



Rubiane Maia, Esboços de um corpo desconhecido, Video Instalação [HD 16:9 - 27' 41" - Stereo - Color - 2 canais/Dimensões variadas].
Exposição 'Modos de Usar' no Museu de Arte do Espírito Santo - MAES, Vitória, Brazil, 2015.

LA CUCINIERA E IL CUOCO¹

A COZINHEIRA E O CHEF DE COZINHA²

MARIA GIUSEPPINA MUZZARELLI*

DOI: <https://doi.org/10.35699/2316-770X.2023.48537>

Dom e contra-dom. Explico. Faz alguns meses que Massimo Montanari me entregou algumas páginas fotocopiadas me perguntando se as conhecia e o que pensava sobre isso. Eram duas partes, do livro terceiro da Economia do Cidadão na Vila de Vincenzo Tanara, nobre agrônomo bolonhês, editado, pela primeira vez em 1644³. A obra de Tanara me era conhecida, entretanto, não havia focalizado a minha atenção sobre aquelas linhas que, à primeira vista, me pareceram interessantes. Agradei e mudamos de assunto.

O dom consistiu na deixa que aquelas páginas me forneceram para uma argumentação que desenvolvo aqui, sob a forma de um tipo de “contra-dom”⁴ por mim recebido pelos 70 anos de Massimo, em nome da longa amizade e de alguns compartilhamentos nos nossos temas de pesquisa: a referência veio devido ao meu interesse pelo binômio mulher e comida⁵.

Escrevia Vincenzo Tanara, depois de ter tratado do assunto do queijo e da manteiga, e de ter amplificado os efeitos dessa última, a qual comparou à vida do “bom” enquanto o queijo, àquela “dos tristes” e que a manteiga ou a parte excelente de leite, é adequada ao lactante e é muito útil na medicina (p. 175). Segue, assim, a indicação da prodigiosa capacidade dessa substância que livra da tosse, cura espinhas e assim por diante. Uma nova linha e o discurso muda completamente: já não falamos de «lucros do mercado», mas de «práticos em cozinha» e a glosa na margem chama a atenção para o tema desenvolvido a essa altura: «do chef de cozinha ou da cozinheira». É sobre

¹ Nossos agradecimentos à Profa. Giuseppina Muzzarelli por nos ter permitido a tradução do seu escrito, exclusivamente para a Revista. O escrito integra coletânea em homenagem ao Prof. Massimo Montanari – “A BANCHETTO con gli amici : scritti per Massimo Montanari” / a cura di Tiziana Lazzari e Francesca Pucci Donati. - Roma : Viella, 2021. - 635 p. : ill., tab. ; 24 cm. (I libri di Viella ; 397) e à Profa Ana Gomes que gentilmente realizou a revisão da tradução.

² Tradução de Fabiana de Menezes Soares. Os termos em italiano *cuciniera* e *cuoco*, cuja tradução em português levaria a uma única palavra – cozinheiro – serão referidos como cozinheiro/cozinheira (*cuciniera/cuciniera*) e chefe de cozinha (*cuoco*). Note-se que no texto original não aparece o termo *cuoca* (chefe de cozinha no feminino), termo de uso comum no léxico italiano contemporâneo.

* Universidade de Bolonha

3 Utilizo aqui a edição de 1687: Vincenzo Tanara, *L'economia del cittadino in villa*, Venezia, G.B. Tramontin, 1687, pp. 175-176. "A Economia do cidadão no vilarejo" NT

4 Alberto Capatti e Massimo Montanari, *A cozinha italiana – História de uma cultura*. Roma- Bari, Laterza, 1999, p. 278.

5 Maria Giuseppina Muzzarelli e Fiorenza Tarozzi, *Mulheres e Comida – Uma relação na história* Milano, Mondadori, 2003; *A comida e as mulheres na cultura e na história- Perspectivas interdisciplinares*. Organizadas por Maria Giuseppina Muzzarelli e Lucia Re, Bologna, CLUEB, 2005. As obras não foram ainda traduzidas para o português, todavia, revelam perspectivas inusitadas que vão desde análise do comportamento e dos hábitos alimentares das mulheres,

6 Nota da tradutora para "casa padronale"

7 O quadro em questão ilustra a figura feminina de uma virago – Dulle Griet/ Mad Meg presente no folclore flamengo. Nota da Tradutora

essa diáde que pretendo desenvolver uma breve argumentação. A hipótese é que as afirmações de Tanara, que começo a relatar, marcam uma virada na definição ou talvez melhor na conscientização dos possíveis e limitados papéis atribuídos à mulher na cozinha. Tanara sustenta limites aos papéis femininos na cozinha com base em razões que ele afirma que provavelmente contribuíram para a construção de uma teoria da exclusão, reforçando uma prática que se achava difundida. Sabe-se que as mulheres sempre trabalharam na cozinha, mas em suas casas e não como profissionais. O que eu pelo menos não sabia é que, como afirma Vincenzo Tanara, num passado genérico melhor definido pela alusão aos primeiros anos da sua vida ("nos meus primeiros anos") e, portanto, à primeira metade do século XVII, havia na cidade, ou seja, em Bolonha, uma escola para mulheres que, com muito lucro e comodidade, as preparava e assim «sabiam servir na cozinha» (p. 175). Hoje, porém, continua Tanara, é exatamente ao contrário e é muito melhor ter um homem cozinheiro do que uma mulher, porque as mulheres "sobrecarregam o trabalho". Isto porque, outrora, as mulheres, para além de cuidarem da cozinha, fiavam e coziavam para o patrão, no sentido, provavelmente, de viverem sob o teto paterno ou do senhorio⁶ e cuidarem de muitos aspectos da vida a se desenrolar na casa. O autor continua e afirma que hoje "querendo trabalhar para elas próprias" não só não usam meios para poupar dinheiro na cozinha como, pelo contrário, esbanjam e roubam. Além disso, prossegue, não querem ficar trancadas em casa como, antigamente, faziam outras donzelas, cuidando dos pequeninos". De qualquer forma, não é aconselhável deixá-las em casa, pois muitas delas são "arrogantes, malditas ou bruxas" (p. 175). Bruxas, como a mesquinha frequentadora de cozinhas representada por Pieter Bruegel – O Velho (Dulle Griet, c. 1562, Mayer van den Bergh Museum, Antuérpia)⁷ indo em direção à boca do inferno com um pacote cheio utensílios de cozinha saqueados.

