

Comida de mãe: notas sobre alimentação, família e gênero¹

Viviane Kraieski de Assunção

Resumo: Este artigo explora a intersecção entre comida, família e gênero, mostrando que as práticas e saberes alimentares são reveladores das dinâmicas das relações familiares. Através de observações de campo, evidencia-se o papel preponderante das mães nas cozinhas, além de hierarquias e papéis de gênero nas famílias.

Palavras-Chave: Comida. Família. Gênero. Maternidade.

Abstract: This article explores the intersection among food, family and gender, in order to show that nourishing practices and knowledge can reveal the dynamics of familiar relationships. The fieldwork data highlights the main role of the mothers in the kitchens and the hierarchies and gender roles in the families.

Keywords: Food. Family. Gender. Motherhood.

Viviane Kraieski de Assunção, doutoranda em Antropologia Social – Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal de Santa Catarina (PPGAS-UFSC).
vivianekraieski@gmail.com

¹ Texto recebido: 08/06/2008.
Texto aprovado: 02/07/2008.

² Concentrei minha pesquisa em duas ruas do Morro da Caixa, e em alguns becos dessas ruas. Durante três meses (no período de fevereiro a abril de 2006), assisti aos programas de culinária com 14 mulheres – de camadas médias e populares – que afirmavam ter o hábito de assisti-los, realizei entrevistas e visitas constantes a elas e a outros moradores. A pesquisa final conta com comentários, opiniões e observações de cerca de 30 mulheres (ASSUNÇÃO, 2007).

³ Utilizo o termo “mãe”, neste texto, como categoria êmica.

⁴ Aqui gênero refere-se à construção social do sexo, termo que distingue a dimensão biológica da dimensão sócio-cultural dos indivíduos (HEILBORN 1991, SCOTT 1990). Como define Grossi, “gênero é uma categoria usada para pensar as relações sociais que envolvem homens e mulheres, relações historicamente determinadas e expressas pelos diferentes discursos sociais sobre a diferença sexual” (1998, p.6). Segundo a mesma autora, o gênero está permanentemente sujeito a mudanças, pois “está sendo todo o tempo ressignificado pelas interações concretas entre indivíduos do sexo masculino e feminino” (1998, p.7). Neste mesmo sentido, pode ser considerado como papel de gênero “tudo aquilo que é associado ao sexo biológico fêmea ou macho em determinada cultura” (GROSSI, 1998, p.7).

Introdução

Entre fevereiro e abril de 2007, realizei uma etnografia de recepção de programas de culinária no Morro da Caixa, comunidade de camadas médias e populares do município de Tubarão, no sul de Santa Catarina. Meu objetivo era entender quais os sentidos dados pelos telespectadores à mensagem televisiva dos programas de culinária e investigar as possíveis relações entre esta mensagem e a alimentação cotidiana das famílias pesquisadas. Logo no início, minha pesquisa de campo foi perpassada por um recorte de gênero – ao perguntar aos homens da comunidade se assistiam aos programas de culinária, freqüentemente respondiam: “Claro que não! Este é um programa de mulher!”. A pesquisa de recepção foi, portanto, realizada apenas com mulheres – a maioria autodenominava-se *dona-de-casa* – que assistiam aos programas de culinária entre suas atividades domésticas.

Durante três meses, assisti aos programas de culinária com as mulheres,² realizei entrevistas com moradores, participei das atividades cotidianas de algumas famílias, entre as quais me foi permitido acompanhá-las em almoços, jantares e no preparo de refeições. Nesta pesquisa, deparei-me com o papel preponderante das mulheres em suas famílias – em especial a centralidade da mãe³ – e sua estreita relação com a alimentação de seus familiares. Ao destacar a figura da mãe e de outras mulheres das famílias, minha pesquisa passou a considerar como os discursos e práticas alimentares atuam na organização e definição dos papéis de gênero.⁴

As intersecções entre comida, gênero e família têm sido destacadas por pesquisadores sociais. Woortmann afirma que quando se constrói a refeição, o gênero é construído no plano das representações⁵. Neste sentido, a comida não apenas define identidades,⁶ como também as relações que as pessoas mantêm entre si.⁷

Segundo o antropólogo inglês Edmund Leach, ao observar um grupo de pessoas à mesa, é possível dizer quem é o chefe da família e quem é o convidado, pela maneira de se comportarem ou pela posição na mesa⁸. Deste modo, a refeição apresenta sua dimensão ritual, pois é constituída de atos simbólicos, cujos significados são partilhados por seus participantes.

A comida está relacionada aos laços sociais, pois evoca lembranças, emoções e sentimentos que nos remetem às memórias do passado e dos indivíduos com quem nos relacionamos⁹. Além de reforçar os vínculos que unem os membros de uma família, a comensalidade também expressa tensões, conflitos e distinções entre familiares. Como ensina Douglas, a comida é um código, cuja “mensagem trata de diferentes graus de hierarquias, de inclusão e exclusão, de fronteiras e transações através das fronteiras”¹⁰. Assim, as refeições podem reproduzir simbolicamente as relações de poder e posições hierárquicas entre indivíduos de um mesmo grupo social.

Muito além de ser um ato puramente biológico, a alimentação é, portanto, perpassada por relações sociais, dentre as quais destaco aqui as relações familiares e de gênero. Se a alimentação não pode ser pensada de forma naturalizada, tampouco o papel de mãe – que considero fundamental para se pensar as práticas e saberes alimentares de meus interlocutores – pode ser tomado de maneira essencializada. Antes de relatar meus dados de campo, discorro sobre a construção e consolidação da maternidade como valor sócio-cultural em sociedades ocidentais, ainda, bastante arraigado em alguns contextos sociais.

A invenção da maternidade

“Ser mãe” não pode ser um atribuído a uma essência ou natureza feminina. Disciplinas como Antropologia, Sociologia e História contribuíram com estudos que apresentam a maternidade como uma

⁵ WOORTMANN, Klaas. A comida, a família e a construção do gênero feminino. *Revista de Ciências Sociais*, 29 (1), 1986, p.31.

