015). Esse esforço cotidiano tem sido negligenciado, frequentemente sem o devido reconhecimento dos valores culturais e afetivos que sustentam o preparo diário das refeições familiares.

Nesse cenário, Ferreira e Wayne (2018) destacam que a cozinha é um espaço que, ao longo da história, foi moldado pelas mãos femininas, funcionando como um lugar onde se desenvolve um conhecimento prático adquirido por meio de conversas diárias e trocas intergeracionais. Paradoxalmente, embora a culinária tenha raízes profundamente ligadas ao universo feminino, a gastronomia profissional se tornou dominada pelo masculino, evidenciado pela escassez de mulheres em posições de destaque na chamada alta gastronomia.

Essa contradição entre as mulheres como principais responsáveis pela cozinha doméstica e, ao mesmo tempo, ausentes dos espaços de prestígio na cozinha profissional não é aleatória. Ela é resultado de um processo histórico estruturado pelo patriarcado, que naturalizou o trabalho culinário feminino como obrigação doméstica ao mesmo tempo em que o desvalorizou enquanto atividade produtiva e criativa.

De acordo com a Pesquisa Nacional por Amostra Domiciliar (PNAD) do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), as mulheres representam quase 96% das pessoas que realizam o preparo de alimentos no ambiente doméstico, enquanto apenas 62% dos homens exercem essa mesma atividade em casa. Esses dados revelam a magnitude do trabalho culinário feminino no âmbito privado, contexto específico ao qual esse percentual se refere e reforça a necessidade de valorizar o papel das mulheres brasileiras, especialmente as nordestinas, na manutenção da gastronomia regional.

O Brasil é um país de enorme diversidade cultural, e essa riqueza gastronômica foi construída, em grande medida, pelas mãos de mulheres que cozinham em suas casas, transmitem receitas, adaptam ingredientes e mantêm vivas as tradições culinárias locais. Assim como as Mères Lyonnaises foram reconhecidas na França por seu papel fundamental na gastronomia daquela região, faz-se necessário voltar o olhar para as mulheres brasileiras que, silenciosamente, carregam a cozinha nacional nas costas de geração em geração.

Portanto, é crucial explorar a relevância da oralidade na propagação do saber culinário, bem como analisar a trajetória desse conhecimento entre as mulheres, enfatizando as redes de sociabilidade feminina que sustentam esse processo (PREZOTTI, 2015). A presente pesquisa pretende trazer essa reflexão para o meio acadêmico da gastronomia, contribuindo para uma maior valorização das contribuições femininas nesse campo.

2. OBJETIVOS

a) Objetivo geral

Investigar como as mulheres são retratadas nos trabalhos acadêmicos na área de gastronomia, analisando se há, nessas produções, um reconhecimento do papel feminino na construção e transmissão das culinárias familiares tradicionais.

b) Objetivos específicos

- Analisar a representação das mulheres nos trabalhos acadêmicos na área de gastronomia, identificando de que forma o saber feminino é abordado nesses estudos;
- Estudar o papel das mulheres na preservação e transmissão das tradições culinárias familiares, à luz da perspectiva de gênero e do conceito de trabalho reprodutivo;
- Investigar se há estudos que evidenciem a importância das mulheres na perpetuação das receitas e práticas tradicionais, considerando as dimensões de memória, identidade e oralidade.

3. REFERENCIAL TEÓRICO

Para fundamentar a análise proposta neste trabalho, o referencial teórico está organizado em duas frentes complementares. A primeira discute as distinções conceituais entre cozinha doméstica, culinária familiar e gastronomia tradicional, situando esses espaços como territórios historicamente ocupados pelas mulheres. A segunda aborda as relações de gênero e o patriarcado como estruturas que moldaram e ainda moldam a forma como o trabalho culinário feminino é percebido, valorizado e hierarquizado tanto no âmbito doméstico quanto no profissional.

