



Rubiane Maia, O jardim, Performance [2 meses]. Exposição "TERRA COMUNAL + Marina Abramovich + MAI" SESC POMPEIA, São Paulo, Brazil, 2015.  
Fotografias: Tete Rocha, Hick Duarte, Victor Nomoto e Victor Takayama

# MULHERES E COZINHA:

## as contradições da experiência de uma tradicional festa italiana de São Paulo, Brasil

DOI: <https://doi.org/10.35699/2316-770X.2023.40423>

MARIA FERNANDA PETROLI FRUTUOSO\*

NATHALIA ORQUIZA DUMBRA\*\*

MARCOS ALBERTO TADDEO CIPULLO\*\*\*

**RESUMO:** Partindo da relação socio-histórica entre alimentação e mulheres e pautado em uma perspectiva etnográfica, este artigo teve o objetivo de analisar a experiência de mulheres na cozinha da Festa de Nossa Senhora da Achirópita, no bairro do Bexiga, São Paulo. A observação participante dos trabalhos destas voluntárias aponta contradições de mulheres que sustentam a produção de comidas típicas italianas em um espaço de cuidado e afeto mútuos, bem como de disputas e hierarquia fortemente marcada. A presença masculina aparece como apoio: remunerada, em tarefas que exigem esforço físico ou pela religiosidade, reforçando os papéis sociais de gênero. Esta experiência mostra o papel das mulheres na manutenção da cultura alimentar do bairro, como conhecedoras de um saber-fazer culinário compartilhado com pessoas de diferentes origens. Permanece o desafio da sustentação desta cozinha diante das novas gerações de mulheres que podem escolher outros projetos de vida e outras relações com o cozinhar.

**PALAVRAS-CHAVE:** Mulheres. Culinária. Segurança alimentar e nutricional. Cidades. Cultura.

## Women and cooking: the contradictions of the experience in a traditional Italian festivity in São Paulo, Brazil

**ABSTRACT:** Starting from the socio-historical relationship between food and women and based on an ethnographic perspective, this article aimed to analyze the experience of women in the kitchen of the Festa de Nossa Senhora da Achirópita, in the neighborhood of Bexiga, São Paulo. Participant observation of the work of these volunteers points to contradictions of women who support the production of typical Italian foods in a space of mutual care and affection, as well as disputes and strongly marked hierarchy. The male presence appears as support: paid, in tasks that require physical effort or through religiosity, reinforcing social gender roles. This experience shows the role of women in maintaining the Italian food culture, as experts in a culinary know-how shared with people from different origins. The challenge of sustaining this kitchen remains in the face of new generations of women who can choose other life projects and other relationships with cooking.

**KEYWORDS:** Women. Cooking. Food and nutrition security. Cities. Culture

\* Universidade Federal de São Paulo (Unifesp)

\*\*Universidade Federal de São Paulo (Unifesp)

\*\*\* Universidade Federal de São Paulo (Unifesp)

## Introdução

Os processos históricos de urbanização, industrialização e globalização nos grandes centros urbanos, como a cidade de São Paulo, incidem diretamente na alimentação, conferindo desafios para pensar sobre as formas com que cozinhamos e comemos a partir da possibilidade de homogeneização das dietas (POLLAN, 2014; CONTRERAS, 2019) e de um contexto de cozinhar permeado, historicamente, por questões de gênero (MINTZ, 2001; SANT'ANNA, 2012; DORIA, 2012).

Assumindo a alimentação como um campo em disputa em um contexto capitalista, diante da massiva disponibilidade e introdução de alimentos ultraprocessados, prontos para consumo e de *fast food* nas dietas (BRASIL, 2014; CONTRERAS, 2019); o papel social das mulheres nas tarefas domésticas, incluindo as na cozinha e a necessidade de valorização da cultura alimentar de um local, elegemos o bairro do Bexiga, região central da cidade de São Paulo, como locus desta discussão.

Uma breve contextualização histórica do Bairro mostra-nos a chegada de imigrantes vindos predominantemente do sul da Itália (BRUNO, 1984) em decorrência do movimento imigratório, iniciado no final do século XIX. Ocupado originalmente por ex-escravos negros, o Bexiga – oficialmente conhecido como Bela Vista – também recebeu migrantes (principalmente nordestinos) a partir da década de 1950. Estes povos contribuíram para o encontro entre culturas com diferentes hábitos e costumes em um processo de interação e de (re)construção de novas possibilidades e identidades (GRÜNSPUN, 1979).

Este contexto resultou em um território multifacetado e plural com características peculiares, incluindo a alimentação. A cultura, a tradição e a identidade alimentar são produtos da história, gerados por complexos fenômenos de troca, cruzamento e aculturação (MONTANARI, 2013). A comida que é preparada e consumida conta a história de um lugar e pode ser apontada como constituinte identitário:

“pode-se pensar a cozinha como um vetor de comunicação, um código complexo que permite compreender os mecanismos da sociedade à qual pertence, da qual emerge e a qual lhe dá sentido” (MACIEL, 2004, p. 26).

A cozinha implica em formas de perceber e de expressar um estilo de vida particular a um determinado grupo e/ou lugar e, neste sentido, destacam-se as celebrações

ritualísticas, históricas ou religiosas nas quais o alimento está fortemente presente e é compartilhado (CONTRERAS, 2019). Nestes eventos, incorpora-se também uma função recordatória, integrando o indivíduo a um passado e a uma história de vida, de comunidade, de povo que passam, também, pela alimentação (CONTRERAS; GRACIA, 2011; CONTRERAS, 2019). Estas perspectivas contribuem para a sustentabilidade sociocultural da alimentação que merece destaque nas pautas atuais do campo da Alimentação e Nutrição.