⁶ FISCHLER, Claude. *L'Homnivore*. Paris: Odile Jacob. 1992

⁷ DA MATTA, Roberto. *O que faz o brasil, Brasil?*. 9. ed. Rio de Janeiro: Rocco, 1998. p. 56

⁸ LEACH, Edmund. *Cultura e comunicação: a lógica pela qual os símbolos estão ligados – uma introdução ao uso da análise estruturalista em Antropologia Social*. Rio de Janeiro: Zahar, 1978.

⁹ MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? *Horizontes Antropológicos*. Porto Alegre, v. 7, n. 16, 2001.

¹⁰ DOUGLAS, M. *Deciphering a Meal*. In: GEERTZ, C. (Org.) *Myth, Symbol and Culture*. New York: Norton, 1971. p. 61.

construção histórica e sócio-cultural, variável segundo diferentes contextos, e que apresenta função preponderante na definição e consolidação de ideologias de gênero ao longo da história.

O famoso livro da historiadora francesa Elisabeth Badinter é um marco em estudos sobre maternidade. Através de uma extensa pesquisa histórica da sociedade francesa, a autora declara que o interesse e a dedicação da mãe à criança não existiram em todas as épocas nem em todas as camadas sociais. Por isso, a autora conclui que o instinto materno é um mito e, portanto, não é universal nem próprio de uma natureza feminina. O amor materno, tal como se verifica até hoje, apresenta-se como resultado de profundas mudanças sociais. Badinter apresenta dados que mostram que, nos séculos XVII e XVIII, o conceito do amor da mãe aos filhos era diferente do que conhecemos contemporaneamente. As crianças eram normalmente entregues, ainda bebês, às amas, que as criavam, e só eram devolvidas ao lar após os cinco anos.¹¹

A partir do final do século, XVIII, “ser mãe” consolidou-se como o papel central da mulher e/ou esposa. Essa “construção da maternidade” foi concomitante à emergência do capitalismo, que acompanhou grandes mudanças econômicas, sociais, políticas e culturais. A família nuclear passou a ser o modelo a ser seguido pela burguesia, em um período em que os Estados modernos e as propriedades privadas se fortaleceram.¹² Ariès descreve o processo de privatização da vida familiar que ocorreu entre o fim do século XVII e início do século XVIII, que ocasionou “o recolhimento da família longe da rua, da praça, da vida coletiva, e sua retração dentro de uma casa melhor defendida contra os intrusos e melhor preparada para a intimidade”.¹³

As formas como as mulheres exercem o papel de mães – os significados dos vínculos afetivos que estabelecem com os filhos, os cuidados com as crianças, as maneiras de socialização – estão atrelados

¹¹ BADINTER, Elisabeth. *Um amor conquistado: o mito do amor materno*. 2. ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1985.

¹² ENGELS, Friedrich. *A origem da família, da propriedade privada e do Estado*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1981.

¹³ ARIÈS, Philippe. *História social da criança e da família*. Rio de Janeiro: Zahar, 1978. p. 23.

aos modos de organização social da produção de bens materiais. Nas sociedades modernas, quando a produção foi transferida do domínio doméstico para o público – e o parentesco substituído pelas relações de mercado na organização dessa produção – a reprodução tornou-se tarefa por excelência das famílias e, principalmente, das mulheres.¹⁴ Segundo Chodorow, “a maternação das mulheres é central para a divisão do trabalho por sexos”. Neste sentido, “as mulheres como mães são agentes decisivos na esfera da reprodução social”, pois “a função materna das mulheres tem profundos efeitos nas suas vidas, na ideologia sobre elas, na reprodução da masculinidade e desigualdade dos sexos, e na reprodução de determinadas formas de força de trabalho”.¹⁵

A emergência da maternidade como valor surgiu, portanto, aliada a um novo modelo de família – a família nuclear burguesa, base social do capitalismo – mas também acompanhou outra construção sócio-cultural: a da infância. A família tornou-se responsável pela criação e cuidados das crianças. Como mostra Áries, até o século XVII, a vida da família era representada basicamente pela vida pública, não havendo uma vida familiar íntima e privada. A família não existia, ainda, enquanto valor social. O sentimento de família surgiu entre os séculos XV e XVIII em função de uma nova forma como as crianças passaram a ser vistas pelos adultos, que começaram a se interessar pelos cuidados e estudos dos filhos. A família passou a se organizar em torno da criança, dando-lhe uma importância que modificou ainda os afetos existentes na dinâmica das relações familiares. A partir dessas mudanças, a família deixou de ser uma instituição pública e externa, e se tornou privada.¹⁶

Giddens situa essas transformações sociais e históricas sob um novo enfoque. Para o sociólogo americano, houve transformações, na esfera da intimidade, desde o final do século XVIII, das quais as mulheres foram pioneiras. A invenção da

¹⁴ BARBOSA, Regina Helena Simões. *Mulheres, reprodução e aids: as tramas da ideologia na assistência à saúde de gestantes HIV+*. [Doutorado] Fundação Oswaldo Cruz, Escola Nacional de Saúde Pública; 2001.

¹⁵ CHODOROW, Nancy. *Maternidade, dominación masculina y capitalismo. El Patriarcado capitalista y el feminismo socialista*. Buenos Aires: Siglo Veintiuno, 1980. p. 28.

