



O FEMINISMO ESTÁ NA MESA: A COZINHA AGROECOLÓGICA COMO ESPAÇO DE SUBVERSÃO AO PATRIARCADO

Gabriela Brito de Lima Silva¹; Tereza Cristina de Oliveira e Oliveira²

RESUMO

A cozinha é um espaço de cuidados, de contradições e de disputa patriarcal onde a comida de verdade é materializada. As mulheres têm sido submetidas a situações de opressão nesse espaço determinadas pelo patriarcado que estrutura a sociedade capitalista. Esses processos invisibilizam e se apropriam dos conhecimentos e da força de trabalho das mulheres, tanto em espaços privados - onde as tarefas de cuidados, essencializadas como femininas, são atribuídas às mulheres; quanto nos espaços públicos - onde o trabalho produtivo das mulheres é desvalorizado, inclusive no âmbito de movimentos pela comida de verdade. Esse ensaio reflexivo trata sobre essas questões relacionando-as aos campos de conhecimento da Agroecologia e da Gastronomia numa perspectiva feminista crítica, com vistas a avançar no debate a partir de uma ideia de Cozinha Agroecológica - espaço político, feminista e agroecológico onde a valorização não mercadológica das culturas alimentares e a emancipação das mulheres são elementos essenciais para “cozinhar” a transição (social) agroecológica e, por suposto, a comida de verdade.

Palavras- chave: cozinha; cuidados; feminismo; transição agroecológica.

¹ Professora do curso de Bacharelado em Gastronomia da UFBA; Doutoranda em Nutrição Humana (UNB), na linha Nutrição e Saúde - dos indivíduos às coletividades; Mestre em Alimentos, Nutrição e Saúde (UFBA), na linha de pesquisa Alimentação e Cultura. Bacharela em Gastronomia (UFBA). Dedicou-se aos estudos nas áreas de Gastronomia, alimentação, trabalho, cultura e relações de gênero. Email: gabii.bls20@gmail.com

² Professora do curso de Bacharelado em Gastronomia da UFBA. Doutoranda em Recursos Naturais e Gestão Sustentável, na linha de pesquisa Agroecologia, Soberania Alimentar e Bens Comuns (ISEC-UCO); Mestre em Saúde Coletiva, na linha de pesquisa Ciências Sociais em Saúde (FCM-UNICAMP); graduada em Nutrição (UNESP). Dedicou-se aos estudos nas áreas de Gastronomia, Agroecologia e Soberania Alimentar. Email: terezaolioli@gmail.com

INTRODUÇÃO

A cozinha é um espaço de cuidados imprescindível para a construção de sistemas alimentares saudáveis, sustentáveis e equitativos. É nela onde se materializa a comida de verdade – elemento essencial para a sustentação da vida, tanto para a alimentação e a nutrição dos corpos quanto para a reprodução e fortalecimento das culturas. Por outro lado, a cozinha também é um espaço de contradições, disputas de mercado e de reforço do patriarcado e do racismo estrutural que movem a sociedade capitalista.

A globalização da alimentação decorrente da hegemonia de sistemas agroalimentares industrializados implicou numa piora da qualidade da alimentação (PATEL, 2007). Aliado a redução da diversidade de alimentos e a destruição de culturas alimentares locais, a demanda pela força de trabalho das mulheres no mercado, e o marketing desleal da indústria de alimentos dirigido às mulheres (NESTLÉ, 2007) colaborou para a desestruturação da alimentação cotidiana e a perda de conhecimentos e habilidades culinárias (GRACIA ARNAIZ, 1996).

A manutenção da cozinha como espaço vivo e produtivo integra tarefas de cuidado - trabalho reprodutivo e não monetarizado no ambiente doméstico e tem sobrecarregado especialmente as mulheres, no campo e na cidade (SILIPRIANDI, 2012). Tal aspecto se expressa na produção em pequena escala e na comercialização agroecológica ou na aquisição de alimentos e/ou produção de alimentos para autoconsumo, desde a definição de cardápios saudáveis até o ato de cozinhar. Por outro lado, no espaço público onde algumas mulheres por opção ou por necessidade são remuneradas pelo ato de cozinhar, seu trabalho produtivo é pouco valorizado pelo mercado (BARBOSA, 2012). Seus conhecimentos culinários e seu trabalho reprodutivo são invisibilizados e apropriados por chefs de cozinhas, além de estarem submetidas constantemente a situações de assédio que as vulnerabiliza nas cozinhas profissionais.

