

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA

Práticas culinárias de mães residentes em Cruzeiro do
Sul/Acre: uma abordagem qualitativa e feminista

Mayara Sanay da Silva Oliveira

Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em
Nutrição em Saúde Pública para obtenção do título de
Doutora em Ciências.

Área de concentração: Nutrição em Saúde Pública

Orientadora: Profa. Dra. Fernanda Baeza Scagliusi

Coorientadora: Profa. Dra. Priscila de Moraes Sato

SÃO PAULO

2021

Práticas culinárias de mães residentes em Cruzeiro do Sul/Acre: uma abordagem qualitativa e feminista

Mayara Sanay da Silva Oliveira

Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em nutrição em Saúde Pública da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo para obtenção do título de Doutora em Ciências.

Área de concentração: Nutrição em Saúde Pública

Orientadora: Profa. Dra. Fernanda Baeza Scagliusi

Coorientadora: Profa. Dra. Priscila de Moraes Sato

Versão Original

SÃO PAULO

2021

Dedico esta tese a minha família, Maria das Graças, Andressa Karla, José Ubirajara e Bruno Sardinha, que me incentivaram, acompanharam e apoiaram durante todo o doutorado.

“Certamente Deus criou as mulheres para um melhor fim, que para trabalhar em vão toda sua vida.” — Nísia Floresta em “Direitos das Mulheres e Injustiça dos Homens”, 1832.

"Nunca se esqueça de que basta uma crise política, econômica ou religiosa para que os direitos das mulheres sejam questionados. Esses direitos não são permanentes. Você terá de manter-se vigilante durante toda a sua vida." — Simone de Beauvoir

Oliveira MSS. Práticas culinárias de mães residentes em Cruzeiro do Sul/Acre: uma abordagem qualitativa e feminista [tese]. São Paulo: Faculdade de Saúde Pública da USP; 2021.

Resumo

Introdução: as mulheres brasileiras são as principais responsáveis pelas práticas e as habilidades culinárias domésticas necessárias para obter, preparar e oferecer os alimentos à família. Estudos sugerem que os problemas de saúde das mulheres podem ser agravados pela sobrecarga de atividades dentro e fora do domicílio. **Objetivo:** investigar as dinâmicas de gêneros relacionadas às práticas culinárias domésticas, ao aprender e ensinar as habilidades culinárias e aos arranjos de divisões dos trabalhos culinários domésticos das mães vivendo em Cruzeiro do Sul – Estado do Acre – Amazônia Ocidental Brasileira. **Métodos:** desenvolveu-se um programa de pesquisa qualitativo de fundamentação interpretativa feminista no contexto do seguimento de dois anos do “Estudo MINA-Brasil: saúde e nutrição materno-infantil em Cruzeiro do Sul, Acre”. Produziu-se os dados a partir de entrevistas em profundidade com 16 mulheres, autorreferidas cisgêneros, com idades entre 18 e 41 anos, que cozinhavam em casa no mínimo uma vez ao dia e que eram mãe de, ao menos, uma criança com 2 anos de idade. Também, entrevistou-se 5 homens, autorrelatados cisgêneros e cônjuges dessas mulheres. Analisou-se os dados a partir da análise de conteúdo, assim se identificou as unidades de significâncias regulares, expressivas e significativas presentes nas entrevistas. Interpretou-se os dados a partir das teorias: do sistema linguístico culinário apresentada pelo antropólogo Claude Lévi-Strauss, das práticas sociais da alimentação proposta pelo sociólogo Alan Warde, da performatividade de gênero segundo a filósofa Judith Butler, e do fazer gênero de acordo com a socióloga e do sociólogo Candace West e Don Zimmerman. **Resultados:** As mulheres desenvolveram suas habilidades culinárias em diferentes momentos da vida. Na infância, elas foram ensinadas por figuras maternas e aprenderam habilidades culinárias necessárias para preparar a comida tradicional de seus locais de origem, a “comida da mata”. Na idade adulta, foram ensinadas por suas empregadoras a desenvolveram habilidades culinárias necessárias para o trabalho remunerado doméstico, expresso através do cozinhar a “comida da cidade”. Notoriamente, essas mulheres, também, foram ensinadas por seus maridos a cozinhar alimentos que atendessem aos gostos e aos padrões alimentares deles. Diferentemente, essas mulheres ensinavam às crianças habilidades culinárias para desenvolver sua autonomia alimentar, não sobrecarregar outras mulheres e promover a divisão igualitária do trabalho culinário doméstico. Apesar disso, a maioria das entrevistadas realizavam, em suas casas, atividades culinárias rotineiras, não discricionárias, com maior consumo de tempo e focadas para seus familiares. Enquanto seus cônjuges realizavam poucas (ou nenhuma) atividades culinárias domésticas, sendo a maioria destas dedicadas ao autocuidado ou ao lazer. Esse arranjo ficou, especialmente, evidente durante o processo de transição para a maternidade, pois quando não tinham crianças, as entrevistadas mencionaram realizar práticas culinárias atendendo suas demandas pessoais e horários do trabalho extradomiciliar. A partir do nascimento das crianças, as mulheres modificaram suas práticas culinárias se apropriando das ideias hegemônicas do que é ser mãe, desenvolvendo atividades culinárias focadas no cuidado dos membros da família. Nesse sentido, viu-se que as mulheres negociavam os elementos de suas práticas culinárias domésticas considerando a disponibilidade financeira individual e da família, a disponibilidade de tempo, as normas socioculturais de gênero, e as aspirações e desejos pessoais. **Conclusão:** denota-se que as práticas culinárias domésticas são elementos importantes para a construção e afirmação das identidades das mulheres da Amazônia

ocidental brasileira. Assim, vemos que a culinária doméstica, no momento que é praticada, produz ou aciona um conjunto de efeitos de gênero que faz com que os indivíduos possam ter suas identidades femininas ou masculinas reconhecidas. Por fim, sugere-se que os resultados aqui apresentados possam contribuir para a compreensão da complexidade do processo sociocultural de gênero relacionado ao desenvolver, ensinar, compartilhar e desempenhar as habilidades e as práticas culinárias domésticas em comunidades ou membros de grupos socioculturais específicos, especialmente aqueles que vivem nos centros urbanos da Amazônia ocidental brasileira.

Descritores: Mulheres; Culinária; Construção Social do Gênero; Divisão do Trabalho baseado no Gênero; Feminismo; Pesquisa Qualitativa.

Oliveira MSS. Culinary practices of mothers living in Cruzeiro do Sul/Acre: a qualitative and feminist approach [thesis]. São Paulo: USP School of Public Health; 2021.

ABSTRACT

Introduction: Brazilian women are primarily responsible for the domestic culinary practices and skills necessary to obtain, prepare, and serve meals to their families. Women's health problems can be aggravated by the overload of activities inside and outside the home. **Objective:** to investigate the genders' dynamics related to domestic culinary practices, learning and teaching domestic culinary skills, and the division's arrangements of domestic culinary work of mothers living in Cruzeiro do Sul – State of Acre – Brazilian Western Amazon. **Methods:** it is a qualitative research program with a feminist interpretive approach. 19 in-depth interviews were developed in the context of the two-year follow-up of the “MINA-Brazil Study: maternal and child health and nutrition in Cruzeiro do Sul, Acre”. 16 respondents were women, self-reported cisgenders, aged between 18 and 41 years old, who cooked at home at least once a day, and who were the mother of at least one 2-year-old child. Another 5 were men, self-reported cisgenders, and husbands of these women. Data were analyzed from content analysis, identifying the regular, expressive and meaningful significance units collected through the interviews. The data was interpreted from the theories of the culinary linguistic system presented by the anthropologist Claude Lévi-Strauss, the social practices of eating proposed by the sociologist Alan Warde, gender performance according to the philosopher Judith Butler, and doing gender according to sociologists Candace West and Don Zimmerman. **Results:** women developed their culinary skills at different times in life. In childhood, they were taught by maternal figures and learned the culinary skills to prepare traditional food from their places of origin, the “Comida da Mata”. As adults, they were taught by employers to develop the culinary skills to meet the domestic works' demands, as a housemaid, expressed through cooking “Comida da Cidade”. Notoriously, husbands taught their wives to cook food that met their tastes and eating patterns. Contrasting this, women taught their children culinary skills to develop food autonomy, not overburden other women, and promote an equal division of domestic culinary work. Despite this, most women interviewees do routine, non-discretionary, time-consuming, and family-driven domestic culinary activities. While their husbands achieved few (or none) domestic cooking activities, mainly dedicated to self-care or leisure. This arrangement was especially evident during the transition to motherhood. When women did not have children, they mentioned carrying out culinary practices meeting their demands and working hours outside the home. After the birth of children, women modified their culinary practices, appropriating the hegemonic ideas of what it means to be a mother, developing culinary activities focused on caring for their relatives. In this way, it was seen that women negotiated the elements of their domestic culinary practices considering the individual and family financial availability, the time availability, the socio-cultural gender's norms, and the personal aspirations and desires. **Conclusion:** domestic culinary practices are critical elements for the construction and affirmation of the identities of women in the Brazilian Western Amazon. Because domestic culinary practices could produce or trigger a set of gender effects that make it possible for individuals to have their female or male identities expressed, recognized, and reaffirmed. Finally, the results presented here may contribute to the understanding of the complexity of the gender socio-cultural process related to developing, teaching, sharing, and acting domestic cooking skills and practices of individuals or communities living in urban areas.

Descriptors: Cooking; Women; Gender Roles; Feminism; Qualitative Research; Brazil.

AGRADECIMENTOS

Esta tese é fruto da colaboração de muitas pessoas que, de uma ou outra maneira, contribuíram para dar diversos sentidos ao meu processo de doutoramento e tornar essa tese possível. Pensando nessas pessoas, dedico algumas páginas para expressar minha gratidão.

À minha família por ter me incentivado, me apoiado, me amparado e me amado. Essa conquista é nossa!

Às minhas interlocutoras, as mulheres de Cruzeiro do Sul/Acre, que disponibilizaram seu tempo, abriram suas casas e me permitiram conhecer um pouco mais de suas vidas.

À Profa. Dra. Fernanda Baeza Scagliusi, fico muito feliz que nossos caminhos se cruzaram, você fez reascender a chama acadêmica e acreditar que posso ser uma professora que pode fazer a diferença. Muito obrigada por acreditar no meu potencial, por seus ensinamentos e por toda a parceria. Certamente, você é mais que uma orientadora.

À Profa. Dra. Priscila de Moraes Sato por ter sido uma coorientadora atenciosa, cuidadosa e criteriosa em todo o processo. Para além da coorientação, você foi uma amiga que ajudou a tornar o processo de doutoramento leve e me ensinou muito sobre São Paulo e suas nuances.

Ao Prof. Dr. Ramiro Fernandez Unsain, homem provocador, bem-humorado e que nunca hesitou em colocar novos desafios para mim. Eu tive a sorte grande em te conhecer nesse processo, de poder conviver e aprender com você, certamente, você foi fundamental para a conformação dessa tese.

À Profa. Dra. Marly Augusto Cardoso por ter me acolhido no estudo MINA-Brasil, por acreditar na minha pesquisa e por me ensinar a ser uma pesquisadora cuidadosa e criteriosa.

A minha mãe, Maria das Graças Oliveira, mulher forte e perseverante que dedicou dias de trabalho para formar suas filhas. Em suas palavras encontrei força para continuar nos momentos mais difíceis, teus abraços me aconchegaram e acalmaram minha alma inquieta sempre que precisei, e acima de tudo por acreditar que um dia poderei ser a professora que tanto desejo.

A minha querida irmã, Andressa Karla Oliveira, uma mulher grandiosa, divertida e muito humana. Obrigada por toda sua preocupação, cuidado, pelos conselhos e pelas aventuras que vivemos juntas.

Ao meu carinhoso pai, Manoel Leomberg Oliveira (in memoriam), seus desejos de continuar os estudos acadêmicos vivem em mim, através de uma educação amorosa e paciente que proporcionou o interesse pelos estudos e a autoconfiança para ir cada vez mais longe, nunca me esquecendo das minhas origens e princípios.

Ao meu Padrasto, José Ubirajara Alves, por paciência, por todos os conselhos paternos, pelas palavras de esperança, por nunca me deixar desistir, pelas lições de humanidade que carregarei pela vida e por ter me acolhido como filha.

Ao meu companheiro, Bruno Fernandes Sardinha, por todo seu amor, cuidado, atenção e paciência. Você foi minha fortaleza, dividiu comigo esse momento importante, sempre me fazendo acreditar que tudo ia dar certo. Te amo!

Aos meus amigos Nathalie Dantes e Igor Ucella, em vocês pude compartilhar muitos momentos de alegrias, de desabafos e de descoberta. Você foram amor e força em todos os momentos, além de contribuírem para São Paulo parecer um pouco mais familiar. Obrigada por serem tão imensos em felicidade.

Às amigas Natalia Nunes, Fernanda Sabatini e Mariana Dimitrov, vocês trouxeram mais energia e alegria para os meus dias. Encontrei em vocês companheiras,

muito obrigada por discutirem e revisarem essa tese, mas também por compartilharem comigo risadas, conversas, viagens, cafés, lipsyncs e danças animadas.

Aos amigos, Caio Pereira, Rodrigo Cotrim, Luiz Aburad e César Vicente, por compartilharem discussões sobre saúde pública, nutrição e gênero.

À Profa. Dra. Bárbara H. Lourenço que me acolheu desde o primeiro momento nessa instituição e sempre forneceu importantes conselhos sobre a pesquisa e o magistério.

Às minhas eternas professoras Célia Márcia, Vera Lucia Xavier Pinto e Michelle Medeiros, mulheres inspiradoras aos caminhos da docência, que me ensinaram outras formas de ver a Nutrição.

À Profa. Dra. Carmen Simone Grilo Diniz, por ter acompanhado essa pesquisa desde sua concepção, contribuindo para a melhoria deste trabalho.

À Profa. Dra. Márcia Thereza Couto, por ter contribuído para o aprimoramento deste trabalho, por me ensinar mais sobre antropologia e pesquisa qualitativa e por mostrar a paixão em ensinar e pesquisa que ficam visíveis para quem tem à sorte de cursar suas disciplinas.

À Profa. Dra. Lígia Amparo, pela parceria que construímos desde a época do mestrado. Por sua leitura cuidadora, crítica e provocadora sobre esta tese, com certeza seus apontamentos foram fundamentais para o aperfeiçoamento deste trabalho.

FONTES DE FINANCIAMENTO

O presente estudo integra um conjunto de pesquisas epidemiológicas sobre condições de saúde e nutrição materno-infantil em Cruzeiro do Sul, Acre, Amazônia Ocidental Brasileira: **Materno-Infantil no Acre (MINA-Brasil)**, coordenado por pesquisadores da Universidade de São Paulo (USP) em colaboração com a Universidade Federal do Acre (UFAC) e a *Harvard T. H. Chan School of Public Health* (HSPH). O estudo MINA-Brasil obteve o auxílio do Programa Ciência Sem Fronteiras, Chamada nº 71/2013 do Conselho Nacional de Desenvolvimento Tecnológico (CNPq), o Estudo

MINA-Brasil foi contemplado com auxílio à pesquisa e uma Bolsa Pesquisador Visitante Especial (PVE) para a Profa. Dra. Márcia Caldas de Castro da HSPH (processo CNPq n° 407255/2013-3). Em 2015, recursos adicionais foram concedidos pela Fundação Maria Cecília Souto Vidigal e na Chamada PPSUS 001/2015 FAPAC – Programa Pesquisa para o SUS: Gestão Compartilhada em Saúde FAPAC/SESACRE/PPSUS MS/CNPq e, em 2017, pela Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo na modalidade de auxílio temático à pesquisa (processo FAPESP n° 2017/00270-6), coordenado pela profa. Dra. Marly Augusto Cardoso. Esta tese recebeu bolsa de doutorado (processo CNPq/CAPES n° 88882.330823/2019-01).

Membros da Coordenação *MINA-Brazil Study Working Group*

Profa. Dra. Marly A. Cardoso (coordenadora), Profa. Dra. Alcía Matijasevich Manitto, Profa. Dra. Bárbara H. Lourenço, Profa. Dra. Maíra B. Malta, Dr. Paulo A. R. Neves (Universidade de São Paulo), Profa. Msc. Ana Alice de Araújo Damasceno, Prof. Dr. Bruno Pereira da Silva e Prof. Dr. Rodrigo Medeiros de Souza (Universidade Federal do Acre – UFAC, *Campus Floresta*) e Profa. Dra. Márcia C. Castro (*Department of Global Health and Population, Harvard T. H. Chan School of Public Health*).

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO	16
1. INTRODUÇÃO	36
2. OBJETIVOS DA PESQUISA	41
2.1. OBJETIVO GERAL	41
2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS	42
3. REFERENCIAIS TEÓRICOS DA PESQUISA	42
3.1. CLAUDE LÉVI-STRAUSS: SISTEMA LINGÜÍSTICO E SIMBÓLICO CULINÁRIO	43
3.2. ALAN WARDE: PRÁTICAS SOCIAIS RELACIONADAS À ALIMENTAÇÃO ..	48
3.3. JUDITH BUTLER: PERFORMATIVIDADE DE GÊNERO	52
3.4. CANDACE WEST E DON ZIMMERMAN: TEORIA DO FAZENDO GÊNERO ..	59
3.5. DAS POSIÇÕES DIFERENTES EPISTEMOLÓGICAS DOS REFERENCIAIS TEORICOS DA PESQUISA.	62
3.5.1. Estruturalismo	62
3.5.2. Pós-estruturalismo	70
3.5.3. Como essas diferentes perspectivas estão aplicadas nesta tese?	73
4. CAUSUÍSTICA E MÉTODOS	75
4.1. DESENHO DO ESTUDO	75
4.2. CARACTERIZAÇÃO DO LOCAL E DA POPULAÇÃO DO ESTUDO	77
4.2.1. Determinação da amostra	80
4.3. MÉTODOS DE PRODUÇÃO DOS DADOS.....	82
4.4. MÉTODOS DE ANÁLISE DOS DADOS	84
4.5. ASPECTOS ÉTICOS DA PESQUISA	87
5. RESULTADOS E DISCUSSÃO	88
5.1. “IT’S WOMEN’S OBLIGATION”: CONSTITUTIVE ELEMENTS OF GENDERED DOMESTIC COOKING PRACTICES PERFORMED BY WOMEN FROM WESTN BRAZILIAN AMAZON	88
5.2. “SHE KEEPS DOING THE COOKING” GENDERED ORGANIZATION OF DOMESTIC CULINARY LABOR AMONG MARRIED OR COHABITING INDIVIDUALS FROM WESTERN BRAZILIAN AMAZON.....	121
5.3. “BECAUSE I SAW MY MOTHER COOKING”: SOCIOCULTURAL PROCESS OF LEARNING AND TEACHING DOMESTIC CULINARY SKILLS OF THE WESTERN BRAZILIAN AMAZONIAN WOMEN	167
5.4. MULHERES COMEM, MÃES COZINHAM: UMA APROXIMAÇÃO DA CONSTRUÇÃO DA MATERNIDADE E DAS PRÁTICAS CULINÁRIAS DOMÉSTICAS NA AMAZÔNIA OCIDENTAL BRASILEIRA	202
6. CONSIDERAÇÕES FINAIS	240
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	248
ANEXOS	261

ANEXO 1: SÍNTESE DOS DADOS DAS PARTICIPANTES.....	261
ANEXO 2: PARECER DO COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA.....	264
ANEXO 3: ROTEIRO DE ENTREVISTA SEMI-ESTRUTURADO PARA AS MÃES....	268
ANEXO 4: ROTEIRO DE ENTREVISTAS SEMI-ESTRUTURADO PARA OS CÔNJUGES	275

Lista de Quadros

Quadro 1. Características socioeconômicas e demográficas de dezesseis (16) mulheres residentes na zona urbana de Cruzeiro do Sul, Acre, Brasil (artigo “It’s Women’s Obligation”).	116
Quadro 2. Elementos da prática culinária realizada por estudo mulheres amazônicas (artigo “It’s Women’s Obligation”).	118
Quadro 3. Características dos participante (artigo "It's Women's Obligation").	120
Quadro 4. Características dos participantes (artigo "She Keeps Doing The Cooking").	161
Quadro 5. Características socioeconômicas e demográficas de quatorze (14) mulheres casadas ou residentes com seus companheiros na zona urbana de Cruzeiro do Sul, Acre, Brasil. (artigo "She Keeps Doing The Cooking").	162
Quadro 6. Esquema de codificação para entrevistas em profundidade (artigo "She Keeps Doing The Cooking").	166
Quadro 7. Características socioeconômicas e demográficas das mulheres amazônicas (n = 16) (Tabela 1 do artigo "Because I Saw my Mother Cooking").	197
Quadro 8. Esquema de codificação para entrevistas em profundidade (artigo "Because I Saw my Mother Cooking").	201
Quadro 9. Características socioeconômicas e demográficas das mulheres amazônicas (n = 16) (artigo "mulheres comem, mães cozinham").	234
Quadro 10. Esquema de codificação para entrevistas em profundidades (artigo "mulheres comem, mães cozinham").	237
Quadro 11. Elementos das práticas culinárias performadas durante o processo de transição para a maternidade (artigo "mulheres comem, mães cozinham").	239

Lista de Figura

FIGURA 1. TRIÂNGULO CULINÁRIO DE CLAUDE LÉVI-STRAUSS	45
FIGURA 2. O TRIÂNGULO DE ELEMENTOS DA PRÁTICA E SUAS MANIFESTAÇÕES COMO FEITOS E DITOS NA CULINÁRIA.	52
FIGURA 3. LOCALIZAÇÃO GEOGRÁFICA DO MUNICÍPIO DE CRUZEIRO DO SUL, ACRE, BRASIL.....	80
FIGURA 4. LOCALIZAÇÃO DA MESORREGIÃO DO VALE DO JURUÁ, NO ACRE, BRASIL.80	
FIGURA 5. MODELO TEÓRICO-INTERPRETATIVO	241

Lista de Abreviaturas

Abreviaturas em português

AC — Acre

CEP — Comitê de Ética em Pesquisa

CFN — Conselho Federal de Nutrição

DCNT — Doenças Crônicas Não Transmissíveis

EAN — Educação Alimentar e Nutrição

FAO — Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura

FAPESP — Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo

FBS — Fernanda Baeza Scagliusi

IBGE — Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

IDH — Índice de Desenvolvimento Humano

MSSO — Mayara Sanay da Silva Oliveira

OMS — Organização Mundial da Saúde

PBF — Programa Bolsa Família

PMS — Priscila de Moraes Sato

PNAD-C — Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Continuada

PNAN — Política Nacional de Alimentação e Nutrição

POF — Pesquisa Nacional de Orçamentos Familiares

Estudo MINA-Brasil — Estudo Nutrição e Saúde Materna-Infantil no Acre.

SUS — Sistema Único de Saúde

TCC — Trabalho de Conclusão de Curso

TCLE — Termo de Consentimento Livre e Esclarecido

USP — Universidade de São Paulo

Vigitel — sistema de vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico

Abreviaturas em inglês

ADB — Asian Development Bank

BFP — Bolsa Família Program

FAO — Food and Agriculture Organization of the United Nations

HDI — Human Development Index

MINA-Brazil Study — Study of Maternal and Child Health and Nutrition in Acre

NCDs — Noncommunicable diseases

UPFs — Ultra-processed foods

WHO — World of Health Organization

APRESENTAÇÃO

É certo que a vida não explica a obra, mas certo também que elas se comunicam. A verdade é que esta obra a ser feita exige esta vida (MERLEAU-PONTY, 2004, p 141)

Merleau-Ponty¹, na frase supracitada, alude que as diversas circunstâncias da vida (como as relações sociais, a solidão, a convivência, a doença, o corpo, a geografia, o clima, entre outros) podem ser interpretadas como exigências para realização das obras (sejam elas músicas, quadros, teses, etc.). Nesse sentido, a vida e a obra formam uma “única aventura” que produz impulsos, pensamentos, motivações, influências e possibilidades para desenvolvimento do pensamento e da ação dos indivíduos. Nesse sentido, considero que o sentido de uma obra pode ser melhor compreendida através da identificação que alguns aspectos ou momentos da vida do/a autor/a.