¹⁶ ARIÈS, Philippe. *História social da criança e da família*. Rio de Janeiro: Zahar, 1978. p. 23.

maternidade enquanto valor social é uma das mudanças que ocorreram no período em que amor romântico tinha grande influência sobre a vida das mulheres. O amor romântico era, segundo o autor, essencialmente feminilizado. A criação do lar, ou seja, a separação entre lar e lugar de trabalho, enfraqueceu domínio direto que o homem tinha sobre a família. Ao mesmo tempo, o controle das mulheres sobre os filhos aumentou à medida que as famílias ficavam menores e as crianças passaram a ser identificadas como vulneráveis e necessitando de um desenvolvimento emocional a longo prazo. Neste sentido, se por um lado as idéias do amor romântico confinaram e subordinaram as mulheres ao lar, por outro, representaram uma expressão do poder das mulheres. A construção moderna da maternidade foi acompanhada por uma idealização da figura da mãe. Giddens destaca que fusões dos ideais do amor romântico e da maternidade permitiram às mulheres o desenvolvimento de novos domínios da intimidade, enquanto os sentimentos da camaradagem masculina foram sendo relegados a atividades marginais, como o esporte, por exemplo.¹⁷

¹⁷ GIDDENS, Anthony. *Op. cit.*

Hoje em dia, ainda segundo Giddens, vivemos na sociedade da separação e do divórcio, em que as famílias são recombinadas. Os laços de parentesco estão sujeitos a uma maior negociação, pois há, nas palavras do autor, uma nova ética da vida cotidiana. Mas a relação entre pais e filhos, ao contrário do que se pode pensar, não é mais permissiva do que a de antes. O que ocorre é que hoje em dia a intimidade substitui a relação de autoridade dos pais, demandando-se sensibilidade e compreensão dos dois lados. No entanto, não há um desaparecimento completo da autoridade – ela pode ser defendida de maneira que envolva princípios.¹⁸

¹⁸ GIDDENS, Anthony. *A transformação da intimidade: sexualidade, amor & erotismo nas sociedades modernas*. 2. ed. São Paulo: UNESP, 1993.

Das transformações ocorridas desde o fim do século XVIII na sociedade ocidental moderna, gostaria de destacar que o valor da maternidade continua

presente de forma extremamente arraigada. Sugiro que se o lar é o espaço da família, a cozinha – tal como observei entre minhas interlocutoras no Morro da Caixa – é o espaço privilegiado da mulher, ou, especificamente, da intimidade entre mulheres.¹⁹ É na cozinha em que pode ser verificado o protagonismo da mãe, especialmente no preparo da comida e na produção e manutenção de um certo saber culinário.

A casa da mãe

No Morro da Caixa, eu era recebida por minhas interlocutoras, na maioria das vezes, na cozinha da casa. Toda casa, mesmo as muito pequenas, têm uma cozinha. A casa de Caroline²⁰, por exemplo, construída nos fundos da casa da mãe e do padrasto, tem uma cozinha e um quarto. Ela, o marido e a filha pequena utilizam o banheiro da casa da mãe. A família nuclear constitui-se, portanto, em torno de um “fogo”, de uma cozinha separada.²¹

Como afirma Rial, a cozinha é o espaço da mulher e da sociabilidade entre as mulheres.²² É o lugar da intimidade, onde eu era recebida “sem cerimônia”. As casas – tanto das famílias de camadas médias quanto das populares – possuem uma porta na frente da casa, que geralmente dá acesso à sala, e uma porta na lateral, mais aos fundos da casa, por onde se entra pela cozinha. Em casas mais modestas das famílias de camadas populares, onde não há um cômodo exclusivo para a sala, a cozinha está localizada na parte da frente da casa. É neste espaço da casa onde é feita a maior parte das refeições da família.

Comer junto está profundamente associado aos laços afetivos entre os membros de uma família. Isso pode ser constatado nos discursos das donas-de-casa que passavam por desavenças no relacionamento com um dos familiares.²³ Madalena, ao me contar sobre as brigas que tinha com o ex-marido, disse-me que ele não permitia que ela e os filhos almoçassem junto com

¹⁹ RIAL, Carmen Silvia. *Mar-de-dentro: a transformação do espaço social na lagoa da Conceição*. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Porto Alegre, 1988.

²⁰ Todos os nomes de minhas interlocutoras foram substituídos por nomes fictícios para garantir sua privacidade.

²¹ WOORTMANN, Klaas. Casa e família operária. *Anuário Antropológico* 80. Fortaleza/Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro / UFCE, 1982. RIAL, Carmen Silvia. *Op. Cit.*

²² RIAL, C. S. *Op. cit.*

²³ A relevância de se comer junto é ressaltada quando nos deparamos com suas interdições, como mostra Simmel, ao revelar os valores da comensalidade em épocas medievais.

²³ Transcrevo a passagem em que o autor relata estas interdições alimentares: “a Guilda de Cambridge impôs, no século XI, uma pesada pena para quem comesse ou bebesse com algum assassino de um irmão da Guilda; do mesmo modo, o Concílio de Viena de 1267, fortemente direcionado contra os judeus, determinou

muito obsequiosamente que os cristãos não deveriam colocar-se à mesa com eles; assim também, na Índia, deixar-se contaminar por comer com alguém de casta inferior pode ter eventualmente conseqüências funestas. Frequentemente o hindu come sozinho para estar completamente seguro de que não compartilha a mesa com um companheiro proibido” (SIMMEL 2004, p. 2).

²⁴ Poulain define o termo “refeição”, diferenciando-o de “tomadas alimentares”. Segundo o autor, as refeições “são fortemente instituídas, ou seja, sobre as quais pesam regras sociais bastante precisas tanto ao nível da estrutura quanto do horário, da localização, do contexto social e da ritualização. Entendemos por ‘tomada alimentar fora das refeições’ todas as ingestões menos fortemente instituídas de produtos sólidos ou líquidos que têm uma carga energética” (2004, p. 73). O mesmo autor explica o uso dos termos “comensal” e “comedor”, indicando que o primeiro refere-se a um ato coletivo, enquanto o segundo está associado a um ato individualizado. Rial (1996) critica estas diferenciações entre “refeição” e “tomada alimentar” ao discutir a dicotomia refeição e *snack* (tomada de alimento estruturada ou não). Segundo a autora, a mudança alimentar contemporânea não se caracteriza por uma ausência de estrutura, mas

ele, como demonstração de autoridade: “Ele tinha que almoçar antes de todos. A gente só comia depois dele.” Zilá também me relatou os problemas que tinha com o filho de 36 anos, que é usuário de drogas e mora com ela e o marido. Enquanto estavam brigados, o filho recusava-se a partilhar a mesa com a mãe. “Ele não senta na mesa comigo. Pega o prato de comida e vai comer em outro lugar”.