Por tudo isso a luta pela efetivação do acesso a comida de verdade, entendida por nós como aquela que integra a alimentação saudável, sustentável e equitativa, requer uma reflexão sobre a importância da atividade culinária para romper com as relações de dependência, dominação e submissão que nos atravessa tanto na gestão da alimentação cotidiana, quanto na consolidação da cozinha como espaço de trabalho emancipador para mulheres.

Esse ensaio se organiza em três partes. Na primeira parte abordamos as opressões as quais estão sujeitas as mulheres nas cozinhas domésticas, relacionadas a invisibilidade do trabalho reprodutivo e a construção de gênero que lhes impõe as tarefas de cuidado como algo eminentemente feminino. Na segunda parte exploramos a invisibilidade das mulheres nos espaços públicos relacionados à elaboração de comidas, inclusive no âmbito de movimentos de

valorização de produtos da biodiversidade local e da produção de alimentos em pequena escala. Na terceira e última parte concluímos nosso ensaio com uma reflexão sobre o que consideramos como um horizonte desejável de Cozinha Agroecológica, no sentido de avançar nas reflexões sobre a centralidade da comida de verdade para a manutenção da vida e fortalecer a luta pela soberania alimentar e a construção de alternativas a ideologia machista.

REFERENCIAL TEÓRICO

1. AS MULHERES NAS COZINHAS DOMÉSTICAS

Diante da insustentabilidade dos sistemas agroalimentares hegemônicos e do patriarcado, não restam dúvidas sobre a importância do estabelecimento e da recuperação de formas de cozinhar e comer mais saudáveis e sustentáveis. No entanto, há que se refletir sobre de que maneira, em que condições e por meio de quem os alimentos, inclusive ecológicos e agroecológicos, serão transformados em comida. Deste modo, destaca-se que as mulheres têm sido as principais responsáveis pelos processos que garantem a produção, a elaboração e o consumo das refeições, exigindo determinados saberes e trabalho constante. Seja nos espaços rurais ou urbanos, o trabalho feminino se organiza em torno da sustentabilidade da vida, produzindo meios de assegurar o bem-estar dos seres humanos e condições suficientes para que vivam e desenvolvam suas tarefas diárias (CARRASCO, 2003). Nesse sentido, é por meio da cozinha doméstica e das mãos das mulheres que tem se construído conhecimentos, estratégias e atividades fundamentais para o desenvolvimento biológico, econômico, social e cultural das pessoas.

É através da divisão sexual do trabalho que se estabelecem os encargos femininos no lar e sua relação com a esfera reprodutiva em um contexto de responsabilização unilateral. Isto exposto, enfatiza-se a relação entre o trabalho feminino e as atividades que estão envolvidas na gestão da alimentação cotidiana: elaborar cardápios diários, planejar, comprar, acondicionar, armazenar, conservar, aproveitar sobras, cozinhar e servir (GRACIA ARNAIZ, 1996). Além disso, destaca-se a produção direta de alimentos no meio rural - nas hortas, nos quintais, na criação de animais, na elaboração de produtos artesanais e no envolvimento em questões de saúde, educação alimentar e promoção de hábitos saudáveis (SILIPRIANDI, 2015). É importante pontuar que tais relações se complexificam ainda mais em um contexto de pandemia de Covid-19, nos quais a necessidade de isolamento social e as adversidades econômicas tem produzido contextos de vulnerabilidade social e de intensificação do trabalho reprodutivo, sobretudo para as mulheres negras e mães (STANISCUASKI et al, 2020).