3.1 Cozinha Familiar, Culinária e Gastronomia Tradicional

Antes de adentrar na discussão sobre gênero e gastronomia, é necessário situar as diferenças conceituais entre os termos que norteiam este trabalho: cozinha doméstica, culinária familiar, gastronomia tradicional e gastronomia profissional. Tais conceitos, frequentemente usados como sinônimos, possuem distinções importantes.

Segundo Santos (2011, apud ARAÚJO, 2012), a cozinha compõe, produz e desfaz conhecimentos: nesses ambientes, tudo está em constante transformação e nada se tem em proporção exata. Nos dias atuais, há uma crescente preocupação com a documentação dos saberes culinários, para que não se percam com o tempo, preocupação que não existia em outros momentos históricos.

Demozzi (2012) distingue culinária de gastronomia em dois aspectos principais: o espaço de produção e o nível de conhecimento envolvido. Enquanto a culinária se limita ao ambiente doméstico e ao espaço privado, a gastronomia envolve um conjunto de saberes voltados ao ato de se alimentar com foco no aspecto profissional e técnico. A culinária, portanto, antecede a gastronomia e é resultado de interações culturais, históricas, sociais e de formas de sociabilidade. Cabe questionar, porém, se esse enquadramento não reproduz uma hierarquização que desvaloriza o saber culinário doméstico lugar, por excelência, do trabalho feminino.

A culinária doméstica, de tradição familiar, é voltada para um público específico: mulheres recém-casadas ou aquelas que, no cotidiano, buscam maneiras de administrar orçamento e ingredientes disponíveis para proporcionar refeições variadas à família (DEMOZZI, 2012). Essa definição, embora descritiva,

merece ser lida criticamente: ao associar a culinária doméstica quase exclusivamente à figura feminina, o texto reflete mais do que questiona uma estrutura social que atribui historicamente às mulheres a responsabilidade pelo trabalho alimentar privado.

A gastronomia tradicional, por sua vez, é compreendida por Muller e Fialho (2011) como sinônimo de gastronomia típica: a junção dos saberes e sabores que fazem ou fizeram parte das práticas alimentares de uma região, dentro de um processo histórico-cultural. Trata-se de um conhecimento que não está sistematizado nos livros, mas que é passado de geração em geração um saber empírico presente em preparações que, muitas vezes, sequer foram formalmente registradas.

Prezotti (2015) aponta que a organização desses conhecimentos ocorre por meio de livros de culinária profissionais publicados, reconhecidos e de cadernos de receitas manuscritos, anônimos e particulares, transmitidos pelas mãos das mulheres. Esses cadernos difundem saberes de gerações e revelam tanto mudanças quanto permanências na prática culinária, refletindo as transformações no papel das mulheres ao longo do tempo.

Os cadernos de receitas funcionam como uma forma de memória e tradição. Na maioria das vezes, são transmitidos entre gerações de mães para filhas. Mais do que heranças de transmissão familiar, esses registros resultam de momentos de sociabilidade e interação social (PREZOTTI, 2015). A mão que os escreve transcreve muito mais do que instruções culinárias: ela registra relações familiares, rituais domésticos, dinâmicas de poder e transformações da sociedade.

É na cozinha familiar que se dá o primeiro contato com a tradição. Esses conhecimentos passados de geração em geração muitas vezes diferem entre famílias, podendo haver várias formas de preparo de um mesmo prato numa só região. E, na maioria das famílias, esses saberes são repassados de mulheres para mulheres, o que torna imprescindível discutir a importância do papel feminino tanto no espaço doméstico quanto no profissional. Falar sobre cozinha familiar remete, inevitavelmente, à gastronomia tradicional e ao lugar das mulheres nesse universo.

Segundo Coutinho (2005), o termo "tradição" designa ao mesmo tempo um legado cultural e o processo subjetivo por meio do qual esse produto é elaborado e transmitido socialmente. A tradição não é estática: ela se reinventa continuamente,

incorporando novos elementos sem perder sua essência de conexão com o passado.