A mulher – especialmente a mãe – tem papel preponderante na preparação da comida. É a mulher que decide os alimentos que serão consumidos, ainda que estes respeitem o gosto individual dos filhos e necessite da aprovação deles e do marido. Raramente uma mulher prepara uma comida apenas para consumo próprio. No momento das refeições²⁴, geralmente é a última a sentar-se à mesa. Muitas delas servem primeiramente os demais membros da família antes de se servirem.

Algumas mulheres afirmaram não gostar ou não saber cozinhar. No entanto, isso não significa que estas mulheres não cozinham, mas que cozinham apenas o que chamam de “básico”, que seria a preparação de comida para o almoço. Dona Simone diz não gostar “de fogão”. Segundo ela, só faz “o básico”: arroz, feijão, salada, uma carne e batata-frita. A filha, casada, que mora em um bairro vizinho, é quem prepara bolos quando vai à sua casa. Raquel também não gosta de cozinhar. Prepara apenas almoço. Quando os filhos querem comer um “*doce diferente*”, pede para a vizinha fazer. Quando tem alguma festa de aniversário na família, pede à sua cunhada, que trabalha em uma padaria, vir até sua casa e preparar a torta.

Poucos homens cozinham. Sua participação na preparação da comida e em outras atividades domésticas, como limpar a casa, lavar louças e lavar roupas, é pequena. Quando fazem algumas destas atividades, seu trabalho é considerado uma “ajuda” à mulher. Isso acontece quando a mulher não pode realizar esta função – por exemplo, quando ela fica doente.

O marido de Márcia é uma exceção. Sabe cozinhar “o básico”, porque ela o ensinou para que pudesse ajudá-la no tempo em que trabalhava como recepcionista em um condomínio residencial. Quando o casal chegava do trabalho, dividia as atividades domésticas. Essa atitude era repreendida pela família do marido. “Os irmãos dele dizem que homem na cozinha é bicha. Um dia, a minha sogra me viu lavando a louça e ele secando. Me disse que homem não deveria fazer isso. Falei para ela: ‘nem parece que a senhora é mulher’.”

No entanto, nem sempre a “ajuda” do homem na cozinha é bem-vinda pelas mulheres. Algumas interlocutoras relataram-me que não gostavam quando seus maridos tentavam preparar a comida. Sueli trabalha todas as manhãs na oficina do marido. Faz a contabilidade e atende telefonemas. Durante a tarde, prepara sempre o almoço do dia seguinte, para que possa esquentar a comida quando chega com o marido do trabalho ao meio-dia. Eles almoçam junto com os dois filhos, um de oito e outro de 18 anos. Contou-me que, um dia, ao preparar pão para o café, sentiu-se mal, e o marido resolveu ajudá-la. “Fiquei tão nervosa que resolvi fazer eu mesma o pão. Ele não tem jeito pra cozinha”.

Cozinhar, para as donas-de-casa pesquisadas, significa “cozinhar para” alguém. A cozinha é sempre citada como uma atividade feita para os outros membros da família.

Neste sentido, é importante observar as mulheres que dizem não se dedicar mais à cozinha. Luíza, divorciada, mãe de três filhos, todos casados, deu os três livros de receita que tinha às noras. Disse-me que não precisava mais dos livros porque agora “é sozinha”. Antônia, que mora com a mãe e o irmão, gosta de preparar pizzas, mas afirmou que não prepara mais porque os sobrinhos não moram mais perto. Ela não faz pão, porque “é caro, e eu não tenho filho mesmo”.

por novas estruturas. Rial cita a definição do historiador francês Flandrin, que propõe que “consideremos como refeição toda tomada alimentar tendo um nome, quer dizer, sendo vista como refeição pelo grupo social em questão” (1996, p. 99).

A alimentação aparece fortemente associada ao cuidado das mães com os filhos. Dona Guilhermina contou-me sobre o tempo em que “deixava de comer para dar comida aos filhos”. Já Antônia utilizou a alimentação como exemplo da falta de cuidados que sua irmã tem com o filho. “A gente [ela e os irmãos] mamou até os dois anos. Comia feijão. Ela [a irmã] não dá comida direito e depois quer que o médico dê jeito”.

É interessante perceber as dificuldades dos pais e avós ao lidar com as interdições alimentares devido a problemas de saúde, principalmente das crianças. A filha de Caroline, Ana Paula, de dois anos e oito meses, não pode ingerir lactose. Durante minha estada em campo, a criança foi internada no hospital por ter tomado iogurte. A bebida tinha sido comprada pelo padraço, no “rancho” do mês. Ele comprou um pote para cada criança da casa, para que nenhuma delas tivesse tratamento diferenciado. Léia contou-me sobre uma criança que é celíaca – não pode comer glúten. Costumava-se pedir à mãe da criança que não a levassem a festinhas de aniversário, porque tinham pena dela, que não podia comer as guloseimas servidas.

Além de alimentar bem os filhos, as mães também devem reconhecer o gosto individual de cada um deles. Dona Ana já chegou a fazer “quatro tipos diferentes de carne seguindo o gosto de cada um”. Tem dia que chega a cozinhar para até 13 pessoas, contando com os filhos e netos. Em sua casa, mora com a filha solteira. Aos fundos, vive o filho divorciado, e, na casa ao lado, mora a ex-nora (fora casada com um filho de Dona Ana que morreu em um acidente de carro) com o atual marido e filhos. Dona Ana prepara o almoço para todos eles, além de fazer bolos e outros doces. Geralmente, distribui a comida para que cada um coma em sua própria casa. A refeição é feita em conjunto aos domingos. A nora, os filhos ou um dos netos fazem as compras da casa, já que Dona Ana tem problemas de coração e não pode fazer esforço.