Silipriandi (2015) afirma que se espera que as mulheres deem conta da alimentação da família, no entanto não se questiona sob quais condições de tempo, esforço, infraestrutura e recursos isso ocorre e raramente têm-se discutido as implicações na vida das mulheres. O trabalho de cuidado com a alimentação faz parte de um invisível cotidiano, considerado uma dimensão monótona e banal da vida, despida de valor social. Dessa forma, a atividade culinária se situa no mais elementar do cotidiano, no nível mais necessário e, ao mesmo tempo, mais desprezado. (GRACIA ARNAIZ, 1996; CERTEAU; GIARD; MAYOL, 2019).

Certeau, Giard e Mayol (2019) observam que o trabalho culinário exige uma memória múltipla (sobre aprendizagem, gestos, consistências, sabores e gostos), uma inteligência programadora do tempo, receptividade sensorial e criatividade. Portanto, para Gracia Arnaiz (1996) considerar o trabalho feminino no âmbito doméstico como uma expressão puramente de amor é desconsiderar os gestos repetitivos e atos cotidianos estafantes de manutenção do lar, de esforço e de dedicação à alimentação diária de toda a família.

O Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) demonstrou em pesquisa do ano de 2018, que as mulheres trabalham cerca de 21,3 horas semanais nos afazeres domésticos e de cuidados, enquanto os homens trabalham 10,9 horas. Das sete atividades pesquisadas, cozinhar foi a tarefa que apresentou a maior diferença entre ambos, com a ocorrência de 95,5% para as mulheres e 60,8% para os homens (IBGE, 2019). Nesse sentido, Melo e Castilho (2009) apontam que quanto menor o nível de instrução e quanto mais vulnerável economicamente for a mulher, maior será o tempo de trabalho dedicado à produção das tarefas domésticas. As autoras relatam que mulheres agricultoras, trabalhadoras do comércio, prestadoras de serviço, funcionárias do lar sem carteira e mulheres sem remuneração são as pessoas que mais despendem tempo na realização do trabalho reprodutivo.

O cozinhar no cotidiano do espaço doméstico, como integrante do rol básico de cuidados, tem sido uma tarefa estritamente feminina ausente de remuneração, de férias e de descanso (MELO; CASTILHO, 2009) que se desenvolve em situações de precariedade laboral. É importante ressaltar que nem todas as mulheres se relacionam com a cozinha doméstica e assumem a responsabilidade pela alimentação da família do mesmo modo. No caso das mulheres de baixa renda, a situação se apresenta de maneira mais precária, pois condicionadas a dupla jornada de trabalho - muitas vezes cumprindo o mesmo trabalho reprodutivo na casa de outras mulheres e nas suas, raramente são auxiliadas por um membro da família. A dificuldade inicial para se pautar tais aspectos, mesmo no interior de movimentos sociais pela soberania alimentar, está relacionada a sua assimilação como algo exclusivo da esfera privada das famílias e que perpassa por relações afetivas e estruturais de cuidado.

A produção e o consumo sustentável dos alimentos, bem como a valorização da cozinha tradicional e da culinária saudável, comumente orientam as práticas alimentares e as pautas nos âmbitos de movimentos ecofeministas, agroecológicos e da ecogastronomia. Em muitos desses casos as mulheres são frequentemente remetidas como protagonistas nesses processos, como as principais responsáveis pela produção dos alimentos, pelo cuidado com a terra e as sementes e pela manutenção da cozinha tradicional e da saúde da família através da cozinha saudável.

De fato, as mulheres têm sido protagonistas desses processos e graças a elas temos meio caminho andado em direção a soberania alimentar dos povos e a segurança alimentar das pessoas (SILIPRIANDI, 2015; PIMBERT, 2009). No entanto, cabe questionar se as mulheres querem seguir ocupando esse lugar. A inserção das discussões sobre as cozinhas e o trabalho doméstico nas agendas da agroecologia, do feminismo e da Gastronomia é fundamental para se compreender as desigualdades e avançar na construção de opções alternativas que sejam condizentes com a justiça social.