De maneira semelhante a Merleau-Ponty, alguns dos grandes nomes da pesquisa científica qualitativa — dentre os quais podemos citar Maria Cecília Minayo, Michael Patton e Janice Morse — sugerem que nem a teoria, nem a prática, da pesquisa qualitativa são isentas de incursões subjetivas dos/as pesquisadores/as e que, por isso, o/a investigador/a deve expor seus pressupostos, como observador/a, que importam para o objeto da pesquisa. De certo, isso pode soar estranho para algumas pessoas acostumadas a reconhecer a autonomia de uma obra e a considerar válida apenas aquilo que a própria obra oferece (OLIVEIRA; FALABRETTI, 2018). Contudo, considero que a pesquisa está envolta em um processo de reflexão crítica sobre teoria, prática e (re)construção permanente do objeto da pesquisa, bem como da identidade pessoal e profissional da investigadora. Assim, a pesquisadora, enquanto ser dotado de subjetividade, se relaciona com o mundo que se apresenta a sua frente, que irá fazer parte da sua vida (previamente e no momento da pesquisa), deixando marcas e provocando (queira ou não) reflexões,

¹ Maurice Merleau-Ponty foi um filósofo fenomenólogo francês que realizou, entre outras coisas, um estudo da percepção. Ele concebeu que o "corpo próprio" não é apenas um objeto potencial de estudo para a ciência, mas também é uma condição permanente da experiência dos indivíduos, que é constituinte da abertura perceptiva para o mundo e seu investimento.

conhecimentos, aprendizados, entre outros elementos (PINTO, 2015). Assim, de maneira semelhantes a PINTO (2015), compreendo a pesquisa como o processo de “fazer falar os mundos”, especialmente a pesquisa qualitativa que, com a observação, a entrevista, e o diálogo expõe valores, concepções, e modos de intervir na realidade. Além disso, o encontro entre pessoas, por mais breve que seja, é da ordem das experiências vividas pela investigadora e seus interlocutores.

Inspirada nas ideias de relação vidas-subjetividades-obras, eu introduzo minha tese de doutorado, desenvolvida no contexto do Programa de Pós-Graduação em Nutrição em Saúde Pública da Universidade de São Paulo nos anos de 2017 a 2021. Nesse período, eu pude ser orientada pela professora doutora Fernanda Baeza Scagliusi e a professora doutora Priscila de Moraes Sato. Situo esta tese como um produto desenvolvido por mim em meu processo de formação docente e de pesquisadora na área de alimentação, cultura e saúde pública. Nesse sentido, não a destituo dos caminhos percorridos durante a pesquisa que subsidiou essa tese, pois a existência (ou melhor, a vida e o viver) constitui um elemento imprescindível para qualquer pesquisa científica e formação profissional. Nesse sentido, peço licença aos/às leitores/as para aqui colocar parte da minha história de vida, numa tentativa de aproximá-lo/a das minhas vivências no percurso formativo e, também, para dar um tom mais pessoal e significativo ao manuscrito apresentado.

DOS PERCURSOS PARA O TEMA DA PESQUISA

Ressalto que este manuscrito é resultado de um projeto de pesquisa homônimo, *Práticas Culinárias de Mães Residentes em Cruzeiro do Sul – Acre: uma abordagem qualitativa e feminista*. Embora a datação institucional do início desse projeto seja janeiro de 2017, certamente diversos acontecimentos da minha vida convergiram para o seu surgimento, desenvolvimento e consolidação. Assim, início este trabalho voltando um pouco, ao momento em que cursava a graduação de nutrição na Universidade Federal do Rio Grande do Norte. Mais especificamente, no semestre 2011.2, em que havia iniciado

o desenvolvimento do seu trabalho de conclusão de curso (TCC) com orientação da professora doutora Michelle Cristine de Medeiros Jacob (nutricionista e doutora em Ciências Sociais). O trabalho tinha como temática a educação alimentar e nutricional, com ênfase nas implicações da utilização da pirâmide alimentar como instrumento para promoção de alimentação adequada e saudável para as crianças escolares do Núcleo de Educação da Infância da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (NEI-CAp/UFRN).

Esse trabalho apresentou como resultado a importância das imagens como ferramenta pedagógica para as práticas de educação alimentar e nutricional na promoção da alimentação saudável nas escolas, mostrando-as como um elemento problematizador das questões de alimentação e nutrição, que promove reflexões em busca da (re)significação da alimentação, da quebra de paradigmas, e da mudança de conduta e do desenvolvimento da autonomia alimentar. Contudo, o recurso imagético da pirâmide alimentar apresenta limitações para práticas voltadas para a crianças, em virtude da transmissão de conhecimentos puramente científico-nutricionais (dos grupos alimentares, das porções adequadas de alimentos e dos nutrientes contidos nos alimentos). Além disso, os discursos argumentativos de sua organização desconsideram a visão de mundo das pessoas que são seu público-alvo. Assim, sugerimos neste trabalho que os conteúdos das diretrizes alimentares e nutricionais sejam adaptados em imagens elaborados para cada faixa-etária e que leve em consideração a polifonia alimentar, o desenvolvimento das crianças e o momento específico da infância (DA SILVA OLIVEIRA; PEREIRA; MORAIS, 2019).

Nesse sentido, os aprendizados e conhecimentos produzidos no TCC, juntamente com aqueles desenvolvidos ao longo do curso de graduação, auxiliaram-me a identificar a alimentação enquanto um fato social total, ou seja, uma atividade com implicações em toda sociedade e repercussão nos valores, nas normas culturais e nas

estruturas sociais que transcendem o indivíduo e podem exercer controle social (DURKHEIM, 2014). Nesse sentido, eu me desenvolvia como uma nutricionista que se apresentava preocupada em como, em conjunto com o indivíduo, poderia pensar e (re)construir uma perspectiva de alimentação saudável de acordo com os contextos de vida das pessoas, assim como das possibilidades do entorno para o desenvolvimento de práticas alimentares e de estilo de vida saudável. Desse modo, eu estava, especialmente, movida pelas seguintes questões: (a) quais eram as melhores estratégias para construir e difundir, em conjunto com os indivíduos, conhecimentos e informações sobre alimentação, nutrição e estilo de vida saudável? (b) quais eram os impactos dos guias alimentares nas práticas alimentares e nos estilos de vida dos indivíduos? (c) como os indivíduos compreendiam as informações contidas nos guias alimentares? e (d) como os indivíduos compreendiam ou (re)significavam as diretrizes alimentares e nutricionais de acordo com seus contextos de vida e as possibilidades do ambiente em seu entorno?

Após a conclusão do curso de graduação, eu ingressei como professora substituta da Universidade Federal do Rio Grande do Norte, campus Natal/RN, no semestre 2013.2 (edital nº 020/2013-PROGESP). Neste mesmo semestre, lecionei as disciplinas de: (NUT0015) Gestão e Políticas de Alimentação, Nutrição e Saúde; (NUT0087) Bioética e Cidadania; (NUT0049) Antropometria e Composição Corporal II; e exercício (NUT0210) e acompanhamento (NUT0209) do estágio em nutrição e saúde coletiva I. Essa experiência consolidou meus interesses na docência, colocando-me em movimentação para encontrar um programa de pós-graduação em que pudesse desenvolver uma pesquisa na área de ciências sociais aplicadas à nutrição.

Eu fui aconselhada a cursar o mestrado em um programa na área de nutrição, pois isso daria maiores possibilidades de atuar na carreira docente deste curso. Dentro de um programa nesta área, procurei professoras que desenvolvam pesquisa que envolvam a aplicação das ciências humanas e sociais na nutrição. Logo, me interessei pelo programa

de pós-graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde da Universidade Federal da Bahia, em que orientavam as professoras doutoras Lígia Amparo da Silva Santos e a Maria do Carmo Soares de Freitas. Essas duas professoras são expoentes em pesquisas sociais e humanas em alimentação e nutrição: a Profa. Dra. Lígia Amparo é uma das referências em educação alimentar e nutricional e a Profa. Dra. Maria do Carmo Feitas em ambiente e segurança alimentar. Com esse interesse, entrei em contato com a Profa. Ligia Amparo para conhecer mais sobre seu trabalho e saber se estava disponível para receber estudantes em 2014.

Em conjunto com a Profa. Lígia Amparo (nutricionista, educadora física e doutora em Ciências Sociais), desenvolvi uma pesquisa de mestrado — intitulada “*Guias Alimentares para a População Brasileira: um estudo a partir dos aspectos socioculturais da alimentação na promoção da alimentação saudável*” — cujo objetivo era compreender como a primeira e a segunda edição dos guias alimentares para a população brasileira abordavam os aspectos socioculturais da alimentação humana para promover a alimentação adequada e saudável. Essa pesquisa foi desenvolvida no contexto da linha de pesquisa de alimentação, nutrição e cultura. Nesse projeto de pesquisa, pude dar continuidade à temática que havia iniciado em seu TCC, ou seja, a utilização dos guias alimentares brasileiros para a promoção da alimentação adequada e saudável. Nesse sentido, a pesquisa do mestrado girou ao redor de dois eixos principais que, tomados em conjunto, tiveram como objeto refletir a respeito do papel dos guias alimentares para divulgar aos profissionais da saúde e ao público geral as diretrizes alimentares oficiais e promover práticas alimentares saudáveis.

A primeira etapa deste estudo foi compreender as modificações de discurso que aconteceram no processo de atualização da segunda edição do guia alimentar para a população brasileira. Para realizar este processo, utilizei como referência a concepção de MICHEL FOUCAUL (1968, 2019) sobre formação discursiva e discurso. Para

FOUCAULT (1968, 2019), a formação discursiva compreende um conjunto de enunciados que não se reduzem a objetos linguísticos, tal como as proposições, atos de fala ou frases, mas submetidos a uma mesma regularidade e dispersão na forma de uma ideologia, ciência, teoria, entre outros. Por sua vez, o discurso compreende uma rede de enunciados ou de relações que torna possível haver significantes, nesse sentido ele representa regras anônimas, históricas, sempre determinadas no tempo espaço, que definiram em uma dada época, e para uma área social, econômica, geográfica, ou linguística dada, as condições de exercício da função enunciativa (FOUCAULT, 1968, 2019).

Assim, nesta pesquisa, pudemos compreender que a adoção da classificação de alimentos NOVA, baseada no nível de processamento de alimentos, possibilitou o desenvolvimento de diretrizes alimentares e nutricionais que consideram as limitações do discurso nutricional e a incorporação de discursos socioculturais e socioambientais evocando o prazer na alimentação, a diversidade sociocultural das práticas alimentares e o estímulo à prática culinária, como promotores de práticas alimentares saudáveis. Destacamos, ainda, que tais mudanças se relacionam ao enfrentamento político da indústria de alimentos ultraprocessados, e a defesa do direito humano à alimentação adequada e saudável, da segurança alimentar e nutricional e da soberania alimentar dos povos brasileiros (DA SILVA OLIVEIRA; SILVA-AMPARO, 2018).

No segundo momento da pesquisa, buscamos analisar criticamente as diretrizes alimentares e nutricionais de ambas as edições, contrapondo-as com as principais teorias da sociologia da alimentação. Ou seja, realizamos uma crítica sociológica dos referenciais teóricos e dos princípios das diretrizes alimentares e nutricionais desse material, além da abordagem teórica dada aos padrões alimentares tradicionais dos brasileiros, as habilidades e práticas culinárias, ao ato de comer e a comensalidade. Como resultado, evidenciamos que a primeira edição do guia alimentar brasileiro apresenta um discurso

médico-nutricional das dimensões sociais e culturais da alimentação, limitando a abordagem do padrão alimentar tradicional, da culinária nacional e da comensalidade enquanto estratégias para melhorar a qualidade nutricional dos alimentos e refeições consumidas pelas famílias brasileiras. Por sua vez, a segunda edição desse material utiliza os estudos sociológicos, antropológicos e dos saberes populares para construir diretrizes alimentares mais holísticas (OLIVEIRA; SANTOS, 2020).

Ao final do mestrado, minha intenção era estudar na Universidade de São Paulo (USP), o centro da produção, divulgação e discussão sobre a segunda edição do guia alimentar para a população brasileira, e assim seguir pesquisando sobre as diretrizes alimentares. Nesta instituição, eu tive contato com a professora doutora Fernanda Baeza Scagliusi (nutricionista e doutora em Educação Física) cujos estudos eram desenvolvidos no campo da alimentação e cultura, com ênfase em discussões sobre os aspectos socioculturais da alimentação, as obesidades e a avaliação do consumo alimentar. Essa professora aceitou me orientar e dialogamos para desenvolver um estudo sobre alguns aspectos socioculturais da alimentação humana. Nesse momento, a profa. Dra. Priscila de Moraes Sato (nutricionista e doutora em Ciências da Saúde) foi convidada a ser minha coorientadora, diante do seu engajamento em estudos dos aspectos socioculturais das práticas alimentares, das obesidades, das inseguranças alimentares e do consumo de alimentos ultraprocessados – relacionado com o referencial teórico de Pierre Bourdieu.

Em acordo com a Profa. Fernanda Scagliusi e Profa. Priscila Sato, optei por desenvolver uma pesquisa que envolvesse entrevista em profundidade, para assim ampliar minhas habilidades e competências em pesquisa qualitativa na área de alimentação e saúde. Em relação ao objeto de estudo para a pesquisa, eu e minhas orientadoras encontramos como ponto em comum uma preocupação com a diretrizes alimentar e nutricional que discorria sobre a promoção das práticas e das habilidades

culinárias domésticas, presente na segunda edição do guia alimentar para a população brasileira, sendo essa:

Se você tem habilidades culinárias, procure desenvolvê-las e partilhá-las com as pessoas com quem você convive, principalmente com crianças e jovens, sem distinção de gênero. Se você não tem habilidades culinárias, e isso vale para homens e mulheres, procure adquiri-las. Para isso, converse com as pessoas que sabem cozinhar, peça receitas a familiares, amigos e colegas, leia livros, consulte a internet, eventualmente faça cursos e... comece a cozinhar! (BRASIL, 2014, p 112-113).

Em particular, essa diretriz me chamou a atenção por sua dimensão de gênero. Notoriamente, na saúde pública existe um movimento que coloca em hipótese que a incorporação da mulher no mercado de trabalho formal seria uma das razões para a diminuição do preparo e do consumo das refeições caseiras e do maior consumo de alimentos ultraprocessados (ANDERSON; BUTCHER; LEVINE, 2003; CAWLEY; LIU, 2012; FERTIG; GLOMM; TCHERNIS, 2009; KOHARA; KAMIYA, 2016). Contudo, evidência da França — onde consumir comida caseira é culturalmente valorizado — indica que o ingresso das mulheres no mercado de trabalho está longe de ser o principal fator de declínio das habilidades e práticas culinárias domésticas. ETILÉ & PLESSZ (2019) destacaram que a prática culinária doméstica continua fortemente relacionada ao gênero, dada a falta de substitutibilidade das mulheres por homens no preparo das refeições caseiras. Isso é, apesar de trabalharem fora de casa, e às vezes ganharem mais que seus companheiros, as mulheres ainda são as principais responsáveis por realizar as atividades culinárias domésticas, bem como por desenvolver e transmitir as habilidades culinárias. Nesse sentido, ver-se que apesar do aumento da participação feminina na força de trabalho em geral, mulheres e homens continuam concentrados em

atividades econômicas consideradas adequadas a seus corpos e a certas performances sociais (HEISE et al., 2019).

Além disso, o trabalho doméstico feminino gera impacto na economia doméstica. É sabido que, mundialmente, as mulheres gastam de duas a dez vezes mais tempo que os homens em atividades de cuidado de doentes, idosos e crianças (GUPTA et al., 2019; LANGER et al., 2015). No Brasil, as mulheres são as principais usuárias do Sistema Único de Saúde (SUS), frequentando-o para seu próprio atendimento, acompanhamento de crianças e outros familiares, vizinhos ou amigos (BRASIL, 2004). Se monetizássemos o tempo que as mulheres gastam nos trabalhos de cuidados, a contribuição corresponderia, mundialmente, a mais de US\$ 1,5 trilhões anualmente (LANGER et al., 2015). Nesse sentido, uma leitura acrítica dos dados epidemiológicos — que relacionam o ingresso das mulheres no mercado de trabalho com a redução das habilidades e práticas culinárias doméstica e do aumento do consumo de alimentos ultraprocessados — pode corroborar com a injustiça de gênero relacionada às responsabilidades e à carga de trabalho doméstico que recai sobre as mulheres, bem como as questões saúde dessa população. Isso pode ter consequências diretas nas políticas públicas de alimentação e nutrição que objetivam promover as refeições caseiras, que pode, por vezes, não discutem ou consideram as dinâmicas de gênero institucionais que produzem os modos de organizações familiares em torno do trabalho culinário doméstico, assim essas estratégias podem estar fadadas ao fracasso (DAVIES et al., 2019; HEYMANN et al., 2019).

De maneira semelhante, DAVIES e colaboradores (2019) consideram que as políticas e os programas globais de saúde, muitas vezes, não enxergam as diferenças entre as necessidades das mulheres e dos homens, bem como a posição desigual das mulheres na sociedade (ou seja, as injustiças de gênero). Como no caso da diretriz do guia alimentar brasileiro que, por mais que apresente a ideia de desenvolvimento das habilidades

culinárias domésticas independente do gênero, não aborda as construções sociais de gênero relacionadas à culinária doméstica (como, por exemplo, as mulheres serem as principais responsáveis por esse trabalho em muitos lares brasileiros ou o impacto dessas diretrizes nas famílias de baixa renda, em que as mulheres cozinham dentro e fora de casa). Essas eram algumas das minhas inquietações, e isso me mobilizou questões relacionadas a: (1) como os indivíduos atribuem sentidos e significados às práticas culinárias domésticas? (2) como em seus contextos familiares, os indivíduos se organizam para realizar as atividades culinárias domésticas? (3) como esses arranjos familiares para as atividades domésticas são sustentados? (4) quais são as dinâmicas de gêneros relacionadas aos modos como homens e mulheres expressam suas identidades de gênero através do realizar (ou não) práticas culinárias domésticas específicas? (5) como as ideias de justiça de gênero compartilhadas (ou não) por homens e mulheres em seus ambientes familiares impactam nos modos de organização do trabalho culinário doméstico?

Considerando os aspectos supracitados, a Profa. Fernanda, a Profa. Priscila e eu iniciamos o desenvolvimento de um projeto para estudar as práticas culinárias de mulheres. À medida que o projeto amadurecia, nós fomos ganhando aliados acadêmicos para o desenvolvimento da pesquisa. Uma das pessoas centrais para que esse projeto acontecesse foi a professora doutora Marly Augusto Cardoso (nutricionista e doutora em Ciências dos Alimentos), coordenadora do Estudo MINA-Brasil: Nutrição e Saúde Materna-Infantil no Acre. O Estudo MINA-Brasil é uma coorte de nascimento de base populacional cujo objetivo principal é identificar os determinantes precoces para a promoção de crescimento e desenvolvimento adequados, com a prevenção de morbidades e deficiências nutricionais e sem produzir ganho de peso excessivo e adiposidade na primeira infância (CARDOSO et al., 2020). A profa. Dra. Marly nos convidou para integrar sua equipe de pesquisa e desenvolver meu projeto de pesquisa de doutoramento no cenário do município de Cruzeiro do Sul, Acre, Amazônia ocidental brasileira.

Para mim, o estudo de coorte MINA-Brasil foi um cenário riquíssimo para discussão das práticas culinárias domésticas de mulheres que são mães de pelo menos uma criança com até dois anos de idade e que não vivem em grandes centros urbanos. Como veremos mais a frente, Cruzeiro do Sul tem uma cultura patriarcal e autoritária no que diz respeito ao tratamento da família. Por consequência, mulheres e homens participam de maneiras diferentes na vida intradoméstica e no mundo do trabalho (PESSOA, 2004; WOLFF, 1999). Além disso, a cidade se desenvolveu a partir da exploração da borracha, com isso muitos de seus moradores experienciaram a vida na floresta que implica em diferenças dos hábitos alimentares e culinários, quando comparados com aqueles predominantes na cidade — esse assunto também é abordado neste trabalho.

Em decorrência disso, eu pude entrar em contato com um cenário complexo que contava com algumas das formas mais marcantes de expressão da identidade de gênero dos indivíduos, as dinâmicas de maternidades (ou parentalidade), os modos de se organizar para realizar o trabalho culinário doméstico e de cuidado infantil, e a experiência de transição da floresta para a cidade. Nesse contexto, nós desenvolvemos um projeto intitulado “*Práticas Culinárias de Mães Residentes em Cruzeiro do Sul: uma abordagem qualitativa e feminista*” cujo objetivo foi investigar as dinâmicas de gêneros relacionadas às práticas culinárias domésticas, ao aprender e ensinar as habilidades culinárias e às divisões dos trabalhos culinários domésticos de mães vivendo na cidade de Cruzeiro do Sul, Acre, Amazônia Ocidental Brasileira

DOS MOTIVOS PARA O TEMA DA PESQUISA

Para além das questões já mencionadas, essa abordagem também verte de achados científicos que apontam à diminuição das práticas culinárias entre os brasileiros (MARTINS et al., 2019, 2020); a uma crescente expansão do consumo de alimentos ultraprocessados (MONTEIRO et al., 2019; VANDEVIJVERE et al., 2019); ao aumento

dos quadros de excesso de peso, obesidade e doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) (COSTA LOUZADA et al., 2015; MARTINS et al., 2020); a uma maior responsabilização das mulheres pelo trabalho doméstico não remunerado (IBGE, 2018); e a impactos da sobrecarga com o trabalho domiciliar e extradomiciliar na vida das mulheres (APPELHANS et al., 2015; BRASIL, 2004). Temas esses que serão revistos ao longo desta tese.

Além dos achados científicos, esse projeto tem como força propulsora o meu compromisso profissional, ético e social. É impossível destituir o presente trabalho da minha formação profissional de nutricionista. Considerando que esta é uma força de trabalho composta, em sua maioria, por mulheres (94,1%) casadas ou que residem com seus companheiros (56,4%) (CFN, 2017) e que experienciam as repercussões da injustiça de gênero em seus trabalhos (por vezes, ganhando menores salários que seus colegas homens, assédios sexuais, entre outros), realizando uma dupla jornada de trabalho e cujo maior público de atendimento são outras mulheres. Ainda, meu interesse pela população de estudo verte da sua própria identidade, performada na condição de mulher que vivencia no corpo, na mente e na alma os efeitos das desigualdades de gênero. Nesse sentido, eu não me coloco apenas em uma posição de sororidade, mas incorporo neste trabalho a dimensão ética, política e prática dos movimentos que buscam a igualdade entre os gêneros, dentre eles o feminismo.

Além disso, as profissionais nutricionistas atuam em um cenário complexo para as práticas alimentares, atravessando por problemas e demandas de saúde individuais e coletivas, que impactam nas relações sociais, culturais, nos quadros de insegurança alimentar e nutricional e nos perfis de morbimortalidade da população brasileira. Especialmente, a conjuntura de transição epidemiologia expressa na coexistência de doenças carenciais (como desnutrição energético-proteica, anemias, hipovitaminose A, entre outros), doenças infecciosas (malária, dengue, tuberculoses, hepatites, entre outras),

e as doenças crônicas não transmissíveis (diabetes, hipertensão, câncer, entre outras) (BATISTA FILHO et al., 2008; BATISTA FILHO; BATISTA, 2010; BATISTA FILHO; RISSIN, 2003). Bem como, a transição nutricional expressa pelas mudanças nos padrões de consumo de alimentos da população, em especial a redução do consumo de alimentos *in natura* e minimamente processados tradicionais (como o arroz, feijão, mandioca) e aumento do consumo de alimentos prontos para consumo (*fast foods*) e ultraprocessados (IBGE, 2020a). Soma a isso o aumento do número de pessoas vivenciando a fome e outras formas de insegurança alimentar (ISAN) graves² que atingem 10,3 milhões de brasileiros e brasileiras (IBGE, 2020b), ainda estimasse que nesses quase dois ano de pandemia de COVID-19 o número de pessoas em situação de ISAN tenha atingido metade dos lares brasileiros (uma marca de aproximadamente 265 milhões de pessoas) (DE MOURA ARIZA ALPINO et al., 2020; GALINDO et al., 2021). Diante desses cenários, diversos autores sugerem que a racionalidade biomédica ocidental pode ser insuficiente para resolver os problemas e demandas alimentares, nutricionais e de saúde dos indivíduos e coletividade contemporâneos (DEMÉTRIO et al., 2011; FISCHLER, 1995; SCRINIS, 2008).