Eles seguem as recomendações da lista de compras da senhora, comprando inclusive o produto da marca solicitada. A compra é paga por Dona Ana.

Fátima tem dois filhos e uma filha, todos casados. Dois deles moram em outros bairros de Tubarão, o outro em Capivari de Bairro, cidade vizinha. Fátima cuida do neto de nove anos desde que ele tinha três meses para que a filha possa trabalhar fora. A dona-de-casa conhece os horários de folga dos filhos. Por isso, tem sempre em casa a comida que é de preferência deles. A filha almoça diariamente na casa da mãe. Já os filhos homens a visitam com frequência. Prepara pão doce para o filho que prefere doce, e pão salgado com lingüiça para o outro. Um deles, que é policial rodoviário, nos dias de folga chega a visitá-la até três vezes no dia, sempre para “tomar um café”. Aos domingos, costuma preparar o almoço para filhos, noras e netos em sua casa. O almoço de domingo é o momento em que costuma ensinar às noras como preparar a comida preferida dos filhos. Elas costumam telefonar para a sogra para perguntar determinadas receitas.

Os exemplos de Dona Ana e Fátima são bastante representativos da importância central da casa da mãe e do caráter ritual do almoço de domingo. Woortmann cita o trabalho de Souto de Oliveira com operários do Rio de Janeiro, destacando essa refeição semanal. Segundo o autor, o almoço de domingo se distinguiria do almoço dos outros dias da semana por ser um momento em que o operário pode comer “mais” – por estar associado a um dia de lazer e descanso – e comer “melhor” – pela presença de uma carne “melhor”, como o churrasco, ou um assado ao invés de cozido. O almoço de domingo se caracterizaria principalmente pela presença do “pai de família” no almoço ²⁵. Entre as famílias que pesquisei, o almoço de domingo se distinguiria das outras refeições da semana pelo tipo de comida que é preparada, assim como nas famílias de operários cariocas, e pela

²⁵ WOORTMANN, Klaas, 1986, *Op. cit.*

²⁶ SIMMEL, Georg. Sociologia da refeição. *Estudos Históricos*. Rio de Janeiro, n. 33, 2004. Disponível em: <<http://www.cpdoc.fgv.br/revista/arg/375.pdf>> Acesso em: 08 dez. 2006.

²⁷ WAIZBORT, Leopoldo. *As aventuras de Georg Simmel*. São Paulo: 34, 2000.

²⁸ SIMMEL, Georg. Sociologia da refeição. *Estudos Históricos*. Rio de Janeiro, n. 33, 2004. Disponível em: <<http://www.cpdoc.fgv.br/revista/arg/375.pdf>> Acesso em: 08 dez. 2006.

²⁹ O desabafo de uma de minhas interlocutoras é bastante emblemático da importância do reconhecimento desta individualidade. Ivete relatou-me um momento de dificuldade em sua vida após a separação do marido que a traía com outra mulher. A dona-de-casa passou por uma depressão. “Antes [da depressão] eu não sabia nem quem eu era. Sabia que um filho não gostava de ervilha, que o outro não gostava de abóbora. Não sabia do que eu gostava”. Ivete disse que “antes vivia na cozinha”, mas que hoje o preparo da comida tem que ser mais rápido e prático. Ela ensina as filhas a aprenderem “o básico” e a “não se preocuparem com a cozinha”. Segundo Ivete, a mulher hoje em dia é bem mais exigida que a do tempo de sua mãe. “A gente tem que ser boa no trabalho, boa mãe, boa esposa...”

³⁰ MACIEL, M. E. *Op. cit.*

presença dos filhos na casa dos pais, especialmente na casa das mães. Nesse sentido, a mãe – e não o pai, como apontado no trabalho de Souto de Oliveira – é a figura ritualmente privilegiada.

As refeições – principalmente os almoços – são momentos de sociabilidade. Mas no “comer junto” também aparecem as individualidades, que são respeitadas pela mãe. Simmel foi um dos primeiros autores a destacar o caráter socializador das refeições. Para o autor, “o prato aparece como uma criação individualista face à gamela, da qual cada um podia se servir diretamente, em épocas primitivas”, e que ainda “indica que esta porção de comida é exclusivamente para esta única pessoa”.²⁶ A individualidade, segundo Simmel, não se dissolve na coletividade, mas permanece autônoma e livre.²⁷ O autor destaca que os pratos da mesa de jantar superam o “individualismo simbólico” na medida em que estabelecem um “compartilhamento formal” que não admitiria “nenhum tipo de individualidade”. Diz o autor: “pratos e copos diferentes, destinados a diferentes pessoas, seria extremamente absurdo e muito feio”.²⁸ No entanto, em minhas observações com famílias no Morro da Caixa, percebi que a individualidade na hora das refeições é valorizada. Esta não se expressa em diferentes pratos, copos ou talheres. É na comida, que a mãe prepara tentando respeitar o gosto de cada um dos filhos e do marido, que a individualidade se reflete.²⁹

Entre minhas interlocutoras, era bastante recorrente a idéia de que “cada um tem seu gosto”. Assim, cabe à mulher que prepara a comida – particularmente à mãe – a detenção deste saber. O gosto tem tanto uma base biológica – pertence a um conjunto “olfativo-gustativo”, como também cultural. Flandrin, retomado por Maciel, afirma que “se os órgãos evoluem ao ritmo da natureza, as percepções, elas, evoluem ao ritmo das culturas”.³⁰ Cada cultura estabelece regras e critérios conforme, entre outros fatores, “o que é chamado

‘gosto’, este conjunto de ‘sensibilidade e percepção’, para usar as palavras de Matty Chiva³¹, onde a sensação gustativa traz uma “dupla conotação - informação e emoção - inscrita num dado contexto sócio-cultural”.³²

Há uma analogia entre gosto e conhecimento, como nos lembra Maciel. Saber e sabor têm uma origem parecida, do latim *sapere*, que significa “ter gosto”.³³ Neste sentido, ter conhecimento e ter sabor se confundem. Ressalto que o conhecimento da mãe sobre os gostos dos filhos lhe confere certos poderes e autoridade na família e na relação com as noras, como descrevo mais adiante.