Tais pautas reforçam a comida como direito e a alimentação como tema inter-setorial e interdisciplinar, na medida em que as sociedades são desafiadas a garantir o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), ou seja, a regularidade na alimentação adequada, quali e quantitativamente, junto à sustentabilidade econômica, social, cultural e ambiental do que comemos (BRASIL, 2006). Em outras palavras, faz-se necessário anunciar e discutir questões relacionadas ao cotidiano alimentar das pessoas, envolvendo as relações estabelecidas entre elas e delas com o alimento e com o mundo.

Entendemos cultura alimentar como um elenco de significados e símbolos compartilhados que emergem das etapas que envolvem a alimentação, manifestando-se de forma singular entre os grupos sociais, conectando memória e tradição à experiência concreta com a comida, sempre atualizada (BOURDIEU, 1983).

No Bexiga, a Festa de Nossa Senhora Achiropita, que acontece anualmente desde 1926, é um exemplo de celebração com a comercialização de comidas típicas italianas preparadas singularmente por mulheres, moradoras do Bairro e/ou frequentadoras de atividades que acontecem na comunidade.

A tarefa de cozinhar, na história da humanidade, foi quase que exclusivamente destinada às mulheres (MINTZ, 2001) e as designações sociais imbricadas no ato de comer, ilustradas pela hierarquia de poder entre homens e mulheres já apareciam na São Paulo do início do século XX (SANT'ANNA, 2012). Na capital paulistana desta época, a alimentação compunha os deveres femininos: às adultas, donas de casa, era atribuído o preparo dos alimentos e às meninas, as brincadeiras de “fazer comidinha” (SANT'ANNA, 2012). A história da imigração italiana no Bexiga aponta para a presença das mulheres na cozinha, transmitindo receitas entre gerações e para o trabalho na costura e lavagem de roupas, cujo dinheiro era usado para a compra de alimentos na feira do bairro às sextas-feiras (GRÜNSPUN, 1979).

A construção de uma cozinha italiana no Bairro contou com as mulheres - *mamas* e *nonnas* – que cozinhavam nos espaços privados dos domicílios e, posteriormente, na Festa. Este trabalho reprodutivo e não remunerado, entre o elenco de tarefas de cuidar do outro, ultrapassou as casas e a tradicional Festa para a cozinha dos restaurantes comerciais do Bexiga que articularam a comunidade ao espaço urbano. No século XX, o papel das mulheres como cozinheiras dos primeiros bares e cantinas italianas, preparando alimentos similares aos ofertados em casa com o propósito de geração de renda, não ganhou visibilidade, pois valorizava-se a figura masculina, administradora dos estabelecimentos e em contato com o público. Com o passar do tempo, esta valorização ganhou reforço com os renomados restaurantes, associados à uma cozinha diferenciada, comandados por homens com status de *chef* de cozinha (COLLAÇO, 2008), com o reconhecimento da atividade de cozinhar nos espaços públicos.

Concomitantemente, na segunda metade do século XX, o deslocamento da produção de alimentos de casa para as fábricas e a inserção das mulheres no mercado de trabalho teve influência direta na divisão de tarefas domiciliares, na forma com que as pessoas se alimentam e na relação que estabelecem com o ato de cozinhar (CONTRE-RAS, 2019). Ainda que tenham ocorrido mudanças com ressonâncias nas relações de trabalho, familiares e domésticas, a mulher ainda ocupa importante papel na cozinha e tem relações simbólicas e concretas com a preparação dos alimentos no cotidiano (DORIA, 2012; MONTANARI, 2013).

Tomando o aspecto da sustentabilidade sociocultural na garantia do DHHA e da SAN e partindo da experiência de mulheres na cozinha da Festa de Nossa Senhora da Achiropita, São Paulo, quais os arranjos e relações que sustentam o trabalho de cozinhar neste cenário? Quais os sentimentos que emergem desta experiência para estas mulheres?

## *Materias e métodos*

Foi realizada pesquisa etnográfica, a partir da observação participante das atividades da cozinha da 90<sup>th</sup> Festa de Nossa Senhora Achiropita (parecer do Comitê de Ética em Pesquisa nº 1.575.756).

A observação participante, como instrumento da pesquisa etnográfica, parte da necessidade de aproximação e vivência do pesquisador com o contexto/sujeitos estudados, para aprofundamento da compreensão das múltiplas dimensões contextuais, grupais e sociais (ECKERT; ROCHA, 2008; ANGROSINO, 2009). A participação efetiva do pesquisador na realidade em estudo permite o deslocamento do que é familiar, a partir da experiência no lugar de participante e também de observador das vidas/situações em estudo (ECKERT; ROCHA, 2008; ANGROSINO, 2009, MAGNANI, 2009). Esta interação entre os sujeitos possibilita sentir o que significa estar naquela situação/lugar (MAGNANI, 2009).

A pesquisadora participou das atividades da cozinha acompanhada de uma docente, moradora do Bairro e frequentadora da Festa. Foi registrada a observação de três dias da primeira semana de preparo da comida da Festa; e de um dia, no final de semana, quando acontecem os festejos abertos ao público.

Os registros, em diários de campo, incluíram a descrição do espaço físico, pessoas e atividades realizadas; dos comportamentos, expressões e conversas informais, bem como dos acontecimentos relacionados ao tema da pesquisa (MINAYO, 2014). As pesquisadoras registraram, também, as impressões sobre o processo de participação nas atividades.