Visto que a alimentação humana apresenta um caráter pluridimensional, indo além de ser um fenômeno puramente biológico, nutricional ou médico, a alimentação incorpora fenômenos psicológico, social, cultural, político, e econômico (CONTRERAS, 2002; CONTRERAS; HERNÁNDEZ; ARNAIZ, 2005; POULAIN, 2017). As pessoas comem para satisfazer a si mesmas (aspirar a um modo de vida determinado, expressar sua personalidade, agradar seus convidados, entre outros), para afirmar seu pertencimento a um grupo ou classe marcada por diferenças e hierarquias, estilos e modos de comer (CANESQUI; GARCIA, 2005; FISCHLER, 2011; MACIEL, 2005). De maneira

² Entendemos a insegurança alimentar de maneira semelhante ao instituto brasileiro de geografia e estatística (IBGE, 2020b), Ou seja: a redução quantitativa de alimentos também entre as crianças, ou seja, ruptura nos padrões de alimentação resultante da falta de alimentos entre todos os moradores, incluindo as crianças. Nessa situação, a fome passa a ser uma experiência vivida no domicílio.

semelhante, as dificuldades de acesso aos alimentos decorre da desigualdade social, de renda, étnico-racial, de gênero, de acesso a serviços de saúde, entre outras questões (DE MOURA ARIZA ALPINO et al., 2020; GALINDO et al., 2021). Nesse sentido, podemos perceber que todas as escolhas alimentares são atravessadas por representações coletivas, imaginários e crenças, além de questões relacionadas ao ambiente e a situação econômica dos indivíduos. Desta forma, não cabe esperar apenas a racionalidade dietética nas escolhas alimentares das pessoas (CANESQUI; GARCIA, 2005). Nesse cenário, o campo de saberes necessários para a/o nutricionista necessita de uma interface das ciências da alimentação e nutrição com as demais ciências, dentre as quais destacamos as ciências sociais e humanas, como a antropologia, a sociologia, a educação e as ciências políticas, entre outras.

Enquanto profissional da saúde, chama a minha atenção o fato das ocorrências de saúde das mulheres, em muitas sociedades, serem geradas ou agravadas por discriminações enraizadas em fatores socioculturais que cristalizam a relação de poder desigual entre os gêneros resultando em menores oportunidades de educação e empregos remunerados; situação de pobreza acentuada e/ou extrema pobreza; e uma maior vulnerabilidade em relação à insegurança alimentar e nutricional, à violência e às DCNT e infectocontagiosas entre as mulheres e gêneros dissidentes (OMS, 2015). Nesse contexto, cabe ao profissional Nutricionista, dedicado à área científica-acadêmica, a produção de conhecimento sobre a alimentação e nutrição em sua ampla interface, buscando continuamente o aperfeiçoamento técnico-científico, pautando-se nos princípios éticos que regem a prática científica e profissional. Destaco a/o profissional voltada/o à pesquisa científico-acadêmica, pois o espaço universitário, dentre outros, pode ser o local para se questionar, ver, interpretar, compreender e modificar o mundo em nossa volta, utilizando diversas disciplinas e outros saberes. Além disso, o "mundo

científico-acadêmico" foi aquele que eu escolhi para contribuir com o aperfeiçoamento técnico-científico da interface da alimentação e nutrição com as demais ciências e saberes.

Assim, considero que esta tese se insere em uma agenda de pesquisa feminista por utilizar uma perspectiva da culinária e do gênero enquanto sistema linguístico e simbólico que é passível de interpretação a partir da análise seus elementos inter-relacionais (LÉVI-STRAUSS, 1978). Dentro dessa perspectiva, os sistemas simbólicos (como a culinária e o gênero) podem ser analisados como uma espécie de código concebido como uma linguagem (PETERS, 2000). Assim, optei por uma abordagem da culinária enquanto sistema linguístico e simbólico em que ocorre relações de poderes que produzem diferentes efeitos de gênero, além de formas de selecionar, preparar, servir e consumir os alimentos. Procurei, primeiramente, elucidar uma série de práticas sociais através das quais o alimento³ pode ser transformado em comida⁴ (compra, armazenamento, pré-preparo, preparo, cocção, consumo, reutilização das sobras e descarte dos alimentos ou preparações culinárias).

Também, delineei um paralelo entre as teorias de gênero e a prática culinária doméstica. Assim, compreendo a culinária enquanto sistema linguístico que expressa uma série de acordos enunciados durante a sua prática que produzem situações ou acionam um conjunto de efeitos de gênero. Nesse sentido, sustento que a culinária pode ser um meio através do qual podemos acionar normas, representações e reproduções de gênero que ocorrem através das relações de poderes relacionadas a prática da culinária. Por consequência, busquei elucidar os processos discursivos que acontecem durante a prática culinária e que constroem as identidades femininas ou masculinas dos sujeitos, em

³ De acordo com CARVALHO, LUZ e PRADO (2010) o termo "alimento" está associado a uma concepção biomédica que associa a ordem da natureza.

⁴ A comida, por sua vez, está associada a uma concepção das ciências sociais relacionada a uma ordem cultural das coisas (CARVALHO et al., 2010).

especial os modos de negociação das normas sociais, a partir de uma perspectiva de jogos de poderes.

ORGANIZAÇÃO DA TESE

Em um primeiro momento, realizei uma introdução geral da temática e do objeto de estudo, enfatizando a interface das práticas culinárias com o gênero, a nutrição e a saúde pública. Em seguida, dediquei um espaço a discussão dos referenciais teóricos da pesquisa, explicando como cada um deles serão utilizados e as implicações disso para a tese. Também, apresentei os aspectos metodológicos da pesquisa, assim, evidenciando os elementos comuns do desenho do estudo, determinação da amostra, produção dos dados e análise dos dados. Por fim, os resultados desta pesquisa estão expressos em quatro artigos científicos que serão apresentados seguindo as normas para a publicação dos periódicos em que foram/serão submetidos ou foram/serão publicados. Isso inclui o idioma, estilo de apresentação das tabelas, citações das falas dos participantes e expressão das referências bibliográficas.

O primeiro artigo, intitulado “*‘It’s women’s obligation:’ constitutive elements of gendered domestic cooking practices performed by women from Western Brazilian Amazon*” (tradução livre: “É obrigação das mulheres”: elementos constitutivos das práticas culinárias domésticas genderizadas realizadas por mulheres da Amazônia Ocidental Brasileira). Esse manuscrito tem por objetivo examinar os elementos constitutivos das práticas culinárias domésticas das mulheres residentes na área urbana de Cruzeiro do Sul, Acre, Brasil. Nele, sustentei que as práticas culinárias domésticas são um elemento vital para a construção e afirmação das identidades de gênero das mulheres entrevistadas. Por consequência, as mulheres buscam desempenhar as práticas culinárias generificadas. Para tanto, essas mulheres manejaram à disponibilidade financeira, a disponibilidade de tempo, normas socioculturais de gênero, e suas aspirações e desejos para se enquadrar nos padrões dominantes que eram considerados adequados para os

indivíduos femininos desenvolver a culinária doméstica (como o negligenciar seus próprios gostos ou necessidades alimentares, priorizando o preparar refeições saborosas e nutritivas para as crianças e/ou cônjuge). Conclui-se que as tensões em torno da atuação da feminilidade são, particularmente, expressas nas razões que as mulheres atribuem ao performar atividades culinárias domésticas de gênero, em especial aquelas que se destinam a contribuir ou realizar os cuidados das crianças e do cônjuge, ou como forma de evitar reclamações ou críticas dos cônjuges ou outros parentes. Os sentimentos em relação às práticas culinárias domésticas eram dúbios, por vezes elas compreendiam a culinária como uma atividade prazerosa, gratificante e “mágica”. De outra parte, elas se sentem sobrecarregadas por cozinhar diariamente, mais de uma refeição por dia, além de realizarem outras atividades domésticas e de cuidar das crianças.

O segundo artigo, “*“She keeps doing the cooking:” gendered organization of domestic culinary labor among married or cohabiting individuals in Western Brazilian Amazon*” (tradução livre: “Ela continua cozinhando”: organização de gênero do trabalho culinário doméstico entre indivíduos casados ou que coabitam na Amazônia Ocidental Brasileira”). Esse artigo tem por objetivo descrever e discutir os processos de gênero que organizam e sustentam o trabalho doméstico na cozinha de indivíduos cisgêneros da Amazônia brasileira em relações heterossexuais. Nele, apresento como mulheres e homens, em seus contextos familiares, fazem e desfazem as práticas culinárias de gênero a partir de normas socioculturais de gêneros que foram (ou são) compartilhadas e reforçadas por seus cônjuges, pais, crianças, amigos e instituições. Assim, discuto como as noções de feminilidades e masculinidades relacionadas às práticas culinárias domésticas, bem como os modos como os indivíduos prestam conta de seus gêneros nestas práticas. Primeiramente, destaco um arranjo familiar em que as mulheres eram responsáveis por realizarem as atividades culinárias mais rotineiras, não discricionárias, com maior consumo de tempo e focada na família. Enquanto os homens realizavam pouca

ou nenhuma atividade culinária, dedicando menos tempo a essas atividades e apenas realizando aquelas que eram voltadas para o controle financeiro (como a compra de alimentos), o autocuidado (e.g.: próprio café) ou ao lazer (como o churrasco). Essas atividades culinárias eram permitidas aos homens por estarem relacionadas com uma perspectiva de masculinidade que, dentre outras coisas, envolviam atividades de trabalho remunerado fora do lar; controle e tomada das decisões financeiras da família; e práticas automobilísticas. Pouco foram os parceiros masculinos que exerciam atividades culinárias consideradas femininas (como preparar o almoço de 2 a 3 vezes na semana). Quando faziam isso, esses homens sofriam com os estereótipos de gênero ou sexuais (como serem vistos como homossexuais). Nesse sentido, esses estereótipos podem enfraquecer o envolvimento dos homens nas atividades culinárias domésticas, conforme mencionado por aqueles indivíduos (homens e mulheres) que delimitavam atividades culinárias consideradas para mulheres e para homens. Contraditoriamente, os participantes compartilhavam a ideia de que negar que homens e mulheres devessem realizar as mesmas atividades culinárias indicaria, no mínimo, uma mentalidade sexista (ou “machista”). Baseado nisso, conclui que o trabalho culinário doméstico compreende uma arena simbólica e política ativamente desempenhada pelos participantes da pesquisa (homens e mulheres) que negociaram para implementar modelos de gênero e organização do trabalho doméstico adequados às suas situações de vida atuais.

O terceiro artigo se chama “*‘Because I saw my mother cooking’: sociocultural process of learning and teaching domestic culinary skills of the western Brazilian Amazonian woman*” (tradução livre: “Porque eu via minha mãe cozinhando”: processo sociocultural de aprendizado e ensino das habilidades culinárias domésticas de mulheres da Amazônia Ocidental Brasileira). Este artigo tem como objetivo descrever e discutir o processo sociocultural de aprendizagem e ensino das habilidades culinárias domésticas por mulheres. Os principais achados vertem para os momentos em que as mulheres

desenvolveram as habilidades culinárias para preparar preparações culinárias ou refeições dos seus locais de origem, dos locais para os quais migraram ou necessárias para o trabalho remunerado doméstico. Assim ver-se que a infância é um momento significativo para aprender a preparar a comida tradicional da família, sendo as mulheres mais velhas responsáveis por ensinar às crianças essas habilidades culinárias. Na idade adulta, as mulheres foram ensinadas por empregadoras a desenvolverem as habilidades culinárias necessárias ao preparo do “Comida da Cidade” que atendem aos padrões socioeconômicos alimentares dos empregadores. Diferentemente, as mulheres entrevistadas ensinam às suas crianças (sejam elas meninos ou meninas) as habilidades culinárias necessárias para desenvolver a autonomia alimentar, não sobrecarregar outras mulheres e promover a divisão igualitária do trabalho culinário doméstico. Assim, destaco que, historicamente e culturalmente, o processo de ensino da culinária ocorre nas cozinhas das casas (familiares ou de trabalhadores), sendo as mulheres (figuras femininas ou “patroas”) as principais designadas por transmitir as habilidades culinárias e o conhecimento ancestral sobre alimentação.

Por último, o apresento o artigo intitulado "*Mulheres comem, mães cozinham: uma aproximação da construção da maternidade e das práticas culinárias domésticas na Amazônia Ocidental Brasileira*", apresentando originalmente em português. Nele, apresento como objetivo descrever e discutir as maneiras como a maternidade é praticada e representada nas práticas culinárias domésticas das mulheres. Os resultados evidenciam que as participantes (re)fizeram e (re)significaram suas práticas culinárias dialogando com as pressões culturais e sociais para seguir a maternidade intensiva; os cenários de possibilidades para performatividade da maternidade dentro do sistema dominante de gênero; seus projetos de vida e desejos pessoais; e, finalmente, suas experiências corporais e subjetivas sobre a maternidade e a alimentação. Essas mulheres, quando não tinham filhos, acionavam práticas culinárias atendendo suas demandas pessoais e horários

do trabalho extradomiciliar. A partir do nascimento das crianças, as mulheres modificaram suas práticas culinárias se apropriando das ideias hegemônicas pré-construídas do que é ser uma mãe, desenvolvendo atividades culinárias mais rotineiras, com maior consumo de tempo, não discricionárias e focadas no cuidado dos membros da família. Isso reforça a concepção, presente entre elas, de que a relação mãe e criança deve estar orientada para uma maternidade intensiva.

Por fim, convido as/os leitoras/es à politização do pensamento e das ações cotidianas relacionadas às práticas culinárias domésticas. Considerando a pesquisa como um ato político, urgente, inadiável e que tem dentre as suas pretensões interferir no cenário maior no qual faz parte (PINTO, 2015). Sendo assim, esta pesquisa concebe, constrói e compreende a culinária doméstica em relação ao gênero, movida pela aspiração de que o produto final desta pesquisa possa fornecer evidências científicas que contribuam para a formulação políticas e ações públicas de alimentação, nutrição e saúde que busquem promover e preservar a prática culinária doméstica por todos os membros da família, formulação de materiais para promoção da alimentação saudável e de educação alimentar e nutricional para homens e mulheres. Bem como para políticas e ações públicas nas áreas de educação e justiça que busquem combater as desigualdades e iniquidades de gênero no âmbito doméstico que continuam a prejudicar a vida das mulheres e homens.

1. INTRODUÇÃO

A prática culinária⁵ é uma atividade que precede as experiências alimentares⁶ de muitos indivíduos e coletividades, sendo um componente primário do trabalho doméstico⁷ que implica em uma quantidade considerável de tarefas físicas e cognitivas (FLAGG et al., 2014). Enquanto prática social, a culinária apresenta uma dimensão socioantropológica, que inclui sistemas ideológicos⁸, políticos, econômicos, simbólicos⁹ e de normas¹⁰ que a norteiam. Tais sistemas são expressos na história, tradição, tecnologias, procedimentos, ingredientes e atores do processo de compra, preparo e consumo dos alimentos, bem como nas identidades territoriais, étnicas, de gênero, de classe e outras (DÓRIA, 2009a). Enquanto componente do trabalho doméstico, a culinária é imbricada com: relações de poderes, crenças de funções, comportamentos e atitudes atribuídos aos homens e as mulheres na sociedade que forjam um sistema de divisão e

⁵ De acordo com a segunda edição do guia alimentar para a população brasileira (BRASIL, 2014), entendemos as práticas culinárias como o processo de selecionar, pré-preparar, temperar, cozinhar os alimentos *in natura* ou minimamente processados com ingredientes culinários e processados para que possam ser consumidos na forma de preparações culinárias ou refeições.

⁶ De acordo com WARDE (2016), entendemos o termo “experiências alimentares” como o ato ou efeito de experimentar o fenômeno alimentar através de práticas objetivas ou subjetivas relacionadas ao consumo de alimentos. Nesse sentido, as preparações culinárias, as refeições ou os alimentos que serão consumidos passam por algumas etapas das práticas culinárias, por exemplo: lavar, retirar partes não comestíveis, descascar, cozinhar, entre outras. Ressaltamos que, nem todas as etapas ou processos da prática culinária é realizado pelo indivíduo que consumirá os alimentos, algumas podem ser feitas por outras pessoas em outros locais (ex.: restaurante ou cooperativas).

⁷ Entendemos o trabalho doméstico como a prestação de serviços de natureza contínua e de finalidade não lucrativa, no âmbito residencial, cujas atividades podem abranger: preparação de refeições; lavagem de pratos e limpeza após as refeições; limpeza da casa; tarefas de manutenção em casa e ao ar livre; compras dos alimentos e outros artigos domésticos; a lavagem e organização das roupas; reparos e manutenção da residência; manutenção e reparo dos automóveis; pagamento das contas e manutenção dos registros financeiros; condução de outros membros da casa para trabalho, escolas e outras atividades; cuidado da prole e de outros membros do núcleo familiar, entre outras atividades (segundo BIANCHI et al., 2000; CARLSON; LYNCH, 2013).

⁸ Consideramos a ideologia como uma propriedade sistêmica da cognição central para a transmissão e atualização de crenças, de acordo com NESCOLARDE-SELVA; USÓ-DOMÉNECH; & GASH (2017).

⁹ Compreendemos o sistema simbólico como as representações de uma determinada cultura, através do qual os seres humanos comunicam, perpetuam e desenvolvem seus conhecimentos e atitudes em relação à vida, de acordo com ORTNER (1984)

¹⁰ Consideramos o sistema de normas como as regras ou padrões comportamentais utilizados para ordenar ou orientar uma sociedade. As normas podem se expressar em diferente maneira, como costumes ou leis, assim como as sanções, as recompensas e as punições que são utilizadas para aplicar as normas (segundo BOYD; RICHERSON, 1994)

estratificação desse trabalho e que, por vezes, limitam o exercício da prática culinária (CANESQUI; GARCIA, 2005; DÓRIA, 2012).

A cozinha¹¹ e a prática culinária são, respectivamente, espaço e atividade imbricados em um sistema de divisão e estratificação do trabalho doméstico no qual o gênero é um dos elementos centrais (CANESQUI; GARCIA, 2005; DÓRIA, 2012; SOARES; AMPARO-SANTOS, 2015). O gênero, junto com a sexualidade, são elementos categóricos que condicionam os modos de agir femininos e masculinos a partir de comportamentos repetidos e reiterados, sendo que esses mecanismos de constituição de gênero e de sexualidade criam a ilusão de que sua origem está em uma essência natural que precede e transcende a vida social (BUTLER, 2003; WEST; ZIMMERMAN, 1987). Nesse sentido, o gênero e a sexualidade são forjados e retroalimentados por símbolos, significados, normas e pressupostos que constroem modelos socioculturais de atitudes e comportamentos, para além do binário homem e mulher (BUTLER, 2014).

Estudos relacionados ao gênero e suas dinâmicas sociais e culturais começaram a ser desenvolvidos durante a segunda onda feminista em que emergiu a chamada “antropologia das mulheres” ou “antropologia de gênero”, iniciada no final dos anos de 1960 e consolidada nas décadas de 1970 e 1980. Esse movimento epistemológico colocou o gênero enquanto categoria de análise principal e provocou questionamentos a respeito do androcentrismo¹² e sua relação com as desigualdades entre homens e mulheres

¹¹ Entendemos a cozinha como um espaço dinâmico em que acontecem as práticas culinárias, bem como as relações sociais que constroem e reconstróem imagens, materiais e formas que atribuem significados as concepções de trabalho, lazer, gênero dos sujeitos e a alimentação (HAND; SHOVE, 2004).

¹² Compreendemos androcentrismo como a avaliação de indivíduos e culturas com base em perspectivas, padrões e valores masculinos (brancos e de classes altas). Ou seja, uma visão de mundo que posiciona homens e meninos como representantes da condição e experiência humana, atribuindo às mulheres e meninas um lugar secundário e divergente da condição humana (HIBBS, 2014). FRASER (1994) denota que androcentrismo é uma construção que autoriza normas que privilegiam os traços associados a masculinidades e desqualificam as práticas e características consideradas femininas, além das próprias mulheres. Por sua vez, HIBBS (2014) considera que o androcentrismo representa uma forma complexa de sexismo que existe num contínuo que inclui misoginia e atitudes patriarcais que se apresentam em culturas nas quais os homens e meninos recebem maior poder e influência que mulheres e meninas e, assim, o direito de avaliar e interpretar genericamente (*gendered*) os indivíduos e as culturas são atribuídos aos homens e meninos.

(SCOTT, 1995; STRATHERN, 1987; TOTA, 2007). Durante a década de 70, o trabalho doméstico foi inserido na agenda dos movimentos e das pesquisas com diferentes perspectivas feministas. Isto aconteceu em decorrência das experiências de opressão específica das mulheres que se tornaram coletivamente “evidentes”: uma enorme quantidade de trabalho era realizada gratuitamente pelas mulheres no ambiente doméstico familiar; este trabalho era invisível aos sistemas econômicos, jurídicos e sociais por serem interpretados como atividades dedicadas a outros membros da família em nome da natureza, do amor e do dever maternal (HIRATA; KERGOAT, 2007).

Mais recentemente, a dinâmica de gêneros relacionada à alimentação no ambiente doméstico se configura objeto de pesquisa no campo da sociologia, da antropologia e da saúde coletiva (DE CERTEAU, 2008; SOARES; AMPARO-SANTOS, 2015). Nesse movimento de pesquisa, a fundamentação feminista é utilizada para pensar o espaço doméstico enquanto campo epistemológico que legitima os significados sociais, culturais e econômicos do trabalho doméstico feminino (ABARCA, 1967). Destacamos dois trabalhos relacionados à prática culinária de mulheres que utilizam de fundamentação feminista: (a) MEREDITH ABARCA (1967), que investigou os discursos da culinária cotidiana e como as mulheres mexicanas (ou de descendência mexicana) da classe trabalhadora reconhecem a si mesmo por meio da culinária; (b) MARJORIE DEVAULT (1991), que investigou os sentidos e significados atribuídos ao “trabalho de cuidado” (*carework*) relacionado à alimentação por homens e mulheres estadunidenses. Esses estudos desafiaram as concepções acadêmicas predominantes da época sobre a cozinha como um lugar limitador para as mulheres. Em vez disso, ABARCA (1967) conceituou a cozinha como uma arena capacitadora da agência individual, da criatividade pessoal e da oportunidade econômica; visto que a culinária permitia que as mulheres mexicanas ou de descendência mexicana desenvolvam atividades laborais que fornecem recursos econômicos para sustentar a si e suas famílias. Por sua vez, DEVAULT (1991)

reconheceu que, em comunidades familiares de ítalo-americanas da classe trabalhadora, os arranjos domésticos em torno do “trabalho alimentar” podem variar de acordo com as perspectivas de gênero dos membros da família. Assim, em famílias que apresentam uma concepção “natural” dos comportamentos das mulheres e da construção das famílias, as mulheres eram consideradas as principais responsáveis pelos cuidados das crianças pequenas e dos trabalhos alimentares domésticos. Nesse sentido, as autoras denotam o gênero como um elemento crucial para a organização das atividades domésticas e a perpetuação de relações desiguais entre os gêneros.

No Brasil, a Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua (PNAD-C 2017) aponta que mesmo engajadas no mercado de trabalho, 95,6% mulheres ainda eram responsáveis pelas atividades de preparar ou servir alimentos, arrumar a mesa ou lavar a louça, enquanto apenas 59,8% dos homens na mesma condição realizavam essas mesmas atividades (IBGE, 2018). Por sua vez, pesquisas científicas têm destacado a centralidade das mulheres, especialmente as mães, na responsabilidade da compra, preparo e oferecimento das comidas para a família (ASSUNÇÃO, 2008; SATO et al., 2014) e dos homens na culinária festiva e na responsabilidade pela oferta de recursos para aquisição dos alimentos (BERNARDES; DA SILVA; FRUTUOSO, 2016). Esses estudos evidenciam a persistência dos comportamentos ou atitudes tradicionais de gênero que consideram o homem como provedor e a mulher como responsável pelos cuidados da família — em especial para com a alimentação. Ressaltamos que não encontramos outros estudos brasileiros que investigassem as dinâmicas de gênero, os sentidos ou os significados que as mulheres atribuem às práticas culinárias domésticas, nem a relação entre o compartilhamento das habilidades culinárias e a divisão do trabalho doméstico nos lares.