Pode-se deduzir das palavras de Vincenzo Tanara que, antes do início do século XVII, uma profissionalização do ofício da cozinheira havia começado com uma verdadeira formação profissional. Não sabemos mais sobre esta escola bolonhesa, mas evidentemente atraiu a atenção e depois sobressaltou um homem como Vincenzo Tanara. Daí o seu raciocínio sobre a diferença entre o chef de cozinha e a cozinheira e a atribuição apenas aos homens da função de cozinheiros com exclusão das mulheres, por uma série de razões.

Quem serve na cozinha (servir na cozinha significa preparar as refeições, cozinhar) deve ser «educado, confiável e entendedor», declara Tanara, segundo o qual tais qualidades são próprias do gênero masculino e nada do feminino. Ao ilustrar o que afirmou de forma irrefutável, argumenta que a cozinheira costuma pentear o cabelo enquanto põe o tacho no fogo, manuseia a comida com os dedos “lambidos” e «outras coisas naturais das mulheres». Quanto à fidelidade, afirma não ser um atributo feminino e aqui está a motivação obscura: as mulheres acusadas de ladras raramente são expulsas ou presas, mas acabam por se instalar como criadas, noutras casas, espalhando assim os seus maus hábitos para outras partes, enquanto o chef de cozinha «perseguido por ser ladrão» já não encontra trabalho em canto algum «conhecendo-se toda a história».

Além disso, Tanara observa que o chef de cozinha tem mulher, filhos ou amante e isso deixa o pai de família desconfiado, imaginando, creio eu, que ele deva assumir o encargo de manter toda a sua família. Sem sua própria família, todavia, a cozinheira tem muitas pessoas à sua volta, desde pais aos conhecidos, a quem distribui os bens do senhorio, chegando, por vezes, a dar esmola com aquilo que furta. Daí resulta, obviamente, que o senhorio prefira mulheres solteiras. Porém, para Tanara, na realidade a cozinheira é desleal, nada confiável, devido ao hábito que tem de subtrair recursos do seu trabalho para favorecer aos outros. Assim, é considerada suja, não goza de confiança e, se isso ainda não bastasse, possui poucos conhecimentos. Quanto a essa última característica, exigida de quem serve na cozinha, para Vincenzo Tanara não há comparação entre homens e mulheres, pois diante de situações que fogem daquilo que ordinariamente acontece, estas últimas são “todas ignorantes, tímidas e fracas”. Muitas vezes, quando se tenta ensiná-las experimenta-se sua falta de docilidade, memória fraca e “natural” lentidão. Como prova do que afirmou, Tanara observa que perante uma situação fora do comum, as mulheres «ficam perdidas, confusas e fazem tudo ao contrário» e isto porque, para além de serem «de natureza grosseira», chegam a ser cozinheiras quando não eram mais jovens e depois de terem abandonado sua vila, sabe-se lá por qual oculto motivo. Assim, são introduzidas dúvidas sobre as suas condutas na vida.

As mulheres, portanto, não têm e não poderão ter habilidades comparáveis às dos chefs de cozinha que desde a infância «quase com o saltério⁸ de virar o espeto ou a mesa⁹ de lavar a louça, aprendem lentamente» (p.176) e tornam-se bem treinados e prontos para realizar as práticas necessárias. Isso se deve a supostos limites impostos

8 A expressão em italiano arcaico é usada para se referir à prática cotidiana e ordinária de girar o espeto ou lavar as vasilhas. O saltério é ao mesmo tempo o texto dos salmos e de outras orações e um antigo instrumento de cordas (mas esse significado aqui me parece improvável). Poderia ser uma metáfora para a prática quase diária de virar o espeto. “O livro bíblico dos Salmos; parte, no ofício divino ou breviário do passado, a coleção de 150 salmos distribuídos pelos dias da semana de acordo com as horas canônicas.” Ou seja, o saltério como prática diária de oração colocada como metáfora da prática diária de virar o espeto e lavar a louça. Nota da revisora. // Termo em italiano arcaico: saltèrio (ant. saltèro) s. m. [do lat. saltèrio, gr. ψαλτήριον, der. de ψάλλω «cantar acompanhando-se na cítara»; (...)] – 1. Antigo instrumento musical de cordas dedilhadas, tanto do tipo harpa como do tipo cítara; com este termo os nomes de alguns instrumentos judaicos deste tipo são traduzidos na versão grega da Septuaginta e na versão latina da Vulgata; a partir da Idade Média, o mesmo termo passou a designar vários instrumentos análogos, de forma triangular ou trapezoidal, com cordas esticadas como na lira, que eram tocadas com os dedos, com palheta ou com duas baquetas (S. alemão). O autor faz uma analogia também com a forma do dispositivo para virar o espeto. < <https://www.treccani.it/vocabolario/salterio> > Acessado em 27 de março de 2023. Nota da tradutora.//

9 Termo em italiano arcaico: “tola” que é o diminutivo de toléta, ou tábua/mesa no dialeto veneziano. < <https://www.treccani.it/vocabolario/ricerca/tola/> > Acessado em 27 de março de 2023. O termo usado no texto foi “tola del lavare” o que acaba por denotar a influência veneziana na linguagem dos letrados à época. Nota da tradutora.