A transição (social) agroecológica (CALLE et al, 2013) que almejamos inclui, além da construção de sistemas alimentares saudáveis, sustentáveis e equitativos, uma mudança de mentalidade no sentido de questionar e subverter a lógica patriarcal, racial e classista que mercantiliza a comida e responsabiliza unilateralmente as mulheres pela cozinha doméstica e pelo cuidado das famílias, para construir uma lógica mais inclusiva, colaborativa e justa. Entendemos a importância de se visibilizar o trabalho reprodutivo das mulheres e a sua participação na economia formal na perspectiva da economia feminista de ruptura - na perspectiva de Perez Orozco (2019), que parte de uma noção de sustentabilidade da vida com vistas a superar o discurso econômico androcêntrico excludente, aquele que não reconhece o valor econômico dos trabalhos de cuidado e que tem o mercado e não a vida como centro. Concordamos com a mesma autora ao considerar que sustentabilidade da vida não está centrada apenas na visibilização do trabalho reprodutivo das mulheres, mas questiona outras estruturas que incidem sobre a sua existência:

“[...] falamos de quem cozinha e de como se dá o reparto do tempo. E falamos também de como o metal dos talheres foram extraídos, transformados e exportados; de como a cadeia alimentar funciona para criar o que comemos; de onde provém a energia que cozinhamos. Queremos entender se o arroz está mais caro porque os capitais se refugiam em valores seguros agora que especular o mercado imobiliário está arriscado; e se o café que tomamos provém de grandes plantações que roubaram a terra integrante da pequena economia camponesa. Olhar a partir da sustentabilidade da vida implica em nos perguntar se no fim das contas toda essa engrenagem permitiu as pessoas que a conforma comer ou não, bem ou mal, com ou sem soberania alimentar, com tempo de qualidade para se sentar numa mesa, com companhia imposta ou escolhida (PÉREZ OROZCO, 2019, p.40. Tradução nossa).”

Não há dúvidas de que temas relacionados ao trabalho reprodutivo invisibilizado das mulheres podem servir como aglutinadores de mulheres para seu empoderamento, por exemplo o papel das mulheres como guardiãs de sementes (GRISA; SCHNEIDER, 2008), a produção de alimentos em quintais para autoconsumo (ALVES et al, 2018; GAZOLLA; SCHNEIDER, 2007) e a criação e preservação das receitas culinárias tradicionais, saudáveis e de “proveito”. No entanto, pleiteamos que essa visibilização e valorização não seja considerado um fim ensimesmado que acabe por essencializar o trabalho reprodutivo como algo eminentemente feminino e sagrado, e sim que seja considerado um meio para estabelecer e consolidar grupos de mulheres como sujeito político, tanto para subverter a lógica econômica patriarcal quanto para fortalecer as mulheres na micropolítica das relações no âmbito privado.

Na nossa perspectiva, entendemos que a manutenção das cozinhas vivas seja uma questão central para a garantia da transição (social) agroecológica. Sendo assim, é importante questionar: quem são as pessoas que estão nas cozinhas domésticas, seja no meio rural ou urbano, preparando a comida de verdade? Em que condições e quais os recursos que estas pessoas possuem para elaborá-la? Ao adquirir o repertório alimentar agroecológico nas cidades, quem cozinha? Quem pensa nos cardápios saudáveis no contexto familiar e no preparo de alimentos in natura? Como a sobrecarga de trabalho na cozinha do cotidiano afeta a vida das mulheres na sua relação com a agroecologia, com o feminismo e com a Gastronomia?

2. AS MULHERES NAS COZINHAS DOS ESPAÇOS PÚBLICOS

O deslocamento das práticas alimentares dos limites domésticos para o espaço público implica na alteração de certos hábitos previamente estruturados, hábitos que tinham na figura feminina no espaço doméstico uma certa centralidade. Desta maneira, as práticas alimentares têm sido ajustadas à disponibilidade de tempo, ao local de trabalho e à questões econômicas. É nesse contexto que o setor de alimentação fora de casa se desenvolve, criando diferentes categorias de estabelecimentos, serviços e modos de comer, influenciados diretamente pelas relações dispostas no modo de vida capitalista e globalizado (POULAIN, 2004).

