

## COMIDA, HISTÓRIA, CULTURA E DIVISÃO SEXUAL DO TRABALHO

## FOOD, HISTORY, CULTURE AND SEXUAL DIVISION OF LABOR

Weima Paula Nogueira Lima da Cruz<sup>1</sup> - weima.cruz@ufac.br

### RESUMO

Este artigo propõe uma discussão sobre o tema comida e sua relação com a história, a cultura e a divisão sexual do trabalho, a partir dos estudos de Richard Wrangham (2010), Paolo Rossi (2014), Anna Tsing (2015) e Carlos Alberto Dória (2012). Em um primeiro momento, discute sobre alimentação e história, levantando questões sobre a hipótese do consumo da carne e a sua possível influência nas mudanças dos corpos e comportamentos humanos. Em seguida, aborda a superação do forrageamento pelo cultivo de grãos como um meio de favorecer a consolidação de arranjos sociais hierárquicos e da existência do Estado. Por fim, trata da relação entre a comida e a divisão social do trabalho, destacando um discurso machista sobre quem merece estar na “alta cozinha”.

**Palavras-chave:** Alimentação; Cultura; Divisão social do trabalho; História.

### ABSTRACT

This article proposes a discussion about the theme food and its relations to history, culture and sexual division of labor, from the studies of Richard Wrangham (2010), Paolo Rossi (2014), Anna Tsing (2015) e Carlos Alberto Dória (2012). At first, it discusses alimentation and history, raising questions about the hypothesis of meat consumption and its possible influence on changes in bodies and human behavior. Then it addresses the overcoming of foraging by grain cultivation as a means of favoring the consolidation of hierarchical social arrangements and the existence of the State. Finally, it deals with the relation between food and the social division of labor, highlighting a sexist discourse about who deserves to be in “haute cuisine”.

**Keywords:** Alimentation; Culture; Social division of labor; History.

<sup>1</sup> Doutoranda em Letras: Linguagem e Identidade (PPGLI/UFAC). Mestrado em Letras: Linguagem e Identidade (UFAC, 2014) e Licenciada em Pedagogia (UFAC, 2005). Contato: weima.cruz@ufac.br.

## CONSIDERAÇÕES INICIAIS

Este artigo apresenta uma breve discussão sobre o tema comida e sua relação com a história, a cultura e a divisão sexual do trabalho, a partir de um levantamento bibliográfico, fruto dos estudos realizados na disciplina *Tópicos Especiais III – Comidas e saberes: comensalidades, culturas e identidades alimentares*, ministrada pelo Prof. Dr. Francisco Bento da Silva, no segundo semestre/2023, no Curso de Doutorado em Letras: Linguagem e Identidade, da Universidade Federal do Acre.

Ao considerar os estudos de Richard Wrangham (2010), Paolo Rossi (2014), Anna Tsing (2015) e Carlos Alberto Dória (2012), o texto encontra-se organizado em três eixos: “Senta que lá vem a história: dos *australopitecinos* ao gênero *Homo*”, “Cultura, cultivo de grãos e domesticação humana” e “Cozinha e divisão sexual do trabalho: um indigesto discurso machista”.

Nesta organização, em um primeiro momento, discutimos sobre alimentação e história, levantando questões sobre a hipótese do consumo da carne e a sua possível influência nas mudanças dos corpos e comportamentos humanos. Em seguida, a partir do conceito de cultura, atribuído pela antropologia como formas de adaptação ao ambiente e ao modo de vida de grupos sociais, abordamos a superação do forrageamento pelo cultivo de grãos como um meio de favorecer a consolidação de arranjos sociais hierárquicos e da existência do Estado. Por fim, tratamos da relação entre a comida e a divisão social do trabalho, destacando um discurso machista sobre quem merece estar na “alta cozinha”.

## DESENVOLVIMENTO

### SENTA QUE LÁ VEM A HISTÓRIA: DOS *AUSTRALOPITECINOS* AO GÊNERO *HOMO*

“De onde viemos?” “O que nos tornou humanos?”, eis as indagações iniciais de Richard Wrangham (2010), no livro *Pegando fogo: Por que cozinhar nos tornou humanos?* Em busca de uma resposta diferente daquela proposta pelos gregos na Antiguidade, em que nossas formas humanas teriam sido moldadas de argila pelos deuses, o autor propõe um outro caminho: o controle do fogo.