10 . Christine de Pizan, *La Citta delle Dame* (Cidade de Mulheres), organizada por Patrizia Caraffi, edição de di Earl Jeffrey Richards, Roma, Carocci, 2004. A obra foi escrita entre 1404 e 1405. Em trecho da p 153 “se houvesse o uso de se enviar meninas à escola e de as ensinar a ciência como se é feito com os meninos aprenderiam muito bem e comprederiam a sutileza de como são feitas todas as artes”. Nota da tradutora.

11 Essa função alude ao papel da convivialidade da comida e da importância dos eventos mediados pela comida e que promoviam encontros importantes. O tema foi largamente explorado pelo Prof Massimo Montanari em suas obras: *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Laterza, 1988. *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Laterza, 1993. J.-L. Flandrin, M. Montanari, *Storia dell'alimentazione*, Laterza, 1997 (trad. port. História da Alimentação, Terramar Ed., 1998-2001, 2008). *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Laterza, 1999. *Il cibo come*

às cozinheiras, não exatamente naturais, pois parece ter havido um tempo em que podiam operar, com apreço, na cozinha. Não se sabe o que aconteceu no meio século que vai da infância do autor até a época em que ele escreve, mas Tanara nos faz entender que o que faz a diferença, ou melhor, o que determina a marginalização das mulheres, parece ser mais uma vez, a educação¹⁰, na verdade, sua falta de formação no setor específico da cozinha. Este treinamento «no tempo dos nossos antepassados e ainda nos meus primeiros anos» era assegurado pela suposta escola de mulheres «que sabiam servir na cozinha e com muita utilidade e comodidade». O fato é que, segundo a nosso autor, o estado das coisas mudou e daqui para a frente, afirma Tanara, é melhor ter um homem a cozinhar do que uma mulher.

Sempre na perspectiva do confronto entre homens e mulheres, Tanara acrescenta que «há duas despesas grandes mas ordinárias na cozinha», a lenha de inverno e o vinho de verão (p. 176). Uma vez com a cozinha organizada e limpos os utensílios, o chef de cozinha sai do recinto e «deixa para trás a oportunidade, frequente, naquele ninho de vinho e com fogo aceso». Ao contrário, a cozinheira permanece na cozinha a trabalhar por conta própria «como sempre». Este “trabalhar por conta própria” não é esclarecido: talvez seja uma alusão ao fato da mulher, provavelmente sem família, como já foi dito, residir na casa onde era responsável pela cozinha. Assim, tendo finalizado as tarefas dos patrões, ela se ocupava em obter algum rendimento explorando os recursos da casa. A esta possível má prática (trabalhar por conta própria) não necessariamente usual, somava-se outro elemento que jogava contra as mulheres: ter um chef de cozinha significava ter um homem a mais em casa «com aquela servidão diferente entre homem e mulher» no sentido de que o homem pode desempenhar muitas outras funções, como ordenador de despesa, sustento da patroa, ou de embaixador¹¹. Acrescente-se a isso que o cozinheiro pode preparar a comida e trazê-la à mesa, algo «que não é decente para as mulheres» (p. 176).

O que Tanara afirmou comprova a conveniência de ter um homem trabalhando na cozinha e atesta, além de uma série de lugares-comuns sobre os defeitos femininos, que numa cidade como Bolonha havia sido possível treinar mulheres para prepararem refeições (uma escola para mulheres que sabiam servir na cozinha) e também permitiu a aprendizagem de um ofício que poderia ser exercido onde fosse necessário. Todavia, provavelmente, foi um pequeno parêntese na história desse relato.

Ignoramos tudo sobre esta escola, porém, sabemos que na Idade Média, pelo menos na Baixa Idade Média, as mulheres exerceram um papel de maior protagonismo, nas tabernas, estalagens, albergues gerenciando também diretamente muitas atividades entre o século XIII e o XV¹². As mulheres que lidavam com a hospitalidade eram consideradas da mesma forma que os seus colegas do sexo masculino, como atestam as rubricas contábeis de registros como: *tabernarius* e *tabernaria*, *hospitator* e *hospitatrix*. Mas não sabemos quem preparava a comida na cozinha. Sabe-se também que nesses locais não faltavam mulheres de má reputação e oportunidades para o exercício de atividades de duvidosa moral. Sabemos, também, que os padeiros trabalhavam com as esposas, reconhecidos, pelo menos em Bolonha, entre os mais ilustres cidadãos¹³.

Provavelmente, as coisas mudaram tanto nas posições teóricas, como nas práticas entre a Idade Média e a Idade Moderna, com uma clara separação entre os destinos dos chefs de cozinha e o das cozinheiras. Assim, a partir do início do século XVII, como se deduz de Tanara, somente os homens podiam ser cozinheiros, posição compartilhada, já em meados do século XVII, pela literatura satírica italiana e francesa¹⁴. Isso foi consequência das críticas ao trabalho das mulheres e da denúncia de seus limites: elas “sobrecarregam o trabalho”, perseguem objetivos pessoais, são pouco confiáveis, despreparadas, «meio ébrias, malditas ou bruxas». Sim, bruxas.