Não apenas a partilha da comida no momento das refeições apresenta seu caráter de sociabilidade, como apontado por Simmel, mas também seu preparo. As tortas para datas comemorativas da família são geralmente feitas por mulheres da família. Eliana faz bolos de aniversário para a família e vizinhos. Ela tem fotos dos bolos que preparou, com decorações de personagens de história em quadrinhos e desenhos animados: desenhos do Mickey, do Pato Donalds, do Homem Aranha... As tortas compradas prontas em padarias não são apreciadas. Fátima sempre faz tortas em datas comemorativas para a família. Só no final do ano passado comprou uma torta pronta na padaria, porque estava doente. Ninguém de sua família gostou. Madalena também não aprova o sabor das tortas de padaria, que considera “seca”. A torta da festa de aniversário da mãe de Antônia foi feita por ela e pela irmã. Antônia preparou o “Bolo de Baixa Caloria”, que ela tanto gosta por não ter manteiga nem margarina, que são gorduras. Já a irmã fez o recheio de pêssego e ameixa em calda.³⁴

A preparação da comida envolve a ocultação de alguns de seus procedimentos. A cozinha é, portanto, o território do segredo. Simmel propõe entender o segredo como uma forma sociológica “que se mantém neutra e acima do valor dos seus conteúdos”.³⁵ O mistério em torno da informação, segundo o autor,

³¹ CHIVA, Matty, 1979, p. 4.

³² *Ibidem*.

³³ MACIEL, M. E. *Op. cit.*

³⁴ A comida estabelece vínculos não apenas entre familiares, mas também entre vizinhos. Aparecida pediu conselhos à vizinha para alimentar a filha adotiva de sete meses, que não estava comendo há dois dias. A vizinha sugeriu que lhe desse sopa, iogurte... Quando Aparecida quer preparar “algo diferente”, também recorre à vizinha, que lhe empresta seu caderno de receitas. É nele que está anotada a receita de bolo de cenoura que ela tanto gosta. Kátia sempre pede o caderno de receitas da vizinha quando deseja preparar um bolo de chocolate. Tanto Kátia quanto Aparecida não anotam as receitas, mas dispõem do caderno das vizinhas sempre que desejam preparar o bolo.

³⁵ SIMMEL, Georg. *A Sociologia do segredo e das sociedades secretas*. Trad. Simone Maldonado. João Pessoa, 2002. p. 13.

ajuda a criar a “falácia de que tudo o que é secreto deva ser profundo e importante”. O segredo é uma forma de distribuição social do conhecimento que diferencia os indivíduos (entre aqueles que sabem e os que desconhecem) e cria uma relação social específica, uma relação de poder, regida por uma tensão que se dissolve na revelação. Deste modo, oscila-se constantemente entre níveis de revelação e de ocultação.

Do contraste entre estes dois interesses, o de esconder e o de descobrir, brotam o matiz e o destino das relações mútuas entre os homens. (...) se estas relações tiverem como característica a quantidade de segredo existente nelas ou em torno delas, o seu desenvolvimento dependerá da proporção em que se dêem as energias que tendem a manter o segredo e as que induzem a revelá-lo.³⁶

³⁶ SIMMEL, Georg. *Op. cit.*, 2002. p. 14

Simmel entende o segredo como uma “sociação” que preside a sociabilidade. No momento do preparo da comida, principalmente em almoços de domingo ou em comemorações festivas, as relações entre as mulheres na cozinha oscilam entre a revelação de alguns segredos e a manutenção de outros. As receitas são passadas em maior quantidade da mãe ou da sogra para as filhas ou noras, e em menor quantidade no sentido inverso. Este movimento de transmissão do saber culinário evidencia uma relação de poder, no sentido de que são as mães que detém o conhecimento sobre o melhor preparo da comida, e são elas que conhecem o gosto dos membros da família, principalmente dos homens.

“Rápido e prático”: a inserção no meio urbano

Além da transmissão do saber culinário da mãe para filhas e noras, é interessante perceber como minhas interlocutoras narravam seu aprendizado da cozinha. No discurso destas mulheres, aprender a

cozinhar aparece relacionado à trajetória individual de cada uma delas. Apenas duas mulheres do Morro da Caixa afirmaram ter aprendido a cozinhar com suas mães. As diferenças entre a comida que preparam e a que suas mães preparavam são apontadas como maiores entre aquelas que viveram a infância na zona rural: a inserção no meio urbano representa uma mudança alimentar. Recorrentemente, associam a comida de suas mães como “mais simples”, “mais pesada” e “grosseira”.³⁷ Já a comida de hoje está relacionada à praticidade e à rapidez. Ivete, dona de casa, diz que “hoje em dia não se pode mais perder tempo com a cozinha”.

Algumas receitas são elogiadas por serem “práticas” e “rápidas”. Márcia gosta de preparar “um prato só” para o almoço. Segundo ela, o marido reclamava, mas acabou se acostumando. Outras informantes manifestaram o desejo de preparar refeições de “um prato só”. Antônia elogiou o “Arroz de Braga”, preparado no programa televisivo Mais Você, por ser o suficiente para um almoço em família. Ela gosta de preparar pizzas, que ela também classifica como “um prato só”. Estas pizzas são sempre recheadas “com o que se tem na geladeira”. Antônia, e outras donas-de-casa, fazem pizzas com carne moída, sardinha, frango desfiado, que sobraram do almoço ou da janta.