Numa perspectiva evolucionista, Richard Wrangham pontua que a origem do gênero *Homo* dá-se a partir do controle do fogo, do cozimento dos alimentos, por terem provocado mudança no corpo, no cérebro e nas atividades sociais. Os *australopitecinos* eram semelhantes aos chimpanzés, tanto no tamanho de seus cérebros, que não eram muito maiores, quanto nas habilidades motoras de subir em árvores. Embora bem diferentes de nós, os *australopitecinos* não viveram há muito tempo assim, somente cerca de três milhões de anos antes dos humanos. Devido a extinção da sua maioria e alterações na linhagem, fala-se em evolução.

Lascas afiadas desenterradas de rochas na região da atual Etiópia, estimadas de 2,6 milhões de anos atrás, são indícios da transição. Como facas, essas ferramentas eram usadas para cortar as carnes dos animais, facilitando o processo de alimentação. “O fabri-

co de facas sugere planejamento, paciência, cooperação e comportamento organizado.” (WRANGHAM, 2010, p. 9).

Dando continuidade à história, há cerca de 2,3 milhões de anos foram encontrados ossos antigos, indícios de uma nova espécie: os *habilinos*. Estima-se que tinham a mesma baixa estatura dos *australopitecos*, braços compridos, faces protuberantes e cérebro duas vezes maior que os símios não humanos. Entre características “humanas” e “não humanas”, os *habilinos* são apresentados por Wrangham (2010) como “chimpanzés eretos com cérebros grandes, e poderíamos conjecturar que eram tão peludos e quase tão bons para subir em árvores quanto eles.” (WRANGHAM, 2010, p. 10).

Dos *habilinos* ao *Homo erectus* passaram-se centenas de milhares de anos. Sobre as habilidades mentais do *Homo erectus* existe ainda uma grande interrogação, porém a sua forma física, o seu andar, o seu correr, a sua passada, seriam o mais próximo do que temos hoje.

Se viajassem no tempo para uma cidade moderna, poderiam receber alguns olhares de esguelha, mas as roupas de uma loja típica lhes serviriam perfeitamente. Sua anatomia era tão semelhante à nossa que alguns antropólogos os chamam de *Homo sapiens*, mas a maioria dá a esses pioneiros seu próprio nome distinto de *Homo erectus* em razão de traços como cérebros menores e testas mais baixas que os encontrados em seres humanos modernos. Como quer que os chamemos, seu aparecimento marca a gênese de nossa forma física. Parece até que eles cresciam e amadureciam lentamente, à nossa maneira. Depois de seu surgimento, seria sobretudo uma questão de tempo e crescimento do cérebro antes que os humanos emergissem, cerca de 200 mil anos atrás (WRANGHAM, 2010, p. 10).

Mas, que raio teria feito o *Homo erectus* saltar de seu passado *australopitecino*? A resposta de Wrangham (2010) considera estudos de antropólogos que indicam o consumo da carne como fator fundamental. O autor destaca que diversas pesquisas descrevem centenas de diferentes culturas de caçadores-coletores em que a carne corresponde a cerca da metade ou mais das calorias da dieta média.

Por sua vez, a arqueologia evidencia a importância da carne na dieta desde os *habilinos*, apontando que estes abatiam animais há mais de 2 milhões de anos. E, ainda, que existem poucos indícios que os *australopitecos*, antecessores dos *habilinos*, tivessem comportamento predatório diferente dos chimpanzés.

Chimpanzés apoderam-se prontamente de macacos menores, leitões ou pequenos antílopes quando a oportunidade se apresenta, mas podem passar semanas ou até meses sem nenhuma carne em suas dietas. Entre os primatas, somos os únicos carnívoros resolutos e os únicos que tiram carne de grandes carcaças. Aqueles ancestrais com cérebros menores não poderiam ter obtido carne sem enfrentar animais perigosos (WRANGHAM, 2010, p. 11).