Desde o final do século XVI, mas na verdade ainda antes, suspeitava-se que por trás da manipulação da comida por parte de mulheres escondia-se o perfil de uma bruxa¹⁵ e que seu empenho nas cozinhas nas quais preparavam comida e bebida não só para alimentar, mas também para fazer sentir-se melhor, quando não para enfraquecer e até mesmo envenenar¹⁶. A alusão ao fato de trabalharem “para si” é menos clara, fórmula que talvez esconda a acusação de serem gananciosas, acumuladoras (como a já mencionada Margarida, a Louca de Bruegel, o Velho, pronta para entrar no inferno carregada de utensílios de cozinha saqueados de várias casas). A elaboração da figura da bruxa/feiticeira, em curso no início da Idade Moderna, não poupou o campo de atuação culinária das mulheres, pois era na cozinha que elas preparavam remédios e poções para “ajustar” as relações de acordo com os desejos de seus clientes. Para vencer a concorrência das mulheres capazes de exercer um ofício que os homens pretendiam monopolizar para o seu gênero, deixando às mulheres tarefas suplementares, a acusação de feitiçaria desempenhou seu papel. Assim, Tanara traz à tona a exclusão

cultura, Laterza, 2004. *Gusti del Medioevo*, Laterza, 2012. *Mangiare da cristiani. Diete, digiuni, banchetti: storie di una cultura*, Milano, Rizzoli, 2015. Em português, salientamos as traduções: *História da Alimentação, A Comida como Linguagem*. Nota da Tradutora

12 Francesca Pucci Donati, *Luoghi e mestieri dell'ospitalità nel Medioevo. Alberghi, taverne e osterie a Bologna fra Due e Quattrocento – Locali e servizi di ospitalità na Idade Média. Albergues, tabernas, estalagens em Bolonha entre os séculos II e XIV*. Spoleto, CISAM, 2018 (*Testi, studi, strumenti*, 333), pp. 255-260.

13. Francesca Pucci Donati, *Il mercato del pane. Politiche alimentari e consumi cerealicoli a Bologna fra Due e Trecento – O mercado do pão. Política alimentar e consumo de cereais em Bolonha entre os séculos II e XIII*. Bologna, Bononia University Press, 2014, p. 139. Nota da tradutora.

14. Capatti e Montanari, *La cucina italiana – A cozinha italiana* p. 278.

15 Encyclopedia of Witchcraft. The Western Tradition, a cura di Richard M. Golden, Oxford, Abc-Clio, 2006 ad vocem ma sono pochi i riferimenti al nesso strega-cibo-cucina: donne accusate di aver mandato a male il cibo (pp. 143 e 789); il calderone (p. 176); giovani addette alla cucina accusate di stregoneria (p. 519); sulla cucina della strega nell'iconografia (p. 972); sui pericoli derivanti dal maneggiare il cibo (p. 1056). Ringrazio Marina Montesano per la consulenza.

16 Maria Giuseppina Muzzarelli, *Nelle mani delle donne. Nutrire, guarire, avvelenare dal Medioevo ad oggi*, Roma-Bari, Laterza, 2013.

17 Maria Paola Zanoboni, *Donne al lavoro nell'Italia e nell'Europa medievali (secoli XIII- XV)*, Milano, Jouvence, 2016, in partic. pp. 49-59.

18 Barbara Ehenreich e Deirdre English, *Le streghe siamo noi. Il ruolo della medicina nella repressione della donna*, Milano, La Salamandra, 1977 (ed. orig. New York 1973); Marina Monte-sano, *Le streghe*, Firenze, Giunti, 1996.

das mulheres de uma atividade que se tornou cada vez mais prestigiada desde o século 16 e que também atraiu o interesse dos círculos intelectuais.

Se por “trabalhar por conta própria” Tanara queria dizer que algumas preparavam comida nas cozinhas das casas em que trabalhavam e depois vendiam nas ruas, isso é atestado na Idade Média com os treccole, ou seja, vendedores ambulantes, que ofereciam foccacia e outros alimentos (a base de cereal) que preparavam. A falta de filiação nas corporações de ofício lhes deixava livres para circular na praça, provavelmente concorrendo com os trabalhadores sujeitos às restrições do ofício¹⁷. Também, neste caso é o que ganha relevo é uma questão de concorrência. Talvez esta tenha sido uma das reais razões da marginalização das mulheres, oficialmente ligada às outras razões preconceituosas relacionadas com o gênero: deveriam ser excluídas da profissão de cozinheira por não serem «educadas, confiáveis e entendidas do assunto». Ou seja, Tanara põe em jogo uma série de preconceitos que circulavam para interromper carreiras que a “escola” ou as situações, de fato, haviam iniciado ou permitido iniciar. Ele faz isso para obstaculizar uma competição indiscutivelmente temida. As mulheres, obviamente, continuaram a trabalhar na cozinha, mas sem poder aspirar à definição de chefs de cozinha e isto por causa daqueles limites “naturais” afirmados, apoditicamente, e evidentemente compartilhados em ambientes não isentos de misoginia. Preconceitos desse tipo foram úteis para eliminar a competição das mulheres na alta gastronomia.

Um procedimento semelhante havia sido realizado alguns séculos antes em relação às mulheres que sabiam curar. Durante o século XIV, intervenções decisivas transformaram mulheres capazes de curar, em bruxas¹⁸ e a mesma acusação foi feita em meados do século XVII para desacreditar as aspirantes a chefs. Não era habilidade que faltava às mulheres, nem na preparação de pratos, nem na cura, como, neste último aspecto, Trotula de Ruggiero, Hildegard de Bingen, mas também como algumas “medichestes” do século XIV haviam demonstrado vários séculos antes¹⁹. Essas habilidades para analisar os elementos e de usá-los para a cura, demonstradas, por exemplo, pela monja erudita de Bingen²⁰, em vez de constituir um ponto de partida, marcou um ponto de chegada. As mulheres não poderiam ir além das precisas fronteiras implementadas e defendidas pelos homens: somente eles poderiam praticar a arte da medicina.

