



RATATOUILLE: como funciona uma cozinha

Kamila Guimarães SCHNEIDER¹
Natan Schmitz KREMER²

Resumo

Propomos o estudo sobre as mulheres como profissionais de restaurantes. Para tanto, utilizamos a análise fílmica, entendendo que a imagem, em diversas formas, surge como forma de representação de uma visão de mundo e de representação de comportamentos localizados em tempo/espaço – e que influenciam esses padrões, mesmo que de forma não homogênea (VIEIRA, 2010). Assim, escolhemos para a análise o filme *Ratatouille*, que tem como cenário principal a cozinha de um restaurante em que, rodeada por homens, uma mulher é funcionária. Assim, buscamos observar frases e ações que demarquem a divisão do trabalho em uma ótica de gênero historicamente marcada (SCOTT, 1990; 1994; 1999) e a diferença no reconhecimento do trabalho.

Palavras-chave: Gênero. Trabalho. *Ratatouille*.

INTRODUÇÃO

Nos discursos produzidos pelo senso comum, historicamente a cozinha enquanto espaço doméstico é marcado de forma singular de predominância feminina. É vista como um espaço que marca *o saber feminino*³ e coloca em cheque a capacidade de *ser mulher*, enquanto um espaço que marca declaradamente o papel social atribuído ao gênero. Quando uma mulher cozinha bem ela *já pode casar*. Quando não, entretanto, *não o pode*.

¹ Mestra em Antropologia Social pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). Graduada em Ciências Sociais pela Universidade Estadual do Oeste do Paraná (UNIOESTE). Atualmente residente de sociologia em saúde coletiva com ênfase vigilância em saúde pela Escola de Saúde Pública do Rio Grande do Sul (ESP/RS). Contato: kamilaschneider@uol.com.br

² Graduando em Ciências Sociais pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), em período sanduíche na Universidad de la Republica (UdelaR, Uruguay). Contato: natan_kremer@hotmail.com

³ A utilização do itálico tem por objetivo a ênfase no que é apresentado.

Mas ao sairmos do ambiente doméstico e irmos para a vida gastronômica pública (FLANDRIN; MONTANARI, 1996), este espaço é historicamente marcado como um ambiente criado por e destinado a homens. Logo, a cozinha aparece enquanto um terreno de hegemonia masculina feita por seus pares.

Propomos, então, neste ensaio, uma análise das relações de gênero e trabalho envolvendo mulheres nas cozinhas de restaurantes, a partir de uma interpretação do filme *Ratatouille* – filme produzido em 2007, pelo diretor Brad Bird, em parceria com Walt Disney Pictures, Pixar Animation Studios e Buena Vista Pictures, contendo 111 minutos de duração.

Pensamos na relevância da análise fílmica por concordamos com Vanoye e Goliot-Lété (2012, p. 50-51), quando propõe que:

Um filme é o produto cultural inscrito em um determinado contexto socio-histórico. Embora o cinema usufrua de relativa autonomia como arte (com relação aos outros produtos culturais como a televisão ou a imprensa), os filmes não podem ser isolados dos outros setores de atividade da sociedade que os produz (quer se trate da economia, quer da política, das ciências e das técnicas, quer é claro, das outras artes).

GÊNERO E HISTORICIDADE

A partir das contribuições teóricas de Joan Scott (1990; 1999), percebemos que as noções de gênero são construídas dentro de contextos históricos e em intersecção com outros marcadores sociais das diferenças, como as questões de classe e de raça. Dá-se, ainda, em um processo de reciprocidade entre homens e mulheres, onde a construção de um se dá pelo outro. Apoiados na Escola Culturalista, de Margareth Mead e Ruth Benedict, alunas de Boas, podemos pensar que é o desvio que dá a norma (MEAD, 2000), ou seja, por exemplo, a criação de uma idéia de irracionalidade sobre as mulheres está ligada à distinção atribuída a uma idéia de racionalidade supostamente pertencente aos homens.

Retornando a Scott, em suas palavras gênero é “um elemento constitutivo de relações sociais fundadas sobre as diferenças percebidas entre os sexos, e o gênero é um primeiro modo de dar significado às relações de poder” (SCOTT, 1990, p. 14). Assim, a autora propõe que, ao estudar-se pela ótica de gênero, não nos deparamos apenas com uma nova história das mulheres, mas sim com uma nova concepção de história.