Wrangham (2010) supõe que os primeiros carnívoros eram lentos e possuíam corpos pequenos e que seus instrumentos de caça eram rochas e porretes naturais. Conside-

ra, ainda, que o início do consumo de carne gerou mudanças nos corpos para adquirirem características humanas atuais.

Os caçadores deviam perseguir antílopes em longas corridas até que a presa desfalecesse de exaustão. Talvez conseguissem carcaças procurando onde abutres desciam rapidamente para atacar. Predadores como felinos-dentes-de-sabre representavam desafios adicionais. O trabalho em equipe talvez se fizesse necessário, com alguns indivíduos de um grupo de caça a jogar pedras para manter animais temíveis acuados enquanto outros o cortavam rapidamente em nacos antes que todos se afastassem para comer em um local defensável. É fácil, portanto, imaginar que o início do consumo de carne fomentou várias características humanas, como as viagens a longa distância, os corpos maiores, a inteligência aguçada e a crescente cooperação (WRANGHAM, 2010, p. 11).

A tese do consumo de carne ou, como também é chamada, a hipótese do “homem caçador” ganhou aceitação, por muito tempo, entre os antropólogos para explicar a mudança do *australopitecino* para o ser humano. Wranghan (2010) pontua que esta tese é incompleta, pois não considera o suporte econômico que os alimentos coletados proporcionavam à caça. Destaca, ainda, que a coleta de alimentos era realizada principalmente por mulheres, correspondendo a metade das calorias da dieta levadas para os acampamentos.

Voltando a questão da carne e pensando a anatomia do *Homo erectus*, “que tinha maxilares e dentes pequenos, mal adaptados para comer a dura carne crua dos animais de caça” (WRANGHAN, 2010, p. 13), o que tornou possível o seu consumo?

QUE SORTE A TERRA TER FOGO. Material vegetal quente e seco faz algo assombroso: queima. Em um mundo cheio de rochas, animais e plantas vivas, a madeira seca, combustível, nos dá calor e luz, sem os quais nossa espécie seria obrigada a viver como outros animais. É fácil esquecer como a vida teria sido sem o fogo. Mas as noites seriam frias, escuras e perigosas, forçando-nos a esperar impotentemente pelo sol. Todos os nossos alimentos seriam crus. Não admira que os habitantes do hemisfério norte encontrem conforto junto a uma lareira. Hoje, precisamos de fogo onde quer que estejamos. Manuais de sobrevivência nos dizem que, se estivermos perdidos na selva, uma de nossas primeiras ações deveria ser fazer uma fogueira. Além de calor e luz, o fogo nos dá comida quente, água mais segura, roupas secas, proteção contra animais perigosos, um sinal para amigos e até uma sensação de conforto interior. Na sociedade moderna, o fogo pode estar escondido de nossa vista, em uma caldeira instalada no porão, capturado no bloco do motor de um carro ou confinado em uma usina termelétrica, mas ainda dependemos completamente dele. Uma ligação semelhante é encontrada em todas as culturas. Para os ilhéus andamaneses caçadores-coletores da Índia, o fogo é “a primeira coisa que pensam em levar consigo quando empreendem uma viagem”, “o centro à cuja volta suas vidas sociais giram”, e a possessão que distingue os humanos dos animais. Estes precisam de comida, água e abrigo. Nós, humanos, precisamos de todas essas coisas, mas precisamos também de fogo. Há quanto tempo precisamos dele? Poucos pensaram sobre essa questão (WRANGHAM, 2010, p. 13).

Há quanto tempo precisamos do fogo? Wrangham (2010, p. 14) nos diz que nem Charles Darwin se preocupou em respondê-la, pois “supunha que quando nossos ancestrais controlaram o fogo pela primeira vez, já eram humanos”. Um século após Darwin, o antropólogo cultural Claude Lévi-Strauss ressalta que o cozimento dos alimentos é um traço de diferença entre animais e pessoas, é um definidor da humanidade e da cultura. A sua visão de que o cozimento não tinha relevância do ponto de vista biológico não foi questionada.

O famoso gastrônomo francês Jean-Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826) atribuiu importância ao cozimento por facilitar o consumo da carne e, também, nas relações familiares.