Os dados foram analisados segundo a proposta metodológica de análise de conteúdo (BARDIN, 2011). Tal proposta é constituída por três fases: a pré-análise, com a leitura flutuante do material, escolha e seleção dos documentos que foram produzidos; a exploração do material, com a codificação dos registros a partir do que se chama de unidades de significado; ou seja, as unidades temáticas do texto; o processo de classificação e categorização das unidades de significado (BARDIN, 2011).

Ao final, os resultados obtidos foram interpretados, estabelecendo-se um diálogo entre os referenciais teóricos aqui propostos e os desdobramentos culturais, sociais, religiosos e étnicos constatados na experiência das mulheres que participaram do estu-

do. Nessa medida, entende-se que o ato de cozinhar em grupo, a partir de um objetivo comum culturalmente referendado, constela outros fenômenos que transcendem os sujeitos implicados e também a cozinha como espaço físico no qual são preparados os alimentos.

A partir da leitura cautelosa dos diários de campo e da identificação dos dados que se repetiram ou, por alguma razão, estruturaram e marcaram a experiência dos sujeitos, bem como das pesquisadoras, foram criadas as seguintes categorias: 1. Os lugares e as funções: a cozinha como espaço feminino e de poder e 2. As mulheres e a cozinha: sobre o convívio e a manutenção da comida do Bexiga.

## *Resultados e discussão*

### *Os lugares e as funções: a cozinha como espaço feminino e de poder*

O espaço físico da cozinha era dividido em três ambientes e o maior e principal era o centro da cozinha: com uma grande mesa retangular para o pré-preparo dos alimentos; fogões e fornos industriais para cocção e um balcão em toda a extensão deste ambiente, voltado para um amplo espaço – a cantina da Festa.

A equipe da cozinha era composta por 25 mulheres voluntárias, com idade entre 50 e 92 anos, sendo duas nascidas na Itália, quatro filhas de italianos, nove netas de italianos e dez sem ascendência italiana (quatro, casadas com italianos ou descendentes). Duas mulheres eram negras e duas nordestinas. Todas as mulheres eram donas de casa e/ou aposentadas. Compunham a equipe oito participantes remunerados, membros dos projetos sociais da Igreja: todos de origem nordestina, sendo duas mulheres brancas e seis homens, quatro negros e dois brancos.

O trabalho na cozinha acontecia de terça à sexta-feira, das 10 às 0h e aos sábados e domingos, das 10h às 01h. Nos dias da semana eram confeccionados os pratos que poderiam ser preparados antecipadamente para a comercialização em um espaço externo de acesso gratuito (barracas em ruas do Bairro) e em um interno com convites adquiridos antecipadamente (cantina com lugares marcados, mesa de autosserviço e

show de música italiana ao vivo). Na cozinha aconteciam todas as etapas do preparo dos pratos típicos: a seleção dos ingredientes (separar berinjelas/pimentões com tamanhos adequados para recheio e antepasto); higienização; pré-preparo (picar temperos e berinjelas/pimentões em diferentes tipos de corte característicos de cada um dos antepastos) e cocção (apurar em fogo brando o molho e assar pimentões/berinjelas recheados). Nos finais de semana eram preparados os alimentos para consumo em curto espaço de tempo ou imediato, especialmente aqueles que compunham a mesa de autosserviço da cantina, como por exemplo, mini berinjela recheada e *panzanella*.

Um aspecto que emerge dos registros desta experiência é a relação entre as mulheres voluntárias, com seus respectivos lugares e funções. Durante os dias da semana, no processo de trabalho compartilhado na grande mesa da cozinha, as mulheres demonstraram preocupação significativa com os lugares específicos e utensílios (tábua de corte e faca), escolhidos no primeiro dia e utilizados durante todo o mês, como se fossem próprios:

Vendo que eu estava procurando uma cadeira e lugar para sentar, imediatamente uma senhora levantou-se e cedeu seu lugar para mim, dizendo: ‘faço questão que você sente aqui. Cuide das minhas coisas (faca e tábua)’ (Diário I).

As mulheres tinham lugares fixos e atividades pré-estabelecidas designadas pela coordenadora da cozinha, um arranjo construído a partir da habilidade em realizar as tarefas e/ou da experiência na cozinha da Festa.

Começaram a retirar o miolo do pimentão para rechear e, como eu nunca havia feito isso antes, a coordenadora da cozinha pediu que eu sentasse em outro canto para fazer outra coisa (Diário II).

Os lugares à mesa indicavam a função que as mulheres exerciam, bem como certa hierarquia implícita. Cada tarefa era realizada por um grupo com papéis demarcados e uma líder, sendo que algumas tarefas eram realizadas por poucas e as mesmas mulheres, há anos. Desta forma, do lado da mesa em que retiravam o miolo do pimentão só poderia sentar-se quem soubesse “o que está fazendo” e as mulheres, cientes de seus papéis, trocavam imediatamente de lugar quando necessário. A líder desta tarefa, por exemplo, era uma das mulheres voluntárias negras, habilidosa para cuidar para que os pimentões mais bonitos, separados para serem recheados, não furassem.

No momento aberto ao público, as mulheres mudaram de lugar e função, em outro



arranjo também pré-definido: as mais jovens realizavam as atividades que necessitavam de maior agilidade e movimentação, como a reposição dos pratos na mesa de autosserviço e o atendimento ao balcão.

Minha função era repor as comidas da mesa de autosserviço. As *mammas* com mais idade ficavam sentadas em um canto da cozinha observando enquanto outras serviam os convidados ou preparavam pratos de macarrão (Diário IV).