Alguns séculos depois, o mesmo fenômeno é reproduzido: a arte de cozinhar deveria permanecer prerrogativa dos homens, com todo o respeito às mulheres que sa-

biam cozinhar e cozinham em todos os lares. Com a cessação de formação para as mulheres, se e quando realmente aconteceu, para que pudessem «aprender a servir na cozinha». Como já foi dito, não temos informações sobre as “escolas de culinária” mencionadas por Tanara, mas sabemos, pelo menos desde a época do receituário do Maestro Martino, que o termo “arte” aparece em conexão com o preparo dos alimentos²¹. O nome de uma obra do Maestro Martino dos primeiros anos da década de 1460 é, de fato, o Livro da Arte do Cozimento²². O cozinheiro experiente na “arte” deveria ter não somente um conhecimento especializado, mas também sensibilidade e discrição, qualidades funcionais que lhe permitissem adaptar preparados e receitas ao gosto do senhorio ou, em qualquer caso, dos destinatários das preparações. Depois de Maestro Martino, primeiro Bartolomeo Scappi seguido de Bartolomeo Stefani, mais ou menos na época de Vincenzo Tanara, falaram de arte em relação a cozinhar bem²³. Quando cozinhar se torna uma arte, as mulheres são excluídas por definição. Anteriormente ao século XVII, as mulheres em geral não eram inscritas nas guildas (nos Ofícios)²⁴ e os seus registros de inscritos não documentavam nomes femininos: entretanto, há exceções e sabemos que em todo caso elas exerciam quase todos os ofícios, mesmo que, sobretudo, de maneira informal²⁵.

O primeiro a especificar as qualificações exigidas de um chef de cozinha foi Bartolomeo Sacchi, conhecido como Platina, em seu *De honesta voluptate et valetudine*²⁶ publicado por volta de 1470. Conforme o autor, o chef de cozinha deve ter longa experiência, exige-se que seja capaz de suportar o cansaço, nunca ser desleixado ou sujo, nem guloso, esganado²⁷. Platina não vincula as qualidades exigidas do cozinheiro a um gênero, mas algumas delas serão retomadas por Tanara, que não hesita em declará-las incompatíveis com o gênero feminino.

Com Cristoforo Messisbugo (final do século XV e primeira metade do século XVI), as mulheres que cozinham pertencem à categoria de “mulherzinhas vis” capazes de execuções triviais e cotidianas e certamente não aptas para exercer a arte refinada que caracteriza os cozinheiros²⁸. A «mulherzinha vil» é mencionada no início do livro de receitas que constitui a terceira parte do volume: Messisbugo escreve que não perderá tempo e esforço para descrever «hortami ou sopas de leguminosas ou ensinar como fritar uma tencha ou cozinhar um luzzo na gratella²⁹ ou similar, outras coisas que qualquer uma mulher vil pode fazer muito bem. Mas falarei apenas dos pratos mais no-

19 Monserrat Cabré i Pairet e Fernando Salmon Muñiz, Poder académico ‘versus’ autoridad femenina: la Facultad de Medicina de Paris contra Jacoba Félicí (1322), in *Sanadoras, matronas y médicas en Europa, siglos XII-XX*, a cura di Monserrat Cabré i Pairet e Teresa Ortiz, Barcelona, Icaria, 2001, pp. 55-78; Teresa Maria Vinyoles Vidal, De medicina, de magia y de amor: saberes y prácticas femeninas en la documentación catalana bajomedieval, in *Magia, superstición y brujería en la Edad Media*, a cura di Iñaki Bazán Díaz, in «Clio & Crimen», viii (2011), pp. 225-246. Ead., *Llevadores, guaridores i fellillers. Exemples de sabers i pràctique femenines a la Catalunya medieval*, in «*Etudes Roussillonaises. Revue d’Histoire et d’Archéologie Méditerranéennes*», 26 (2013-2014), pp. 23-32.

20 Maria Giuseppina Muzzarelli, *Si mangia o non si mangia? Il VII libro della Physica di Ildegarda di Bingen*, in *Il cibo e le donne*, pp. 43-65; Ead., *Cibo e genere: Ildegarda e il libro delle piante*, in *Genere e storia: percorsi*, a cura di Cesarina Casanova e Vincenzo Lagioia, Bologna, Bononia University Press, 2014, pp. 13-20.

21 Antonella Campanini, *Cuochi e cucina tra tecnica e arte*, in *Le arti e il cibo. Modalità ed esempi di un rapporto*, a cura di Sylvie Davidson e Fabrizio Lollini, Bologna, Bononia University Press, 2014, pp. 23-33, in partic. p. 25.

22 Maestro Martino, *Libro de arte coquinaria*, a cura di Luigi Ballerini e Jeremy Parzen, Milano, Guido Tommasi Editore, 2001.

23 Campanini, *Cuochi e cucina*, pp. 28-29.

24 Nota da Revisão: As Guildas Medievais representavam associações de profissionais (sapateiros, ferreiros, alfaiates, marceneiros, carpinteiros, artesãos, artistas) durante o período da Idade Média, formadas hierarquicamente por mestres, oficiais e aprendizes.

25 Maria Paola Zanoboni, *Lavori di donne, lavoro delle donne*, in *Storia del lavoro in Italia*, vol. ii, Il Medioevo, a cura di Franco Franceschi, Roma, Castelvecchi, pp. 421-448.

26 Nota da tradutora: “Do adequado prazer e saúde”.

27 Nota da tradutora: Bartolomeo Platina, *Il piacere onesto e la buona salute*, a cura di Emilio Faccioli, Torino, Einaudi, 1985, pp. 19-20: «Il cuoco deve conoscere bene il proprio mestiere, avere lunga esperienza e non badare alla fatica [...] Sia lindo e pulito [...]». “O cozinheiro deve bem conhecer o próprio ofício, ter longa experiência e não se deixar levar pelo cansaço. Que seja aseado e limpo.

