

Afinal o lugar da mulher não é na cozinha

PATRICIA TEIXEIRA

É comum ouvir-se dizer que o lugar da mulher é na cozinha, mas a verdade é que existem muito poucas a serem reconhecidas nesta actividade, principalmente a ocuparem o lugar de 'chef'. A profissão possui grandes saídas profissionais, uma elevada possibilidade de progressão na carreira e salários acima da média. Contudo, as mulheres estão sub-representadas neste cargo. Assiste-se, por isso, a um grande paradoxo e o "Campeão das Províncias" foi à procura de respostas.

A pouca representatividade da mulher em cargos de chefia

Na maioria das profissões, os lugares mais elevados na hierarquia organizacional são ocupados por homens e a cozinha não foge à regra.

"O 'chef' remete logo para uma categoria hierarquicamente superior. Ora, tal como noutras funções, mesmo naquelas em que as mulheres estão sobre-representadas, os lugares de decisão e mais proeminentes, normalmente, são ocupados por homens", explicou Mónica Lopes, investigadora no Centro de Estudos Sociais e membro do Núcleo de Estudos sobre Políticas Sociais, Trabalho e Desigualdades (POSTRADE), na Universidade de Coimbra.

Para a investigadora, entre os factores que afastam as mulheres dos cargos de liderança pontuam os estereótipos associados ao comportamento e às atitudes femininas, como uma postura mais emocional e afectiva, vista como incompatível com determinados ambientes.

Uma profissão sexualizada

Em Portugal, Maria de Lourdes Modesto foi a pioneira do 'live cooking', tendo iniciado a sua carreira televisiva em 1958.

A partir dos anos 70 esperava-se que passasse a



Os programas televisivos sobre cozinha levam ao extremo a ideia de que ser 'chef' é um verdadeiro trabalho de resistência

haver mais mulheres 'chefs', por via da sua maior participação nas mais variadas actividades. Contudo, a década dos 90 provou o contrário.

Paralelamente ao aumento da participação das mulheres nas mais diversas áreas, a cozinha profissional foi ganhando algum prestígio, passando a estar debaixo dos holofotes.

Esta atenção da parte

qual esteve sempre colada à imagem da mulher", explicou a investigadora.

De acordo com Mónica Lopes, "era habitual as mulheres cozinharem na família e esta ideia foi sendo abandonada para dar lugar a outra de cozinha moderna, conceptual e molecular, que é muito caracterizada pela presença masculina".

A pouco e pouco, a profissão viu-se associada

“Temos ainda muitas razões para continuar a pugnar por uma igualdade que na prática ainda não existe em várias dimensões. Não existe no espaço doméstico, no espaço familiar e nem no profissional. Não faltam indicadores estatísticos a dar conta dessas desigualdades.”

Mónica Lopes, investigadora no Centro de Estudos Sociais e membro do Núcleo de Estudos sobre Políticas Sociais, Trabalho e Desigualdades

dos 'media' fez com que houvesse um fechamento cada vez maior da mulher à profissão, com o aparecimento dos chamados 'boys clubs' nos restaurantes, que se caracterizavam pela ideia do 'bad boy' (ainda hoje existem alguns ecos dessa época).

"Anthony Bourdain é o bom exemplo destes ícones que vinham desafiar o paradigma e revolucionar a cozinha. Foram sendo engrandecidos e insuflados pelos 'media' como uma espécie de iconoclastas, isto é, de grandes pensadores, que revolucionaram a forma tradicional de cozinhar, a

à virilidade e à força. A própria comida passou a ser sexualizada, o que agravou a possibilidade de a mulher aceder a estas funções – um exemplo bem presente deste fenómeno é Ljubomir Stanisic, 'chef' de cozinha natural da antiga Jugoslávia, actual Bósnia e Herzegovina, radicado em Portugal desde 1997.