A manutenção da memória aparece profundamente relacionada à cozinha no cotidiano (OLIVEIRA, 2013). A cozinha não é apenas um lugar onde se fazem pratos; é também um espaço de registros coletivos e simbólicos que revelam a relevância da alimentação para a edificação social e cultural dos cidadãos.

3.2 A Cozinha, o Gênero e o Patriarcado

Compreender o papel das mulheres na gastronomia exige situar esse debate dentro de uma estrutura mais ampla: a divisão sexual do trabalho e o patriarcado. O patriarcado, como sistema de organização social, historicamente atribuiu às mulheres o trabalho reprodutivo que inclui o cuidado com a casa, os filhos e a alimentação da família, enquanto reservou aos homens o trabalho produtivo, valorizado economicamente e socialmente reconhecido.

Nesse contexto, cozinhar no âmbito doméstico tornou-se, ao longo do tempo, uma atividade socialmente atribuída às mulheres não porque exista uma aptidão natural feminina para o ato de cozinhar, mas porque esse trabalho foi construído socialmente como parte do papel de esposa, mãe e dona de casa (PREZOTTI, 2015). Ser dona de casa, cuidar da família e alimentá-la não é algo menor ou depreciável, ao contrário, representa um trabalho de enorme valor social e cultural que, justamente por ser invisibilizado, merece ser reconhecido e estudado. O problema não está no ato de cuidar da casa, mas na forma como esse trabalho foi histórica e sistematicamente desvalorizado e naturalizado como obrigação exclusivamente feminina.

De acordo com Oliveira (2013), a cozinha é, conforme algumas referências, um lugar de confidencialidade feminina, espaço onde se compartilham histórias e se mantêm conversas que não ocorrem em outros ambientes da casa. A cozinha é, ao mesmo tempo, um espaço onde memórias femininas se perpetuam e onde os mais novos crescem formando sua personalidade em torno das figuras femininas.

A cozinha, anteriormente associada quase exclusivamente às mulheres, passou a ser também, em certa medida, um lugar de homem. No entanto, como observam Ferreira e Wayne (2018), o lugar do homem na gastronomia é muito diferente do lugar da mulher. Quando o homem assume a cozinha profissional, o ato

de cozinhar é ressignificado: ele ganha status, técnica e reconhecimento artístico. Enquanto isso, o saber culinário das mulheres permanece condicionado ao espaço privado, tratado como algo natural, mas não profissional.

Ferreira e Wayne (2018) apontam que, quanto mais próximo da culinária de convívio e familiaridade, mais se lida com o universo feminino; quanto mais o assunto é a gastronomia de alto padrão, mais o espaço é chefiado por homens. Essa divisão não é neutra: ela reflete o processo histórico pelo qual a gastronomia eurocentrada, ao elevar o ato de cozinhar ao status de arte, o deslocou da esfera doméstica associada às mulheres para a esfera profissional reservada aos homens.

Essa mudança foi reforçada ideologicamente por figuras como Auguste Escoffier, renomado chef francês que, ao visitar os Estados Unidos em 1890, destacou a criatividade masculina na cozinha, definindo o ato de cozinhar como uma arte superior e distante do contexto doméstico destinada, portanto, aos homens (PREZOTTI, 2015). O discurso sobre a suposta fragilidade feminina foi utilizado para justificar a preferência por homens no comando das novas cozinhas profissionais.

Essa visão produziu um processo dialético: a desvalorização da cozinha doméstica e a sua associação com o feminino ocorreram simultaneamente. Não se trata de dois fenômenos separados, mas de dois lados de uma mesma lógica patriarcal: o trabalho feminino na cozinha foi naturalizado e, por ser visto como natural, foi desvalorizado; e por ser desvalorizado, abriu espaço para que os homens, ao assumirem o mesmo espaço no âmbito profissional, o ressignifiquem como arte e técnica, distanciando-o do doméstico.