Na cozinha, os lugares dizem respeito às experiências diretas do mundo e do ambiente em que se vive e adquirem papel central, uma vez que é por meio deles que se articulam as experiências e vivências naquele espaço. Estudo sobre a tradição do almoço de domingo em família em Salvador, Bahia, destacou a preservação dos laços familiares e de convívio social e evidenciou a presença dos lugares, como a cabeceira da mesa – lugar de autoridade. Também apontou a hierarquia destacada na divisão das tarefas na cozinha entre a avó, mãe e filhas, incluindo diferenças no trabalho entre a filha mais velha e as mais novas e, também, marcando a mulher como a responsável por manter os laços (OLIVEIRA; FREITAS, 2014), aspectos também encontrados nesta experiência.

Tomando em análise as mulheres voluntárias, todas cozinhavam cotidianamente no espaço privado restrito da cozinha de suas casas e, ao participarem da equipe da cozinha da Festa, compunham um espaço público e interativo de um fazer comum: a tarefa coletiva singular de cozinhar. Na cozinha, as dimensões individuais, familiares e comunitárias se embaralhavam.

Estes aspectos, junto ao preparo de alimentos típicos semelhantes aos que cozinhavam em casa, indicam uma dimensão familiar nesta experiência, que nos remete à ideia do papel formador da subjetividade e da sociedade. A família é uma referência simbólica fundamental que permite pensar, organizar e dar sentido ao mundo social dentro e fora do âmbito familiar (SARTI, 2011). A noção de família é estabelecida em torno de um eixo moral e, muitas vezes, rigidamente hierarquizado constituído por critérios de obrigações recíprocas, que levam a considerar “da família” aqueles com quem se pode contar e os “de fora” aqueles que não partilham de tais códigos. Na cozinha da Festa, as mulheres possuem obrigações e estabelecem relações de confiança para que o preparo do alimento aconteça, a exemplo do preparo do pimentão recheado e das mais jovens que cuidam das atividades que dependem de maior agilidade física.

Contudo, é importante que não nos deixemos iludir pela parcialidade desse *slogan*

ideológico sobre a família, atravessado por vieses diversos. O mito da família perfeita reunida nos almoços de domingo é quase arquetípico quando falamos da cultura italiana. Gaiarsa (2015) afirma que a imagem da Mãe Perfeita e imaculada deve ser desconstruída – afirmação que pode ser estendida às *mammas* – na medida em que as mães padecem da extrema habilidade de fazer pelo outro, enquanto, paralelamente, colocam-se no papel de vítimas. Essa personagem ambígua impõe-se ao pai, o Velho Patriarca, prestando-se ao papel culturalmente ratificado de algoz e castrador do desejo sexual da criança. Jogos de poder e moralidade questionável talvez estejam ocultos por baixo da imaculada toalha que enfeita a mesa na qual quitutes saborosos embalam conversas sobre tradição e trivialidades do cotidiano.

A estrutura familiar constitui um conjunto invisível de exigências funcionais que possibilita organizar as diferentes maneiras pelas quais os membros da família podem interagir (MINUCHIN, 1982). Na experiência da Festa, o funcionamento da estrutura familiar formada pelas mulheres da cozinha apresenta relações de poder e exigências específicas entre elas. Isso significa que, embora o grupo esteja imbuído da tarefa coletiva de cozinhar, as relações não se dão sem conflitos e disputas, expressados, por exemplo, nos lugares e funções marcados.

“O poder feminino dentro da cozinha é dominante” (Diário IV). Na cozinha, os papéis de gênero, visíveis e invisíveis, configuram-se como outro aspecto que emerge da experiência, com seus lugares e funções. Não havia homens voluntários na equipe da cozinha e os maridos e filhos das mulheres voluntárias trabalhavam em outros locais tradicionalmente masculinos, como por exemplo, a contabilidade da Festa ou compunham a equipe somente no momento aberto ao público.

Sendo a cozinha da Festa um espaço de cozinhar compartilhado que se assemelha à cozinha de casa, composto por mulheres com mais de 50 anos de idade, as relações de gênero reproduzem o papel predominantemente feminino da tarefa de cozinhar, na medida em que os maridos/filhos são voluntários em outros setores administrativos da Festa ou participam somente do contato com o público, aos moldes das primeiras cantinas do Bairro (COLLAÇO, 2008).

Um dos desdobramentos desta relação é o lugar de *mamma/nonna* ocupado pelas mulheres – lugar daquela que realiza o trabalho doméstico, é corajosa e dominadora, de forma que estar na cozinha torna-se estratégia de poder feminino. Para estas mu-

lheres, o controle da vida privada se dá a partir do espaço da cozinha e, muitas vezes, pode haver dificuldades em delegar/compartilhar o trabalho de cozinhar que lhes dá prestígio e, em contrapartida, podem delegar mais facilmente atividades de menor reconhecimento ou prazer (como a limpeza de espaços e utensílios) (CONTRERAS; GRACIA, 2011; GRACIA ARNAIZ, 2009).

Na cozinha, cabia exclusivamente às mulheres o gerenciamento e a responsabilidade pelo tempero dos pratos. As tarefas que exigiam esforço físico (higienização de alimentos, utensílios e espaços; transporte de panelas e caixas de armazenamento, cocção e forno) eram destinadas aos poucos homens presentes no espaço. Estudo sobre a Festa do Zumbi, no Rio de Janeiro, aponta que a presença masculina à frente das panelas de feijoada pode levar ao entendimento de liderança masculina quando, de fato, o papel do preparo e tempero do prato tradicional é conferido às mulheres (CELESTRINI; SANDRE-PEREIRA, 2014). Aos homens cabem as tarefas que exigem força e manuseio do fogo (CELESTRINI; SANDRE-PEREIRA, 2014), aos moldes do que aconteceu na Festa.