"Isto cria uma cultura e passa a mensagem de que a cozinha profissional não é um lugar para as mulheres e essas dinâmicas acabam por se reproduzir numa espécie de ciclo vicioso. Quanto mais masculinizados ficam estes lugares,

maior é a probabilidade de as redes serem constituídas por outros homens", disse a investigadora.

"Cria-se a ideia de que para ser 'chef' é preciso ter resistência emocional, que as mulheres também têm, mas que se assume que não", frisou a investigadora, rematando que "muitas mulheres acabam por não resistir a esta cultura".

De acordo com Flávio Silva, 'chef' de cozinha e formador na Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra, de facto, as turmas dos cursos desta actividade são compostas maioritariamente por homens (70%). "Quando acabei o curso, em 2005/2006, havia já uma grande discrepância. Lembro-me que na minha turma tínhamos cerca de 20 homens e cinco mulheres", acrescentou, dizendo que ainda hoje, quando dá aulas, nota que a maior parte dos alunos são do sexo masculino, embora "cada vez mais haja uma maior valorização da mulher na cozinha profissional".

O 'chef' disse, ainda, que a televisão teve um grande impacto na propagação de alguns estereótipos. "Em 2004, quando se deu o 'boom' dos programas televisivos houve sempre uma grande valorização do homem nos concursos. Quantas vezes mulheres os ganharam?".

O difícil acesso ao crédito

Além das razões já mencionadas, o acesso ao financiamento para abrir negócios é mais difícil para as mulheres.

"Tradicionalmente, as mulheres têm maior dificuldade em aceder ao crédito e a serem levadas a sério neste tipo de investimentos [construção de cadeias de restaurantes]", afirmou Mónica Lopes.

A incompatibilidade com a profissão

O carácter que a profissão de 'chef' tem assumido é incompatível com aquilo que se espera da mulher na esfera social. "A intensidade que ela acaba por exigir, em termos de tempo e horário de trabalho, faz com que algumas mulheres acabem por sair desta carreira antes de atingir o lugar de 'chef'.

“A sociedade olha para a mulher como uma cozinheira de casa e, por isso, tem de provar muito mais do que um homem quando está numa unidade ou num restaurante.”

Flávio Silva, 'chef' de cozinha e formador na Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra

A profissão colide com uma vida familiar, o cuidado e as responsabilidades tradicionalmente atribuídas às mulheres", notou a investigadora.

A propósito deste assunto, um estudo sobre o papel

dos 'media' na reprodução de estereótipos entre homens e mulheres revelou que tendencialmente é atribuído crédito intelectual ao homem pela produção do prato, enquanto que as mulheres são elogiadas, sobretudo, por seguirem as tradições alimentares, fazendo-se a ligação ao espaço doméstico.

"Enquanto os homens são descritos como aqueles que alcançam o 'status', criando um império de restaurantes, lançando livros de receitas, fazendo diversas exposições nos 'media', as mulheres são muito mais constrangidas por estereótipos que são criados sobre elas. Acabam por ser descritas como aquelas que cozinham com o coração e que são motivadas pelo apego às pessoas e à boa alimentação e não como empreendedoras e profissionais que querem alcançar o sucesso na sua profissão", declarou Mónica Lopes.

Flávio Silva nota, também, que "ao nível da alta cozinha não há muitas mulheres 'chefs'", o que para ele também tem que ver com "a parte da família".

"Normalmente, a mulher tem tendência a querer ser mãe. As carreiras num hotel ou restaurante são por turnos, sendo esta uma profissão muito desgastante", declarou.

Para o 'chef', "os restaurantes e os hotéis fazem um bocado essa selecção [entre homens e mulheres]". "Na diferença salarial também. Se calhar se estiverem na mesma região uma mulher e um homem 'chefs', o homem é capaz de ganhar mais do que a mulher, não sei porquê, mas as coisas ainda estão um bocado assim", acrescentou.

"As mulheres demoram o dobro a chegar a um cargo de chefia. Já aconteceu estar a trabalhar com algumas, na mesma região, e estarmos a comparar os nossos salários e haver discrepâncias, quando a qualidade é a mesma", contou.