Pesquisas científicas realizadas fora do Brasil contribuem para o entendimento da divisão da culinária entre casais heterossexuais (BEAGAN et al., 2008; BOVE;

SOBAL, 2006; FLAGG et al., 2014; KEMMER, 1999), os significados simbólicos e sociais da cozinha feminina (ABARCA, 1967; BOVE; SOBAL, 2006; BOVE; SOBAL; RAUSCHENBACH, 2003; DEVAULT, 1991) e da prática culinária masculina (AARSETH; OLSEN, 2008; ADLER, 1981; SOBAL, 2005; SZABO, 2014) Esses estudos mostram que a responsabilidade culinária é, habitualmente, atribuída às mulheres, pois a alimentação e o monitoramento da nutrição familiar são tidos socialmente como trabalho feminino, vinculado ao cuidado familiar e à afirmação do papel social de mãe, esposa ou namorada (ABARCA, 1967; BEAGAN et al., 2008; DEVAULT, 1991). Em casais heterossexuais, o trabalho culinário recai sobre as mulheres, a não ser que seus parceiros desejam praticá-lo (KEMMER, 1999; SZABO, 2014). Contudo, alguns homens praticam a culinária quando suas parceiras se ocupam de outras tarefas domésticas, como cuidados infantis, limpeza ou compra dos alimentos (JULIER, 2002; LUPTON, 2000). Para as mulheres, as expectativas impostas sobre a prática culinária criam um dilema entre o prazer pessoal em cozinhar e o cuidado familiar (AARSETH; OLSEN, 2008; BEAGAN et al., 2008). Por consequência, as mulheres podem experimentar sentimentos negativos e positivos em relação à culinária doméstica, por causa de pressões de tempo (LOCHER et al., 2010), dificuldade de combinar a culinária doméstica com os cuidados infantis (SHORT, 2006) e ansiedade sobre os gostos e a saúde dos seus familiares (ABARCA, 1967; DEVAULT, 1991). De outra parte, os estudos revelam uma baixa adesão dos homens à culinária em ambiente doméstico (BOVE; SOBAL; RAUSCHENBACH, 2003; SOBAL, 2005) e que, esta, quando realizada, se restringe a ocasiões especiais (BOVE; SOBAL, 2006; LUPTON, 2000). Tais estudos reforçam a complexidade dos modos de organização dos indivíduos de uma família para realizar o trabalho doméstico, isso é imbricado com as relações de poder, as crenças de papéis e as atitudes atribuídas aos homens e mulheres na sociedade.

O cenário exposto evidencia a necessidade de pensar a mulher, a prática culinária e a divisão do trabalho doméstico no domínio do gênero, considerando que o universo feminino é diferente do masculino entre outras coisas pelo atravessamento diferenciado das experiências históricas marcadas por valores, sistemas de pensamentos, crenças e simbolizações genericamente diferenciados (RAGO, 1998). Nesse sentido, propomos um estudo cujo objetivo é investigar as dinâmicas de gêneros relacionadas às práticas culinárias domésticas, ao aprender e ensinar as habilidades culinárias e às divisões dos trabalhos culinários domésticos através das experiências de mães vivendo em na cidade de Cruzeiro do Sul, estado do Acre, Amazônia ocidental brasileira. O estudo apresenta fundamentação nas teorias feministas que priorizam as experiências, interpretações e pontos de vistas das mulheres que fazem parte do fenômeno e do contexto investigado, em detrimento das perspectivas “de quem está de fora”, ou seja, da pesquisadora (DAVIS; CRAVEN, 2016). Apresentamos quatro artigos científicos que, em conjunto, denotam que: a prática culinária doméstica produz ou aciona um conjunto de efeitos de gênero que constroem ou desfazem as relações de poderes, crenças de comportamentos e atitudes dominantes (ou hegemônicas) atribuídas ao ser mulher, ou mãe, ou homem, ou pai, ou outra identidade de gênero possível em uma determinada sociedade.

2. OBJETIVOS DA PESQUISA

2.1. OBJETIVO GERAL

Investigar as dinâmicas de gêneros relacionadas às práticas culinárias domésticas, ao aprender e ensinar as habilidades culinárias e às divisões dos trabalhos culinários domésticos de mães vivendo na cidade de Cruzeiro do Sul, Acre, Amazônia Ocidental Brasileira.

2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Caracterizar e discutir os processos socioculturais pelos quais as mães aprenderam (ou aprendem) as habilidades culinárias e ensinam essas habilidades para as suas crianças.
- Descrever e discutir, nas perspectivas das mulheres e seus cônjuges, os processos de gêneros que organizam e sustentam os trabalhos culinários domésticos dessas mulheres.
- Interpretar os sentidos, os significados e as crenças que as mulheres atribuem às suas práticas culinárias, relacionando os mesmos com as dinâmicas de gênero e da maternidade.
- Compreender o processo de construção e representação da maternidade por meio das práticas culinárias domésticas das mulheres.

3. REFERENCIAIS TEÓRICOS DA PESQUISA

Um referencial teórico pode ser compreendido enquanto um esquema sobre o qual uma pesquisadora pode construir e apoiar o seu estudo (GRANT; OSANLOO, 2015). Este referencial contribui para a definição da estrutura filosófica, epistemológica, metodológica e analítica da tese como um todo (CASANAVE; LI, 2015). Esse embasamento teórico engloba um conjunto de conceitos relacionados entre si e que servem para explicar, prever e compreender fenômenos e, em muitos casos, desafiar e ampliar conhecimentos existentes (ABEND, 2008). Nesta seção, nós iremos introduzir e descrever as principais teorias que fundamentaram nossa produção, análise e interpretação dos dados da pesquisa.

Estudamos o fenômeno social das práticas culinárias domésticas de mulheres, em especial as mães residentes em Cruzeiro do Sul — Acre — Amazônia ocidental brasileira. Nosso enfoque são as dinâmicas de gênero relacionadas aos processos de planejar, comprar, preparar e ofertar as preparações culinárias ou refeições para os

membros da família. Para alcançar a compreensão desse fenômeno, recorreremos às teorias científicas que nos auxiliassem a abranger e discutir as duas dimensões que permeiam este trabalho: a culinária e o gênero. Em relação à culinária, inicialmente, recorreremos à produção teórica de CLAUDE LÉVI-STRAUSS (1991, 2013) para pensar a culinária enquanto um sistema simbólico e linguístico. Além dele, para atualizar o debate, utilizamos as perspectivas de ALAN WARDE (2016) para refletir sobre culinária como um conjunto de práticas sociais que produz discursos a partir da qual os indivíduos levam certas performances adiante, expressando-as, afirmando-as, reproduzindo-as e/ou transformando-as por meio de suas atuações. Em relação ao gênero, utilizamos JUDITH BUTLER (2003) para indagar a respeito da performatividade de gênero através dos processos discursivos das mulheres e seus cônjuges. A partir das sugestões dos editores da revista *sex roles* incorporamos os conceitos sociológicos fazendo gênero proposto por CANDACE WEST e DON ZIMMERMANN (1987, 2009) para explorar como as pessoas criam as diferenças de gênero nas interações sociais rotineiras, como a culinária doméstica. A partir dessas teorias construímos um modelo teórico-interpretativo que nos auxiliou a pensar a divisão do trabalho e a culinária doméstica realizada pelas mulheres e seus cônjuges enquanto construtos de relações discursivas em que operam poderes que produzem ou acionam um conjunto de efeitos de gênero (ver tópico 3.5). Ressaltamos nas próximas seções os principais aspectos de interesse no trabalho dos autores supramencionados.

3.1. CLAUDE LÉVI-STRAUSS: SISTEMA LINGÜÍSTICO E SIMBÓLICO CULINÁRIO

Claude Lévi-Strauss foi um antropólogo e filósofo belga, considerado o fundador da antropologia estruturalista¹³ em meados da década de 1950. Dentro da

¹³ O estruturalismo é um pensamento profícuo nas ciências humanas e sociais, especialmente difundidos na sociologia, antropologia, linguística e psicologia. O pensamento estruturalista busca compreender a cultura humana a partir das relações com uma estrutura, modelada pela linguagem, um sistema integrado de elementos que operam por leis constantes do extrato cultural. Na estrutura, os componentes estão

produção científica deste autor, em especial nos estudos dos mitos junto a alguns grupos indígenas brasileiros, a culinária detém um lugar de importância e é considerada como um sistema de linguagem universal da atividade humana (LÉVI-STRAUSS, 1978, 1991). LÉVI-STRAUSS (2013) analisa que não existe uma sociedade sem uma língua, da mesma maneira que não existem sociedades que não cozinhem de alguma forma uma parte de seu alimento.

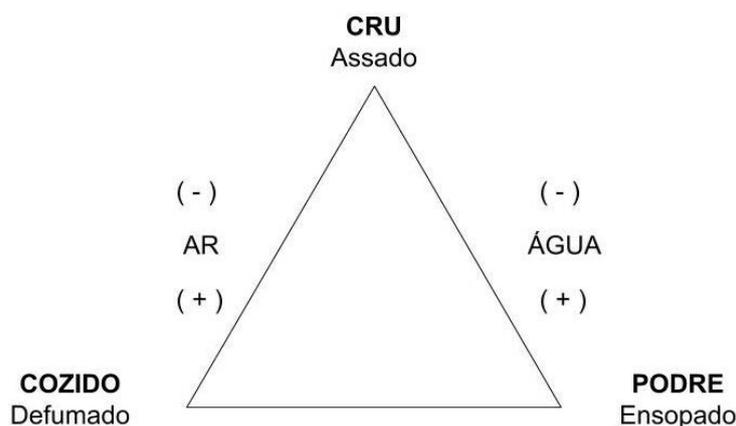
A teoria culinária a partir de Lévi-Strauss compreende a atividade culinária como um sistema localizado em estruturas culturais particulares (LÉVI-STRAUSS, 2013). O universo da cozinha seria um espaço de transformação da matéria-prima do alimento de maneira a transformá-lo e adequá-lo ao consumo humano (ou não). Uma tríade de transformação seria possível para matéria-prima (alimento) a partir da manipulação humana ou da natureza: o cozido é uma transformação cultural do cru, enquanto o apodrecido é uma transformação natural do cru ou do cozido (LÉVI-STRAUSS, 2013). A culinária marca, então, uma passagem da natureza à cultura: a oposição crua-podre fica dentro da ordem do mundo natural, e o cru-cozido define uma ordem cultural (CARUSO, 1997).

A culinária enquanto sistema da cultura é representado didaticamente por Lévi-Strauss utilizando o triângulo culinário que expressa as categorias cru, cozido e podre (triângulo culinário das transformações) e de ensopado, defumado e assado (triângulo culinário das receitas) (FIGURA 1). De certo, essas categorias não nos dizem muito sobre a culinária de uma sociedade, visto que esses elementos só podem ser significados pelos indivíduos dentro de seus contextos socioculturais e acessados por um/a pesquisador/a através de estudos antropológicos. Por outro lado, o triângulo culinário levistraussiano

relacionados entre si segundo leis específicas que lhe garantem um efeito de completude e homogeneidade dessa estrutura. De outra parte, qualquer modificação de um elemento implicaria na alteração de todos os outros. Por fim, os estruturalistas consideram qualquer realidade humana como uma totalidade estruturada articuladas em relações estáveis e regidas por leis internas que só podem ser buscadas na estrutura profunda (SALES, 2003).

delimita um campo semântico, colocando a natureza próxima a uma representação simbólica que lhe será atribuída por meio da linguagem. Nesse sentido, a culinária proporciona aos indivíduos encontrar e reconhecer um limite simbólico entre o que é humano, o que é natureza e o que é cultura (CARUSO, 1997; LÉVI-STRAUSS, 1978).

FIGURA 1. TRIÂNGULO CULINÁRIO DE CLAUDE LÉVI-STRAUSS



FONTE: LÉVI-STRAUSS, 2013.

Embora todas as sociedades cozinhem, os modos de cozinhar são condicionados por regras socioculturais específicas. LÉVI-STRAUSS (1978, 2013) observa que muitas das sociedades indígenas enfatizam, através de mitos e ritos, um contraste entre o assado e o cozido: o assado enquanto uma prática não mediada, pois os alimentos são colocados diretamente ao fogo (não utilizando nenhum receptáculo); enquanto o alimento cozido é duplamente mediado pela água e o receptáculo que contém a água e a comida. Outra oposição cabível é a do assado como o “não elaborado” e o cozido como “elaborado” pelos seres humanos, embora essa não seja observada em todas as sociedades. Nesse sentido, o autor interpretou que o assado está associado à natureza enquanto o cozido faz parte da cultura.

LÉVI-STRAUSS (1991, 2013), também, apresentou que outras oposições possíveis entre o assado e o cozido residem nos aspectos de gênero (ou seja, nas identidades consideradas femininas ou masculinas nas culturas indígenas). Nessa

perspectiva, algumas tribos associam o assado à comida da floresta e às masculinidades, enquanto o cozido é associado à vida do povoado e às feminilidades. Por consequência, em algumas tribos estudadas, LÉVI-STRAUSS (2006) observou que os homens apenas podem assar as carnes quando estão na floresta caçando ou pescando, caso contrário, esse alimento deve ser consumido cozido. Considerando os povos Trumaí, LÉVI-STRAUSS (2006) apresenta que os homens eram encarregados apenas do assar, contudo a maioria dos alimentos era consumido cozido, de maneira que o preparar alimentos recaía sobre as mulheres daquele grupo étnico. Também, o autor sugere que o cozido, por não desperdiçar nenhuma parte da comida, é associado à pobreza em algumas populações. Tais associações por vezes mudam de sentido, mas os sistemas de oposição permanecem os mesmos. Inúmeros mitos colocam o cozido como a vida e o assado como a morte. Em cada povo, assar ou cozer eram recomendados para fins específicos maiores, como pedir chuva. Assim, o assado e o cozido assumem funções diferentes e sua conjugação pode adotar a forma de um universo culinário, isto é, uma imagem em miniatura do universo cósmico.

O outro vértice do triângulo é ocupado pelo defumado que constitui uma forma lenta, uniforme e profundamente penetrante de cozinhar o alimento. De maneira semelhante ao cozimento, a defumação é um processo mediado e que requer um meio cultural para o alimento, um receptáculo (LÉVI-STRAUSS, 2013). Pois, para defumar, o alimento deve ficar distante do fogo, presa em uma armação de madeira (isto é, um objeto cultural construído pelo ser humano), e deve cozinhar lentamente (com tempo prolongado). De certa maneira, o defumado se assemelha ao assado, contudo uma oposição entre eles pode ser percebida pela presença ou ausência de receptáculo, assim como o espaço de ar entre o alimento e a fonte de calor (mais ou menos ar) (LÉVI-STRAUSS, 2006, 2013). Por utilizar um receptáculo para o alimento, LÉVI-STRAUSS (1978, 2013) interpretou que a defumação se aproxima à categoria abstrata do cozido e, portanto, é

homóloga à cultura; por outro lado, como o receptáculo do alimento deve ser imediatamente destruído após o processo de defumação — caso contrário, o animal se vingaria — seu resultado definitivo é equivalente a putrefação, que no cozimento deve ser prevenida ou retardada. Notavelmente, LÉVI-STRAUSS (2006) destaca que os receptáculos usados no cozimento são cuidados (para permanecer íntegros), mas vão se destruindo espontaneamente com o passar do tempo. Isso nos traz um paradoxo. Enquanto a defumação é a categoria mais abstrata de transformação do alimento, e já que a oposição entre o cru e o cozido aparece como análoga à oposição natureza e cultura, a defumação seria o modo de transformação de maior mediação cultural. O resultado da defumação é um alimento que apresenta maior tempo de conservação do que o mesmo cozido, assim percebemos uma concessão à natureza: quando o resultado é duradouro é preciso que o meio seja precário e/ou fugaz. Assim, os meios de promover transformações culinárias nos alimentos não residem inteiramente no lado da cultura. Eles, também, são determinados pelas maneiras com as quais o ser humano se insere no universo. A culinária, então, age como uma forma necessária de articulação entre natureza e cultura.

Por fim, a perspectiva de Lévi-Strauss coloca em evidência um potencial simbólico que é expresso pela culinária. Autores mais recentes reforçam essa compreensão denotando a culinária enquanto produto da combinação de aspectos materiais e simbólicos que estão em disputa no momento de selecionar, preparar, servir e consumir os alimentos (AGUIRRE; DÍAZ CÓRDOVA; POLISCHER, 2015; DÓRIA, 2009b). Os aspectos materiais partem dos alimentos ou preparações culinárias que o ambiente permite produzir, dentro de um sistema alimentar dotado de contextos tecnológicos e das relações sociais econômicas, políticas, sociais e jurídicas (AGUIRRE; DÍAZ CÓRDOVA; POLISCHER, 2015; DÓRIA, 2009b). Os aspectos simbólicos podem ser vistos como os valores, os conhecimentos, as crenças e as representações que dão sentido aos alimentos (AGUIRRE; DÍAZ CÓRDOVA; POLISCHER, 2015), seus

diferentes usos, as suas prescrições e proibições, as formas de preparação, a composição das refeições, o número de refeições diárias e os horários que as estruturam (ROTENBERG; DE VARGAS, 2004). Por outro lado, esta teoria coloca a culinária enquanto sistema linguístico importante para pensarmos nos contrastes de natureza sociológica, econômica, estética ou religiosa: homens e mulheres, família e sociedade, aldeia e mato, economia e prodigalidade, nobreza e mundanidade, sagrada e profana, entre outros (LÉVI-STRAUSS, 2013).

3.2. ALAN WARDE: PRÁTICAS SOCIAIS RELACIONADAS À ALIMENTAÇÃO

Conforme mencionado anteriormente, a teoria culinária de LÉVI-STRAUSS (1991, 2013) é importante para pensarmos a inserção da culinária doméstica em um sistema linguístico e simbólico passível de interpretação a partir da análise de seus elementos inter-relacionais. Nesse sentido, nós buscamos na teoria das práticas sociais da alimentação elementos teórico-analíticos que nos auxiliassem a compreender os “elementos inter-relacionais da culinária doméstica.”

Ressaltamos que a teoria das práticas é uma linha de pensamento e problematização das ciências humanas e sociais que visa compreender como os sujeitos, em seus diversos motivos e intenções, fazem e transformam o mundo onde vivem (JONAS; LITTIG; WROBLEWSKI, 2017; SHOVE; PANTZAR; WATSON, 2012). Considerando a culinária doméstica, pensamos como os indivíduos fazem, transformam e ajustam suas práticas culinárias diariamente. Assim, nesta tese, utilizaremos a perspectiva teórica das práticas proposta por ALAN WARDE (2016), um sociólogo britânico cujo trabalho se concentra no desenvolvimento de teorias de consumo com ênfase na sociologia econômica e alimentar.

Em 2016, Warde publicou o livro *The Practice of Eating* aplicando a teoria das práticas às análises das práticas sociais da alimentação, como o comer ou o cozinhar

(HOLM, 2016; POULAIN, 2020; SCHUBERT, 2017). Esse autor realizou um trabalho teórico para adaptar as perspectivas de práticas proposta por autores da primeira (Bourdieu e Giddens) e segunda (Reckwitz e Schatzki) geração de teóricos das práticas. Embora tenha se assentado nos trabalhos de Reckwitz e Schatzki para conceber um conceito próprio de práticas sociais da alimentação (HOLM, 2016; POULAIN, 2020; SCHUBERT, 2017).

Considerando os autores supramencionados, WARDE (2016), retomando as perspectivas de SCHATZKI (1996), propôs que as práticas sociais são nexos temporais e espaciais apresentados nos fazeres e nos discursos que estão interligados entre si por meio de: (a) entendimentos que são interpretações do que e como fazer algo; (b) procedimentos explicitados por meio de regras, princípios, preceitos e instruções sobre como fazer alguma coisa; e (c) engajamentos que são estruturas teleológico-afetivas que compreendem fins, projetos, questões, propósitos, crenças, emoções e ânimos. Por sua vez, abordando as ideias de RECKWITZ (2002), WARDE (2016) aponta que as práticas sociais podem ser compreendidas como comportamentos rotineiros constituídos por vários elementos interconectados. Por último, WARDE (2016) sintetiza seu próprio conceito de práticas sociais da alimentação, constituindo-o como um nexo de atividades e suas representações (ações e falas) que se organizam por entendimentos, procedimentos e engajamentos. Para HALKIER (2009), essa perspectiva de Warde promove uma simplificação dos elementos teóricos, o que torna o conceito de prática um pouco mais gerenciável para a pesquisa empírica em alimentação.

Dentro de sua proposta teórico-analítica, WARDE (2016) considera que as práticas sociais relacionadas à alimentação devem ser abordadas como originárias da incorporação das influências sociais e sua capacidade do indivíduo de (re)produzi-las. Nesse sentido, POULAIN (2020) destaca que esse autor defende que nossos comportamentos alimentares não são resultados de escolhas conscientes, mas práticas

inconscientes e roteirizadas. Assim, os sujeitos realizam práticas em uma cadeia de possíveis cursos de conduta, os quais são oferecidos por elementos nas situações em que se encontram. Isso seria a performatividade das práticas: uma encenação realizada para produzir os feitos e ditos, a partir da qual os sujeitos levam as práticas adiante, expressando, afirmando, reproduzindo e transformando por meio de suas atuações (WARDE, 2005, 2016).

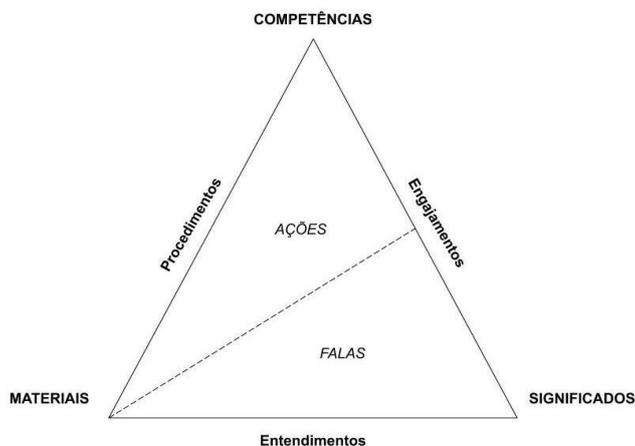
Os processos recursivos de repetição das performances por muitos sujeitos diferentes estabelecem uma maneira de fazer as coisas: os padrões das práticas (WARDE, 2005, 2016). Contudo, um único sujeito pode realizar muitas práticas diferentes que não precisam ser coordenadas entre si, uma vez que ele nem sempre cumpre com os padrões hegemônicos (ou dominantes) de comportamentos corporais, ou modos de entender, de conhecer e de desejar — visto que estes últimos são elementos necessários para o desempenho de práticas específicas e não uma qualidade dos indivíduos. Nesse sentido, os processos de intermediação que formalizam e publicam as regras das práticas se tornam tão importantes quanto seus desempenhos (WARDE, 2016). Reconhecemos que, de acordo com POULAIN (2020), Warde tem seu mérito em mostrar o caráter amplamente inconsciente, as montagens, as rotinas e os cenários complexos que funcionam no nível de "autoevidência" das práticas sociais da alimentação.

Reconhecemos, ainda, que o conceito de práticas sociais da alimentação proposto por WARDE (2016) apresenta uma perspectiva teórica-analítica para os estudos no campo da alimentação. Os critérios analíticos envolvem os diferentes elementos dessas práticas performativas que articulam os ditos e feitos, sendo semelhantes àqueles propostos por SCHATZKI (1996). Assim vemos que essa proposta teórica-analítica de WARDE (2016) propõe a integração dos três elementos principais das práticas alimentares: entendimento, procedimentos e engajamentos. Esse autor, notoriamente, salienta a noção de conexões desses elementos que está expressa na ideia do nexo das

atividades práticas alimentares e das suas representações que estão conectadas ou compostas pelos elementos mencionados acima (WARDE, 2005, 2016).

Dialogando com a teoria das práticas sociais de WARDE (2005), SHOVE *et al.* (2012) propõem adicionar ao modelo teórico-analítico supramencionado uma perspectiva da prática material, considerando que a culinária também é realizada usando diferentes materiais que são necessários para essa prática (como alimentos, eletrodomésticos, combustíveis, panelas e outros). Nesse sentido, a autora supramencionada sugere a tríade analítica composta de “material, competência e significado”: o material inclui objeto, infraestruturas, ferramentas, *hardware* e o próprio corpo; a competência engloba habilidade, *know-how* e técnica; e o significado aborda o significado social e simbólico, as ideias e as aspirações. TORKKELI, MÄKELÄ & NIVA (2018) resumem todas essas propostas analíticas para a prática e a performatividade em um triângulo de práticas culinárias (FIGURA 2). Juntando essas duas perspectivas teóricas-analíticas, o triângulo enfatiza que, quando as práticas existem, esses elementos integram e formam relações independentes entre si: materiais e competências compõem os procedimentos; os engajamentos dependem de competências e significados; e entendimentos estão relacionados a materiais e significados. Esses elementos podem ser discernidos à medida que a análise se concentra nos feitos ou nos ditos: os feitos expressam melhor materiais, procedimentos e competências, enquanto os ditos se concentram em significados, entendimentos e engajamentos.