Outro desdobramento de análise se refere ao trabalho dividido segundo a natureza dos homens e mulheres (SILVA; ABREU, 2013): aos primeiros, mais fortes, atribui-se as atividades que exigem força física (atividades de higienização) ou raciocínio lógico (contabilidade) e às segundas, mais frágeis e doces, as atividades mais “leves” como temperar os alimentos.

As atividades desgastantes (como longos períodos à frente da cocção no fogão/forno) eram delegadas aos trabalhadores remunerados da cozinha, de origem nordestina e em sua maior parte negros, à semelhança da organização dos restaurantes comerciais em que grande parte da força de trabalho fica à margem do *chef* de cozinha, em posições de apoio/auxílio que nem sempre tem visibilidade, mas que são fundamentais para a produção de comida (COLLAÇO, 2008). Cabe pontuar que na relação entre mulheres voluntárias e remuneradas também foi observada uma divisão de tarefas relacionada ao esforço físico, quando as segundas, nordestinas e mais jovens, eram responsáveis pelas atividades de higienização.

Por outro lado, algumas tarefas do preparo da comida, consideradas de suma importância, eram compartilhadas com os participantes remunerados: a coordenadora da equipe preparava a sardela junto a um dos homens e temperava os antepastos e

recheios com a dupla de mulheres. Durante o acompanhamento destas tarefas, os participantes referiam gratidão por esta importante experiência de aprendizado de novas receitas, já incorporadas em suas casas. Esta perspectiva indica que, ainda que a cozinha apresentasse relações hierárquicas marcadas, havia, também, abertura para que os modos de preparo dos pratos típicos fossem ensinados, disseminando o saber das mulheres “italianas” e reforçando a mistura étnica do Bairro, com negros e nordestinos. Se por um lado, o trabalho que exigia esforço físico era remunerado e realizado por pessoas de origem não italiana, percebe-se que a sustentação do ato de cozinhar na cozinha da Festa, incluindo etapas consideradas importantes como o tempero dos antepastos, não se restringia às descendentes de italianos. O conhecimento aprendido nas famílias italianas são, portanto, compartilhados, o que não significa que quem compartilha não ocupe um lugar de “poder” na medida em que detém um certo saber-fazer culinário.

Outra figura masculina na cozinha era a do padre que, embora não participasse do preparo da comida, estava presente diariamente no momento da oração:

Percebi certa ansiedade nas mulheres. Às 18h, quando o sino da igreja tocava, o padre ia à cozinha para uma oração para a matriarca da igreja em agradecimento pelo dia de trabalho. (Diário I)

A figura do padre esteve presente desde o começo do bairro, com sentimentos de temor e amizade (GRÜNSPUN, 1979, p. 98-99):

[...] apesar do medo que o bairro tinha do padre, porque em tudo ele ameaçava com pecado, com inferno [...] A relação com o padre era mais animada e até conspiratória quando se tratava da época de quermesses e procissões.

É possível que a presença do padre seja uma referência de muito poder e autoridade na comunidade, pois ao mesmo tempo que é “temido” por todos do Bairro, também é querido e próximo dos moradores. Na cozinha da Festa, a ansiedade percebida diante da chegada do pároco seria medo de sua chegada ou alegria pela presença e oração diária em agradecimento pelo trabalho?

Tomando a perspectiva masculina, pode-se dizer que:

os homens ficam com o serviço pesado, braçal. O padre é o topo da hierarquia da igreja, mas não participa ativamente das atividades. (Diário IV)

O contato com o padre no momento de oração pareceu, também, trazer o sentimento de motivação e união para o grupo, quando entoavam uma espécie de grito de guerra “ele jogou água benta em todos e ao final gritaram: Ave Maria e avante!” (Diário II).

### *As mulheres e a cozinha: sobre o convívio e a manutenção da comida do Bexiga*

Do processo compartilhado de cozinhar e do convívio com as mulheres emergiram muitas histórias sobre a Festa, como a construção da igreja em substituição à capela do Bairro com os recursos da venda de alimentos, confirmando a religião como aspecto unificador do povo italiano imigrante, em detrimento ao sentimento de pátria (ZANNI, 2007), e a história e conservação da cultura italiana do Bexiga atribuídas à devoção à Nossa Senhora Achiropita (GRÜNSPUN, 1979).

No passado, as famílias preparavam os alimentos da Festa em suas casas e a organização de uma cozinha, como espaço coletivo de preparo das comidas típicas, deu-se somente na década de 1970. A Festa surgiu e se mantém como forma de angariar fundos para a Igreja e para as obras sociais, dando ao trabalho na cozinha a dimensão de amor ao próximo:

Após o almoço, voltei para a tarefa que fazia. Parece que não acabava nunca e todas nós estávamos sentindo isso. Uma senhora disse que na cozinha a gente pratica aquilo que pedimos em nossas orações: paciência, compreensão, amor ao próximo. (Diário IV)

Este trecho aponta para as dificuldades de realizar o repetitivo trabalho na cozinha e de convívio intensificado no mês de agosto, em um espaço social, no qual o trabalho era entendido tanto como doação e afeto entre o grupo, no estreitamento de elos e vínculos, como também fruto de “paciência”.

Cozinhar, historicamente, consiste em uma tarefa importante para a mulher e marca seu papel na casa e na relação com as pessoas (MINTZ, 2001; SANT’ANNA, 2012; DORIA, 2012). Ainda que o tempo despendido no preparo de alimentos em casa tenha diminuído nas últimas décadas, as voluntárias da Festa foram criadas em uma época de valorização do papel feminino relacionado ao cuidado e ao preparo da comida, reforçando os atributos morais de quem sabe cozinhar.