Deste modo, a contribuição que uma análise feminista de gênero, segundo a autora, se dá da seguinte maneira:

Examinar gênero concretamente, contextualmente e de considerá-lo um fenômeno histórico, produzido, reproduzido e transformado em diferentes situações ao longo do tempo. Esta é ao mesmo tempo uma postura familiar e nova de pensar sobre a história. Pois questiona a confiabilidade de termos que foram tomados como auto-evidentes, historicizando-os. A história não é mais a respeito do que aconteceu a homens e mulheres e como eles reagiram a isso, mas sim a respeito de como os significados subjetivos e coletivos de homens e mulheres, como categorias de identidades foram construídos (SCOTT, 1994, p. 19).

A TRAMA

No enredo do filme, deparamo-nos com a história de um rato chamado Remy, exímio cozinheiro, que tem como inspirador de seus pratos o Chef Auguste Gusteau, proprietário de um restaurante cinco estrelas na capital francesa, para a qual muda-se o ratinho Remy após um desastre na fazenda em que mora.

Lá chegando, encontra Alfredo Linguini, que não possui aptidões gastronômicas. Nota-se por sua cozinha que se encontra abandonada cheia de resquícios de comidas congeladas e enlatadas, com pouquíssimos itens na geladeira, o que o leva a fazer parte de um arenal de comidas rápidas, indicativo do momento em que vive, marcado pela recente perda da figura materna, única pessoa que dedicou-se a sua criação.

Alfredo Linguini começa a trabalhar na limpeza do restaurante de Gusteau, que encontra-se em decadência após a morte do Chef. Linguini assume o posto de cozinheiro após derrubar uma sopa e, com o auxílio de Remy, a refaz de forma espetacular; assim, Remy torna-se o chef operando na cabeça de Linguini: o ratinho controla os movimentos por meio de empulsos corporais gerados pelas puxadas no cabelo do colega.

O restaurante reergue-se com o apoio de Colette, Remy e Alfredo, sendo que o último descobre ser filho de Gusteau e herda o restaurante. Com o novo proprietário, converte-se em prato principal do cardápio o Ratatouille. Contudo, em decorrência de inspeções da vigilância sanitária, o restaurante é fechado, acarretando na criação de um novo restaurante, com nome Bistrot *La Ratatouille*.

Embora seja um novo espaço, sua constituição segue dominada por homens. Os recepcionistas, gerente, dono, *sommelier*⁴, e interno a cozinha, como os cozinheiros e suas múltiplas divisões internas – o Chef, Sous Chef, *Soucier*, Chef de Partie e Demi Chef de Partie, *Commis*, *Plongeur* – e garçons, mediadores do interno e externo, são representados no filme de forma hegemonicamente masculina, o que nos permite apontar para a relação já exposta na qual a comida feita por mulheres é vinculada a comida do lar; e se o objetivo, na época, era *sair para comer*, a comida não poderia ser *caseira*, logo deveria haver um *especialista* que a produzisse.

COLETTE E SUA CENTRALIDADE PERIFÉRICA

É em meio a este ambiente masculino que podemos ver a única funcionária mulher, Colette. Em sua primeira aparição, encontra-se dissolvida em meio a pratos, gritos e chefes de cozinha. Suas vestimentas não diferem dos trajés dos demais cozinheiros, e não usa nada em sua cabeça, o que determina um posto inferior.

Sendo a funcionária que primeiro chega ao restaurante, para preparar seu *mise en place*⁵ e organizá-lo, mostra como não trabalha apenas em seu horário, precisando compensar sua posição e tendo que demonstrar mais trabalho do que seus colegas de emprego.

Seus movimentos, ao realizar as atividades de corte e preparo, são ágeis e precisos – movimentos estes que se assemelham muito mais a uma atividade de agilidade como marcenaria ou metalúrgica, do que de arte e trabalhos manuais como tecelagem ou cerâmica. Por ela ser a personagem que mais aparece preparando pratos quentes e mexendo com o fogão, remetemo-nos ao proposto por Lévi-Strauss (1979) em seus estudos sobre o assado, buscando assim a questão da produção feminina do alimento, apesar de seus movimentos e ações serem mais próximas a uma atividade historicamente marcada como masculina. Diante disto podemos analisar que apesar da personagem estar em um ambiente ‘masculinizado’, as ações de trabalho que lhe são atribuídas ainda estão pautadas em uma determinação social do gênero feminino. Colette acaba sendo uma

⁴Sommelier= especialista em bebidas; Chef = Cria os pratos, administra e organiza da cozinha; Sous Chef = O responsável da cozinha quando o chef não está presente; Soucier = Encarrega-se de fazer e testar molho; Chef de Partie e Demi Chef de Partie = Fazer o trabalho de uma parte do Menu; Commis = auxiliar de cozinha e Plongeur = atividades básicas, como lavar pratos.