Depois que nossos ancestrais começaram a cozer os alimentos, afirmou ele [Savarin], a carne tornou-se mais desejável e valiosa, conferindo nova importância à caça. E como esta era uma atividade principalmente masculina, as mulheres assumiram o papel de cozinhar. Brillat-Savarin foi previdente ao estabelecer uma ligação entre o cozimento e as famílias, mas suas ideias não foram fértilmente desenvolvidas. Tornaram-se comentários de passagem em uma produção volumosa, mas nunca levados a sério (WRANGHAM, 2010, p. 15).

Enfim, que o cozimento deixa a carne mais fácil de ser cortada e digerida todos nós sabemos hoje. Que alguns alimentos ficam deliciosos quando levados ao fogo, também, podemos concordar. Que em noites frias uma sopa quentinha cai muito bem e que pode reunir familiares ao redor de uma mesa, poderia ser até inquestionável como regra social universalizada. Deixo, então, duas interrogações: Teria o cozimento da carne influenciado por mudanças no comportamento humano e até mesmo a sua evolução? Ou, como sugeriu Darwin, ele seria insignificante para o desenvolvimento biológico?

## **CULTURA, CULTIVO DE GRÃOS E DOMESTICAÇÃO HUMANA**

Parece óbvio dizer que todos os seres humanos dormem, se alimentam, procuram abrigos para se proteger, se reproduzem, elaboram regras de convívio, velam e enterram seus mortos, enfim, que fazem sempre as mesmas coisas. Porém, essas atividades não acontecem sempre da mesma forma e é justamente nessa lacuna que Paolo Rossi (2014) inicia sua discussão sobre cultura, em sua obra *Comer: necessidade, desejo e obsessão*. Paolo Rossi (2014) destaca uma pergunta feita pelo antropólogo Marvin Harris no livro *Good to eat* (Bom de comer):

Dado que todos os que pertencem à espécie humana são onívoros e dotados de um aparelho digestivo absolutamente idêntico, como é possível que em alguns lugares do mundo sejam consideradas iguarias coisas como formigas, gafanhotos ou ratos, que em outros lugares parecem ser imundícies repulsivas? (ROSSI, 2014, p. 23).

Para nossa reflexão, Paolo Rossi (2014) diz que sempre houve um modo simples e muito adotado para dar explicações: “negar a qualificação de seres humanos e quali-

ficar como animais ou como não humanos aqueles que se comportam de forma muito diversa da nossa ou que possuem costumes que consideramos estranhos ou inaceitáveis” (ROSSI, 2014, p. 25). Em outras palavras, a diferença entre sociedades civis e sociedades primitivas baseia-se na contraposição entre a civilização ocidental e a “barbárie” dos não europeus.

Por sua vez, a antropologia supera tal posicionamento ao assumir o termo cultura como formas de adaptação ao ambiente e, também, ao modo de vida de qualquer grupo social. Sobre o comer e a cultura, é válido considerar que “as formas de alimentação podem dizer algo importante não apenas sobre as formas de vida, mas também sobre a estrutura de uma sociedade e sobre as regras que lhe permitem persistir e desafiar o tempo” (ROSSI, 2014, p. 30). Também é válido considerar que a preparação da comida implica numa mediação entre natureza e cultura.

Em *Margens indomáveis: cogumelos como espécies companheiras*, Anna Tsing (2015) nos diz que a natureza humana é uma relação entre espécies. Valendo-se do conceito de “espécies companheiras” de Donna Haraway, a autora apresenta um argumento fúngico contra a domesticação de mulheres e plantas.

Comumente, entende-se por domesticação a dominação do homem sobre outras espécies, traçando uma linha divisória entre humano e selvagem. Essa dicotomia supõe a supremacia humana (e masculina), sustentando fantasias como colocar, de um lado, as espécies domésticas num lugar de “prisão perpétua” e de “homogeneização genética” e, de outro, manter as espécies selvagens “preservadas” (TSING, 2015).

Anna Tsing (2015) nos chama atenção para as relações de dependência e interdependência existentes entre a maioria das espécies, incluindo as consideradas domésticas, as selvagens e os humanos. Olhar para essa diversidade poderia ser o ponto de partida para a apreciação de um modo interespecífico de ser das espécies.