De Lima Silva, Rezende e Machado (2018) analisam a divisão sexual numa cozinha profissional e constataam que o vigor do trabalho masculino é associado às atividades de maior prestígio, enquanto às mulheres são atribuídas tarefas consideradas menos complexas, como a manipulação de vegetais e funções repetitivas. Essa hierarquia dentro da cozinha profissional replica, em escala ampliada, a mesma lógica que subestima o trabalho feminino no ambiente doméstico.

A publicidade e os meios de comunicação também desempenham papel importante na manutenção desses estereótipos. Oliveira (2021) observa que uma simples pesquisa na internet com os termos "mulher na cozinha" e "homem na cozinha" revela a enorme disparidade na forma como cada gênero é representado em relação a esse espaço. Enquanto imagens de mulheres na cozinha tendem a

reforçar o papel doméstico e cotidiano, imagens de homens na cozinha frequentemente os retratam como chefs criativos e técnicos.

Conforme Oliveira (2021), quando a cozinha deixa de ser uma atividade exclusivamente doméstica e passa a ser vista no âmbito profissional, a prática de cozinhar é elevada ao status de arte, sendo dividida entre culinária e gastronomia. Essa divisão, longe de ser apenas semântica, carrega consigo toda uma hierarquia de gênero que precisa ser desconstruída

4. METODOLOGIA

Essa pesquisa é de cunho bibliográfico. Foi feito um levantamento bibliográfico nos meses de fevereiro a agosto de 2024, para conseguir literaturas que abordam sobre a mulher, tradições alimentares, saber-fazer, e questões de gênero. Dessa forma, os tipos de fontes encontradas foram artigos, ensaios e anais. Foi usado o Mendeley para sistematizar os dados encontrados. Os dados achados e apresentados nessa pesquisa foram analisados sistematicamente, os critérios de inclusão foram organizados a partir do tema se tinha uma correlação com o tema, título, foco do texto, objetivos e se o trabalho era direcionado para as mulheres na gastronomia.

Primeiramente foram executados levantamentos sobre a temática da mulher na cozinha, em diferenciadas bases de dados: *Scielo*, *Google Acadêmico*, Biblioteca Digital Brasileira de Teses e Dissertações (BDTD), Biblioteca do Instituto Federal do Piauí (IFPI) e portal de periódicos da CAPES e o Mendeley.

As palavras-chaves utilizadas para direcionar as pesquisas na base de dados foram: Gastronomia Tradicional, representação feminina, a divisão sexual do trabalho, cozinha familiar, mulher na cozinha profissional, mulher na gastronomia, alimentação identidade e cultura, tradições familiares, preservação do saber-fazer, alimentação, identidade e memória. Foram encontrados 32 trabalhos, destes foram descartados 21, os critérios de exclusão foram os trabalhos não relevantes, duplicados ou de baixa qualidade metodológica, dos que foram escolhidos 6 são artigos, 2 dissertações, 1 ensaio, 2 trabalhos publicados em anais de eventos.

5 RESULTADOS E DISCUSSÕES

Os trabalhos selecionados para esta revisão bibliográfica abordam a mulher na gastronomia e suas relações com a cozinha familiar sob diferentes perspectivas. A análise do corpus identificou três eixos temáticos principais, que organizam a discussão a seguir: (1) a transmissão de saberes culinários e a oralidade; (2) as técnicas culinárias e o conhecimento prático feminino; e (3) a invisibilização do trabalho feminino na cozinha. Destaca-se que, embora parte dos trabalhos discuta a cozinha profissional, o foco desta análise recai sobre as contribuições femininas no âmbito doméstico e tradicional, que é o objeto central desta pesquisa.

5.1 Transmissão de Saberes e Oralidade

Um dos aspectos mais recorrentes nos trabalhos analisados é a centralidade da oralidade na transmissão do conhecimento culinário feminino. Prezotti (2015), em sua dissertação de mestrado sobre o cotidiano feminino na culinária familiar do Espírito Santo entre 1939 e 1990, investiga e analisa como as mulheres foram as principais agentes na criação, preservação e transmissão dos saberes culinários no ambiente doméstico. A autora constata que esse processo se dá predominantemente pela oralidade — receitas e técnicas são ensinadas na prática, no dia a dia da cozinha, de mãe para filha, de avó para neta.