Neste sentido, a cozinha da Festa reforça o valor de cozinhar por amor, associado ao papel materno (MACIEL, 2004; COLLAÇO, 2008; CONTRERAS; GRACIA, 2011), consonantes com o preconizado pela igreja católica.

Elas esperavam um ano inteiro para que a Festa chegasse, muitas se sentem muito úteis como voluntárias, se reconhecem em suas produções, são 10 horas diárias dentro da cozinha (Diário IV).

A maior parte das voluntárias era idosa, algumas vivendo sozinhas, o que faz com que o trabalho na Festa seja esperado durante o ano, pela interação social e pelo sentimento de ser útil. O apoio social é uma estratégia importante para o enfrentamento das dificuldades cotidianas para os idosos e atividades de lazer, convívio familiar e trabalho remunerado favorecem o bem-estar físico, psicológico e sensorial, contribuindo para a capacidade de responder autonomamente pelas próprias decisões. O lazer parece propiciar aos idosos a apropriação mais efetiva dos espaços e das relações sociais em seu entorno, o que, conseqüentemente, fortalece sua rede de suporte (SILVA *et al*, 2017) e está presente na Festa. Ainda que o trabalho na cozinha seja cansativo, com a produção de quantidades industriais de comida, a diversão permeia as tarefas.

O valor simbólico do preparo de pratos típicos italianos relaciona-se à identidade do Bairro, que une as mulheres em um ritual comunitário de cozinhar, no qual cada uma possui lugares e funções, mas todas cozinham para o evento aberto ao público, aos fins de semana. Desde sempre, a marca feminina do cozinhar é entendida como doação (DORIA, 2012) e as mulheres se empenham em agradar o comensal em um trabalho que referem como gratificante. Neste sentido, a comensalidade compreende o comer junto permeado por hábitos culturais, atos simbólicos, padrões de organização social, na partilha de experiências e valores (FALTIN; GIMENES-MINASSE, 2019), e contribui para o fortalecimento de um espaço de convívio nesta experiência, tecendo relações entre a equipe da cozinha e os participantes do evento. Importante pontuar que, diferente de cozinhar no espaço privado dos lares, onde nem sempre o trabalho e a comida tem visibilidade e valorização explícita, na Festa, as tarefas e produtos finais alcançam visibilidade e valorização a partir dos elogios dos participantes e, também, da geração de recursos revertidos para as obras sociais da Igreja. Para Ferreira e Wayne (2018, p. 125) “a cozinha é um espaço cheio de significados e cozinhar envolve, além de técnicas, uma doação pessoal, intransferível e incontrolável.”

A relação das mulheres com os participantes da Festa configura-se como a manu-

tenção de um elo social e as coloca como guardiãs de receitas típicas e de um saber-fazer culinário (GIMENES; MORAIS, 2008; FERREIRA; WAYNE, 2018) que caracteriza e é reconhecido no Bexiga. Estas mulheres se relacionam, nutrem, cuidam e se comunicam (GRACIA ARNAIZ, 2009) pela – e por causa da – comida que preparam para o outro.

O alimento é um organizador do espaço do dia e da vida social (FALTIN; GIMENES-MINASSE, 2019). Os atos de cozinhar e comer são veículos para sociabilização e, quando realizados na companhia de outra pessoa ou de um grupo são tidos como meios para criação de vínculos e relações (CONTRERAS, 2019).

A palavra companhia deriva da ideia de “pessoa que compartilha o pão”, e o prazer da partilha do alimento é tido como um ato de afeto ao próximo (MOREIRA, 2010). Para além dos efeitos para o “próximo”, o convívio estabelecido com o grupo tem possíveis impactos na socialização – e na saúde – para estas mulheres que são aposentadas e/ou se dedicaram exclusivamente ao trabalho reprodutivo doméstico durante toda a vida. A maioria das mulheres tinha ascendência italiana e/ou eram moradoras do Bairro, acrescentando a afetividade e a socialização decorrentes das memórias e lembranças de alimentos típicos nos ambientes familiares e da comunidade. A comida como forma de afeto é apontada como característica dos povos italianos, conhecidos pela fácil comunicação e interação com pessoas e pela transmissão de receitas pelas nonas (MELA, 2014).

Trata-se de uma tradição alimentar que, quando transmitida, permanece viva. No cenário atual, com crescente uniformidade e perda da diversidade alimentar, diante dos modos de produção e comercialização globalizado de alimentos, as singularidades da cultura alimentar da Festa podem permanecer, à exemplo das cantinas italianas presentes nas principais ruas do Bexiga.

A transmissão matrilinear dos saberes culinários das *mammas/nonnas* pode estar presente e indicar o resgate da artesanaria de cozinhar colocando a comida como campo de manutenção das raízes, dando continuidade ao que se aprendeu (CARMO; PASSOS, 2005) e à uma forma de comunicação de um modo de comer que se distancia dos alimentos prontos para consumo. Adicionalmente, compartilhar o preparo da comida com as/os nordestinas/os pode ampliar a comunicação, interação e a permanência da cultura alimentar italiana do Bexiga.

As *mammas* e *nonnas* podem representar uma espécie de “arquétipo da anciã sá-

bia”, que ensina aos mais novos os hábitos da cultura e, assim, a preservam. No entanto, nem sempre esse saber interessa a suas(seus) filhas(os) e netas(os), devido às grandes transformações relativas aos papéis atualmente designados aos gêneros. As descendentes de italianos do início do século passado tinham como atividades fundamentais herdadas o servir, o alimentar, o cuidar; e assim afirmavam – mesmo sem se dar conta – sua potência no seio familiar e social. Atualmente, as mulheres possuem uma perspectiva mais ampla de possibilidades de trabalho e modos de subjetivação. A culinária passa a ser, para muitas, uma escolha e não uma obrigação. Para outras, o trabalho fora de casa não se mostra como uma possibilidade, mas como uma necessidade somada às tarefas de cuidado e manutenção do lar. Cabe mencionar que as filhas e netas das mulheres da cozinha participavam da Festa como convidadas, aos finais de semana.