No espaço de preparo da alimentação no contexto público, observa-se que os homens ganham um papel de destaque por estarem em atividades e ambientes considerados especializados. Com a incorporação do ato de cozinhar ao mercado de trabalho algumas atividades ganham mais evidência que outras, e é nesse sentido que a imagem do chef de cozinha e do cozinheiro profissional ganham notoriedade. Ou seja, enquanto a cozinha doméstica é um reduto do trabalho feminino cotidiano e relacionado a esfera de cuidados, o

trabalho masculino se situa em um contexto de profissionalização da cozinha e de espetacularização do ato de cozinhar (BARBOSA, 2012).

Apesar do destaque a figura masculina nos espaços públicos de alimentação, prevalece a presença das mulheres em práticas análogas às cozinhas domésticas. Collaço (2008) observa que quando encarregadas de uma cozinha profissional, não se atribui o mesmo prestígio às mulheres em relação aos homens e as funções que elas ocupam nas cozinhas são atividades consideradas de menor valor. São nas cozinhas coletivas, comunitárias, escolares, self-services e de elaboração de quentinhas e pratos feitos, que as atividades femininas são predominantes já que estas estão socioculturalmente associadas com as atividades de cuidado e com características próprias das refeições cotidianas (COLLAÇO, 2008).

Outra questão contraditória no âmbito público, é o fato de se invocar as cozinhas tradicionais como lugar de resistência identitária de grupos e culturas (POULAIN, 2004) desacompanhada da valorização e da visibilização das mulheres - responsáveis pela sua elaboração e manutenção através dos tempos. Geralmente o que se vê é a valorização e a atribuição de “marcas” simbólicas por chefes de cozinha a estilos de cozinha - como a cozinha de conforto, a cozinha afetiva e, inclusive, a ecogastronomia, onde, em muitos casos, profissionais que trabalham nessa perspectiva atribuem valor a receitas de suas mães e avós e a produtos da agrobiodiversidade local como estratégia de marketing pessoal.

Diante desta complexidade de relações e processos envolvidos nessas situações, destacamos a importância de se refletir sobre como o repertório alimentar agroecológico se situa neste contexto. As cozinhas dos espaços públicos e os serviços de alimentação fora do lar, se estabelecem sobre desigualdades de gênero e classe e no racismo. Dessa forma, considerando essa conjuntura e o contexto no qual há uma intensidade do comer e cozinhar fora de casa, o esforço para inserir os discursos e práticas agroecológicas e feministas nesses espaços se torna essencial.

Em contraposição ao contexto de intensa mudança de hábitos alimentares em um mundo industrializado, capitalista e globalizado observamos o aumento de movimentos, à exemplo da ecogastronomia, que propõe novos modelos de pensar e agir sobre estas transformações. A partir disso, o Movimento *Slow Food*, por exemplo, ressalta a importância dar ênfase às práticas culinárias e discursos de chefs de cozinha e cozinheiros contemporâneos engajados em contribuir para ações que promovam a ética, a sustentabilidade, a saúde e o prazer como base da alimentação (REJOWSKI; RUBIM, 2012). Observa-se também nesse movimento a inclusão de ações que dialogam com a agroecologia, seus conceitos, abordagens e práticas.

A Aliança de Cozinheiros Slow Food é uma rede de cozinheiros de todo o mundo que, inspirados na filosofia do *Slow Food*, se comprometem a proteger e promover a biodiversidade dos territórios e a impulsionar a diversidade alimentar, a cultura local e o uso de alimentos bons, limpos e justos. Observa-se nos princípios e nas ações da rede compromissos como o uso de matérias-primas locais provisionadas por pequenos produtores que preservam os conhecimentos locais e o respeito ao meio ambiente. Além disso, buscam valorizar as produções culinárias das regiões através de outros projetos para dar visibilidade aos produtores rurais e seu trabalho (SLOW FOOD BRASIL, 2021).