Fungos são espécies indicadoras da condição humana. Poucos fungos tiveram lugar nos esquemas humanos de domesticação e apenas alguns deles, como os fungos usados para produção industrial de enzimas, tiveram seus genomas seriamente alterados (os champignons do supermercado são o mesmo *Agaricus bisporus* que cresce nos campos). Os fungos são onipresentes, eles seguem todos os nossos experimentos e desvãos (TSING, 2015, p. 185).

A presença fúngica remete às práticas humanas. Ao falar sobre a origem da família, da propriedade privada e do Estado, a referida autora considera um velho caso de amor entre as pessoas e os cereais, no qual os cereais domesticaram os humanos. Assim, ela inverte a ordem discursiva hegemônica de que os humanos domesticam: ao contrário, eles foram domesticados.

O cultivo do trigo e da cevada teve início, aproximadamente, há dez mil anos no Oriente. E então, “o mais curioso sobre a domesticação de grãos no Oriente Próximo é que na maioria de sua extensão era muito fácil coletar grandes quantidades de trigo e ce-

vada selvagens sem o duro trabalho do cultivo” (TSING, 2015, p. 186). Então, o que teria influenciado tal prática, uma vez que o cultivo exige mais esforço que o forrageamento?

Houve provavelmente muitas razões, da religião à escassez local, para se experimentar a domesticação. Porém, o que manteve e estendeu o cultivo de grãos foi a emergência das hierarquias sociais e a ascensão do Estado. A agricultura intensiva de cereais é bem-sucedida em um aspecto, em relação a outras formas de subsistência: o de apoiar as elites. Os Estados institucionalizam o confisco de uma porcentagem da colheita. Por toda a Eurásia, a ascensão dos Estados, e suas civilizações especializadas, foi associada à disseminação da agricultura intensiva de cereais. Em alguns lugares o Estado sucedeu a agricultura; em outros, a agricultura sucedeu aos Estados. Em ambos os casos, os Estados promoveram a agricultura em suas insígnias e exércitos. Algumas vezes outras formas de subsistência foram criminalizadas: apenas os foras da lei recusariam a dádiva da fertilidade estatal. E para aqueles no coração do Estado, essa dádiva de fertilidade poderia se manter, pelo menos em tempos bons, pelo amor (TSING, 2015, p. 186).

O cultivo de cereais pode ser aqui entendido como um veículo, por meio do qual arranjos sociais hierárquicos e os Estados se consolidaram. Assim, os Estados incentivaram o estabelecimento de fazendas sedentárias e unidades domésticas de base familiar, garantindo formas de propriedade privada e herança entre famílias.

Dentro dessa organização política, as mulheres e os grãos foram confinados e manejados para aumentarem as suas fertilidades. Os grãos selecionados garantiam sementes com alto teor de carboidratos. Por sua vez, as dietas ricas em carboidratos ajudaram as mulheres a gerarem mais filhos. Diferente do que acontecia com os forrageadores, as pessoas passaram a querer um número maior de filhos para ajudar no trabalho com os cereais.

Na sequência, Anna Tsing (2015) ressalta que:

A reprodução humana fora de controle e não sustentável é uma característica de uma domesticação humana em especial: o caso de amor entre as pessoas e os grãos de cereais. Essa obsessão pela reprodução, por sua vez, limitou a mobilidade das mulheres e suas oportunidades para além do cuidado com as crianças. Apesar das possibilidades matriarcais criadas por esse processo, parece justo chamar esse caso de amor interespecífico de “a derrota histórica do sexo feminino” (TSING, 2015, p. 187).

Para ela, “o modelo idealizado de confinamento padronizado foi uma força poderosa por si mesma para manter as margens na marginalidade” (TSING, 2015, p. 187). Com o aumento das populações humanas, os agricultores tiveram que intensificar seus trabalhos, passando a cultivar um conjunto cada vez menor de plantas, favorecendo a monocultura.