FIGURA 2. O TRIÂNGULO DE ELEMENTOS DA PRÁTICA E SUAS MANIFESTAÇÕES COMO FEITOS E DITOS NA CULINÁRIA.



FONTE: TORKKELI, MÄKELÄ & NIVA, 2018

3.3. JUDITH BUTLER: PERFORMATIVIDADE DE GÊNERO

Até o presente momento, as teorias supramencionadas abordaram as práticas culinárias domésticas como um sistema linguístico cujos elementos expressam os modos como as pessoas entendem, se engajam e desempenham suas práticas. Contudo, WARDE (2016) destacou que a importância dos processos de intermediação que formalizam e publicam as regras para as práticas culinárias domésticas, sejam elas hegemônicas ou dissidentes. Destacamos que FÜRST (1997) ressaltou os processos de gênero como um elemento importante de intermediação dos modos como as mulheres (notoriamente as cisgêneros) realizam ou performam as práticas culinárias doméstica. Assim, para estudar as dinâmicas de gênero relacionados à prática culinária doméstica utilizamos a teoria da performatividade de gênero de JUDITH BUTLER.

Judith Butler é uma filósofa estadunidense cujos trabalhos buscam problematizar a identidade, revelando-a enquanto provisória e em constante reconstrução (ROCHA, 2014). É internacionalmente reconhecida, dentre outras coisas, por seus livros “*Gender Trouble: Feminism and the Subversion of Identity*” (1990) e “*Bodies That Matter: On the Discursive Limits of Sex*” (1993), nos quais ela desafia as noções convencionais de gênero

e desenvolve sua teoria de performatividade de gênero. De maneira geral, as produções acadêmicas-científicas de Butler moldam, impactam e influenciam diferentes campos de investigação, incluindo os estudos de gênero, sexualidades, teoria feministas¹⁴ e *queer*¹⁵ (PRINS; MEIJER, 2002).

Butler fundamenta seus pensamentos no pós-estruturalismo¹⁶, usando a desconstrução como método de crítica e intervenção social para problematização construtivista das identidades (LOURO, 2018). O pensamento filosófico butleriano se opõe às concepções essencialistas de identidade e existência, de cultura e biologia, e de relações entre gênero e sexo (BORGERSON, 2005). A autora analisa a identidade a partir de uma desestabilização da categoria de “sujeito” (PEREIRA, 2013). Para tanto, utiliza uma noção de sujeito carregada de uma duplicidade que é crucial para sua teoria: o sujeito é aquele que presume ser a pressuposição do agenciamento, mas também está submetido a um conjunto de regras que o precedem (BUTLER, 2009; PRINS; MEIJER, 2002).

¹⁴ De maneira geral, o feminismo é um movimento histórico, político e filosófico-epistemológico (NARVAZ; KOLLER, 2006) que questiona as relações de poderes, as opressões e a exploração de grupos sociais. Esse movimento apresenta um embasamento filosófico que considera a existência de opressões específicas relacionadas aos gêneros que são manifestadas em níveis das estruturas e das superestruturas (ideologias, cultura e política) e assumem formas diversas em interface com demandas de classes, raças, entre outros (TELES, 1999). O feminismo é historiógrafo na perspectiva de “ondas” que descrevem os movimentos sociais construídos conforme as necessidades políticas, contextos materiais, sociais e de possibilidades pré-discursivas de cada tempo e sociedade (NARVAZ; KOLLER, 2006; SCOTT, 1995). A primeira onda representa o surgimento do movimento feminista (sufrágio do século XIX), ou seja, a luta das mulheres pela igualdade de direitos civis, políticos e educativos. A segunda onda (décadas de 1960 e 1970) denunciava a opressão masculina, dava visibilidade às experiências de vida femininas e promovia a busca por igualdade entre homens e mulheres. A terceira onda (a partir da década de 1980) é influenciada pelos pensamentos pós-estruturalistas cuja proposta se concentra na análise das diferenças, da alteridade, da diversidade e da produção discursiva da subjetividade (NARVAZ; KOLLER, 2006).

¹⁵ O termo *Queer* é uma apropriação radical de uma palavra normalmente usada para insultar e ofender pessoas que não se enquadram na norma heterossexual, ou outras formas relativamente abjetas, conferindo-lhes um estatuto de “estranho” ou “bizarro” (tradução literal da palavra inglesa *Queer*). Ao ser apropriada, essa palavra passou a ser apropriado e ressignificado por pessoas cujas subjetivações realizam, de maneira ou de outra, abalos nas estruturas normatizadoras dos sujeitos, sendo assim uma estratégia resistência das sexualidades ou identidades dissidentes (LOURO, 2018; PEREIRA, 2013; ROCHA, 2014).

¹⁶ Pós-estruturalismo é um movimento epistemológico das ciências humanas e sociais que emergiu durante a década de 1960, predominantemente na França. O pensamento pós-estruturalista representa uma crítica retrospectiva às perspectivas estruturalistas enraizadas na identificação da lógica das relações estruturais que fundamentam as instituições sociais. Os pós-estruturalistas colocam em suas teorias ênfases na subjetividade, autoria e identidades dos sujeitos, assim pensando o desenvolvimento do sujeito em resposta às estruturas pré-existentes (CRICK, 2016).

Nesse sentido, o sujeito butleriano não é preexistente, ele é sujeito-em-processos constituído no discurso pelos atos que executa, conforme esclarece a autora:

It is not a “subject” who is the sovereign precondition of action and thought. But it is a socially produced “agent” and “deliberator” whose agency and thought is made possible by a language that precedes that “I”. In this sense, the “I” is produced through power, though not the deterministic effect of power. Power relies on a mechanism of reproduction that can and does go awry, undo the strategies of animating power, and produce new and even subversive effects (BUTLER, 2009)¹⁷.

Butler iniciou sua discussão sobre o sujeito em sua tese de doutorado, publicada em 1987 com o título de “*Subjects of Desire: hegelian reflections in twentieth-century France*”. Neste livro, a autora realiza uma investigação crítica de uma relação repetidamente figurada entre desejo e reconhecimento no sujeito hegeliano (BUTLER, 2012), apresentando uma discussão a respeito da centralidade do desejo para as narrativas de consciência, autoconsciência e o movimento para o outro (BUTLER, 2012; SALIH; BUTLER, 2004). Seguindo o pensamento hegeliano, a construção da subjetividade ocorre a partir de negociações intersubjetivas, a partir da negação do “outro” pelo “eu”, em uma relação radical e constitutiva do sujeito com a alteridade (BUTLER, 2012). Destaca-se que no capítulo final de *Subjects of Desire*, Butler realiza uma tentativa de desconectar o desejo do sujeito, ou pelo menos atribuir a constituição desse sujeito a uma construção imaginária (BUTLER, 2012). Os trabalhos futuros¹⁸ da autora retomaram as questões de

¹⁷ Não é um “sujeito” quem é a condição soberana da ação e do pensamento. Mas é um “agente” e um “deliberador” socialmente produzido, cuja agência e pensamento são possibilitados por uma linguagem que precede esse “eu”. Nesse sentido, o “eu” é produzido através do poder, embora não o efeito determinístico do poder. O poder depende de um mecanismo de reprodução que pode e dá errado, desfaz as estratégias de poder de animação e produz efeitos novos e até subversivos (BUTLER, 2009; tradução livre)

¹⁸ O desenvolvimento do conceito de performatividade de gênero está apresentado nos livros *Gender Trouble: Feminism and the Subversion of Identity* (1990), *Bodies That Matter: On the Discursive Limits of Sex* (1993), *Excitable Speech: A Politics of the Performative* (1997) e *The Psychic Life of Power: Theories*

intersubjetividade e exclusão que se mostram cruciais para as formulações da performatividade de gênero (LLOYD, 1999; SALIH; BUTLER, 2004).

Durante a década de 1990, Butler continuou a teorizar sobre identidades e corpo. Em sua obra “*Gender Trouble: Feminism and the Subversion of Identity*”, publicada em 1989, a autora intervém no debate feminista sobre a construção das identidades de gênero (BUTLER, 2003; PRINS; MEIJER, 2002). Neste livro, as construções analíticas se referem à constituição do sujeito, gênero e sexo em termos dialéticos (SALIH; BUTLER, 2004). O “problema” (*trouble*) se refere à presunção feminista — que marca a segunda onda desse movimento — da existência de um sujeito feminino estável, mas oprimido e à espera da emancipação ou representação (BUTLER, 2003). Butler, então, propõe uma crítica foucaultiana¹⁹ e antiessencialista²⁰ das categorias de identidade que reificam ou endossam uma matriz repressiva heterossexual (SALIH; BUTLER, 2004). Nesse sentido, a autora se contrapõe à chamada metafísica da substância que compreende a crença difundida de que o sexo e o corpo são entidades materiais naturais e autoevidentes (ROCHA, 2014; SALIH; BUTLER, 2004). Para tanto, Butler realiza uma genealogia²¹ feminista da categoria de mulher, sugerindo que mulher é um termo em processo, um devir, um construir a partir de práticas discursivas contínuas (BUTLER, 2003). Nesse sentido, embora as mulheres não compartilhem uma compreensão comum ou experiência

in Subjection (1997), entre outros. Durante os anos 2000, até a data de escrita deste trabalho (2021), Butler está promovendo uma discussão filosófica a respeito dos tipos de vida que são consideradas vidas com valor ou matáveis em sentido político, jurídico, econômico, cultural e social e, para tanto, a autora tem utilizado conceitos como precariedade e vulnerabilidade.

¹⁹ Em *Gender trouble*, a perspectiva foucaultiana consiste na utilização metodológica da genealogia, além da utilização da crítica às relações de poderes que tencionam o gênero e a essencialização da mulher.

²⁰ A perspectiva antiessencialista crítica o argumento de que existe uma característica comuns a toda as mulheres e que as unificavam enquanto um grupo, pensamento este que era amplamente difundido e aceito durante a segunda onda feminista. A postura antiessencialista foi importante para o desenvolvimento da terceira onda feminista, nesta fase do movimento se desenvolveu uma concepção de que afirmações universalizantes sobre a mulher são falsas, e funcionam de maneira opressora para normalizar determinadas formas de experiências femininas que são socialmente e culturalmente privilegiadas (STONE, 2004).

²¹ Resumidamente, genealogia é um modo de investigação histórica que não tem “a verdade” ou mesmo o conhecimento como seu objetivo, mas sim o descrever os modos como os discursos funcionam e os propósitos políticos que eles cumprem (SALIH, 2002).

de feminilidades, elas estão reunidas em determinados grupos sociais através de sua situação dentro de uma complexidade histórica (BUTLER, 2003; STONE, 2004). A crítica butleriana da categoria mulher, baseada em uma genealogia, engendra um projeto teórico desconstrutivista para pensar gênero e sexo (SALIH; BUTLER, 2004) que culminou no desenvolvimento do conceito de performatividade de gênero.

Através da investigação genealógica, Butler supõe que o sexo e o gênero são os efeitos — e não as causas — de discursos e práticas, ou seja, são formulações dos sujeitos no processo da construção de suas subjetividades e corporeidades (BUTLER, 2003; SALIH, 2002).

O *gênero* não é um substantivo, mas tampouco é um conjunto de atributos flutuantes, pois vimos que seu efeito substantivo é *performativamente* produzido e imposto pelas práticas reguladoras da coerência de gênero. Consequentemente, o gênero mostra ser *performativo* no interior do discurso herdado da metafísica da substância – isto é, constituinte de identidade que supostamente é. Nesse sentido, o gênero é sempre um feito, ainda que não seja obra de um sujeito tido como preexistente à obra. No desafio de repensar as categorias de gênero fora da metafísica da substância, é mister considerar a relevância da afirmação de Nietzsche, em *genealogia da moral*, de que “não há ‘ser’ por trás do fazer, do realizar e do torna-se; o ‘fazedor’ é uma mera ficção acrescentada à obra – a obra é tudo. Numa aplicação que o próprio Nietzsche não teria antecipado ou aprovado, nós afirmamos como corolário: não há identidade de gênero por trás das expressões do gênero. Essa identidade é *performativamente* construída, pelas próprias “expressões” tidas como seus resultados (BUTLER, 2016, p 56).

Butler compreende que o gênero é construído pelos sujeitos dentro de uma perspectiva de liberdade tática: os sujeitos não são agentes livres, eles (re)interpretam as

normas existentes de gênero, organizando-as de uma nova maneira segundo seus próprios termos (BUTLER, 2003, 2018; SALIH; BUTLER, 2004). A performatividade de gênero é, então, uma ação realizada por um agente volitivo que seleciona um “estilo” de gênero que pode ser entendido através de seus gestos corporais, movimentos e representações de variadas (SALIH; BUTLER, 2004). Assim, apesar do gênero vir a nós em um primeiro momento como uma norma de outra pessoa, ela reside em nós como uma fantasia ao mesmo tempo formada pelos outros e por nós mesmos (BUTLER, 2018).

O pressuposto da performatividade é que o gênero não é algo que “se é”, mas um projeto em construção. O gênero seria, então, instável e em constante mudança, constituído por seus repetidos fracassos e reversões (BUTLER, 2003).

A ação de gênero requer uma *performance repetida*. Essa repetição é a um só tempo reencenação e nova experiência de um conjunto de significados já estabelecidos socialmente; e também é forma mundana e ritualizada de sua legitimação. Embora existam corpos individuais que encenam essas significações estilizando-se em formas do gênero, essa “ação” é uma ação pública. Essas ações têm dimensões temporais e coletivas, e seu caráter público não deixa de ter consequências; na verdade a *performance* é realizada com o objetivo estratégico de manter o gênero em suas estruturas binárias – um objetivo que não pode ser atribuído a um sujeito, devendo, ao invés disso, ser compreendido como fundador e consolidador do sujeito (BUTLER, 2003, p 242).

Dizer que o gênero é performativo significa dizer que ele é efeito de instituições, práticas, e discursos, com múltiplos e difusos pontos de origem. Nesse sentido, o gênero é uma negociação com poderes realizada no interior de um quadro regulatório restrito culturalmente e temporalmente (BUTLER, 1988, 2003; SALIH, 2002). A interpretação

do gênero ocorre nos limites diretivos já existentes, alguns atos são representados como expressividade de um núcleo ou identidade de gênero, instituindo e mantendo relações de coerência e continuidade entre sexo, gênero, prática sexual e desejo; outros contestam de alguma forma, sendo descontinuidade e incoerência em relação a normas existentes (BUTLER, 1988, 2003). Existe, então, uma expectativa de identidades de gênero que são baseadas na percepção de um sexo biológico que é compreendido enquanto dado discreto e factual das características sexuais primárias (BUTLER, 1988). Contudo, Butler reconhece uma possibilidade de subversão da identidade expressa nas dissidências ou minorias sexuais e de gênero, que vivem sua vida cotidiana na complexidade irreduzível das categorias de identidade (BUTLER, 2003; SALIH; BUTLER, 2004).

No lugar de uma identificação original a servir como causa determinante, a identidade de gênero pode ser preconcebida como uma história pessoal/cultural de significados recebidos, sujeitos a um conjunto de práticas imitativas que se referem lateralmente a outras imitações e que, em conjunto, constroem a ilusão de um eu de gênero primário e interno marcado pelo gênero, ou parodiam o mecanismo dessa construção (BUTLER, 2003, p. 238-9).

Nesse sentido, os atributos de gênero não são expressivos, mas performativos. Enquanto tal, o gênero expressa na ação atributos que efetivamente constituem a identidade que dizem expressar ou revelar. Por consequência, existem várias maneiras pelas quais os corpos mostram ou produzem sua significação cultural através de suas performatividades. Através dessa visão geral da performatividade de gênero procuramos mostrar que o gênero é construído por meio de um conjunto de atos sustentados, postulados através da estilização dos corpos *genderificados*. Nesse sentido, a teoria de performatividade gênero butleriana nos auxilia a pensar o gênero enquanto uma ação

realizada na negociação de poderes que produz uma diferença de identidades sociais relacionadas às expressões de feminilidades, masculinidade ou ambivalência.

3.4. CANDACE WEST E DON ZIMMERMAN: TEORIA DO FAZENDO GÊNERO

CANDACE WEST e DON ZIMMERMAN são, respectivamente, socióloga e sociólogo estadunidenses, cujo trabalho procurou entender como as pessoas criam diferenças de gênero nas interações sociais rotineiras. O texto de referência da autora e do autor, “*Doing Gender*” (1987), foi baseado no estudo etnometodológico de HAROLD GARFINKEL (1967) e enfatizou que o gênero não pode ser considerado uma característica “natural” ou “essencial” do indivíduo, mas que as pessoas são responsáveis por fazer e desfazer seu próprio gênero.

Considerando a pesquisa de WEST & ZIMMERMAN (1987), distinguimos aqui os termos: "sexo", "categoria de sexo" e "gênero". A autora e o autor entenderam "sexo" como uma determinação feita pela aplicação de critérios biológicos socialmente acordados para classificar pessoas como mulheres ou homens. Enquanto pertencer a uma "categoria de sexo" é alcançado aplicando critérios de sexo à vida diária dos indivíduos. A última categoria, “gênero”, envolve a exibição e o reconhecimento de insígnias externas de sexo socialmente regulamentadas (como comportamento, vestimenta e entre outros). Nesse sentido, o gênero pode ser compreendido como a atividade de administrar condutas situadas, considerando as concepções normativas de atitudes, comportamentos e atividades adequadas à cada categoria de sexo. A relação entre a categoria de sexo e o gênero de uma pessoa é estabelecida pelo titular reconhecível de uma categoria de sexo e conceitos culturais atuais que se tornam ou são compatíveis com as “naturezas essenciais” de uma mulher ou homem (WEST; ZIMMERMAN, 2009).

Nesse contexto, WEST & ZIMMERMAN (1987) definem o “fazer gênero” (*doing gender*) como um processo contínuo, um empreendimento de mulheres e homens cujas atividades sociais, perspectivas, interacionais e micropolíticas são socialmente

guiadas para expressar o que compreendem como suas “naturezas” masculinas e femininas. Um aspecto central do “fazer gênero” é a ideia de “prestar conta” (*accountability*) de representações de gênero que estão localizadas em “sistemas normativos de gênero”, como o sistema patriarcal, e que são responsáveis pela ordem de gênero predominante (WEST; FENSTERMAKER, 1995a, 1995b; WEST; ZIMMERMAN, 1987, 2009). Os indivíduos, portanto, “fazem” — ou seja, refletem ou expressam — seu gênero por meio de suas atividades diárias, diversas e múltiplas e em relação às estruturas de gênero hegemônicas²². Nesta visão, eles estão predispostos a desenvolverem atitudes, comportamentos e ações referenciados em suas concepções dos sistemas normativas das atitudes e das atividades apropriadas para a cada categoria de sexo. Nesse sentido, o “prestar de contas” é um mecanismo para organizar as relações entre os indivíduos e a prática institucional, bem como entre as formas de dominação.

Diante do exposto, a perspectiva que adotamos aqui enfatiza que o gênero não pode ser reduzido a um “papel” ou “conjunto de características individuais”, ao contrário deve ser estudado como um produto de uma (re)construção metódica, rotineira e recorrente (WEST; ZIMMERMAN, 1987). Por exemplo, as práticas culinárias podem incluir tarefas domésticas nas quais as pessoas praticam o gênero na interação social diária, que afirmam ou desafiam a apropriação dos ideais de gênero como formas adequadas de ser e de se comportar, bem como a manutenção ou interrupção de suas identidades de gênero (WEST; ZIMMERMAN, 1987).

²² Neste trabalho, baseado no conceito de GRAMSCI (1971) definimos hegemonia como as maneiras pelas quais os grupos dominantes (em termos de classes sociais, étnicas e gêneros) são capazes de manter sua ascendência ao convencer os membros oprimidos da sociedade de que a ordem estabelecida é do interesse deles, apoiada pela possibilidade sempre presente da força coercitiva. "*The 'normal' exercise of hegemony [...] is characterized by the combination of force and consent, which balance each other reciprocally, without force predominating excessively over consent. Indeed, the attempt is always made to ensure that force will appear to be based on the consent of the majority* (GRAMSCI, 1971, p. 80)". Especificamente em relação ao gênero, considerado que performances hegemônicas são aquelas que atuam, dentro de um determinado contexto, para sustentar um binarismo de gênero e manter as relações sociais tradicionais entre os gêneros (PAECHTER, 2018).

Por outro lado, é importante ressaltar que o conceito de “fazer gênero” enfatiza a repetição de concepções normativas restritivas que mantêm os sistemas de opressões baseados em gênero (WEST; ZIMMERMAN, 1987, 2009). Consequentemente, esse conceito foi alvo de críticas de estudiosas com diferentes perspectivas feministas que buscavam tensionar seus limites teóricos ao questionarem se seria possível *desfazer o gênero* (BUTLER, 2004; CONNELL, 2010; DEUTSCH, 2007). Dentre essas estudiosas, destacamos BUTLER (2004) que conceituou o *desfazer gênero* como práticas de improvisação em um cenário de constrangimentos normativos da vida sexual e de gênero. Além de DEUTSCH (2007), que propôs a utilização deste termo para se referir às interações sociais que reduzem a diferença de gênero. Ambas as pesquisadoras supramencionadas concebem que *desfazer o gênero* seria um projeto teórico e político importante para diminuir as desigualdades de gêneros na sociedade (BUTLER, 2004; CONNELL, 2010; DEUTSCH, 2007).

Contudo, ao responder os questionamentos propostos à sua teoria, WEST & ZIMMERMAN (2009) avançam com o conceito de “refazer gênero” que compreende um entendimento de que o gênero nunca pode ser desfeito, pois isso implica em abandonar uma categoria de sexo e não mais prestar conta dela. Em contrapartida, o gênero pode ser *refeito*, uma vez que as estruturas de prestação de contas que o mantêm podem mudar para acomodar maneiras menos opressivas de fazer o gênero, mas o sistema normativo nunca será totalmente erradicado (WEST; ZIMMERMAN, 2009). Por outro lado, CONNELL (2010), a partir das suas investigações empíricas com pessoas transgênero, defende que o *desfazer gênero* é uma abordagem pertinente para investigar quando o essencialismo das distinções binárias, com base nas categorias de sexo, é desafiado.

Diante desta breve exposição teórica, nesta tese, recorreremos aos princípios da teoria de fazer gênero (WEST; ZIMMERMAN, 1987) para nos ajudar a pensar nas atividades de gerenciar performatividade que acontecem na prática culinária doméstica,

que parecem reificar as identidades cisgêneros das nossas informantes. Assim, o conceito de fazer gênero nos permite assumir o gênero como dinâmico e que os comportamentos de gênero podem mudar com o tempo. Ao fazê-lo, a partir de uma perspectiva êmica, esses processos de fazer, desfazer ou refazer o gênero atribuem performances específicas às categorias de gênero de mulheres, considerados modos de interação social e articulações de poder entre os indivíduos genderificados.

3.5. DAS POSIÇÕES DIFERENTES EPISTEMOLÓGICAS DOS REFERENCIAIS TEÓRICOS DA PESQUISA.

3.5.1. Estruturalismo

O estruturalismo é uma corrente de pensamento das ciências humanas que emergiu na França; seus pensadores mais influentes foram Claude Lévi-Strauss, Fernand de Saussure, Jacques Lacan, Louis Althusser e Roland Barthes (BARBOSA DE ALMEIDA, 2015; INGRAN, 2014; SALES, 2003). De maneira geral, os estruturalistas buscam compreender e explicar a realidade social em termos de sua estrutura social subjacentes (BARBOSA DE ALMEIDA, 2015; HEYDEBRAND, 2001). Nessa corrente de pensamento a estrutura pode ser definida como padrões e formas de relações sociais, estabelecidas a partir combinações entre um conjunto de elementos sociais constituintes ou partes desses componentes (como posições, unidades, níveis, regiões e locais) que formam as sociedades (HEYDEBRAND, 2001).