Apesar de toda essa movimentação e da potente presença de mulheres implicadas com o movimento agroecológico e com os movimentos pela gastronomia sustentável, observa-se uma dificuldade de enfatizar a importância de se discutir as desigualdades de gênero e o racismo, por exemplo, no bojo dos movimentos. Ao analisar os Grupos de Trabalho divulgados na página web do *Slow Food*, evidencia-se a escassez de discussões que tratem de forma crítica especificamente a vida das mulheres, das negras e das trabalhadoras no contexto do sistema político, econômico e ideológico atual. Ademais, no Manifesto e no Regulamento Internacional da Aliança de Cozinheiros do *Slow Food*, não se evidenciam questões como o empoderamento feminino, a redução da inequidades de gênero, o racismo e a luta por melhores condições de trabalho nos espaços de produção da comida de verdade, seja no campo ou na cidade, considerando que as mulheres são as mais afetadas pela precariedade laboral no campo e nas cozinhas profissionais. Por outro lado, observa-se um maior destaque às ações comerciais, ao relacionamento com os produtos e produtores e à gestão da rede.

Tal situação, aponta para um panorama complexo que tende a valorizar os produtos, por meio da sua aplicação nos estabelecimentos ou por meio de ações dos chefes e cozinheiros, e invisibiliza questões estruturais que incidem diretamente na vida de pessoas relacionadas a produção e preparo dos alimentos, sejam elas agricultoras, marisqueiras, pescadoras, cozinheiras profissionais e inclusive donas de casa, etc. Este panorama pode possibilitar práticas que por um lado geram recursos econômicos para as pequenas e pequenos produtoras e produtores, dando visibilidade aos seus produtos e melhores condições de vida, mas por outro pode não contribuir efetivamente para a superação das iniquidades e para a emancipação de grupos de mulheres socioculturalmente vulneráveis.

A partir disso, podemos refletir em outras questões que agora tangem as cozinhas no âmbito público: Como as desigualdades de gênero e o racismo se expressam nas cozinhas profissionais e como isto se relaciona com a agroecologia e com o feminismo? Qual a importância de se reconhecer quem produz a alimentação fora de casa neste contexto de

transformações e insustentabilidade? Quando há ênfase nos produtos e produtores por cozinheiros e chefes de cozinha pensa-se sobre as mulheres? Quando cozinheiros e cozinheiras do âmbito público se apoderam do discurso agroecológico e quando a agroecologia se apodera dessas cozinhas profissionalizadas a estrutura sociocultural sobre a qual elas se estabelecem são questionadas? Para produzir comida de verdade nos espaços públicos é necessário questionar as opressões de gênero e classe e o racismo?

Considerações finais: por uma Cozinha Agroecológica

A desestruturação dos sistemas agroalimentares sustentáveis tradicionais foi acompanhada da desestruturação das cozinhas domésticas. A cozinha, entendida como um espaço material e imaterial onde a comida de verdade é transformada e onde se manifestam aspectos políticos e socioculturais da sociedade (OLIVEIRA; SILVA, 2021) está impregnada de contradições. A padronização e a homogeneização dos alimentos ofertados pelo sistema agroalimentar hegemônico, impactou profundamente as formas de cozinhar e os tipos de relações estabelecidas nesses espaços. A cozinha doméstica, antes abastecida com alimentos amplamente diversificados, de produção e transformação locais com base no conhecimento culinário compartilhado entre gerações de mulheres, foram substituídos por alimentos padronizados industrializados que acabaram por homogeneizar as culturas alimentares e gerar uma falsa (e possivelmente intencional) sensação de liberação feminina.

A alimentação global, padronizada e homogeneizadora decorrente da industrialização dos sistemas alimentares é estruturada a partir de uma mentalidade ocidental delineada pelo antropocentrismo, pelo etnocentrismo e pelo androcentrismo (PEREZ NEIRA; SOLER MONTIEL, 2013). Manifestada nas cozinhas, a mentalidade ocidental reconhece como legítima exploração e a invisibilização do trabalho das mulheres e aceita dependência aos mercados hegemônicos para abastecimento alimentar a partir de uma visão utilitarista da natureza e de uma concepção biomédica-nutricional dos alimentos. Nesse modelo pouco importa a origem do alimento-nutriente e as implicações culturais, sociais, econômicas, ecológicas e feministas da sua produção, distribuição e consumo. Como são questões, em muitos casos não pautadas, podem ser consideradas como grande obstáculo para avançar na luta pela agroecologia.