Estas comidas consideradas “um prato só” são valorizadas por sua praticidade e rapidez.³⁸ A rapidez pode ser pensada como um valor da modernidade. Deste modo, ela não é própria apenas dos grandes meios urbanos e de grupos empresariais, preocupados com o aumento da produtividade. Como afirma Ortiz, a rapidez “permeia a vida dos homens”. “No mundo moderno o tempo é uma função da inter-relação de um conjunto de atividades, entre elas: morar, vestir, fazer compras, trabalhar, passear etc. adaptar-se ou não a seu ritmo passa a ser uma questão fundamental. “Perder tempo” significa estar em descompasso com a ordem das coisas”.³⁹

³⁷ Bourdieu afirma que há um preconceito de classe embutido nas idéias que associam as preferências alimentares populares ao “grosseiro”, “pesado” e “gordo”, e que as caracteriza como mais próximas da satisfação de necessidades. Mas o autor reconhece como próprio das camadas populares o “gosto de necessidade” (que seria gostar do que se pode ter acesso), oposto ao “gosto de luxo” de grupos de maior capital cultural e econômico. (BOURDIEU, P. *La Distinction: critique sociale du jugement*. Paris: Editions de Minuit, 1979. p. 199).

³⁸ Em certas ocasiões, a falta de variedade dos pratos servidos tem conotação negativa. Dona Madalena, cozinheira acostumada a preparar almoços e jantares para eventos políticos, recusa-se a fazer carreteiro ou risoto para estas ocasiões. “Mesmo quando é bom, bem-feito, tem gente que sai falando.” A cozinheira prefere preparar arroz, salada, maionese e carne assada – comida semelhante aos almoços de domingo. Para ela, “um prato só” nestas refeições é sinal de avareza do político.

³⁹ ORTIZ, Renato. *Mundialização e Cultura*. 2. ed. São Paulo: Brasiliense, 1994. p. 83.

Márcia conta que aprendeu a cozinhar sozinha, sem a ajuda da mãe. “Foi fazendo, misturando tudo pra ver o que dá”. Ela cita os fios de ovos salgado que inventou, para comer com queijo. Seus pais eram da zona rural. A mãe costumava matar coelho e galinha. Disse-me que há pouco tempo chegou a comprar galinhas vivas que estavam sendo vendidas em um caminhão que passara em frente a sua casa. Chamou uma vizinha para ajudá-la a matar as galinhas e a limpá-las, e, em troca, deu-lhe algumas galinhas. Márcia disse que gosta de galinha caipira, mas não conseguiu comê-las. Ela classifica a comida feita por sua mãe como “mais simples” e “mais pesada” do que a que ela prepara atualmente.

Luzinete, que também nasceu na zona rural, onde seus pais continuam morando, cria cinco galinhas no quintal de casa. Diz não criar mais porque os vizinhos reclamam por causa do cheiro. Luzinete não mata as galinhas para consumir a carne; seu interesse está apenas no consumo dos ovos. Ela diz não ter coragem de matá-las, ao contrário de sua mãe, que costuma abater as aves. A dona-de-casa – da mesma forma que Márcia – considera a comida preparada pela mãe como “mais simples” do que a sua, principalmente por ser menos temperada.

Márcia e Luzinete possuem fogão à lenha em casa, mas o utilizam pouco. Márcia prepara a comida do cachorro no fogão à lenha, e Luzinete diz usá-lo apenas para comidas que necessitam horas para ficarem prontas. Marisa destaca a “rapidez” como principal diferença entre a comida feita por sua mãe quando era criança e a que prepara agora, e aponta o fogão à lenha como responsável pela “lentidão”. “Era mais demorada... levava a manhã inteira...”

Estes exemplos mostram como os fogões a lenha são classificados em oposição a valores modernos e urbanos. Refletindo sobre a modernidade e a reconfiguração de sistemas hierárquicos, Ortiz cita Jack Goody, que mostra que em Gana a introdução da

cozinha industrial surge como referência para os estilos de vida. Uma nova estratificação social aparece a partir do consumo de novos alimentos, bebidas e de produtos para a preparação destes. Segundo o autor, em Gana, o fogão à lenha seria utilizado pelas camadas médias. Já as camadas inferiores utilizariamlareira de pedras para cozinhar alimentos, enquanto as camadas superiores teriam o fogão elétrico à disposição. Como conclui Ortiz, “a legitimidade dos objetos fundamenta uma maneira de viver, que algumas vezes temos tendência de considerar como ‘européia’, mas que no fundo traduz a abrangência e a autoridade de uma modernidade-mundo”.⁴⁰

⁴⁰ ORTIZ, R. *Op. cit.* p. 195.

À guisa de conclusão

Ao longo deste texto, utilizei categorias que, apesar de corriqueiramente associadas a uma suposta condição natural e essencial dos seres humanos – nas conversas cotidianas, em alguns discursos médicos, na mídia etc – são construções sociais e culturais, cujo conteúdo e significado variam no tempo e no espaço. Desta maneira, “ser mãe” é um valor da modernidade, associado também a outras modificações históricas, como o surgimento da infância e do sentimento de família. A alimentação e o gosto têm suas dimensões culturais que marcam identidades, situando-nos enquanto indivíduos e/ou pertencentes a um grupo, relacionados a sentimentos e à memória. A intersecção entre maternidade e alimentação evidencia formas de sociabilidade familiar, marcadas por hierarquias.