Em perspectivas metodológicas, o estruturalismo apresenta dois caminhos analíticos possíveis: (a) método de análise ou procedimento do conhecimento (epistemologia) ou (b) ontologia ou projeto metafísico da realidade social. Ainda, existe nesse movimento intelectual uma perspectiva teórica sobre a realidade que pode seguir duas vertentes: (1) estrutura social como uma realidade empírica ou histórica, e a (2) estrutura social como modelo ou representação da realidade. A partir dessas concepções metodológicas e meta-teóricas, o estruturalismo pode se distinguir em quatro tipologias:

(a1) estruturalismo sociológico, (a2) estruturalismo simbólico, (b1) estruturalismo histórico e (b2) estruturalismo ortodoxo (HEYDEBRAND, 2001).

Neste ponto, nos deteremos no estruturalismo ortodoxo, por este ser o espaço de propriedade conceitual em que pode ser inserida algumas das teorias de Claude Lévi-Strauss, um dos autores que trabalhamos nesta tese, dentre as quais está o sistema linguístico e simbólico culinário. Segundo HEYDEBRAND (2001) o estruturalismo ortodoxo é constituído pela convergência da estrutura como modelo ou representação da realidade e a visão ontológica da estrutura como substância. Enquanto representante desta perspectiva, Lévi-Strauss buscou nos seus estudos das estruturas sociais a possibilidade de alcançar as leis gerais e especificar a lógica interna dos sistemas sociais, com intuito de tornar todos os fatos observados imediatamente evidentes (SINGER, 2014). Para tanto, este autor formulou um conceito de estrutura social que implica na interdependência interna de elementos ou estruturas elementares dessa estrutura (HEYDEBRAND, 2001; SINGER, 2014).

No pensamento estruturalista levistraussiano, existe uma homologia estrutural formal apresentada na possibilidade de reprodutibilidade das estruturas em diferentes níveis, por consequência uma série de transformações nas estruturas sociais podem produzir modelos semelhantes aos anteriores, ou seja, as estruturas seguiram uma ordem universal (HEYDEBRAND, 2001; SINGER, 2014). A partir desta perspectiva, Lévi-Strauss se diferenciou dos pensadores “não-estruturalistas” de sua época²³ que estudavam

²³ RUNCIMAN (1969) refere-se principalmente a Teoria Existencialista cujo ponto de partida era um ser humano pensante, dotado de ação, sentimentos e com vivência individual, são representantes dessa linha teórica Jean-Paul Sartre, Friedrich Nietzsche, Martin Heidegger, entre outros. Bem como, a Teoria Fenomenológica que permeavam as análises sociais a partir dos fenômenos da consciência designado por uma palavra que representa a sua essência ou sua significação, os principais pensadores dessa corrente eram Maurice Merleau-Ponty, Emmanuel Levinas, Sartre, John Locke e David Hume. Além da Fenomenologia, concorria-se nesta época as Teoria Funcionalista que procuravam explicar aspectos da sociedade em termos de funções, cujos seus expoentes eram Bronislaw Malinowski, Alfred Reginald Radcliffe-Brown, Émile Durkheim, entre outros. Outra corrente teórica importante da época era a Teoria Crítica da Escola de Frankfurt que produzia análises sociais fundamentadas na crítica da sociedade capitalistas a partir das perspectivas marxistas, entre seus pensadores da primeira geração estão Max Horkheimer, Theodor Adorno, Herbert Marcuse, e Friedrich Pollock.

a sociedade em termos explicativos considerados individualizantes, de maneira não comparativa e histórica; Lévi-Strauss colocou os objetos de estudo em posição nos sistemas estruturados, diferentemente da noção de que esses objetos existiriam independentemente de uma estrutura (RUNCIMAN, 1969; THIRY-CHERQUES, 2006).

Em busca de leis gerais, Lévi-Strauss desvia sua atenção dos estudos de fenômenos conscientes dos sujeitos (como fala, opiniões e ideologia) e das questões a ele relacionadas, se detendo nas infraestruturas inconscientes das formas cognitivas, dos códigos básicos e dos mitos (SINGER, 2014). Este autor compreendia que a realidade da estrutura social é apenas a manifestação superficial da estrutura profunda da mente, sendo um conjunto de operações lógicas que são anteriores a qualquer distinção entre pensamento racional e pensamento irracional (HEYDEBRAND, 2001; SINGER, 2014).

Em seu método de pesquisa, Lévi-Strauss reivindica a linguística estrutural como paradigma da explicação sociológica. A partir desta, este autor pôde construir modelos abstratos decompondo artificialmente seu objeto de estudo e subsequentemente reconstituindo-os em termos de suas propriedades essencialmente relacionais (como vimos no triângulo culinário) (RUNCIMAN, 1969; THIRY-CHERQUES, 2006). Esse método de justaposição e da redução estrutural proporcionou que o autor deduzisse que os mitos que estudou revelavam as preocupações fundamentais (e insolúveis) dos seres humanos em sua relação com a natureza (BARBOSA DE ALMEIDA, 2015; SINGER, 2014). Nesse sentido, o pensamento mítico para Lévi-Strauss não apresentaria sujeito ou subjetividade, sendo uma forma de pensamento completamente objetiva, pré-reflexiva e irrefletida (ou, pelo menos, esta é a reivindicação do método estruturalista deste autor) (SINGER, 2014).

Em relação ao simbólico, Lévi-Strauss considera que a sociedade não está na origem do simbólico, mas o simbólico está na origem da sociedade. A compreensão levistraussiana é de que o simbólico compreende todos os sistemas de relações

diferenciais constituídos com base na atividade inconsciente da mente, e que se associa à ideia de cultura em seu sentido mais amplo e geral (SINGER, 2014). Nesse sentido, o conteúdo simbólico impregna o mundo com sentido, em detrimento das explicações limitadas em regras amplamente conscientes e que não possuem a vivacidade criativa da mente (BARBOSA DE ALMEIDA, 2015; SINGER, 2014). A ordem simbólica, então, diz respeito à operabilidade do sentido, e não ao sentido do sentido, que implica reflexão (SINGER, 2014). Nessa perspectiva, o mito tem função de atenuar o efeito de contradições reais por sua mediação progressiva e imaginária (SINGER, 2014).

Como vimos anteriormente, destacamos a inspiração estruturalista presente no trabalho de Alan Warde, um dos autores abordados nesta tese. Conforme relata POULAIN (2020), WARDE (2005), em seu texto "*Consumption and theories of practice*", apresenta uma teoria das práticas de raízes estruturalista cujo propósito é investigar os significados das rotinas e da autossuficiência mobilizada pelas práticas alimentares (como a culinária doméstica). Em seu livro "*The practices of eating*", WARDE (2016) apresenta uma discussão estruturalista das práticas sociais, a partir do debate teórico que realizou com alguns dos textos de Bourdieu, Reckwitz e Schatzki — todos pensadores considerados estruturalistas. A utilização do pensamento estruturalista culminou na atribuição de três propriedades, ou características, principais das práticas sociais: (1) elas são enquadradas por um conjunto de regras, normas sociais, prescrições para os modos de fazer as coisas; (2) elas carregam significados; e (3) elas se inscrevem em estruturas de sentido que as extrapolam e abrangem os objetivos, as finalidades da ação, ao atribuí-las a universos emocionais considerados aceitáveis pelos atores (POULAIN, 2020; WARDE, 2005). Dentro desta perspectiva, as práticas sociais são compreendidas como ações coletivas, desenvolvidas pelos indivíduos a partir da repetição dos comportamentos hegemônicos. Assim, os indivíduos optam consciente (ou inconscientemente) por seguir práticas sociais mais ou menos coletivas, embora eles

possam atribuir sentidos e significados às suas ações de maneira a justificá-las ou creditá-las.

Destaca-se que, por apresentar inspirações estruturalistas, não podemos afiliar a teoria das práticas sociais da alimentação de WARDE em nenhuma das “categorias” de estruturalismo descritas acima. Se ousássemos fazer isso, certamente perceberíamos que sua teoria não se enquadra em nenhuma forma de estruturalismos supracitada, mas quiçá poderíamos inscrevê-la no estruturalismo construtivista (ou construtivismos estruturalistas), dada a inspiração em Pierre Bourdieu (BOURDIEU, 1977, 1984) presente no texto inaugural "*Consumption and theories of practice*" (WARDE, 2005). Nesse sentido, nos ensejos para desenvolvimento de uma teoria das práticas sociais da alimentação, WARDE (2005) utiliza do estruturalismo para abordar a existência de estruturas objetivas que são independentes da consciência e da vontade dos indivíduos; enquanto o aspecto construtivista estaria relacionado a existência de uma gênese social a partir das estruturas sociais (FLECHA; GÓMEZ; PUIGVERT, 2001).

Destacamos a apreciação de POULAIN (2020) — à respeito dos esforços de WARDE (2005, 2016) para juntar as perspectivas teóricas de BOURDIEU (1977, 1984) e SCHATZKI (1996) — que considera que Warde demonstrou que o distanciamento dos “fardos” biográficos (referindo-se à filiação dos autores à teoria social estruturalista e a teoria crítica social), permite ousar em combinações teóricas, o que lhe permitiu vislumbrar um entrelace entre uma sociologia das relações sociais e uma abordagem que inclui o sentido associado às práticas. Para além disso, POULAIN (2020) sugere que a inspiração estruturalista na teoria das práticas sociais da alimentação de WARDE (2016) proporcionam análises enfocada na estrutura e nós o entendimento dos processos de intermediação que formalizam e promovem as regras das práticas, deixando um pouco de lado os significados, as crenças e os entendimento dos indivíduos ao desenvolverem certas práticas sociais da alimentação.

Para além dos comentários tecidos ao trabalho de WARDE (2016), outras críticas ao pensamento estruturalista advêm de três espécies distintas de análise: do método estruturalista, da sua epistemologia e da filosofia. O método estruturalista é questionado quanto ao seu reconhecimento ao tempo histórico (a historicidade) (SALES, 2003). O ponto central dessa análise recai sobre a relação entre a diacronia (a ideia de origem e formação histórica das estruturas sociais) e a sincronia (a ideia de relações simultâneas entre as estruturas sociais em um tempo dado), visto que a primeira tem menor importância teórica para os estruturalistas (SALES, 2003; SINGER, 2014). Nesse sentido, a história no método estruturalista é compreendida com um fator perturbador, por ser um meio de alteração das estruturas, logo ela deve ser compreendida e efetivada pela comparação dos estados (momentos) anteriores e posteriores do objeto de estudo na estrutura (RUNCIMAN, 1969; SALES, 2003; SINGER, 2014).

Um outro limite do método estruturalista se refere a uma absolutização do modelo linguístico que repercute na exclusão do sujeito e na limitação da estrutura por uma concepção de que a estrutura desempenha um papel mediador entre práxis e prática, considerando que anteriormente à estrutura existe apenas a práxis. Nesse sentido, há uma tentativa de dissolução do sujeito e de reintegração da cultura à natureza; os resultados são a configuração de um arcabouço abstrato e fragmentado a ser retomado no processo de busca por compreensão da estrutura, em que se ausenta o sujeito do mundo vivido (SALES, 2003).

Em relação à epistemologia, a crítica perpassa a fundamentação do pensamento estruturalista. O estruturalismo está sedimentado na linguística enquanto fenômenos de comunicação relacionados à estrutura social (HEYDEBRAND, 2001; SALES, 2003; SINGER, 2014). A noção de comunicação estruturalista parte da imagem do processo comunicativo enquanto uma ponte que une intimamente os códigos e as estruturas (SALES, 2003). Os códigos são expressos em códigos ditos naturais (como os idiomas)

e códigos pensados que são construídos a partir de uma língua (como a culinária, o parentesco, entre outros). Durante a comunicação, que ocorre pela transmissão de informações codificadas segundo regras preestabelecidas, os códigos utilizados precedem seu próprio uso e definem de antemão o conjunto das situações nas quais podem ocorrer seu uso (SALES, 2003).

Esse fundamento epistemológico do estruturalismo gera contradições relacionadas à submissão dos sujeitos aos códigos e seus significantes, visto que os sujeitos falantes nem sempre estão de acordo quanto a todas as possíveis mensagens que podem ser geradas com uma língua, ou podem sequer ser capazes de conhecê-las. Da mesma forma, os códigos não possuem a única finalidade de favorecer a troca de informação, estes podem, também, possuir valores simbólicos diversos e distintos que são fixados por regras (SALES, 2003; THIRY-CHERQUES, 2006). Por consequência, as estruturas sociais podem conter contradições, ser ou não redutíveis umas às outras, ser incomensuráveis ou deformar a expressão de uma estrutura na outra (SALES, 2003; THIRY-CHERQUES, 2006).

Em perspectivas filosóficas, as críticas ao estruturalismo são tecidas em relação à forma de pensar a estrutura e a estruturalidade enquanto operação de repetição e de volta sobre si. Os estruturalistas utilizam a concepção de que a linguagem é o referencial central da estrutura e o significado consiste em um elemento do sistema de diferença da estrutura. Os resultados disso são a descentralização da estrutura, havendo então uma circularidade dos discursos que têm laços íntimos entre história da Metafísica e a destruição da história da Metafísica. O grande tensionamento relacionado ao estruturalismo levistraussiano diz respeito ao uso dos conceitos tradicionais da Filosofia (como signos e oposição entre natureza e cultura) de maneira que estes pertencessem exclusivamente ao campo das descobertas empíricas, esperando que estes conceitos tragam consigo critérios de verdade absoluta (SALES, 2003).

Em síntese, vimos que o pensamento estruturalista expressa uma oposição filosófica do “primado do sujeito” que estava presente em algumas das abordagens teóricas existencialistas, fenomenológicas e marxistas dominantes nas ciências sociais nas décadas de 1930 a 1950 em várias partes do mundo (mas, principalmente, França, Alemanha e Estados Unidos da América do Norte) (PETERS, 2000; RUNCIMAN, 1969). O estruturalismo ganhou destaque enquanto corrente do pensamento e método científico por apresentar um método científico que apresentava paradigmas positivistas para o estudo nas ciências sociais, equiparando aos estudos das áreas exatas (PETERS, 2000; SALES, 2003). Nesse sentido, o método estruturalista buscava (e busca) invisibilizar o sujeito particular da ciência, em seu lugar considerava que as estruturas eram universais e denotava importância ao modelo abstrato da estrutura que poderia ser revelada a partir de uma “álgebra da linguagem” (PETERS, 2000). O estruturalismo recebeu uma série de críticas que vertem principalmente sobre a ausência de uma análise histórica mais aprofundada, a absolutização do modelo linguístico, o primado da estrutura social em detrimento da subjetividade, a ontologização das estruturas e a universalização das teorias (PETERS, 2000; RUNCIMAN, 1969; SINGER, 2014). Uma série de pensadores denominados “pós-estruturalistas” buscaram resolver parte dos problemas do estruturalismo, a partir do seu interior, tencionando os argumentos estruturalistas e apontando as inconsistências fundamentais de seu método (CRICK, 2016; INGRAN, 2014). Atualmente, no século XXI, o estruturalismo não é mais tão utilizado quanto antes, mas os trabalhos de seus pensadores expoentes ainda são utilizados como instrumentos de reflexão e proposição de outros conceitos teóricos²⁴ (PETERS, 2000).

²⁴ Por exemplo, a antropóloga estadunidense GAYLE RUBIN fez uma análise do livro “As estruturas elementares do parentesco”, escrito por LÉVI-STRAUSS em 1949; este livro forneceu elementos para que Rubin pudesse pensar e criar o conceito de sistema gênero/sexo apresentado em seu famoso artigo “*The Traffic in Women: Notes on the ‘Political Economy’ of Sex*”, publicado em 1975. Rubin considera que o trabalho de Lévi-Strauss é importante para a compreensão da sexualidade humana, por apresentar uma descrição da sociedade que encara o sujeito humano concreto e *genderificado* (sempre em perspectiva masculina ou feminina). Lévi-Strauss apresentou os destinos sociais divergentes que podem ser traçados para os dois sexos, evidenciando assim uma opressão sexual e a dominação masculina sobre as mulheres.

3.5.2. Pós-estruturalismo

O movimento pós-estruturalista emergiu na França, em Paris, durante a década de 1960. Os principais expoentes do pós-estruturalismo são Gilles Deleuze, Jacques Derrida, Jean-François Lyotard, Michel Foucault, entre outros (DILLET, 2017; JONES III, 2013; PETERS, 2000). Essa é uma corrente de pensamento multifacetada que corporifica diferentes teorias e práticas que buscam realizar uma crítica retrospectiva às perspectivas estruturalistas que estavam enraizadas na identificação da lógica das relações estruturais que fundamentam as instituições sociais (PETERS, 2000). Butler concebe o pós-estruturalismo como a rejeição das reivindicações de totalidade, universalidade e oposições estruturais binárias que operam implicitamente para suprimir a ambiguidade e a abertura insistentes da significação linguística e cultural (BUTLER, 2003; DILLET, 2017). Para esta autora, o pós-estruturalismo se contrasta ao estruturalismo por se concentrar nas discrepâncias entre o significante e o significado dos signos, operando a categoria das diferenças presentes nos discursos (BUTLER, 2003; DILLET, 2017).

De maneira geral, os projetos pós-estruturalistas buscam: (1) promover um pensamento historicamente situado, (2) retomar o pensamento sobre o sujeito e sua subjetividade, (3) enfatizar as diferenças, e (4) refletir filosoficamente sobre a ética (HARCOURT, 2007; SCHRIFT, 2018). Nesse sentido, essas/es autoras/es contestam os pressupostos universalistas da racionalidade, da autonomia das estruturas sociais, apresentando outros paradigmas que enfatizam o inconsciente, as estruturas ou forças sócio-históricas que modelam, constroem ou governam o comportamento humano (GIDDENS, 1999).

Os projetos pós-estruturalistas apresentam uma visão diacrônica da historicidade, procurando compreender os desdobramentos históricos dos fenômenos

A partir da análise deste trabalho do autor, Rubin formulou um conceito de “gênero” considerando como uma divisão dos sexos socialmente imposta, um produto das relações sociais de sexualidades. Explicando que na teoria levistraussina os sistemas de parentesco que estão repousados sobre o casamento, transformam machos e fêmeas da espécie humana em "homens" e "mulheres".

sociais. O tempo, a temporalidade e a história são expressos nos recursos metodológicos que esses pensadores utilizam, como por exemplo a genealogia e a arqueologia foucaultianas (SCHRIFT, 2018). Em uma perspectiva foucaultiana, as estruturas estão inscritas em uma temporalidade que opera através de códigos fundamentais de uma cultura e atuam sobre sua linguagem, seus esquemas de percepções, suas técnicas, suas trocas, seus valores, entre outros (FOUCAULT, 1968). Essa “ordem das coisas” apresenta uma característica histórica por seu desenvolvimento ter ocorrido antes da experiência dos sujeitos, fundamentando o conhecimento e as teorias possíveis para uma sociedade. Nesse sentido, as experiências do sujeito são construídas a partir das regras *a priori* que modelam suas experiências e as práticas sociais em um determinado ponto da história (FOUCAULT, 1968, 2009, 2019). As identidades dos sujeitos resultam de efeitos ópticos produzidos em uma disputa mais profunda da diferença e da repetição das similaridades difundidas na sociedade.

O retorno ao pensamento do sujeito apresenta uma crítica ao sujeito dos existencialistas ou fenomenólogos, bem como ao anti-humanismo²⁵ dos estruturalistas (DUNN, 1997; SCHRIFT, 2018). Os pós-estruturalistas pensam o sujeito como uma função variável e complexa do discurso e do poder (CHADDERTON, 2013; MARIANO, 2006). Os seres humanos estariam, então, em constante construção da sua subjetividade, se transformando em sujeitos do conhecimento, do poder, do gênero, da sexualidade ou da ética. Assim, os pós-estruturalistas se negam a aceitar o sujeito como um dado, como fundamento para o pensamento ético ou racional (SCHRIFT, 2018).

Nessa corrente de pensamento se busca identificar as escolhas éticas dos sujeitos expressas nas suas práticas discursivas, em seus esforços para entender, interpretar ou moldar seus ambientes sociais (DUNN, 1997; HARCOURT, 2007). Por consequência, as

²⁵ O anti-humanismo não representa uma rejeição do humano em si, ao contrário representa uma ideia filosófica moderna que busca remover o homem do mundo natural e colocá-lo numa posição de privilégio epistêmico, metafísico e moral que antes só estava reservada a Deus (SCHRIFT, 2018).

crenças de consciência inata, ou seja, pré-linguística ou pré-social, são substituídas por um postulado de influências relacionais que operam sobre os sujeitos (DUNN, 1997). As relações sociais são, então, produtos da institucionalização de práticas discursivas imersas em relações de poderes (CHADDERTON, 2013; DUNN, 1997; PETERS, 2000). O poder é compreendido enquanto produtivo, positivo, não repressivo e produtor de práticas de saberes. Isto rompe com a abordagem estruturalista que entendiam o poder enquanto elemento opressivo das estruturas sociais (CHADDERTON, 2013; FOUCAULT, 1979). Nesse sentido, a teoria pós-estruturalista contribui para pensar a pluralidade e a diversidade que rompem com esquemas tradicionais filosóficas ocidentais baseados em esquemas binários que constroem hierarquias (SCOTT, 1999).

A ênfase nas diferenças representa uma solução crítica à perspectiva universalizante dos estruturalistas (DILLET, 2017; MARIANO, 2006). A diferença é o jogo de perspectivas que gera sentidos de forma contínua, sem nunca se prenderem a um sentido fixo. Pensar a diferença retira da lógica a metafísica que tradicionalmente privilegia a essência e a similaridade dos elementos primários de uma sociedade (DUNN, 1997). A perspectiva pós-estruturalista da diferença valoriza a relação comparativa entre formas, cópias e seus simulacros cujo intuito é entender os diferentes modos de vidas e relações sociais possíveis em uma determinada sociedade. A importância da diferença reside em reconhecer e explicar a diferença entre discursos (nos domínios ético, político, estético, metafísico e outros) que expressam as relações sociais nas disputas de poderes (SCHRIFT, 2018). Essa ideia é fundamental para os projetos pós-estruturalistas, pois a partir dessa é possível questionar os valores supostamente universais da cultura política, suas justificações fundacionistas e filosóficas fornecidas para o desenvolvimento de certo “direitos” ou o direito de certos grupos em detrimento de outros.

O retorno ao pensamento filosófico sobre a ética marca uma crítica à ausência de questionamentos sobre a política presentes em algumas vertentes do estruturalismo

(SCHRIFT, 2018). De acordo com PETERS (2000), o estruturalismo apresentava uma ênfase na autoconsciência absoluta e em um suposto universalismo que tende a excluir grupos sociais e culturais que agem de acordo com critérios diferentes dos hegemônicos. Os binarismos categoriais estruturalistas reforçavam os modelos liberais modernos que construíam identidades políticas antagônicas, como nós/eles, cidadão/não-cidadão, legítimo/ilegítimo, homens/mulheres, entre outras. O pós-estruturalismo, por sua vez, compreende que a sociedade e a cultura são constituídas por discursos variados, que podem ser “desconstruídos” para análise de seus processos sociais “emergentes” (DUNN, 1997). BUTLER (2003) utiliza deste paradigma para desenvolver um conjunto de argumentos para uma teoria da significação do sujeito e da identidade — como vimos anteriormente. De maneira semelhante, alguns projetos pós-estruturalistas se engajam em examinar essas fronteiras socialmente construídas e como essas são mantidas e policiadas.

3.5.3. Como essas diferentes perspectivas estão aplicadas nesta tese?

Em diferentes campos dos estudos feministas, pesquisadoras/es têm debatido as possibilidades de combinar as teorias estruturalistas e pós-estruturalistas (BUTLER, 2003; CHADDERTON, 2013; MARIANO, 2006). A partir desses debates chegou-se à conclusão de que essas duas correntes teóricas apresentam elementos antagônicos: o estruturalismo se concentra em narrativas-mestras para teorizar sobre a sociedade, enquanto o pós-estruturalismo enforma no fragmentário, no incompleto, no local e no indeterminado — entre outros que vimos anteriormente. Mas também apresentam elementos em comum como a compreensão de um sistema linguístico-simbólico, a constituição discursiva do eu, a localização histórica e cultural do sujeito e a ênfase no inconsciente (CHADDERTON, 2013). CHADDARTON (2013) sugere que a chave para combinar ambas as teorias é a compreensão específica da teoria pós-estruturalista como política e contendo potencial de mudança por fornecer ferramentas para demonstrar que

os sistemas hegemônicos são socialmente construídos e que estes são usados para oprimir certos grupos socioculturais. E que, além disso, coloca em evidência histórias que foram marginalizadas de maneira que elas sejam ouvidas e desafiem os discursos hegemônicos.