28 Cristoforo da Messisbugo, *Banchetti, composizioni di vivande e apparecchio generale*, a cura di Fernando Bandini, Vicenza, Neri Pozza, 1992 (prima edizione

táveis e importantes». É com essas preparações que deve lidar o chef de cozinha, cujo trabalho é reconhecido como refinado por Leonardo Fioravanti entre os séculos XVI e XVII no seu *Specchio di scientia universalis*³⁰ em que descreve a glutona arte do chef de cozinha caracterizada por excessos, artificios, «estranhas preparações»³¹. Mais do que pratos úteis para darem sustento ou serem temperados, os chefs, aos quais alude, criaram obras de arte capazes de inovar e surpreender e por isso, obviamente, preparações aquém da formação e das aptidões das mulheres que até trabalharam nas cozinhas.

Se da segunda metade do século XV à primeira metade do século XVII as mulheres foram excluídas da “alta cozinha”, isso não causa estranheza uma vez que, a partir do século XVII, foram declaradas explicitamente inaptas ao exercício da profissão de chef de cozinha devido aos seus limites “naturais”. Enquanto isso, durante o século XVI, o mito do chef de cozinha e a relativa celebração dos seus prodígios tinham-se consolidado, com a conseqüente marginalização das mulheres. Estas, engajadas cotidianamente nos preparos domésticos, cuidavam também de manter a saúde à mesa, finalidade que, segundo Leonardo Fioravanti, que era médico, não se conciliava com as criações artificiais dos chefs de cozinha.

Depois da expulsão das mulheres da profissão de curandeiras, assiste-se, pois, também à sua expulsão da profissão de chef de cozinha, que em termos superlativos e proeminentes começa a ser cada vez mais definida, por vezes, de forma irônica, sinal tanto de uma difundida tendência em dar demasiada importância à sua função, mas também quanto uma nova tendência pelo apreço de pratos complexos e afetados, apresentações imaginativas e, portanto, de uma ostentação na cozinha privilegiando a vista e o paladar. Se os Chefs de Cozinha da Idade Média pertenciam a uma das corporações de ofício menos prestigiadas³², no século XVI o ofício passou a assumir características “artísticas” que excluíam as mulheres. E assim foi.

Cerca de sessenta anos antes de Tanara, Tomaso Garzoni, ilustrando a profissão de cozinheiro, chef de Cozinha («sua majestade o Chef de Cozinha»)³³, refere-se sempre e apenas aos homens. Em seu “*La piazza universale delle professioni del mondo*”³⁴ ele fala da arte de cozinhar desde a primeira linha do Discurso XCIII: uma arte outrora desprezada e agora honrosa, ilustrada com as obras de Platina ou Messisbugo. A cozinha frequentada pelos chefs de Cozinha, cozinheiros dos quais fornece uma pomposa imagem, é descrita como um templo e fala da despensa como um altar a ponto de equi-

parar a fumaça dos assados ao incenso³⁵. Obviamente, estes não eram lugares e papéis adequados para as mulheres. Dessa forma, quando a atividade se profissionalizou, a exclusão das mulheres foi praticamente automática. Profissionais extremamente eruditos em práticas pomposas, mestres cozinheiros em todas as ciências, autênticos poetas em descrever as refeições de cavalheiros com a adequada bajulação, capazes de recitar admiravelmente as próprias ações do ofício da cozinha, bem como ordenar habilmente a sucessão de refeições em banquetes³⁶, não tinham nada a ver com as preparações cotidianas de refeições, prerrogativa, não exclusiva, das cozinheiras.

Enquanto os chefs de cozinha e degustadores participavam de um tipo de cerimônia com um ritual restrito aos iniciados, obviamente do sexo masculino, às cozinheiras cabiam os preparativos simples. Não só não preparavam a sofisticada comida para os banquetes, como também sequer neles participavam e, se o faziam, muitas vezes eram separadas dos homens. Em cozinhas onde, no máximo, se pode imaginar a presença de algumas copeiras ou serventes para pequenas operações, chefs de cozinha bem treinados preparavam diversos molhos e infinitos tipos de bolos ladeados por garçons, responsáveis pela despensa e criados. A reconstrução imaginativa e satírica do chef de cozinha e de seus preparos delineada por Garzoni retrata uma esfera de ação nem sequer tocada pelas mulheres.

Se na época de Garzoni a distinção entre chef de cozinha e cozinheira devia ser uma realidade de fato, meio século depois, Vincenzo Tanara a teoriza, ainda que de passagem e entre parênteses. E a justifica estabelecendo a impossibilidade das mulheres, por características de gênero, serem equiparadas ou comparáveis aos chefs de cozinha. Mas se pensarmos nos chefs de cozinha descritos por Garzoni, «capitães do exército», «paladinos da mesa redonda» quase parece que as características naturais da mulher, assim descritas por Tanara e consideradas limites intransponíveis, são na verdade elementos afortunados que as afastam do ridículo, dos exageros, de uma dimensão culinária apoteótica, onde de natural havia muito pouco e muito menos ainda de salutar.

O fato é que os preconceitos sobre os limites das cozinheiras também as afastaram de carreiras e ganhos. Elas eram responsáveis por trabalhar diariamente na cozinha, local de onde derivou a definição de cozinheira³⁷, onde preparavam, em sua maioria, refeições simples, baratas e saudáveis. São termos e referências que entre os séculos

29 O texto alude às sopas de vegetais e ao preparo de dois peixes próprios, na grafia atual conhecidos como tenca e lussio em um tipo de grelha (gratella). Nota da tradutora

30 MOCARELLI, Luca. Attitudes to Work and Commerce in the Late Italian Renaissance: A Comparison between Tomaso Garzoni's *La Piazza Universale* and Leonardo Fioravanti's *Dello Specchio Di Scientia Universale*. *International review of social history*, v. 56, n. S19, p. 89-106, 2011. CALCATERRA, C. D. GIORDANO, "Leonardo Fioravanti bolognese" (Book Review). *Giornale Storico della Letteratura Italiana*, v. 79, n. 235, p. 111, 1922. Nota da tradutora.