Essa transmissão oral não se limita aos ingredientes e modos de preparo. Ela carrega memórias afetivas, histórias de família, valores culturais e formas de resistência diante das adversidades. Em contextos de escassez, por exemplo, as mulheres improvisam, adaptam e criam, demonstrando criatividade e domínio técnico que raramente são reconhecidos como tal (PREZOTTI, 2015).

Araújo (2012), em seu trabalho sobre os saberes da cozinha sertaneja piauiense, conclui que a cozinha familiar é um espaço de encontros intergeracionais marcados pela oralidade, tanto no preparo quanto no consumo dos alimentos. A culinária cotidiana é constantemente ressignificada e atualizada, mantendo suas raízes, mas também incorporando influências do ambiente contemporâneo. A autora reforça que a troca de conhecimento entre diferentes gerações fortalece laços afetivos e a identidade cultural do grupo familiar. As receitas transmitidas oralmente tornam-se, assim, um elo simbólico entre o passado e o presente — especialmente

relevante em contextos migratórios, onde a culinária se torna forma de preservar a identidade de um povo.

Prezotti (2015) também explora os cadernos de receitas como suporte material da oralidade: manuscritos, anônimos e particulares, esses cadernos registram mais do que instruções culinárias. Eles materializam relações familiares, rituais domésticos, dinâmicas de poder e transformações da sociedade. São, portanto, fontes históricas de enorme valor para compreender o cotidiano feminino e o papel das mulheres na construção da cultura alimentar brasileira.

5.2 Técnicas Culinárias e Conhecimento Prático

Os trabalhos analisados evidenciam que a cozinha doméstica é um espaço rico em conhecimento técnico e prático, ainda que esse conhecimento raramente seja reconhecido como tal. Demozzi (2012), em artigo publicado na Revista História: Questões & Debates, reforça que é inevitável falar de cozinha familiar sem associá-la à figura feminina. A autora acentua que as cozinhas domésticas e profissionais entrelaçam-se no propósito essencial da alimentação: servir ao outro e proporcionar, além do alimento, uma experiência carregada de significados culturais e sociais.

Para Ferreira e Wayne (2018), a cozinha doméstica possui muitos conhecimentos teóricos e práticos que, no entanto, são classificados como empíricos quando comparados à gastronomia eurocentrada. As autoras apontam que as mulheres dominam um conjunto de saberes e fazeres que foram historicamente subestimados precisamente porque não passaram pela sistematização acadêmica ou profissional. Elas observam, ainda, que não há consenso sobre se a cozinha doméstica foi desvalorizada por ser historicamente um espaço feminino, ou se se tornou feminina justamente por não ser valorizada numa sociedade patriarcal — o que aponta para o caráter dialético e simultâneo desse processo.

Nesse sentido, as mulheres dominam técnicas como a conservação de alimentos, o uso de especiarias regionais, o aproveitamento integral dos ingredientes e a adaptação de receitas conforme a disponibilidade de recursos — competências que exigem criatividade, memória e domínio técnico, mesmo que não recebam esse reconhecimento formal.

5.3 Invisibilização do Trabalho Feminino na Cozinha

A invisibilização do trabalho feminino na cozinha é o eixo que perpassa todos os trabalhos analisados. De Lima Silva, Rezende e Machado (2018), em análise sobre as relações de gênero em uma cozinha profissional de Salvador (BA), constata-se que a discriminação com a mulher é uma realidade concreta: elas são mais designadas a tarefas consideradas fáceis e vistas como menos capazes de assumir funções de liderança. Essa dinâmica na cozinha profissional reproduz, em escala ampliada, a mesma lógica que invisibiliza o trabalho feminino no espaço doméstico.