Para nosso modelo teórico-interpretativo, utilizaremos a perspectiva compartilhada da linguagem e cultura enquanto sistema linguístico e simbólico que é passível de interpretação a partir da análise de seus elementos inter-relacionais (PETERS, 2000). Dentro dessa perspectiva, os sistemas simbólicos (como a culinária e o gênero) podem ser analisados como uma espécie de código concebido como uma linguagem (PETERS, 2000). Assim, optamos por uma abordagem da culinária enquanto sistema linguístico e simbólico em que ocorrem relações de poderes que produzem diferentes efeitos de gênero, além de formas de selecionar, preparar, servir e consumir os alimentos. Procuramos, primeiramente, elucidar uma série de práticas sociais através das quais o alimento²⁶ pode ser transformado em comida²⁷ (compra, armazenamento, pré-preparo, preparo, cocção, consumo, reutilização das sobras e descarte dos alimentos ou preparações culinárias, entre outros). Para tanto, usamos a perspectiva teórica-analítica das práticas sociais da alimentação, proposta por ALAN WARDE (2016).

Em segundo momento, traçaremos um paralelo entre a teoria de performatividade de gênero e a teoria do fazer gênero (e duas derivações, desfazer e refazer o gênero), ambas relacionadas com as práticas culinárias domésticas. De maneira *stricto sensu*, o conceito de performatividade se refere à característica dos enunciados linguísticos que, no momento da enunciação, podem dá existência àquilo que se declara ou faz com que uma série de eventos aconteça (BUTLER, 2018). O fazer gênero, por sua vez, se refere a um complexo de atividades perceptuais, interacionais e micropolíticas

²⁶ De acordo com CARVALHO, LUZ e PRADO (2010) o termo "alimento" está associado a uma concepção biomédica que se associa à ordem da natureza.

²⁷ A comida, por sua vez, está associada a uma concepção das ciências sociais relacionada a uma ordem cultural das coisas (CARVALHO et al., 2010).

socialmente guiadas que lançam atividades particulares como expressões das “naturezas” masculina e feminina (WEST; ZIMMERMAN, 1987).

4. CAUSUÍSTICA E MÉTODOS

4.1. DESENHO DO ESTUDO

Nossa pesquisa faz parte de um estudo longitudinal em andamento, denominado “Estudo MINA-Brasil: Saúde e Nutrição Materno-Infantil em Cruzeiro do Sul, Acre”, coordenado pela profa. Dra. Marly Augusto Cardoso e financiado pela Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (FAPESP) como projeto temático (processo número 2016/00270-6). O Estudo MINA- Brasil é uma coorte de nascimento de base populacional, a primeira realizada na Amazônia ocidental brasileira, cujo objetivo principal é identificar os determinantes precoces para a promoção de crescimento e desenvolvimento adequados, com a prevenção de morbidades e deficiências nutricionais e sem produzir ganho de peso excessivo e adiposidade na primeira infância (CARDOSO et al., 2020).

Em particular, nosso estudo está inserido na linha de investigação dos estilos de vida maternos. Nesse contexto, desenvolvemos uma pesquisa qualitativa descritiva de fundamentação interpretativa feminista que nos permite desenvolver uma síntese abrangente (SANDELOWSKI, 2000) das dinâmicas de gênero relacionadas à prática culinária, à divisão do trabalho culinário doméstico e às consequências nas práticas alimentares. Escolhemos a perspectiva qualitativa por dispor de um conjunto de práticas interpretativas e materiais que permitiu que a pesquisadora se voltasse para o mundo empírico na tentativa de compreender os fenômenos sociais, considerando as redes de significados construídos pelos sujeitos (DENZIN; LINCOLN, 2018; PIRES, 2010). Partimos da premissa de que os fenômenos sociais são complexos e necessitam de aprofundamento para compreensão dos seus sentidos e significados, ritos e símbolos, saberes e práticas. Portanto, a pesquisa qualitativa possibilitou à pesquisadora descrever

as situações sociais e explorar as dimensões supracitadas de maneira mais específica (PIRES, 2010).

Optamos pela perspectiva feminista assumindo a premissa de que a prática culinária doméstica e sua relação com o gênero está determinada por relações de poderes, crenças de obrigações, comportamentos e atitudes atribuídas ao ser mulher ou mãe ou homem ou pai (ou outro status) nas diversas sociedades (FLAGG et al., 2014). Para alcançar a complexidade desse fenômeno social consideramos o gênero enquanto elemento central categorial da pesquisa (HESSE-BIBER, 2012, 2014). Nesse sentido, a abordagem feminista foi considerada adequada por se basear no conjunto de tradições teóricas que privilegiam as questões, as vozes e as experiências da vida das mulheres (HESSE-BIBER, 2012, 2014; KLEIN, 1983; WILKINSON, 1986).

Utilizamos enquanto referencial metodológico a produção acadêmica de SHARLENE HESSE-BIBER, uma socióloga estadunidense, professora e diretora do programa de estudos da mulher do *Boston College* em Massachusetts e autora de livros sobre metodologia e métodos de pesquisa qualitativa e feminista nas ciências sociais e antropologia, como: "*Handbook of Feminist Research: theory and praxis*" (2006), "*Feminist Research Practice*" (2006) e "*The Practice of Qualitative Research*" (2016). De acordo com HESSE-BIBER (2014), o feminismo é uma perspectiva para compreender a realidade social e engloba uma ampla gama de epistemologias e práticas. Não existe uma única forma de fazer pesquisa feminista²⁸, mas uma variedade e cada uma apresenta suas próprias perspectivas, questões, métodos e metodologias (HESSE-BIBER, 2014). Contudo, existe um elemento comum a todas as pesquisas feministas: os seus temas

²⁸ A autora está se referindo as variadas vertentes do feminismo que se proliferaram, a partir do século XX, em um campo heterogêneo, com diversas teorias e estratégias. Atualmente, existem uma ampla gama de movimentos feministas, como por exemplo: feminismo cristão, feminismo direitista, feminismo interseccional, feminismo liberal, feminismo negro, feminismo radical, feminismo socialista, transfeminismo, entre outros. Todos estes feminismos são diferentes entre si, alguns operam sob uma mesma base lógica política relacionada às lutas identitárias; outros, por sua vez, buscam a desconstrução das identidades com o intuito de afrouxar o domínio coercitivo das normas sobre a vida dos sujeitos *genderizados* (BUTLER, 2018; PRECIADO, 2018).

centrais vertem sobre a vida de diferentes sujeitos genderificados (*gendered*) (HESSE-BIBER, 2014). Na perspectiva de estudo das mulheres estas metodologias de pesquisa têm dentre seus objetivos: ser um instrumento ou estratégia para apoiar a justiça social e a transformação social (NARVAZ; KOLLER, 2006), resgatar a experiência das mulheres frente às desigualdades e iniquidades sociais que continuam a prejudicar suas vidas (HESSE-BIBER, 2012; IM, 2013), fazer uso de análise e de linguagem não sexista e empoderar os grupos oprimidos (NARVAZ; KOLLER, 2006).

Nós buscamos desenvolver uma abordagem feminista pós-estruturalista que compreende que a realidade social está sendo constantemente construída através dos discursos criados em variáveis de poder social (HESSE-BIBER, 2017a). Utilizamos a perspectiva de Michel Foucault sobre o discurso e o poder. De acordo com este autor, o discurso é um acontecimento que estabelece e descreve os processos relacionais pertencentes aos sistemas econômicos, políticos ou institucionais (FOUCAULT, 2009). Nesse sentido, os discursos são meios através dos quais se evidenciam os poderes que são inerentes às relações sociais e que operam em uma multiplicidade de lugares (ex.: famílias, vida sexual, clínica médica, saúde pública, relações entre os homens e as mulheres, entre outros) (FOUCAULT, 1979).

Situamos nossa pesquisa nos campos interdisciplinares da socioantropologia da alimentação, do feminismo e das ciências da saúde (em especial, a saúde coletiva). Partimos da premissa que a prática culinária se encontra entre a natureza e a cultura, pois favorece o melhor aproveitamento nutricional dos alimentos, atendendo às necessidades biológicas, assim como promove identidade cultural promulgada nas práticas alimentares dos grupos sociais (DIEZ-GARCIA; CASTRO, 2011).

4.2. CARACTERIZAÇÃO DO LOCAL E DA POPULAÇÃO DO ESTUDO

Esta pesquisa ocorreu no município de Cruzeiro do Sul, estado do Acre, região norte do Brasil (FIGURA 3). Este município está localizado a 636 quilômetros da capital

Rio Branco tendo como fronteiras o Peru, o estado do Amazonas e outros municípios acreanos (Tarauacá, Rodrigues Alves, Porto Walter e Mâncio Lima). Cruzeiro do Sul é o segundo município mais populoso do estado; em 2010, último censo brasileiro, o município contava com 78.507 habitantes (IBGE, 2011), atualmente se estima uma população de 87.673 pessoas (IBGE, 2019), sendo 50% (39.287) da população de mulheres e meninas, e que 70% do total de habitantes residem nas áreas urbanas (IBGE, 2015). Este município apresenta o segundo maior Índice de Desenvolvimento Humano (IDH)²⁹ do estado do Acre, com um valor de IDH = 0,664 (enquanto a média regional é de 0,683 e a nacional é de 0,849), que coloca o município como de médio desenvolvimento humano (IBGE, 2011).

De maneira geral, mulheres e meninas residentes em Cruzeiro do Sul estão em situação de vulnerabilidade socioeconômica. Conforme sugere os dados do IBGE (2011), em 2010, 6.944 (41%) domicílios particulares tinham as mulheres como pessoas responsáveis; sendo que o rendimento nominal mensal médio das mulheres com 10 anos ou mais de idade era de R\$ 740,79, enquanto que dos homens era de R\$ 1.212,99. No que concerne à educação, entre as mulheres com 25 ou mais de idade que eram responsáveis por seus domicílios: 4.373 (57,0%) não tinham instrução ou tinham o ensino fundamental incompleto, enquanto que 647 (8,4%) completaram o ensino fundamental, 1.306 (17,0%) o ensino médio e 939 (12,2%) tinham ensino superior completo. Quanto ao trabalho, 12.698 (41,8%) mulheres com 10 anos ou mais de idade eram economicamente ativas e 17.674 (58,2%) não realizavam atividade de trabalho remunerado. Entre as mulheres economicamente ativas, 2.065 (11,7%) eram trabalhadoras de serviços, vendedoras de comércios ou mercados, 2.053 (11,6%) eram trabalhadoras da agropecuária, florestas,

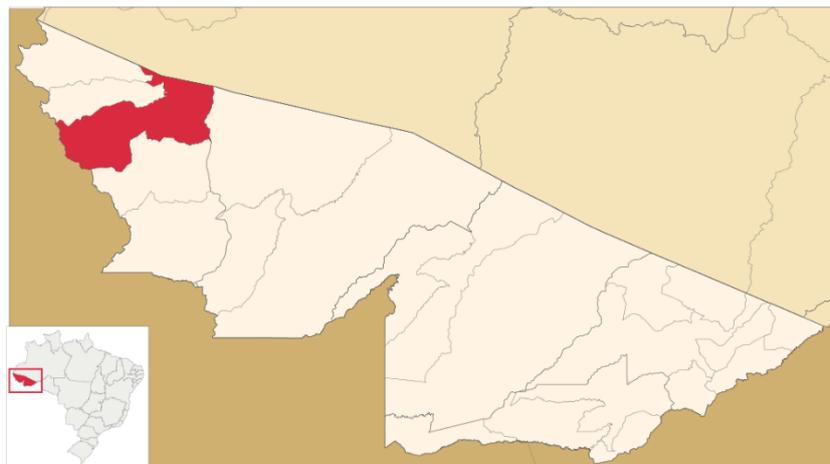
²⁹ O Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) é uma medida comparativa de riqueza, alfabetização e longevidade, com intuito de medir e avaliar o bem-estar da população (IBGE, 2011).

caça e pesca e 1.692 (9,6%) eram profissionais das ciências e intelectuais (ex.: pesquisadoras, professoras ou outros cargos acadêmicos)³⁰ (IBGE, 2011).

Ultrapassando os aspectos socioeconômicos, PESSOA (2004) e WOLFF (1999) sugeriram que as relações de gênero em Cruzeiro do Sul são bastantes desiguais, por a formação desse município ter ocorrido junto com a migração de homens nordestinos que passaram a viver e a trabalhar como seringueiros em reservas extrativistas durante o segundo ciclo de borracha (1942 a 1945). De acordo com WOLFF (1999), alguns homens migraram sozinhos ou abandonaram totalmente a família. Ao se estabelecerem na região do Vale de Juruá (FIGURA 4), esses homens buscaram se unir com as filhas de outros migrantes, mulheres indígenas ou mulheres “encomendadas” a seus empregadores (como um “artigo de luxo”). Essas mulheres eram responsáveis pelo trabalho agrícola, além de cuidar da família. Consequentemente, Cruzeiro do Sul se desenvolveu com base em uma cultura patriarcal e autoritária no tratamento da família, permanecendo relativamente a mesma, apesar da crescente participação das mulheres no mundo do trabalho remunerado. Por consequência, as relações de gênero, ainda, são bastantes desiguais e mulheres e homens participam de maneira diferente da vida social e do trabalho nessa cidade (PESSOA, 2004; WOLFF, 1999).

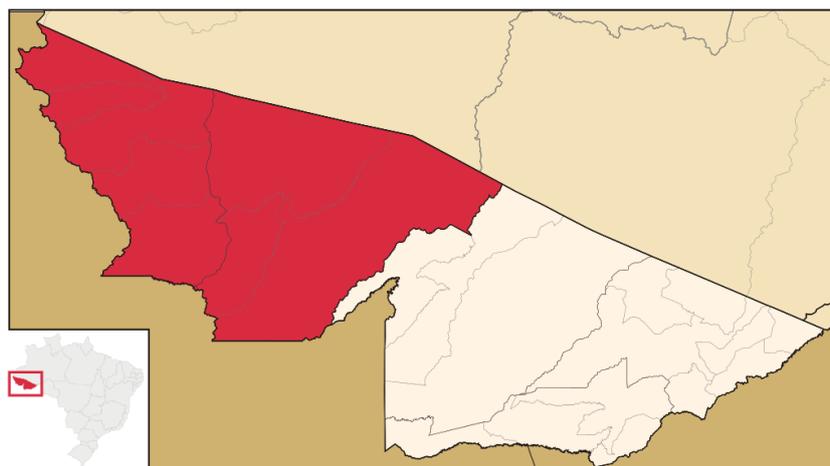
³⁰ Destacamos que o último censo brasileiro (realizado em 2010) não apresenta claramente em que grupo estão inseridos os trabalhadores domésticos remunerados (como caseiros, faxineiras, empregadas domésticas) ou aquelas que trabalham com a culinária de maneira remunerada (como as cozinheiras ou merendeiras).

FIGURA 3. LOCALIZAÇÃO GEOGRÁFICA DO MUNICÍPIO DE CRUZEIRO DO SUL, ACRE, BRASIL.



FONTE: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

FIGURA 4. LOCALIZAÇÃO DA MESORREGIÃO DO VALE DO JURUÁ, NO ACRE, BRASIL.



FONTE: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

4.2.1. Determinação da amostra

Esta pesquisa qualitativa foi realizada durante o seguimento de dois anos do Estudo MINA-Brasil, cuja retenção da coorte foi de 69,9%, o que totaliza 868 pessoas elegíveis (CARDOSO et al., 2020). Focamos em uma subamostra do estudo principal composta por mulheres (mães das crianças) com idade entre 18 e 41 anos, participantes

da coorte materno-infantil do estudo MINA³¹, e que cozinhavam em domicílio pelo menos 1 vez por dia — informações presentes nos dados gerais do Estudo MINA. Para seleção das participantes, realizamos uma amostragem aleatória estratificada, os estratos foram constituídos pelo nível de escolaridade das participantes, sendo esses: (a) até o ensino fundamental completo; (b) até ensino médio completo; e (c) ensino superior completo ou acima. Um sorteio selecionou sete (07) mulheres de cada nível de escolaridade, totalizando vinte e uma (21) mulheres. As mulheres sorteadas foram contatadas por telefone e convidadas a participar do estudo. As primeiras cinco (05) mulheres de cada estrato que aceitaram participar compõem a amostra estratificada, totalizando uma amostra de quinze (15) mulheres. Uma participante do estudo principal, que foi entrevistada para pré-teste do roteiro de entrevista, foi incluída na amostra deste estudo qualitativo, totalizando uma amostra de 16 participantes.

Além disso, todas as mulheres tiveram seus cônjuges convidados a participar da nossa pesquisa. Contudo, recebemos resposta de apenas cinco deles. Os parceiros que não aceitaram nosso convite citaram falta de tempo, desinteresse, não se sentir à vontade com nossa presença em suas casas, ou se sentir incomodado com o “sequestro” da sua esposa das atividades domésticas. Por causa dessa limitação, não pudemos analisar cada casal. Essa restrição de abordagem impede uma discussão extensa sobre a perspectiva de cada gênero, à medida que os indivíduos interpretam suas próprias experiências e as de seus parceiros. Contudo, quando apropriado, nos baseamos em casos que incorporam as perspectivas de ambos os parceiros.

³¹ A coorte de estudo MINA é composta por mulheres residentes exclusivamente no município de Cruzeiro do Sul/Acre que tiveram seus/suas filhos/filhas no Hospital Estadual da Mulher e da Criança do Juruá – maternidade de referências para todos os municípios localizados na região do Juruá, Tauacá e Envira – entre julho de 2015 e junho de 2016.

4.3. MÉTODOS DE PRODUÇÃO DOS DADOS

Os dados foram produzidos a partir de entrevistas em profundidade, cujo objetivo foi acessar os conhecimentos da diversidade das realidades das mulheres que são muitas vezes subjugadas, ocultas e desarticuladas (HESSE-BIBER, 2007, 2017b). A entrevista em profundidade foi uma ferramenta que permitiu à investigadora se aprofundar no mundo das suas respondentes, acessando ideias, pensamentos e memórias das pessoas em suas próprias palavras, e não nas palavras da pesquisadora (HESSE-BIBER, 2007, 2017b). Em perspectiva feminista, a entrevista considerou as mulheres enquanto ponto de partida para o processo de pesquisa, assumindo que estas possuem um conhecimento, único e importante sobre o seu mundo social que é determinável e capaz de ser compartilhado através de comunicação verbal (HESSE-BIBER, 2007). Enquanto ferramenta independente, a entrevista em profundidade apresentou o intuito de produzir dados exploratórios e descritivos que podem (ou não) gerar teoria (HESSE-BIBER, 2007).

Realizamos 21 entrevistas (16 com mulheres e 5 com cônjuges de algumas delas). As entrevistas tiveram o intuito de permitir que as participantes expressassem suas vivências e pontos de vista sobre ser mulher³², ser mãe³³, a prática culinária doméstica e a divisão do trabalho culinário doméstico. O roteiro de entrevista para as mulheres buscou conhecer: (a) a dinâmica familiar e a divisão do trabalho doméstico; (b) os sentidos, os significados e as crenças atribuídos à culinária doméstica feminina; (c) as pressões e as autonomias da culinária feminina; (d) as pressões e as autonomias da culinária masculina; (e) a participação ou ausência de outras pessoas nos trabalhos culinários e domésticos; (f)

³² De acordo com BUTLER (2003), "mulher" é uma construção cultural, ideológica e filosófica apresentada em uma ficção representacional.

³³ Simone de Beauvoir, em seu livro *segundo sexo*, desnaturaliza a concepção de que a maternidade seria a realização do destino biológico da mulher. Essa autora, considera que a maternidade, ou o ser mãe, é uma construção social cuja função é designar as mulheres um lugar na família e na sociedade, sendo um dos efeitos da dominação do sexo masculino sobre o sexo feminino (BEAUVOIR, 2016). Paul Preciado renova a teoria de Beauvoir, sugerindo que a maternidade, também, é um uso possível do corpo, dentre muitos outros; não sendo uma garantia de diferenciação sexual e nem de feminilidade (PRECIADO, 2011).

a trajetória culinária das mulheres; e (g) os sentidos, os significados e as crenças atribuídos ao ser mulher, mãe e exercer a prática culinária doméstica. As entrevistas foram conduzidas pela pesquisadora principal (MSSO), nutricionista com experiência em pesquisa qualitativa, nos domicílios das mulheres, em datas e horários previamente acordados entre as partes. As entrevistas foram gravadas e posteriormente transcritas *ipsis litteris*³⁴, mantendo o anonimato da entrevistada. Obtivemos 18 horas, 25 minutos e 36 segundos de gravações totais, sendo uma média de 1 hora e 30 minutos de gravação por mulher. Após a gravação, a mesma pesquisadora realizou a escuta de todas as entrevistas e anotou pontos a serem mais profundamente investigados e esclarecidos em entrevistas subsequentes. Por consequência, algumas participantes foram entrevistadas mais de uma vez até que todos os pontos abordados pelo roteiro de perguntas tenham sido contemplados em profundidade suficiente. Salientamos que foi conduzido um pré-teste do trabalho de campo, inclusive do roteiro de entrevista, com uma participante que, também, compôs a amostra do estudo.

Um terço da amostra de mulheres (cinco participantes) teve seus cônjuges participando de uma entrevista de curta duração, realizada em momento diferente, garantindo assim que o homem e a mulher fossem entrevistados individualmente. O roteiro de entrevista para o parceiro abordou os sentimentos sobre a prática culinária das mulheres, a divisão do trabalho doméstico e a prática culinária do cônjuge. As entrevistas foram conduzidas pela pesquisadora principal, nutricionista com experiência em pesquisa qualitativa, em datas e horários previamente acordados entre as partes. As entrevistas foram gravadas e posteriormente transcritas *ipsis litteris*, mantendo o anonimato dos entrevistados. Obteve-se um total de 04 horas, 44 minutos e 51 segundos para transcrição, uma média de 57 minutos de entrevista por cônjuge, com duração máxima de 60 minutos.

³⁴ De origem do latim, a expressão *ipsi litteris* pode significar “pelas mesmas letras” ou “literalmente” ou “nas mesmas palavras”. Utilizamos esta expressão para indicar que tentamos transcrever o texto fielmente às palavras das/dos entrevistadas/os.

Salientamos que foi conduzido um pré-teste deste trabalho de campo, inclusive do roteiro de entrevista, com um (01) participante que compôs a amostra do estudo.

4.4. MÉTODOS DE ANÁLISE DOS DADOS

A análise dos dados ocorreu por meio de análise de conteúdo. Tradicionalmente, a análise de conteúdo é um conjunto de métodos para codificação e análise sistemática de dados qualitativos com o objetivo de explorar nos materiais os significados explícitos e encobertos (KRIPPENDORFF, 1989). Considerando a perspectiva feminista desta pesquisa, a análise de conteúdo busca realizar um exercício analítico desconstrutivista³⁵ que busca explorar questões centrais na vida das mulheres — assuntos foram historicamente invisibilizados dentro da literatura e pesquisas acadêmicas–científicas (LEVY, 2007; REINHARZ, 1992). Esse tipo de análise proporcionou à pesquisadora um engajamento no processo intelectual e político próprio das pesquisas feministas cujas preocupações estão voltadas para o status das mulheres, igualdade e justiça social de gênero (LEVY, 2007). Isto porque que a análise de conteúdo não buscou a descrição literal dos conteúdos das comunicações, mas sim entender a dinâmica de poder nas interações sociais que partem de uma análise de gênero (LEVY, 2007; REINHARZ, 1992), ou seja se considerou todas as pessoas em seus contextos (locais/comunidades) e denotou especial atenção ao gênero, aos status atribuído às pessoas, às diferenças e aos jogos de poderes, aos privilégios que permitiam as pessoas exercerem ou se beneficiarem do poder e às forças e aos processos que emergem de todos os itens citados anteriormente (DAVIS; CRAVEN, 2016).

³⁵ A desconstrução é um instrumento utilizados por autoras/es pós-estruturalistas. Não existe um consenso científico de desconstrução, pois uma delimitação conceitual estaria sempre fadada à incompletude. Contudo, é possível elencar os objetivos almejados pelo processo desconstrutivista. Desconstruir significa: não negar por completo o que se quer relativizar para, a partir daí ressignificar o fenômeno; deslocar a dicotomia, dando maior peso àquela polaridade menos valorizada; e descentralizar a lógica estrutural, denunciando a presença de aberturas através das quais os significados escoam em busca de novas relações, gerando a sensação de que só é possível existir o mesmo a partir da transformação (MENDES, 2015).