⁵ Termo usado para designar a organização da mesa de preparos, é nesta organização que se pica os ingredientes, deixa as facas e utensílios organizados para uso.

personagem que, por meio de sua profissão e sua prática técnica, ao mesmo tempo em que desconstrói as representações machistas e determinantes de gênero, reforça as mesmas.

No ambiente externo ao restaurante, Colette se mostra uma mulher de aventura, possuindo uma moto esportiva que corresponde a ideia de velocidade⁶ por aventurar-se em uma moto. Seu modo de falar torna-se agressivo e imponente, sem criar muitas brechas para estipular um diálogo. Isto se mostra como elemento de interação e de se fazer entender já que está em um espaço tido como masculino e quer deixar claro sua posição. Para tanto, dirige-se a eles de modo a ser compreendida usando os termos e formas linguísticas próprias dos homens que trabalham na cozinha. A afirmação supracitada pode ser vista na seguinte ordem dada por Colette a Linguini ao ensiná-lo a realizar técnicas corporais específicas da cozinha:

Até parece que vomitou nas suas mangas. Mantenha as mãos e braços perto do corpo. Assim. Viu? Sempre solte a sua posição. Movimentos rápidos. Objetos afiados, metal quente, braços recolhidos. Vai minimizar cortes e queimadura e manterá suas mangas limpas. A marca de um bom chef é o avental sujo e as mangas limpas (Colette se dirigindo a Linguini em 44:56 minutos).

Sua interação com os demais personagens começa pelo funcionamento da cozinha, onde em um primeiro momento e à primeira vista, cada qual está realizando sua função como máquinas interagindo mecanicamente com os demais, relação observada por Carmen Rial (1995) em sua etnografia ao trabalhar em um fast-food francês. Sua interação mais direta com um personagem se dá no momento que prova a sopa que Linguini faz, com o apoio de Remy em sua cabeça. Neste momento, conversa com o Chef, pedindo para que não demita o colega. Seu posicionamento de enfrentamento é impressionante, embora acabe por ser a responsável em supervisionar Linguini, que foi encarregado de realizar novamente a sopa. Ao descobrir tal situação, um diálogo explicita sua postura de uma mulher em seu contexto, mediante a um cargo que é controlado por homens, tendo como reação ao trabalho designado e a dependência que criou com o independente Linguini.

[Linguini] - Bem. Ouça só quero que saiba o quanto estou honrado de estar estudando com...

[Colette] - Não. Ouça você. [Fala colocando uma faca na manga do uniforme dele]. Só quero que saiba com quem está lidando. [Apontando uma faca para o rosto de Linguini enquanto o mesmo se vê preso pela manga em decorrência da outra faca] Quantas mulheres você vê aqui?

[Linguini] - Bem eu...

[Colette] - Apenas eu. Sabe por quê? [Colocando a segunda faca em outra parte da manga, mostra destreza]

⁶ Como evidencia esta campanha do governo federal equatoriano: <http://www.youtube.com/watch?v=NTxUWQ2IE6s> (visualizado em 30 de outubro de 2014)

[Linguini] - Bem eu...

[Colette] - Porque a gastronomia tem uma hierarquia antiquada apoiada em regras feitas por velhos e estúpidos. Regras elaboradas para impossibilitar que mulheres entrem nesse mundo. [Colette se vira para apontar este tal mundo e Linguini tenta se soltar, ao notar que Colette novamente retoma o olhar para ele para imediatamente e faz cara de atenção e de sensível ao que escuta]. Ainda assim, estou aqui. Como isso aconteceu?

[Linguini] - [Dando uma risadinha] Porque, bem, porque você...