## COZINHA E DIVISÃO SEXUAL DO TRABALHO: UM INDIGESTO DISCURSO MACHISTA

Qual a diferença entre “mulher na cozinha” e “homem na cozinha”? Essa questão poderia facilmente levantar uma longa discussão sobre diferenças de gênero, a divisão sexual do trabalho e a cultura, dentre outros. Em artigo intitulado *Flexionando o gênero: a subsunção do feminino no discurso moderno sobre o trabalho culinário*, o pesquisador da alimentação Carlos Alberto Dória (2012) propõe uma reflexão sobre: “onde passa a residir o ‘feminino’ quando o cozinhar se ‘desfeminiliza’, isto é, se projeta na sociedade como campo masculino” (DÓRIA, 2012, p. 253).

Desde os primórdios poderíamos falar em divisão sexual do trabalho, por meio da hipótese que as atividades de caça eram feitas pelos homens e as atividades de coleta basicamente pelas mulheres. Mas, quanto à divisão do trabalho no espaço da cozinha, o que poderíamos dizer? Ao discorrer sobre a inversão de gênero na moderna cozinha ocidental, Dória (2012) nos diz que:

A condução ideológica da culinária ocidental se torna plenamente masculina quando se recrutam cozinheiros para as cortes ou quando começam a se propagar os restaurantes nas grandes cidades. Mas mesmo antes disso, os principais livros de difusão da cultura culinária são de autoria masculina, antecipando a inversão de controle sobre a sedução: da sedução doméstica do “manter”, parte-se claramente para aquela do “conquistar”, que se exerce na esfera pública (DÓRIA, 2012, p. 259).

Ao citar o *Libro de cocina Rupherto de Nola*, de 1525, primeiro livro do gênero em castelhano, e o *L’Arte di ben cucinare, et instruire i men periti in questa lodevole professione*, de Bartolomeo Stefani (1662), Dória (2012) ressalta que “essa literatura masculina projeta a cozinha da nobiliarquia para fora dos castelos, e tirando do anonimato seus cozinheiros, apresenta-a como um verdadeiro ‘sistema’” (DÓRIA, 2012, p. 259).

A virada do séc. XVIII para o séc. XIX marca a presença de Antonin Carême, o primeiro sistematizador e difusor da cozinha francesa moderna. Com a colaboração da diplomacia napoleônica, a chamada “Alta Cozinha” francesa passa a ser um saber que pode viajar pela Europa e se difundir como signo de refinamento. Em contrapartida, a cozinha burguesa, de cunho doméstico, dirigida pelas mulheres, permanece estagnada na vida cotidiana (DÓRIA, 2012).

Assim, a propagação da “Alta Cozinha” masculiniza a história da gastronomia. Auguste Escoffier foi o primeiro *Chef* da Alta Cozinha francesa a desenvolver o ofício em restaurantes, clubes e hotéis, e não em casas de nobres como até então era a norma. Foi ele, ainda, que tornou a culinária numa atividade lucrativa, dando impulso à nascente indústria hoteleira. No final de sua carreira, escreveu em seu *Ma cuisine*, em 1934, orientações sobre o que as donas de casa francesas deveriam fazer em suas cozinhas. Porém,

Antes disso, Escoffier estava ocupado em definir um ofício do qual não participariam as mulheres e, por isso, devia se ocupar do ‘lugar’ da mulher

na sociedade, reforçando a ideia de que ela estava reservada a família, não a indústria hoteleira. Em síntese, não era por tradicionalmente ‘saber cozinhar’ que ela deveria alçar novos voos. A sua ocupação deveria ser a ‘nutrição’ dos homens (DÓRIA, 2012, p. 260).

Em outras palavras, o *Chef* Escoffier se preocupou em afastar as mulheres da cozinha, mais especificamente da “Alta Cozinha”, como demonstra Trubek (*apud* Dória 2012) ao citar o discurso do *Chef* em uma visita que ele fez aos Estados Unidos, em 1890:

Cozinhar é indubitavelmente uma arte superior, e um chef competente é tão artista em seu ramo de trabalho quanto um pintor ou escultor. [...] Nas tarefas domésticas é muito difícil encontrarmos um homem se igualando ou excedendo uma mulher; mas cozinhar transcende um mero afazer doméstico, trata-se, como eu disse antes, de uma arte superior. [...] O que acontece é que o homem é mais rigoroso no seu trabalho, e o rigor está na raiz de tudo o que é bom, como em tudo o mais. Um homem é mais atento sobre os vários detalhes que são necessários para produzir um prato verdadeiramente perfeito... [...] Uma das principais faltas de uma mulher é sua ausência de atenção aos menores detalhes - a quantidade exata de especiarias, o condimento mais adequado a cada prato; e essa é uma das principais razões pelas quais seus pratos parecem pálidos diante daqueles dos homens, que fazem os pratos mais adequados a cada ocasião. Para um chef, seu trabalho é uma eterna alegria, e ele inventa novos pratos com tanto orgulho e carinho quanto um modista ou um chapeleiro criam novos vestidos ou chapéus; ele estuda cuidadosamente cada detalhe insignificante de cada sabor em separado antes de enviar sua obra prima culinária para os seus clientes. Quando as mulheres aprenderem que nenhuma insignificância é demasiadamente pequena para ser desprezada, então iremos encontrá-las à frente das cozinhas dos clubs gourmets e dos hotéis; mas até então esses serão lugares nos quais, certamente, o homem reinará absoluto (TRUBEK *apud* DÓRIA, 2012, p. 261).

Interessou-nos aqui demonstrar que o citado discurso, de cunho machista, situa o papel da mulher nos afazeres domésticos, enquanto a atividade de cozinhar, como arte superior, cabe ao homem, considerado mais rigoroso, atento aos detalhes e capaz de produzir um prato perfeito. Assim, temos mais uma dicotomia: a cozinha doméstica feminina e a “Alta Cozinha” masculina.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

No decorrer deste artigo apresentamos o tema comida e a sua relação com a história, a cultura e a divisão social do trabalho. Dos *australopitecinos* ao gênero *Homo*, propomos uma discussão sobre mudanças de corpos e comportamentos humanos tendo como fio condutor a hipótese do consumo de carne e o seu cozimento como um fator considerável nesse processo.

Vimos que, por muito tempo, a tese do consumo de carne ou a hipótese do “homem caçador”, como também é chamada, foi aceita entre os antropólogos para explicar a mudança do *australopitecino* para o ser humano, porém parece-nos incompleta por não consi-

derar a atividade de coleta de alimentos realizada por mulheres que, também, contribuiu para a alimentação nos acampamentos ancestrais.

Driblando a dicotomia civilização e barbárie, partimos para o conceito de cultura, considerando que a preparação da comida implica numa mediação entre natureza e cultura. Chegamos no cultivo de cereais e a suas contribuições para a consolidação de arranjos sociais hierárquicos e o aparecimento do Estado. Ao falarmos sobre a origem da família, da propriedade privada e do Estado, destacamos um velho caso de amor entre as pessoas e os cereais, no qual os cereais “domesticaram” os humanos como poeticamente aponta Anna Tsing.

Por fim, falamos sobre a divisão sexual do trabalho no espaço da cozinha, chamamos atenção para um indigesto discurso machista do séc. XIX e XX que situava o homem na “Alta Cozinha” e mantinha a mulher na cozinha doméstica. Será que hoje, em pleno séc. XXI, poderíamos falar em equidade de gênero na gastronomia? Boa digestão!

## REFERÊNCIAS

- DÓRIA, C. A. **Flexionando o gênero**: a subsunção do feminino no discurso moderno sobre o trabalho culinário, pp. 251/271. Cadernos Pagu, n.º. 39, jul/dez, 2012. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/cpa/a/wh7k5v87bXJv6dKTr8R5dvr/abstract/?lang=pt>
- ROSSI, P. **Comer**: necessidade, desejo e obsessão. Tradução de Ivan Esperança Rocha. São Paulo: Unesp, 2014.
- TSING, A. **Margens indomáveis**: cogumelos como espécies companheiras. Tradução de Pedro Castelo Branco Silveira. Ilha, volume 17, número 01, p. 177/201, jan/jul 2015. Disponível em: <https://doi.org/10.5007/2175-8034.2015v17n1p177>.
- WRANGHAM, R. **Pegando fogo**: por que cozinhar nos tornou humanos. Tradução de Maria Luiza Borges. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editores, 2010.