A cozinha da Festa é cenário para o cozinhar para os outros, em relações ora hierárquicas, ora horizontais que refletem as contradições da comida e do papel feminino no ato de cozinhar. As mulheres pertencem afetiva e politicamente a um grupo de apoio mútuo, com suas relações de poder, que pode contribuir para a manutenção e resgate da comensalidade que envolve a cozinha típica italiana das casas, afetiva e simples, compartilhada nos encontros com quem prepara e consome a comida. Estas mulheres fazem, conscientemente ou não, resistência aos processos de homogeneização das dietas e reforçam a ideia de que “ainda hoje, a cozinha feminina é um dos pilares do poder da mulher, em que ela segue administrando a tradição alimentar” (DORIA, 2012, p. 255). Estas observações reforçam as diretrizes mais atuais do campo da Alimentação e Nutrição (BRASIL, 2014), em que as habilidades culinárias e a comensalidade tomam papel central na defesa da sustentabilidade sociocultural da alimentação, da defesa da comida de verdade e do cozinhar como ato político (POLLAN, 2014, BRASIL, 2014), afastando-se da perversa lógica mercadológica do alimento que, inclusive, pode incidir sobre os alimentos e práticas aos quais se atribui o status de tradicionais.

Nesta experiência, a manutenção do grupo e da tradição italiana faz-se por meio da comida, mas também pela música e religião, presente na história do Bexiga: “o centro cultural se resumia na paróquia de Nossa Senhora da Achiropita” (GRÜNSPUN, 1979, p. 30) que está presente até hoje.



No século XX, as *mammas/nonnas* não tinham visibilidade ao cozinhareem nas primeiras cantinas do Bairro, mantendo as hierarquias da esfera doméstica (COLLAÇO, 2008). Hoje, ainda que as *mammas/nonnas* sejam um dos atrativos da Festa – quando os comensais procuram-as para conhecer quem preparou as comidas e agradecer – estas hierarquias domésticas permanecem deslocadas para a cozinha em análise, como um espaço público de cozinhar repleto de contrastes.

## *Considerações finais*

Acompanhar os trabalhos da cozinha da Festa de Nossa Senhora Achiropita evidenciou a figura da mulher como fundamental no ato de cozinhar. A experiência apontou para um grupo em que o cuidado e afeto mútuos estavam presentes, assim como disputas ilustradas pelos lugares pré-definidos à mesa, pelos utensílios não compartilhados e pela hierarquia fortemente marcada.

As mulheres trabalhavam dura e incessantemente, sem remuneração, com a responsabilidade pela coordenação das atividades, preparo e tempero dos pratos típicos. Cabe-lhes a gratidão da comunidade, do padre e a sensação de terem contribuído voluntariamente para a prosperidade do Bexiga e da Igreja. Os homens, pelo contrário, eram gratificados financeiramente e atuavam em função de apoio, pela força física ou pela religiosidade, na figura do padre, reforçando a divisão sexual do trabalho produtivo e reprodutivo entre os gêneros.

As mulheres construíram arranjos no uso do espaço físico da cozinha e na realização das tarefas nas diversas etapas do cozinhar, configurando a cozinha como o locus de conexões entre pessoas de diferentes origens – italiana, paulistana, nordestina, aos moldes do Bairro e de disseminação e manutenção de um saber-fazer culinário que faz parte da identidade do Bexiga.

A partir do recorte do bairro do Bexiga e das mulheres da Festa, permanece a questão: como a cultura alimentar dos imigrantes italianos de São Paulo poderia ser sustentada?

Esta pergunta nos coloca a perspectiva desafiadora de pensar sobre a sustentabilidade cultural e social da alimentação que implica em pensar na transmissão e re-

produção deste modo singular de cozinhar da Festa e em assumir e anunciar uma perspectiva desta experiência que se aproxima da alimentação como direito e como um ato político.

São múltiplos os sentidos e possibilidades de cozinhar e de participar da Festa diante das dinâmicas da cidade de São Paulo, no século XXI. Cozinhar, neste cenário, é ato político de manutenção da cultura alimentar, incentivado pelo enorme público que frequenta a Festa anualmente e, ainda que tanto homens como mulheres sejam responsáveis pela realização desta tradição do Bexiga, são as mulheres que sustentam a preparação dos alimentos. Nos meses de agosto, a comida típica espalha-se ainda mais pelo Bairro, nas barracas de rua. Esta visibilidade reforça e ressignifica a dimensão política do cozinhar, da comida e do comer, como manutenção de um modo de pensar e manejar a alimentação a partir da socialização e da cozinha familiar como expressão da identidade cultural de um lugar. Podemos reconhecer, portanto, uma experiência de respeito e manutenção da dimensão cultural do comer, da memória social e da alimentação como direito.