No ambiente doméstico, a cozinha é frequentemente vista como um espaço de afeto e conexão familiar, onde receitas são transmitidas como parte do patrimônio cultural. No âmbito profissional, a gastronomia adquire caráter de status e técnica, mas sem perder sua ligação com a história e os costumes de diferentes sociedades. Essa interseção entre o lar e o mercado reflete a complexidade da alimentação como prática social: a comida não é apenas um produto final, mas um processo carregado de simbolismos, poder e estruturação de relações humanas (DE LIMA SILVA; REZENDE; MACHADO, 2018).

Oliveira (2021), em dissertação de mestrado pela Universidade Federal Rural de Pernambuco, examina as percepções dos profissionais de cozinha em relação às mulheres na gastronomia. A autora constata que, enquanto o trabalho das mulheres na cozinha de casa foi historicamente desvalorizado e naturalizado, no espaço gastronômico profissional os homens dominaram os cargos de prestígio. O reconhecimento do ato de cozinhar varia, portanto, de acordo com o contexto e o gênero de quem cozinha.

Ao se buscar um levantamento bibliográfico sobre essa temática, é possível perceber que ela ainda é pouco pesquisada — o que, por si só, reflete a desvalorização histórica do papel das mulheres na construção da cultura alimentar. Muitos estudos priorizam a culinária sob uma perspectiva técnica ou mercadológica, negligenciando as questões de gênero e as desigualdades presentes no setor. Há, portanto, uma lacuna acadêmica significativa no reconhecimento das contribuições femininas para a gastronomia, tanto no contexto doméstico quanto no profissional.

A autora conclui que as cozinhas profissionais ainda não avançaram significativamente na desconstrução de estereótipos, mas apresentam pequenas

mudanças que representam conquistas importantes. Iniciativas como premiações exclusivas para mulheres, redes de apoio e coletivos femininos na gastronomia têm contribuído para a ampliação das oportunidades e para a transformação desse cenário.

6. CONCLUSÕES FINAIS

A análise da representação das mulheres na gastronomia, especialmente no que diz respeito ao papel feminino na construção das culinárias familiares tradicionais, revela um campo rico e multifacetado que merece atenção cada vez maior na literatura acadêmica. As mulheres historicamente têm sido as principais responsáveis pela transmissão de saberes culinários, preservando receitas e tradições fundamentais para a identidade cultural de diversas comunidades (DEMOZZI, 2012).

No entanto, essa contribuição é frequentemente invisibilizada ou subestimada, refletindo uma dinâmica de gênero que permeia não apenas a gastronomia, mas também outras esferas da vida social. Essa invisibilização não é acidental: ela é produto de uma estrutura patriarcal que historicamente naturalizou o trabalho culinário feminino no espaço doméstico, ao mesmo tempo em que valorizava a gastronomia profissional como domínio masculino. O processo é dialético — a desvalorização da cozinha doméstica e a sua associação exclusiva com o feminino ocorreram simultaneamente, como dois lados de uma mesma lógica de dominação.

Os trabalhos encontrados oferecem uma base satisfatória para compreender a importância das mulheres na culinária, destacando suas funções como cuidadoras, educadoras e guardiãs das tradições. A oralidade, os cadernos de receitas e as práticas intergeracionais emergem como mecanismos fundamentais de transmissão de um saber que, embora vasto e tecnicamente complexo, raramente recebe o reconhecimento que merece.

A escassez de literatura específica sobre o tema indica uma lacuna significativa que precisa ser preenchida. É essencial que mais pesquisas sejam realizadas para explorar as nuances da experiência feminina na gastronomia, incluindo a interseccionalidade de raça, classe e cultura — dimensões que também influenciam profundamente a forma como as mulheres se relacionam com a culinária. O recorte racial, em particular, é central para compreender a contribuição das mulheres negras e indígenas na formação da gastronomia brasileira.