31 Leonardo Fioravanti, *Dello specchio di scientia universale*, Venezia, Zaccaria Comatti, 1609, cap. 10, «Dell'arte del cuoco e de suoi effetti», pp. 42-47. "A arte do chef de cozinha e seus efeitos". Nota da tradutora.

32 Henry Notaker, *A History of Cookbooks. From Kitchen to Page over Seven Centuries*, Oakland,

33 Tomaso Garzoni, *La piazza universale di tutte le professioni del mondo*, a cura di Paolo Cherchi e Beatrice Collina, Torino, Einaudi, 1996, *Discorso xciii*, pp. 1094-1106, in *partic.* p. 1106.

34 O melhor sentido para essa expressão nos pareceu “A feira universal das profissões do mundo”. Eram nas feiras ocorridas nos espaços públicos, praças, sobretudo que grande parte da vida social se desenvolvia e onde o comércio floresceu. Vide: MODIGLIANI, Anna. L’area di piazza Navona tra Medioevo e Rinascimento: usi sociali, mercantili, cerimoniali. L’area di piazza Navona tra Medioevo e Rinascimento: usi sociali, mercantili, cerimoniali, p. 481-504, 2014, MODIGLIANI, Anna. Mercati, botteghe e spazi di commercio a Roma tra Medioevo ed età moderna. Rome: Roma nel Rinascimento, 1998. FRIGNANI, Verena. Giustizia e commercio, palazzo pubblico e ragioni private: commistioni a Mantova e Milano fra Basso Medioevo ed Età Moderna. Giustizia e commercio, palazzo pubblico e ragioni private: commistioni a Mantova e Milano fra Basso Medioevo ed Età Moderna, p. 47-60, 2008. Nota da tradutora

35 Vide, em especial, p. 1094.

36 Vide, p. 1097

37 Florent Quellier, Pour une histoire majoritaire des cuisiniers et des cuisinières, in «Food & History», 15, 1-2 (2017), pp. 3-23, in partic. p. 4.

38 Capatti e Montanari, La cucina italiana, pp. 279-280.

39 Alberto Capatti, Bibliografia, in Pellegrino Artusi, La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene, Milano, BUR, 2010, p. lvii.

XIX e XX caracterizaram as atividades na cozinha e a escrita de receitas de algumas figuras femininas. A primeira obra referenciada é “Gianina ou a cozinheira dos Alpes”, data de 1817 e, embora atribuída a uma mulher, foi composta por um homem, Francesco Leonardi, que sintetiza as experiências de Gianina, filha de hoteleiros austríacos, esposa de um cozinheiro francês e prática da cozinha em lares aristocráticos. Quando as cozinheiras começaram a trabalhar em hotéis e restaurantes, surgiram vagas em casas particulares ocupadas por mulheres e surgiram os primeiros livros de receitas domésticas.³⁸

No final do século XVIII (1771) foi impressa uma obra intitulada *A cozinha piemontesa*; em meados do século XIX, foi publicado *A cozinha da cidade e do campo*; algumas décadas depois, *A Cozinha Universal*³⁹. Esses e outros textos semelhantes discutem a “arte” de gastar pouco e comer bem, ramo de atuação na cozinha que coloca a mulher em primeiro plano. O termo “arte” reaparece com um significado específico e diferente em relação às obras masculinas anteriores ou contemporâneas, como na referência à “Ciência na cozinha” e à “Arte de comer bem” de Pellegrino Artusi (1891). A “arte” das mulheres era improvisar, portanto, uma atividade cotidiana discreta, prática, digna até de “vis mulherzinhas”, que levava à criação de pratos fáceis, baratos, saborosos e saudáveis. Giulia Ferraris Tamburini publicou em 1900 um texto intitulado: *Como posso comer bem? 300 preceitos e 756 receitas de alimentos comuns, fáceis e baratos adequados para estômagos saudáveis e delicados*. Nada mais que um auxílio para donas de casa; e esse trabalho de apoio durou muito tempo, até o auge do século XX, quando a médica Amalia Moretti Foggia começou a escrever receitas após receitas assinadas por Petronilla na «Domenica del Corriere»⁴⁰ e em outras publicações, ensinando como fazer pratos rápidos, econômicos e saborosos⁴¹. Ensinava receitas simples de forma simples, sem fugir do cânone pensado para a cozinheira, e não é por acaso que fala da «arte de cozinhar». Em Outras receitas, de Petronilla, lemos de fato, seus comentários sobre uma receita muito simples de molho de aspargos:

“Nada de excepcional, apenas um molho para aspargos [...] Ontem me ensinaram; hoje eu ensino a você; mulheres, vocês vão ensiná-lo àquela sua amiga que tem o grande defeito de não ler os conselhos de Petronilla; e assim parte da preciosa variedade na arte de cozinhar se espalhará gradualmente de casa em casa”.⁴²

O caminho acima mencionado foi o percurso das cozinheiras, mas voltemos à época que antecedeu a obra de Vincenzo Tanara.

Quando Garzoni, no final do século XVI, descreveu a profissão de chef de cozinha de forma saborosa e enfática, Bartolomeo Scappi, chef de cozinha de Pio V, havia reivindicado o título de “mestre da arte de cozinhar”⁴³ fazia algumas décadas: arte, a dos chefs de cozinha, como a dos médicos ou arquitetos.