## Referências

- ANGROSINO, M. *Etnografia e observação participante*. Porto Alegre: Artmed, 2009.
- BARDIN, L. *Análise de conteúdo*. São Paulo: Edições 70, 2011.
- BOURDIEU, P. *Questões de Sociologia*. Rio de Janeiro: Marco Zero; 1983.
- BRASIL. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação e dá outras providências. *Diário Oficial da União* 2006; 18 set.
- BRASIL. *Guia alimentar para a população brasileira*. 2ª ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.
- BRUNO, E. S. *História e tradições da cidade de São Paulo*. São Paulo: Hucitec, 1984.
- CARMO, M. S. M.; PASSOS, M. C. A mulher imigrante italiana e o uso da comida: uma experiência de transicionalidade. *Mental*, v. 3, p. 129-144, 2005.
- CELESTRINI, E. O.; SANDRE-PEREIRA, G. *Feijoada na lenha: a Festa de Zumbi em um clube social da zona norte do Rio de Janeiro*. In: FREITAS, M. C. S.; SILVA, D. O. (Org). *Narrativas sobre o comer no mundo da vida*. Salvador: EDUFBA, 2014, p.145-161.
- COLLAÇO, J. H. L. *Cozinha doméstica e cozinha profissional: do discurso às práticas*. *Caderno Espaço Feminino*, v. 19, n. 01, p. 143-171, 2008.

- CONTRERAS, J. *La alimentación contemporánea entre la globalización y la patrimonialización*. *Boletín Antropológico*, v. 34, n. 58, p. 30-55, 2019.
- CONTRERAS, J.; GRACIA, M. *Alimentação, sociedade e cultura*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.
- DORIA, C. A. *Flexionando o gênero: a subsunção do feminino no discurso moderno sobre o trabalho culinário*. *Cadernos Pagu*, v. 39, p. 251-271, 2012.
- FALTIN, A. O.; GIMENES-MINASSE, M. H. *Comensalidade na hospitalidade e na convivialidade: um ensaio teórico*. *Rosa dos Ventos*, v. 11, n. 3, p. 634-652, 2019.
- FERREIRA, J. W.; WAYNE, L. S. *A cozinha das mulheres: de espaço de domesticação ao de empoderamento a partir de saberes e fazeres culinários*. *Revista Espacialidades*, v. 13, n. 1, p. 107-126, 2018.
- GAIARSA, J. A. *A família de que se fala e a família de que se sofre: O livro negro da família, do amor e do sexo*. 9<sup>th</sup> ed. São Paulo: Ágora, 2015.
- GIMENES, M. H. S. G.; MORAIS, L. P. *Vozes femininas, saberes culinários: o feminino e a dinâmica das identidades regionais por meio da culinária*. *Caderno Espaço Feminino*, v. 19, n. 01, p. 353-368, 2008.
- GRACIA ARNAIZ, M. *¿Qué hay hoy para comer?: alimentación cotidiana, trabajo doméstico y relaciones de género*. *Caderno Espaço Feminino*, v. 21, n. 1, p. 209-237, 2019.
- GRÜNSPUN, H. *Anatomia de um bairro. O Bexiga*, São Paulo: Cultura, 1979.
- MACIEL, M. E. *Uma cozinha à brasileira*. *Estudos Históricos*, v. 33, p. 25-38, 2004.
- MAGNANI, J. G. C. *Etnografia como prática e experiência*. *Horizontes Antropológicos*, v. 32, p. 129-156, 2009.
- MELA, A. *Emoções na cozinha: histórias, segredos e receitas das nonnas italianas*. São Paulo: Disal, 2014.
- MINAYO, M. C. S. *O desafio do conhecimento*. 14<sup>th</sup> ed. São Paulo: Hucitec, 2014.
- MINTZ, S. W. *Comida e antropologia: uma breve revisão*. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, v. 16, p. 31-41, 2001.
- MINUCHIN, S. *Famílias: funcionamento e tratamento*. Porto Alegre: Artmed, 1982.
- MONTANARI, M. *Food: a culinary history*. New York: Columbia University Press, 2013.
- MOREIRA, S. A. *Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos*. *Ciência & Cultura*, v. 62, p. 23-26, 2010.
- OLIVEIRA, N.; FREITAS, M. C. S. *Almoço de domingo em família: um estudo de memória alimentar*. In: FREITAS, M. C. S.; FONTES, G. A. V.; OLIVEIRA, N. (Org) *Escritas e narrativas sobre o comer no mundo da vida*. Salvador: Edufba, 2014, p.163-184.
- POLLAN, M. *Cooked: a natural history of transformation*. London: Penguin Books, 2014.
- ECKERT, C.; ROCHA, A. L. C. da. *Etnografia: Saberes e Práticas*. *Iluminuras*, v. 9, n. 21, s/n, 2008.
- SANT'ANNA, D. B. *A cultura na ponta do garfo: estética e hábitos alimentares na cidade de São Paulo - 1890/1920*. *Cadernos Pagu*, v. 39, p. 177-200, 2012.
- SARTI, C. A. *A família como espelho: um estudo sobre a moral dos pobres*. 2<sup>th</sup> ed. São Paulo: Cortez, 2011.

SILVA, M. D.; ABREU, C. C. N. B. “Tudo muda, mas nada muda”: o diferencial feminino e a divisão sexual do trabalho. *Caderno Espaço Feminino*, v. 29, n. 1, p. 294-309, 2013.

SILVA, M.; SANTOS, A.; ANGELOTTI, L.; ANDRADE, V.; TAVARES, G. Trabalho, atividades de lazer e apoio familiar: fatores para proteção da qualidade de vida de idosos residentes no município de Sacramento-MG. *Revista de Terapia Ocupacional da USP*, v. 28, n. 2, p. 163-172, 2017.

ZANINI, M. C. C. Um olhar antropológico sobre fatos e memórias da imigração italiana. *MANA*, v. 13, p. 521-547, 2007.



Rubiane Maia, O jardim, Performance [2 meses]. Exposição 'TERRA COMUNAL + Marina Abramovich + MAI' SESC POMPÉIA, São Paulo, Brazil, 2015.  
Fotografias: Tete Rocha, Hick Duarte, Victor Nomoto e Victor Takayama