[Colette] - [Pondo uma terceira faca e ainda mais irritada] Porque sou a cozinheira mais durona daqui. Me esforcei muito para chegar até aqui e não vou arriscar tudo por um lixeiro que deu sorte. Entendeu? [Se dirigindo com o rosto irritado bem próximo a ele, fazendo com que concordasse de força coercitiva. Colette tira as 3 facas da manga de Linguini fazendo-o cair no chão, saindo rumo aos seus afazeres] (Dialogo travado entre 40:52 até 41:33 minutos de filme)

Após esta conversa, nota-se o fato de sua irritação por tomar para si agora outro cargo dentro da cozinha, adquirindo também a função de tutora. No momento que está ensinando a ele sobre como portar-se, ainda fazendo do ensinamento algo coercitivo e impositivo em que o sujeito que está recebendo os comandos está preso a um poder superior dominador, como as demais instituições totais que Goffman (1974) já havia notado. Ainda mantendo esta postura ao notar que Linguini está preparando as coisas de forma desorganizada, pronuncia a seguinte frase:

Acha que cozinhar é bonitinho, como a mamãe na cozinha. Mamãe nunca teve que enfrentar os pedidos chegando ao mesmo tempo, com pratos diferentes e complicados e tempos diferente de cozimento variados, mas que tem que chegar a mesa exatamente na mesma hora, quentes e perfeitos. (pronunciada aos 44:22 minutos do filme).

Fala isso picando os mantimentos em alta velocidade e com extrema precisão, deixando inclusive Remy, que controla os movimentos de Linguini pelos cabelos, com uma expressão de medo e tensão. Ao pronunciar estas palavras, Colette acaba por definir o papel da mulher em um contexto familiar como o sujeito encarregado dos afazeres domésticos e, mais especificamente, da cozinha, propagando o pensamento de que, no âmbito doméstico, a cozinha é um espaço delimitado a mulher, enquanto que, no ambiente público e na cozinha industrial, o terreno é dedicado a agilidade e destreza, em que o tempo e a rapidez se mostram importantes, que não se trata de um espaço de emoções.

No decorrer do processo de ensinamento de Linguini, Colette começa a amenizar sua forma de falar e se relacionar com este, devido ao seu entendimento e atenção as explicações. Na cena seguinte, ajuda-o a descascar ervilhas: agora, passa mais a ensiná-lo de forma a fazê-lo entender e aprender, assumindo um papel de professora na cozinha e não mais uma policial que vigia e pune os atos desatentos, relapsos e indesejados, mesmo que, para Bourdieu e Passeron (1975), siga tendo um papel de extrema coerção, pois demonstra uma posição de quem *sabe*

imposta sobre uma posição de quem *deve aprender*. Sempre acompanhando os seus passos e não o deixando só, Colette, no fim, demonstra o papel atribuído histórico e socialmente as mulheres, o papel de professora.

Agora que Linguini aprendeu os passos e técnicas, Colette ajuda-o a preparar moela de vitela. Contudo Remy, dando a impressão que é Linguini, prepara um prato novo, mesmo contra a vontade de Colette, que se vê posta em segundo plano, já que era para os dois prepararem juntos a receita já escolhida. A cada minuto, mostra-se como Colette segue as regras do jogo de uma cozinha viciada em poder de homens, na hegemonia de suas masculinidades (GROSSI, 2004).

Após ter adaptado a receita original, Linguini acaba ganhando o paladar dos clientes, o que faz com que seus feitos chamem a atenção do proprietário do bistrô. Assim, a reação de Colette ganha maior pessoalidade, pondo suas emoções a mostra, falando que o via diferente dos demais. Entretanto, sente-se traída e usada para um fim que era subir na hierarquia gastronômica por meio de seus conhecimentos. Por conta de sua reação, Linguini resolve explicar a Colette sobre Remy, mas o ratinho Remy não permite, fazendo com que Linguini beije-a. Colette deixa cair o spray de pimenta que carrega na bolsa, que expressa simbolicamente a fragilidade construída sobre a feminilidade, por trás da forte mulher que tem habilidades na cozinha.

Após o beijo, Colette começa a deixar de ser uma igual, tanto profissionalmente (que aliás já não era, pelo fato de ter sido sua mentora, mas, inversamente, pelo fato de ser mulher) quanto pessoalmente, passando a ser vista de forma mais sexy, aparecendo imagens dela com padrões e comportamentos tidos como *mais femininos*.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao buscar contextualizar nas questões de gênero e no campo da gastronomia, pode-se dizer que mesmo dentro de um padrão pré-determinado por um poder hegemônico e controlador, certos elementos de feminilidade e distinção começam a surgir no correr do desenvolvimento do filme. No primeiro momento ela se mostra extremamente entrelaçada a um poder dominador e ela se adapta dentro dele, contudo no fim acaba aparecendo detalhes que a posicionam como agente dentro de um processo de construção e poder, aceitando algumas situações e resistindo a outras.