A era da orgulhosa representação dos chefs de cozinha como artistas, mas também da ridicularização dos excessos dessa cozinha é também a época de teorizar a diferença entre eles e as cozinheiras e da exclusão das mulheres da carreira de chef de cozinha. Paradoxalmente, é também a fase de uma rica representação iconográfica de mulheres empenhadas em cozinhar em opulentos ambientes burgueses⁴⁴. Isso confirma o fato de que entre os séculos XVI e XVII as mulheres trabalhavam, ou melhor, continuavam a trabalhar nas cozinhas das casas abastadas, mesmo que não na corte. Daí resulta um distanciamento que possui longa duração histórica: nos meios burgueses e nos círculos interessados em resultados efetivos e no conhecimento concreto e mensurável, as mulheres eram procuradas e representadas com honra, enquanto não havia perspectivas para elas, na vida das cortes e nos círculos em que a estética, a prosopopéia, a busca de efeito e fama contavam, sobretudo, para fins de comunicação. Quase em forma de compensação, as mulheres de avental que manuseiam espetos e panelas povoam e enriquecem quadros de trabalhadores, evidentemente exigidas e apreciadas em consolidados círculos mercantis que provavelmente reconheciam o seu ativo empenho como cozinheiras.

Em última análise, penso que se pode argumentar que a passagem de Tanara atesta a diferenciação consciente de papéis e carreiras devido ao gênero, por meio de uma distinção lexical que corresponde à exclusão das mulheres da profissão quando elas também são realmente capazes de cozinhar como os chefs de cozinha. Os limites atribuídos ao seu gênero permitiam-lhes, quando muito, aspirar ao reconhecimento como cozinheira, termo que designava um serviço de pura prática sem refinamento, sem aprendizado preciso, sem rigor executivo.

40 Muzzarelli, Nelle mani delle donne, in partic. cap. iv «Scrivere di cibo», pp. 131-176.

41 Trata-se de um suplemento sobre cozinha, ilustrado, e publicado pela médica Amalia Moretti Foggia, sob o pseudônimo de Petronilla, no tradicional jornal *Corriere della Sera* entre 1929 a 1947.

42 Amalia Moretti Foggia, *Le ricette di vita del dottor Amal e di Petronilla 1929-1947*, a cura di Maria Giuseppina Muzzarelli, Milano, Fondazione *Corriere della Sera*, 2013, p. 30.

43 Campanini, *Cuochi e cucina*, pp. 27-28.

44 Elisabetta Sambo, *Donne e cibo: qualche spunto per una lettura iconografica dal Medio-evo al '700*, in *Il cibo e le donne*, pp. 83-103.

45 Notaker, *A History of Cookbooks*, pp. 18-21 e p. 35.

46 Ivi, cap. 19 «Gender in Cookbooks and Household Books», pp. 288-298.

47 Massimo Montanari, *Mangiare da cristiani. Diete, digiuni, banchetti. Storie di una cultura*, Milano, Rizzoli, 2015, pp. 125-152.

As honrosas representações iconográficas de cozinheiras correspondem nos mesmos círculos do norte da Europa ao empenho feminino não só em preparar pratos funcionais e apreciados, como também em transmitir as receitas. Fora da Itália, as “mesquinhas mulherzinhas” escreveram ou ditaram receitas em meados do século XVI, refinando e transmitindo conhecimento. Na Alemanha, em 1597, Anna Wecker é a primeira mulher cujo nome aparece na capa de um livro de receitas⁴⁵. No norte da Europa e sobretudo nos círculos protestantes, onde a leitura era mais difundida e a escrita feminina também era incentivada, surgiram os livros de culinária escritos por mulheres⁴⁶. O protestantismo e a cultura burguesa não gostavam de excessos e das refinadas preparações dos chefs de cozinha que, paradoxalmente, propunham elaboradas iguarias nos meios cristãos, que viam na gula um dos principais vícios⁴⁷.

No século XVIII, esses textos femininos frequentemente combinavam conhecimentos culinários com outros conhecimentos relacionados à jardinagem, especialmente as propriedades das ervas e, portanto, conhecimentos médicos e às vezes até cosméticos, como aliás na tradição feminina mais antiga desde Trotula de Ruggiero. A propor e escrever receitas são cozinheiras dotadas de amplos saberes que pretendem divulgar, são mulheres dotadas de um saber prático e preciso não expresso em preparações afetadas.

Incrivelmente, do século X ao século XX se vislumbra uma continuidade do exercício ativo no trabalho de preparação de refeições, de interesse pelos efeitos na saúde e um distanciamento entre essas cozinheiras e os chefs de cozinha dedicados a preparações elaboradas e surpreendentes. Abordagens essas, talvez atitudes diversas em torno do que Vincenzo Tanara revelou, não se sabe com qual consciência, a existência de uma ideologia de inferioridade feminina, no sentido de afirmar uma limitação “natural” da mulher quanto à sua capacidade na cozinha. Pelo gênero, só podiam ser cozinheiras, quando talvez não estivessem interessadas em ser chefs de cozinha, ainda que não fossem “ébricas, malditas ou bruxas” e que pudessem competir, em termos de competências no setor, com os chefs de cozinha “educados, confiáveis e especialistas”. Desde os tempos de Trotula e Hildegard, suas formas de entender o compromisso na cozinha eram diferentes e as áreas de atuação concedidas ou em todo caso praticáveis eram diferentes. Não era necessário, acusar e difamar as mulheres e por força do seu gênero, dar aos chefs de cozinha todo o espaço que exigiam. Não era necessário, mas aconteceu. Cabe-nos o ônus da reconstrução dos fatos e compreensão das formas e razões de um fenômeno revelado também por expressões incidentais: às vezes algumas linhas são preciosamente reveladoras de sensibilidades e intenções.

Rubiane Maia, Esboços de um corpo desconhecido, Vídeo Instalação [HD 16:9 - 27' 41" - Stereo - Color - 2 canais/Dimensões variadas
Exposição 'Modos de Usar' no Museu de Arte do Espírito Santo - MAES, Vitória, Brazil, 2015.