Como me disse uma de minhas interlocutoras, “hoje em dia não se pode mais perder tempo na cozinha”. No entanto, a cozinha, tantas vezes associada à posição desigual da mulher em relação ao homem, aparece em minha etnografia como espaço privilegiado para o exercício de uma certa autoridade da mulher. Ela – no papel de mãe – através do conhecimento sobre o gosto individual de cada um

dos filhos, estabelece relações de poder com outras mulheres – especialmente as noras – e detém um conhecimento sobre as preferências alimentares dos membros da família que é tão primordial para a construção de identidades, sejam estas individuais, coletivas, de gênero. A “comida de mãe” nos remete a um pertencimento, a uma memória, a um tempo e a um lugar. Observei na convivência com as famílias do Morro da Caixa que a “casa da mãe” é uma referência alimentar para os filhos – ainda que estes sejam casados, morem em casas distantes ou tenham os pais separados.

Para Fischler, não há nada de mais vital nem íntimo quanto o ato de comer: “os alimentos devem ultrapassar a barreira oral, se introduzir em nós e tornar-se nossa substância íntima”.⁴¹ É através do domínio da intimidade que as mulheres conquistaram um espaço – da família, do lar – de acordo com Giddens,⁴² nos últimos séculos. A mãe não alimenta os filhos apenas nos primeiros meses de vida através do leite materno. A preparação da comida e o conhecimento que constrói sobre as preferências alimentares dos membros da família constituem laços das relações familiares que perduram ao longo dos anos. A comida tem o potencial de transformar estas relações em memórias, evocadas através do cheiro e do gosto. É nesta dinâmica que a maternidade enquanto valor social, representada na comida da mãe, é transmitida e “realimentada”.

⁴¹ FISCHLER, Claude. *Op. cit.* p. 07.

⁴² GIDDENS, Anthony. *Op. cit.*

Referências

ARIÈS, Philippe. *História social da criança e da família*. Rio de Janeiro: Zahar, 1978.

ASSUNÇÃO, Viviane. *Nem toda receita é Mais Você*: estudo etnográfico sobre consumo e recepção de programas televisivos de culinária em camadas médias e populares. Dissertação. (Mestrado em Antropologia Social). UFSC, Florianópolis, 2007.

BADINTER, Elisabeth. *Um amor conquistado: o mito do amor materno*. 2. ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1985.

BARBOSA, Regina Helena Simões. *Mulheres, reprodução e aids: as tramas da ideologia na assistência à saúde de gestantes HIV+*. [Doutorado] Fundação Oswaldo Cruz, Escola Nacional de Saúde Pública; 2001.

BOURDIEU, Pierre. *La Distinction: critique sociale du jugement*. Paris: Editions de Minuit, 1979.

CHODOROW, Nancy. *Maternidade, dominación masculina y capitalismo*. El Patriarcado capitalista y el feminismo socialista. Buenos Aires: Siglo Veintiuno, 1980.

DAMATTA, Roberto. *O que faz o brasil, Brasil?*. 9. ed. Rio de Janeiro: Rocco, 1998.

DOUGLAS, M. Deciphering a Meal. In: GEERTZ, C. (Org.) *Myth, Symbol and Culture*. Nova York: Norton, 1971. p. 61-81.

ENGELS, Friedrich. *A origem da família, da propriedade privada e do Estado*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1981.

FISCHLER, Claude. *L'Homnivore*. Paris: Odile Jacob. 1992.

_____. Gastro-nomía y gastro-anomía: sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación contemporánea. In: CONTRERAS, Jesús. *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres*. Barcelona: Universitat de Barcelona, 1995.

GIDDENS, Anthony. *A transformação da intimidade: sexualidade, amor & erotismo nas sociedades modernas*. 2. ed. São Paulo: UNESP, 1993.

GROSSI, Míriam Pillar. Identidade de gênero e sexualidade. *Antropologia em Primeira Mão*. Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social. Universidade Federal de Santa Catarina, 1998.

HEILBORN, Maria Luiza. Gênero e condição feminina: uma abordagem antropológica. In: *Instituto Brasileiro de Administração Municipal*, Rio de Janeiro: Escola Nacional de Serviços Urbanos. Núcleo de Estudos Mulher e Políticas Públicas. 1991. p. 23-37.

LEACH, Edmund. *Cultura e comunicação: a lógica pela qual os símbolos estão ligados – uma introdução ao uso da análise estruturalista em Antropologia Social*. Rio de Janeiro: Zahar, 1978.

MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? *Horizontes antropológicos*. Porto Alegre, v. 7, n. 16, 2001. Disponível em: www.scielo.br. Acesso em: 21 jan. 2007.

ORTIZ, Renato. *Mundialização e cultura*. 2 ed. São Paulo: Brasiliense, 1994.

POULAIN, J-P. *Sociologias da alimentação*. O comedor e o espaço social alimentar. Florianópolis: UFSC, 2004.

RIAL, Carmen Sílvia. *Mar-de-dentro: a transformação do espaço social na lagoa da Conceição*. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Porto Alegre, 1988.

_____. Fast-foods: A nostalgia de uma estrutura perdida. *Horizontes antropológicos*. Porto Alegre, ano 2, n. 4, 1996. p. 94-103.

SCOTT, Joan. Gênero: uma categoria útil de análise histórica. *Revista Educação e Realidade*, Porto Alegre, v.15, n.2, p.5-22, 1990.

SIMMEL, Georg. Sociologia da refeição. *Estudos Históricos*. Rio de Janeiro, n. 33, 2004. Disponível em: <<http://www.cpdoc.fgv.br/revista/arq/375.pdf>> Acesso em: 08 dez. 2006.

_____. *A Sociologia do segredo e das sociedades secretas*. Trad. Simone Maldonado. João Pessoa, 2002.

WAIZBORT, Leopoldo. *As aventuras de Georg Simmel*. São Paulo: 34, 2000.

WOORTMANN, Klaas. A Comida, a família e a construção do gênero feminino. *Revista de Ciências Sociais*, 29 (1), 1986, p.103-30.

_____. Casa e família operária. *Anuário Antropológico* 80. Fortaleza/Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro/UFCE, 1982.