A agroecologia, por sua vez, como uma multiplicidade de propostas políticas de transformação social em construção através de conhecimentos e práticas agrícolas, de comercialização e de consumo, com base em alimentos saudáveis, sustentáveis e culturalmente situados nos territórios também está atravessada por essas questões. Como afirmam Rocés,

Soler e Rivera (2021), vivemos em contradição pois, apesar do desejo de alcançar a soberania alimentar através da agroecologia feminista, o mundo capitalista e patriarcal nos impele a cozinhar o mais rápido possível, com produtos disponíveis nos locais mais próximos de nós, nem sempre tão justos e ecológicos.

Ainda que se avance a duras penas em questões relativas à produção e comercialização de alimentos de forma alternativa à hegemônica, falta uma longa caminhada para transformar nossa relação com a alimentação e entre as pessoas no sentido de produzir autonomia para todos e todas. A vida no campo e nas cidades orientadas pelo insustentável paradigma ocidental ainda está carregada de construções socioculturais machistas que em nada beneficiam e transformam as vidas das mulheres. Nos parabenizam pelas nossas conquistas e pela nossa “utilidade” imprescindível ao mundo, quando em muitos casos essas conquistas significaram a nossa subserviência ao patriarcado. Isso, no mínimo, não nos parece justo.

É necessário de fato considerar a centralidade da comida para alcançar a sustentabilidade da vida através de uma ética do cuidado que coloque “a vida ao centro” (ROCES, SOLER e RIVERA, 2021). A cozinha nesse sentido pode se configurar como espaço de construção e experiência de novas formas de nos relacionar com as pessoas, com territórios e com a comida, partindo de questões tão elementares quanto importantes como a divisão igualitária do trabalho reprodutivo, a negação a exploração do trabalho produtivo das mulheres e a real valorização das práticas e da memória coletiva destas, relacionadas a produção e a elaboração de comida de verdade.

Por tudo isso, na cozinha agroecológica que almejamos a comida de verdade apenas se materializa a partir da insubmissão ao sistema agroalimentar hegemônico e a divisão sexual do trabalho; da responsabilização de homens e mulheres pelo trabalho reprodutivo que sustenta a vida; da valorização não mercadológica das culturas alimentares regionais expressada no uso de alimentos produzidos segundo critérios agroecológicos e reconhecidos como fruto do esforço das mulheres. Essa cozinha pode estar no ambiente doméstico, socializada para gestão compartilhada entre homens e mulheres. Essa cozinha pode estar no espaço público dedicada especialmente à emancipação das mulheres, sem espaço para precariedade laboral e invisibilização das mesmas. Nessa cozinha a vida está ao centro, e cozinhar é um ato político, feminista e agroecológico.

REFERÊNCIAS:

- ALVES, Luciana Medeiros; ALVARENGA, Camila; CARDOSO, Elisabeth; CASTRO, Nayara; SAORI, Sheyla; TELLES, Liliam. **Caderneta agroecológica e os quintais: Sistematização da produção das mulheres rurais no Brasil**. Minas Gerais: Centro de Tecnologias Alternativas da Zona da Mata, 2018.
- BARBOSA, Livia (2012). Os donos e as donas da cozinha. In: FREITAS, Maria Ester de; DANTAS, Marcelo. **Diversidade Sexual e Trabalho**. São Paulo: Editora Cengage Learning.
- CALLE COLLADO, Angel; GALLAR HERNANDEZ, David.; CANDON, Jose. Agroecología política: la transición social hacia sistemas agroalimentarios sustentables. *Revista de Economía Crítica*, 16, 244-277, 2014.
- CARRASCO, Cristina. A sustentabilidade da vida humana: um assunto de mulheres? In: FARIA, Nalu; NOBRE, Miriam (Orgs.). **A produção do viver: ensaios de economia feminista**. São Paulo: Sempre Viva Organização Feminista, p. 11-49, 2003.
- CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano, Vol 2: Morar, Cozinhar**. Petrópolis: Editora Vozes, 12º Ed., 2019.
- COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Cozinha Doméstica e Cozinha Profissional: Do Discurso Às Práticas. **Caderno Espaço Feminino**, v. 19, n. 01, p. 143-171. Jan./Jul. 2008.
- GAZOLLA, Marcio; SCHNEIDER, Sergio. A produção da autonomia: “os papéis” do autoconsumo na reprodução social dos agricultores familiares. **Revista Estudos Sociedade e Agricultura**, Rio de Janeiro (UFRRJ), v. 15, p. 89-122, 2007
- GRACIA ARNÁIZ, Mabel. **Paradojas de la alimentación contemporánea**. Barcelona: Icaria, 1996.
- NESTLE, Marion. **Food Politics : How the Food Industry Influences Nutrition and Health**. Berkeley, Calif.; London :University of California Press, 2007.
- IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Mulheres dedicam quase o dobro do tempo dos homens em tarefas domésticas. **Agência de Notícias IBGE**, 26 de set. de 2019. Disponível em:<https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-noticias/2012-agencia-de-noticias/noticias/24267-mulheres-dedicam-quase-o-dobro-do-tempo-dos-homens-em-tarefas-domesticas>

PATEL, Raj. **Stuffed And Starved : the Hidden Battle for the World Food System**. Brooklyn, N.Y. :Melville House Pub., 2007.

PÉREZ OROZCO, Amaia. **Subversión feminista de la economía. Aportes para un debate sobre el conflicto capital-vida**. 4 ed. Madrid: Traficantes de Sueños, 2019. 336p.

MELO, Hildete Pereira de; CASTILHO, Marta. Trabalho reprodutivo no Brasil: quem faz? **Revista de Economia Contemporânea**, Rio de Janeiro, v. 13, n. 01, p. 135-158, 2009.

OLIVEIRA, Túlio Martins; SILVA, Gabriela Brito de Lima. O gosto pelo Regional: Contribuições da Gastronomia para os estudos sobre Cozinha Regional. **Ágora**,. 2021. v. 23, n. 1, p. 232-246.

PEREZ NEIRA, David. & SOLER MONTIEL, Marta. (2013). Agroecología y ecofeminismo para descolonizar y despatriarcalizar la alimentación globalizada. **Revista Internacional de Pensamiento Político** 2013. n. 8, p.95-113.

PIMBERT, Michel. Mulheres e soberania alimentar. In: **ASPTA– Agricultura Familiar e Agroecologia. Mulheres construindo a Agroecologia**. Rio de Janeiro: Revista Agriculturas: experiências em agroecologia. 2009. n.4, v.6, p.41-45.

POULAIN, Jean Pierre. **Sociologias da Alimentação**. Tradução: PROENÇA, R.P.C.; RIAL, C.S.; CONTE, J. Florianópolis: Editora UFSC, 2004. 211p.

REJOWSKI, Mirian; RUBIM, Rebeca Elster. Ecogastronomia-A busca pela ética e o prazer na alimentação e sua influência na relação homem x natureza. **IX Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo, Universidade Anhembi Morumbi-São Paulo**, 2012.

SILIPRANDI, Emma. A alimentação como um tema político das mulheres. **Ariús**, Campina Grande, v. 18, n.1, p. 143-158, jan./jun. 2012.

SILIPRANDI, Emma. **Mulheres e Agroecologia: transformando o campo, as florestas e as pessoas**. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 2015.

SLOW FOOD. Slow Food Brasil, 2021. Disponível em: <https://slowfoodbrasil.org/>

STANISCUASKI, Fernanda. et al., Impact of Covid-19 on academic mothers. **Science** **368**, 724–724, 2020.