Além disso, a valorização do trabalho das mulheres na gastronomia pode contribuir para uma reavaliação das narrativas históricas que frequentemente relegam suas contribuições a um segundo plano. A promoção de estudos que

reconheçam e celebrem essas vozes é crucial para a construção de uma gastronomia mais inclusiva e representativa.

Portanto, conclui-se que, embora os trabalhos existentes sejam um passo importante na direção certa, é imperativo que a pesquisa sobre a representação das mulheres na gastronomia continue a se expandir. Isso não apenas enriquecerá o campo acadêmico, mas também promoverá o reconhecimento do papel vital que as mulheres desempenham na preservação e inovação das tradições culinárias — papel que, como demonstrado ao longo deste trabalho, vai muito além das paredes da cozinha doméstica.

REFERÊNCIAS

- ARAÚJO, Samara Mendes. **Saberes da cozinha sertaneja**: tradições familiares na preservação e ressignificação da culinária piauiense na contemporaneidade. In: SEMINÁRIO INTERNACIONAL HISTÓRIA E HISTORIOGRAFIA, 3.; SEMINÁRIO DE PESQUISA DO DEPARTAMENTO DE HISTÓRIA DA UFC, 10., 2012, Fortaleza. Anais [...]. Fortaleza: Expressão Gráfica; Wave Media, 2012. p. 1-3.
- COUTINHO, Eduardo Granja. **Os sentidos da tradição**: comunicação e cultura das minorias. São Paulo: Paulus, 2005. p. 219-235.
- DEMOZZI, Sabrina Fernanda. **Cozinha do cotidiano e cozinha profissional**: representações, significados e possibilidades de entrelaçamentos. Revista História: Questões & Debates, Curitiba, n. 54, p. 103-124, jan./jun. 2012.
- FERREIRA, Jamile Wayne; WAYNE, Lara Steigleder. **A cozinha das mulheres**: de espaço de domesticação ao de empoderamento a partir de saberes e fazeres culinários. Revista Espacialidades, Natal, v. 13, n. 1, p. 107-126, 2018.
- FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- LIMA SILVA, Gabriela Brito de; REZENDE, Patrícia; MACHADO, Virgínia. **Discutindo gênero e cozinha**: a divisão sexual do trabalho em uma cozinha profissional na cidade de Salvador/BA. Revista Ártemis, João Pessoa, v. 26, n. 1, p. 270-285, 2018.
- MULLER, Silvana Graudenz; FIALHO, Francisco Antonio Pereira. **A preservação dos saberes, sabores e fazeres da gastronomia tradicional no Brasil**. Revista Travessias, Cascavel, v. 5, n. 1, 2011.
- OLIVEIRA, Roneide Gonzaga. **Lugar de mulher é na cozinha**: as representações sociais sobre as mulheres no mercado de trabalho gastronômico. 2021. Dissertação (Mestrado em Consumo, Cotidiano e Desenvolvimento Social) – Universidade Federal Rural de Pernambuco, Recife, 2021.
- OLIVEIRA, Tiago Silveiro de. **Alimentação, identidade e memória**: práticas alimentares cabo-verdianas num contexto migratório. Revista Habitus: revista do Instituto Goiano de Pré-História e Antropologia, Goiânia, v. 11, n. 1, p. 19-35, 2013.
- PREZOTTI, Marina Galvão. **Receitas de vida**: um olhar sobre o cotidiano feminino a partir da culinária familiar (Espírito Santo, 1939-1990). 2015. 169 f. Dissertação (Mestrado em História) – Universidade do Minho, Braga, 2015.
- SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. **A comida como lugar de história**: as dimensões do gosto. Revista História: Questões & Debates, Curitiba, v. 54, n. 1, p. 103-124, jan./jun. 2011.
- VIANA, Aline de Amorim Cordeiro. **A cozinha das Mères**: um breve estudo sobre a importância das chefs femininas de Lyon. Revista Mangút: Conexões Gastronômicas, Rio de Janeiro, v. 1, n. 2, 2021.