No caso das mulheres cozinheiras, Papaveiro (2008) nos induz a acreditar que este foi um dos primeiros locais em que mulheres inseriram-se como profissionais, o que se dá por ser considerado um posto onde mulheres possuiriam a técnica e a práticas oriundas do espaço doméstico, em especial por sua relação com o açúcar. Entretanto, como já aponta Levi-Strauss (1979), há uma distinção entre o cru *masculino* e o cozido *feminino*, ou conforme aponta Collaço (2008), as mulheres ocupam cargos em restaurantes *mais caseiros* ou com buffet por quilo e em cantinas de escola, o que nos remete a ideia de uma refeição com pratos cotidianos, ou ao bordão *tempero de mãe*. Quando a especialização e a complexidade se instauram, as performances que criam a cozinha mudam e a cena é tomada por uma mudança de protagonistas, agora homens.

Colette torna-se uma representação dessa luta de poderes, de gênero, no espaço profissional, sendo uma personagem que se marca em um terreno tido como masculino, interagindo com ele e ao mesmo tempo marcando e reapropriando elementos que antes não teriam a condição de serem, por ela, vivenciados.

FICHA TÉCNICA

Ratatouille. Estados Unidos, 2007, 111min. Dirigido por Brad Bird, Jan Pinkava.

REFERÊNCIAS

BOURDIEU, Pierre; PASSERON, Jean-Claude. *A reprodução: Elementos para uma teoria do sistema de ensino*. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1975.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Cozinha doméstica e cozinha profissional: do discurso às práticas. IN: *Caderno Espaço Feminino*. v.19, n.1, pp. 143-171, jan/jul. 2008.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *Histoire de l'alimentation*. Paris, Fayard, 1996.

FREYRE, Gilberto. *Casa-grande & Senzala*. Rio de Janeiro: Record, 1994.

GALVÃO, Walnice Nogueira. *A Donzela-Guerreira: um estudo de gênero*. São Paulo: Editora Senac, 1997.

GOFFMAN, Erving. *Manicômios, prisões e conventos*. São Paulo: Ed. Perspectiva, 1974.

GROSSI, Miriam Pillar. Masculinidades: uma revisão teórica. *Antropologia em Primeira Mão*, PPGAS, UFSC. Florianópolis, p. 4-37, 2004.

LÉVI-STRAUSS, Claude. "O triângulo culinário". IN: SIMONIS, Y. *Introdução ao estruturalismo: Claude Lévi-Strauss ou "a paixão do incesto"*. Lisboa: Moraes, 1979.

MEAD, Margareth. *Sexo e Temperamento*. São Paulo: Perspectiva, 4ª Ed, 2000.

PAPAVERO, Claude. Mulheres, açúcar e comidas no Brasil seiscentista. *Caderno Espaço Feminino*. v.19, n.1, pp.59-88, jan/jul. 2008.

PROST, Antoine. Fronteiras e espaços do privado. PROST, Antoine; VINCENT, Gérard. (org.). *História da vida privada*, 5: Da Primeira Guerra a nossos dias. São Paulo: Companhia das Letras, pp. 13-154, 2009.

RIAL, Carmen. Os fast-foods: uma homogeneidade contestável na globalização cultural. *Antropologia em Primeira Mão*, PPGAS/UFSC, pp. 1-37, 1995.

SCOTT, Joan Wallach. Preface a gender and politics of history. *Cadernos Pagu*, nº. 3, Campinas/SP, pp. 11-27, 1994.

SCOTT, Joan Wallach. Gênero: uma categoria útil de análise histórica. *Educação e Realidade*, v. 16, nº 2, pp. 71-99, 1990.

SCOTT, Joan Wallach. Experiência. In SILVA, Alcione Leite; LAGO, Mara Coelho de Silva; RAMOS, Tânia Regina Oliveira. *Falas de Gênero: Teorias, análises, leituras*. Florianópolis: Editora Mulheres, pp. 21-55, 1999.

VANOYE, Francis; GOLIOT-LÉTÉ, Anne. *Ensaio sobre análise filmica*. 7ª Ed. Campinas – SP: Papyrus, 2012.

VIEIRA, Alexandre Sardá. *Sessão das Moças: História, Cinema, Educação* (Florianópolis: 1943-1962). Tese: Programa de Pós-Graduação em História, UFSC, 2010.

Recebido em: 03 de abr. 2016.

Aceito em: 29 de nov. 2016.