Inicialmente, foram realizadas leituras exaustivas das entrevistas, com intuito de proporcionar imersão da pesquisadora nos dados produzidos. Nesse processo, a pesquisadora realizou marcações no texto destacando o que se considerava importante, e anotando ideias na forma de memorando (HESSE-BIBER, 2017b). Esses memorandos forneciam uma maneira de refletir sobre os dados de uma pessoa (ou grupo de pessoas) e verbalizar como as categorias estão conectadas no processo geral, servindo como uma ponte analítica entre a teoria, produção e análise dos dados (HESSE-BIBER, 2017b).

Em seguida, a mesma pesquisadora realizou uma codificação, processo de análise e interpretação que atribuí significado a um pedaço de texto que pode ser uma palavra, várias palavras ou parágrafos completos (HESSE-BIBER, 2017b). As unidades de análise utilizadas foram os parágrafos completos ou partes destes. Os dados foram, então, classificados em categorias de códigos pré-concebidos (*a priori*) ou gerados indutivamente (*a posteriori*). Tais códigos podem ser bastante literais ou específicos, como palavras que aparecem dentro do texto e são geralmente códigos descritivos; ou amplos metacódigos, que são mais conceituais e cuja natureza não está ligada ao texto em si, mas que apresentam *insights* da pesquisadora para extrair a interpretação (LEVY, 2007).

Destacamos que, nesta tese, produzimos quatro artigos independentes e que para cada objetivo do artigo fizemos análises próprias (como serão descritos com detalhes na seção de materiais e métodos de cada um dos manuscritos produzidos). Nesse sentido, nessa seção apresentamos uma descrição geral da nossa metodologia de análise, assim ilustramos que os códigos *a priori* derivaram das dimensões investigadas pelo roteiro de entrevista, por exemplo: características das mulheres, prática culinária das mulheres, prática culinária do marido, dinâmica familiar do trabalho culinário doméstico, aprender a cozinhar, prática culinária e maternidade, representações de feminilidade, representações de masculinidade, entre outros. Para os códigos *a posteriori*, a

pesquisadora usou a técnica de *cutting and sorting* para identificar os códigos emergentes dos dados. HESSE-BIBER (2017b) descreve que este método auxilia a selecionar os trechos relevantes de dados pessoais de cada entrevista e a agrupá-los de acordo com a similaridade dos significados que compartilham com outros enxertos, e essa essência comum ajuda a nomear as categorias. Os códigos, então, assumiram diferentes formas, como as seguintes: (1) códigos descritivos que são rótulos para as palavras dos participantes e que servem para organizar os dados em tópicos (p.e.: “gostar de cozinhar”, “sentir-se cansada por cozinhar diariamente”, “querer que o marido cozinhe em casa”); (2) códigos categóricos que agrupam os códigos descritivos em uma categoria mais geral de significados (ex.: “sentimentos associados à prática culinária feminina”); (3) códigos analíticos que compreendem uma gama mais ampla de significados, são desenvolvidos a partir dos códigos anteriores, não estão tão ligados ao texto em si, mas que perpassam os *insights* da pesquisadora para extrair a interpretação. (p.e.: “responsabilização feminina da prática culinária diária”) (HESSE-BIBER, 2017b). Duas outras pesquisadoras (PMS e FBS), mulheres, nutricionistas e com experiência em Alimentação e Cultura, revisaram o processo e discutiram com a pesquisadora principal até chegarem em um consenso sobre os códigos.

Os resultados da análise de dados foram apresentados em uma descrição aprofundada preocupada com a captação dos sentidos construídos socialmente, pelas mulheres e seus cônjuges. Ou seja, trata-se da elaboração de uma descrição da realidade das mulheres de Cruzeiro do Sul/AC, realizada de forma interpretativa, reconhecendo que apenas estas mulheres e seus cônjuges podem realizar uma interpretação em “primeira mão”, coube, assim, à pesquisadora realizar uma interpretação da interpretação das mulheres e seus cônjuges sobre a sua realidade (DAVIS; CRAVEN, 2016). Para a interpretação foi elaborada uma síntese dos sentidos e significados atribuídos ao aprender a cozinhar, à divisão do trabalho e à culinária doméstica pelas mulheres e seus cônjuges,

produzidos por meio do diálogo entre ações e contexto, intenções e realizações, material empírico e perspectivas teóricas de gênero que embasaram a investigação. Isso se deu porque a pesquisa feminista vai além de uma simples descrição e análise das experiências das mulheres e, em vez disso, utiliza uma ferramenta teórica e política que favorece examinar e descrever o gênero como processo relacionado a classe, raça e privilégios mais visíveis e não como uma propriedade de identidades individuais (DAVIS; CRAVEN, 2016).

4.5. ASPECTOS ÉTICOS DA PESQUISA

O projeto principal foi apreciado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo (USP), com aprovação mediante ao parecer de número 872.613, em 13 de novembro de 2014. Dentro do estudo MINA, o estudo das práticas culinárias das mães foi submetido ao CEP da mesma faculdade, sendo aprovado através do parecer número 010143/2018, em 28 de março de 2018.

A participação no estudo foi voluntária, mediante assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) próprio para esta fase do estudo. As mulheres e seus cônjuges foram apresentados ao TCLE que continha informações gerais do projeto, sendo dito que os dados coletados são confidenciais e anônimos, não sendo possível a identificação das/dos participantes. Reforçou-se, ainda, que as informações coletadas serão divulgadas apenas de forma agregada. O caráter voluntário da participação foi reforçado no TCLE. Informações sobre a coordenadora da Pesquisa como nome, telefone e e-mail estavam presentes no TCLE.

Esta pesquisa ofereceu riscos mínimos aos participantes. Algumas questões suscitaram sensibilidade por parte dos respondentes, com o objetivo de minimizar esses eventuais desconfortos, além das garantias acima mencionadas (caráter voluntário, anonimato, confidencialidade e dados de contato do coordenador do projeto) foi reforçado

que a entrevista poderia ser interrompida a qualquer momento e sem quaisquer consequências para os/as participantes. Caso algum/a participante se sentisse lesado/a ou tivesse alguma despesa decorrente desta pesquisa, este/a poderia requerer indenização/ressarcimento conforme estabelecido na Resolução nº 466, de 12 de dezembro de 2012 (BRASIL, 2012).

5. RESULTADOS E DISCUSSÃO

5.1. “IT’S WOMEN’S OBLIGATION”: CONSTITUTIVE ELEMENTS OF GENDERED DOMESTIC COOKING PRACTICES PERFORMED BY WOMEN FROM WESTN BRASILIAN AMAZON

Revista proposta: Food, Culture and Society Journal (Routledge, Taylor & Francis group).

Status do Artigo: Artigo submetido em fevereiro de 2020 para a revista supramencionada. O primeiro processo de revisão foi iniciado em 01 de março de 2020, com decisão recebida em 26 de setembro de 2020. Segundo processo de revisão iniciado em 19 de novembro de 2020. Ele foi aceito em 22 de março de 2021 e será publicado na edição de agosto de 2023 da Food, Culture and Society Journal.

Autoras e autores: Mayara Sanay da Silva Oliveira^{a*}; Priscila de Moraes Sato^a; Mark Anthony Arceño^b; Mariana Dimitrov Ulian^a; Ramiro Andres Fernandez Unsain^c; Marly Augusto Cardoso^a; Fernanda Baeza Scagliusi^a.

Autora correspondente:

* Department of Nutrition, School of Public Health, University of São Paulo (USP). Av. Dr. Arnaldo, 715, Pacaembu, São Paulo/SP. CEP: 01246-904. mayarasanay@gmail.com

Afiação dos autores:

^a Department of Nutrition, School of Public Health, University of São Paulo (USP). Av. Dr. Arnaldo, 715, Pacaembu, São Paulo/SP. CEP: 01246-904.

^b Department of Anthropology, The Ohio State University, 4005 Smith Laboratory, 174 W. 18th Ave., Columbus, OH 43210.

^c Interdisciplinary Postgraduate Program in Health Sciences, Federal University of São Paulo (UNIFESP), Baixada Santista Campus. Av. Ana Costa, 95, 1º Andar, Vila Mathias, Santos/SP. CEP: 11060-001.

ABSTRACT

This article examines constitutive elements of contemporary domestic cooking practices among women who live in the urban area of Cruzeiro do Sul, Acre, Brazil. We conducted semi-structured interviews with 16 self-identified women and mothers, who cook at home at least once a day. Here, we offer an in-depth analysis of our qualitative data, having coded our interviews with attention to the elements of cooking practices (i.e., understandings, procedures, engagements, materials, competencies, and meanings). Our

findings reveal that cooking practices are not only gendered but also play a vital part in the construction and affirmation of these Brazilian women's identity, as indicated by how they negotiate elements of their domestic culinary practices regarding financial availability (materials), time availability (procedures), sociocultural gender norms (competences), and aspirations and personal desires (understandings). Read from a feminist perspective, we conclude that tensions surrounding the performance of femininity occurred when buying food at the supermarket or participating in the practice of "comprar fiado" in small neighborhood markets; preparing menus to meet familial preferences; preparing meals quickly and with little effort; offering the best foods to her children and husband; and showing affection and appreciation to those they feed.

Keywords: Cooking; Women; Gender Roles; Feminism; Qualitative Research; Brazil

INTRODUCTION

"Cooking practices" may be understood as activities to prepare food or meals from scratch with raw or traditional ingredients (MCGOWAN et al., 2017). The term emerged in anthropological and sociological research on food in the late 1990s, concurrently with the advent of the theory of social practices (SHOVE; PANTZAR; WATSON, 2012; WARDE, 2016). This theory emphasizes performativity, everyday life, and the people's world (SHOVE; PANTZAR; WATSON, 2012), highlighting different aspects of social practices based on patterned routines, dispositions, consciousness, embodiment, and materials (WARDE, 2016).

In Brazil, women, more than men, are historically and socio-culturally responsible for domestic cooking practices and are commonly engaged in a broader range of family eating-related activities and commitments. Data from a 2017 National Household Survey indicate that 95.6% of women, including those who were employed full-time outside the home, were responsible for preparing or serving food, cleaning the table, or washing dishes daily, while only 59.8% of men performed these tasks (IBGE, 2018). Additionally, previous Brazilian studies emphasized the persistence of gender dynamics related to women as responsible for culinary practices (Martins et al. 2019; Mazzonetto et al. 2020; Ferreira and Wayne 2018; Assunção 2008; Sato et al. 2020a), intergenerational transmission of cooking-related meanings and practices (ASSUNÇÃO,

2008; FERREIRA; WAYNE, 2018; MAZZONETTO et al., 2020), and familial food care (Martins et al. 2020). Furthermore, the devaluation of domestic cooking as trivial food versus the social recognition of professional and paid culinary practice highlights incongruencies with regard to the kitchen space (COLLAÇO, 2008). Notably, none of these studies fully articulate constituent elements of domestic cooking-related practices, which we argue here may be tied to Brazilian women's constructions of femininity.

Outside of Brazil, sociological and anthropological studies emphasize that domestic cooking practices intertwine power relations, roles, beliefs, behaviors, and attitudes attributed to being men and being women in society (ABARCA, 1967; CAIRNS; JOHNSTON, 2015; COUNIHAN; KAPLAN, 2005; DEVAULT, 1991; SHORT, 2006). We understand gendered divisions of domestic cooking practice as categorial elements that condition feminine and masculine modes of action from repeated and reiterated behaviors; these mechanisms of gender create the illusion that their origin derives from a "natural essence" that precedes and transcends social life (Butler 1990). Accordingly, Fürst (1997) suggested that cooking practices are vital in the construction, affirmation, deconstruction, and denial of gender perspectives.

It is from this starting point that we explore Brazilian women's domestic cooking practices, in terms of both their constitutive elements and gendered aspects. Particularly, we attend to how the aforementioned elements condition how women not only perform their domestic culinary practices but are also sometimes limited by them. Drawing on theoretical perspectives of social practices, our empirical data and subsequent analysis contribute to an understanding of how gender is related to the constituent elements of domestic cooking practices performed by women.

THEORETICAL PERSPECTIVE

We based our study on theoretical-analytical frameworks of social practices related to food and everyday life, as proposed by Warde (2016) and Shove, Pantzar, and

Watson (2012). Warde's (2016) social practices approach highlights domestic cooking practices as routine behaviors and their representations (doings and sayings) that occur through embodied activities, "things" (e.g., food, appliances, fuel, and cookware) and their uses, and forms of understandings, meanings, state of emotion or motivations. Domestic cooking practices are thus performative activities organized by (a) understandings that are interpretations of what and how to do something; (b) procedures spelled out by rules, principles, precepts, and instructions on how to do something; and (c) and engagements, which are teleo-affective structures that embrace ends, projects, tasks, purposes, beliefs, emotions, and moods (WARDE, 2005, 2016). Shove, Pantzar and Watson (2012) further integrated a material perspective into this model, with specific regard to the different materials required when cooking. They suggested an analytical triad composed of "material, competence, and meaning." Materials refer to things such as objects, infrastructure, tools, hardware, and the body itself; competence encompasses one's skill, know-how, and technique; and meanings consider social and symbolic meaning, ideas, and aspirations. Bringing the two perspectives together, similarly to Kesteren and Evans (2020), we suggest that the theory of practices provides an innovative and differentiated framework of social life that considers human agency and focuses attention on the complex networks of materials, competences, meanings, understanding, procedures, and engagements that constitute actions of cooking practices in everyday life.

MATERIALS AND METHODS

Study Design

We developed a qualitative, feminist-driven research framework to address constitutive elements of women's gendered domestic cooking practices (HESSE-BIBER, 2014). This study was part of a prospective cohort named "MINA-Brazil Study: Maternal and Child Health and Nutrition," which aims to identify early determinants to promote proper growth and development in early childhood (Cardoso et al. 2020). Our research

was approved by the Research Ethics Committee of the School of Public Health of our University (number 010143/2018) and took place at the two-year follow-up visit of the MINA-Brazil Study, which had an overall 70% retention rate ($n = 868$).

Study Location

Cruzeiro do Sul is the second-largest city in the Acre state (Western Brazilian Amazon), with an estimated population of 87,673 inhabitants (70% of them living in urban areas) (IBGE, 2019) and located 636 kilometers (≈ 395 miles) away from state's capital of Rio Branco. Women and girls comprise half the population (IBGE 2019). The HDI of this municipality is 0.664, characterizing average development (the regional and national averages are 0.683 and 0.759, respectively) (IBGE, 2011).

In general, women living in Cruzeiro do Sul are in a socio-economically vulnerable situation. In 2010, 6,944 (41%) private households were led by women. The average nominal monthly income of women aged 10 years and over is US\$ 132.62, while men earned US\$ 217.15. Among women householders, 57.0% were not schooling or had only elementary education. 41.8% women aged 10 years and over were economically active, generating income primarily as retail associates (IBGE 2011).

Additionally, Pessoa (2004) and Woff (1999) have suggested that gender relations in Cruzeiro do Sul are quite unequal, because the formation of this municipality occurred alongside the migration of northeastern men who came to live and work as rubber tappers in extractive reserves during the second rubber cycle (1942-1945). According to Woff (1999), some men migrated alone or abandoned their family entirely and sought unions with daughters of other migrants, indigenous women, or women "commissioned" to their employer (as a "luxury item"). The women were responsible for agricultural work, as well as for taking care of the family. Consequently, Cruzeiro do Sul developed a patriarchal and authoritarian culture regarding the treatment of the family,

with intra-family gender dynamics remaining relatively the same despite women's increasing participation in the workforce (Pessoa 2004; Woff 1999).

Sampling Population

Cardoso et al. (2020) highlight that the women who participated in the two-year follow-up of the MINA-Brazil Study had on average 27.5 years of age; 10.9 years of schooling (this means that the majority studied up to primary level); 46.7% received monthly an assistance from the Bolsa Familia conditional cash transfer programme (BFP); and 40.5% were paid workers. Considering these characteristics, we focused on a subsample of the MINA-Brazil Study of 16 self-identified women, aged between 18 and 41 years old, who cooked at home at least once a day and were mothers of at least one child aged 2+ years old.

To define our sample size, we followed Kuzel's (1992) recommendation that we could achieve heterogeneity and maximum variation of data with a sample of between twelve and twenty informants. Participant selection was carried out by stratifying eligible individuals by educational level: until completed elementary school; until completed high school; and until or above undergraduate education. Data from the Brazilian census show that less-educated individuals are more susceptible to low socioeconomic status (IBGE 2011). We classified our individuals by educational level because we sought to include low-income individuals and still have data variation.

Seven women from each level of education were randomly selected from the MINA-Brazil Study pool to be invited to participate in our study and subsequently contacted by telephone. The first five women from each stratum who agreed to participate made up our sample of interviewees, totaling fifteen participants. One participant in the main study, who was interviewed to pre-test the interview script, was included in the subsample of this qualitative study, totaling a sample of 16 participants. Women's participation was voluntary and confidential after signing an Informed Consent Form.

Data Production

The first author conducted in-depth interviews from April to May 2018. Each interview addressed women's socio-demographic data; family dynamics of domestic cooking practices; tasks associated with the purchase, preparation, and serving of meals; pressures and the women's relative autonomy in cooking practices; and participation or absence of others in cooking practices. On average, interviews lasted 90 minutes. Interviews were conducted in Portuguese, recorded, and later transcribed verbatim. All names were changed to pseudonyms for anonymity purposes.

Data Analysis

We conducted an in-depth analysis of all 16 interviews. The first author employed the cutting and sorting technique to code the data. She selected relevant excerpts related to the cooking practices discussed in each interview and grouped them according to the similarity of the meanings they shared with other excerpts; this defined the codes (BERNARD; WUTICH; RYAN, 2016). She constructed different codes applying Hesse-Biber's (2014) approach, constituting descriptive codes (label for participants' words and organize data into topics); categorical codes (descriptive codes grouped into a more general category); and analytical codes (comprising a wider range of meanings). Then, the same researcher coded the data of cooking practices by unraveling its constitutive elements, according to the categories proposed by Warde (2016) and Shove, Pantzar and Watson (2012). Two other researchers reviewed and discussed the data analysis with the lead researcher until they reached consensus. Our results are presented below in detail, with specific regard to participants' understandings, procedures, engagements, materials, competencies, and meanings of their cooking practices.

RESULTS

Of the 16 women interviewed, two were single and lived with their children in single homes or with her parents, and fourteen were married or residing with her partners

and dependents, following a heterosexual nuclear family model (TABLE 1 and SUPPLEMENTARY TABLE 1).

TABLE 2 presents the elements of cooking practices performed by the participants according to their understandings, procedures, engagements, materials, competencies, and meanings.

Daily and Routine Cooking Practices

All participants self-identified as being primarily responsible for performing culinary activities in their homes, performing related tasks alone (n=7) or sharing them with their daughter (n=5), housemaid (n=2), sister (n=1), or mother (n=1). They routinely performed the following activities: buying food, deciding the menu, preparing and serving meals, and cleaning the kitchen and dining spaces.

Purchasing Food Practices

Ten participants shopped alone for food. Four performed this task with their husbands, while two did not perform this task at all (their husbands were responsible). These women identified three central procedures for food purchasing practices: storage control, decision of the day and place of purchase, and indication and selection of food to be purchased.

Storage control was based on the daily use of food in preparing meals, managing available supplies, and identifying the need to purchase more food. Women with higher incomes made purchases when food reached a minimum quantity, which helped them better plan how much (and when) to buy. However, participants with financial difficulties — mainly BFP beneficiaries — made purchases on an emergency basis, such as when the food supply depleted. This practice resulted from a decision to distribute income to meet the basic family's needs (food, clothing, housing, etc.). To meet the family's urgent demands, these women performed the practices of "*comprar fiado*" (buying on promise

to pay later) food. In this trade practice, women must construct a trusting relationship with the seller from the neighborhood's small markets, earning debts in the process. In doing so, they gamble the confidence acquired, their ability to pay their debts, and their reputation (as a good payer).

Decisions regarding the day and place of purchases were made based on available finances (payday or receipt of BFP funds), the availability of the husband or children's caregiver, and the schedule of women working outside the home. Participants who were financially dependent on their husbands would make purchases only when money was available; in this sense, husbands were able to exert a degree of financial control over when to buy food. That said, the women were still responsible for buying food either alone or whenever her husband was available to accompany her. Despite receiving money from their partners, this was sometimes insufficient to buy food for all relatives. This resulted in needing to buy foods that they considered cheap, high yielding, and sufficient to satisfy their family's hunger, as Luiza (41 years old, no schooling, and snack producer) expressed:

In the past, [I] couldn't buy food because my husband didn't give [me] money. I didn't eat because I had [nothing to eat]; and when I had [something to eat], I prioritized my children. Today, I have difficulty managing the forty reais (US\$ 7.09) [I receive weekly for my informal work] and the Bolsa Familia money [which I receive monthly]. With the Bolsa Familia, which provides more than forty reais, I buy (once a month) a half kilo of [manioc] flour or ten of regional rice (both food considered expensive). [I use] the forty reais [from my work] to buy food weekly to replenish those that have run out.

Regarding food indication and selection, participants prepared a grocery list based on commonly consumed foods. This list was used by the women themselves or their husbands (when they were responsible for purchases). Therefore, even when

physically absent from the place of purchase, women still exercised mental work around food decisions. When they went shopping, women were responsible for the selection of food, especially fruits and vegetables. As they selected foods, these women prioritized their expenses, adjusting to include foods they considered more expensive yet most nutritious (whole grains, fruits, vegetables) in the family's diet. Mietta (35 years old, full undergraduate, and nurse) described the tension between her expectations for her children's health and the family's financial situation:

We've been trying to include some whole foods, like brown rice. When the price is good [lower than usual], we buy it. At least the whole pasta we are buying for Cassio (autistic son). [In the past] when we earned better, we only bought brown rice. Today, we were looking for the same quality in our food, but only what we can afford.

The participants took the following aspects into account when making food purchases: materials expressed as ingredients, places of purchase, and financial resources; competencies required to choose healthy-, financially-, culturally-, and symbolically-appropriate foods for the family; understandings related to food, diet, family financial condition, and sociocultural conventions regarding women's roles regarding family care; and meanings attributed to the ways of buying food, and the body or the mental work of the woman engaged in this process.

The most prominent practice was “*comprar fiado*,” which expresses the uneven dynamics of class and gender, materialized in a strategy to take care of her family when money was scarce. Thus, we understand that the material dimension is critical for women when accounting for gender norms. Considering that limited financial and material resources constrain these women's care and feeding practices, they need to remodel their procedures to be able to meet the responsibility of continuously feeding their families with nutritious and culturally appropriate foods.

Menu Decision and meal preparation Practices

Women were primarily responsible for deciding and preparing meals (n=13), with few partners participating (n=3) in these processes. Decisions regarding food preparation were influenced by the participants' perceptions of their family's food preferences, health status, food stocks, and time available. These women followed a basic rule when developing the menus: the main preparation — an animal protein source — should vary throughout the week in relation to its raw material (meat, fish, chicken, or eggs) and preparation (baked, boiled, fried, etc.). Accompaniments were slightly changed, being generally composed of staple foods, such as beans, rice, pasta, *farofa* (roasted manioc flour), and salad.

Menus tended to create a sense of tension or disagreement, as the women urged to accommodate different preferences among relatives. As a result, participants consumed foods they disliked or planned other culinary preparations for themselves. As Patricia (34 years old, full undergraduate, and teacher) exemplified:

I make [two dishes]. For example, I make chicken, but I don't like it. So, I fry smoked sausage for me [to eat]. This is not a problem for me, because I think it is very annoying to eat what I don't like.

In addition to family preferences, the participants' understanding of the health of family members — especially children or husbands with chronic illness — was related to the decision of which foods or culinary preparations to use (e.g., vegetables, fruits, viscera; boiled or roasted foods) or avoid (e.g., red meat, free-range chicken; fried foods). These women sought to take care of their relatives by offering a diet with a certain nutritional quality and with respect to specific physiological processes, such as growing. Participants chose to prepare both “ordinary” and “healthier” meals with ingredients

available in their homes. Furthermore, each meal varied depending on available ingredient combinations, the culinary techniques used, and whether they reused leftovers.

The time participants spent preparing meals varied according to their occupation. Women who worked full time outside the home prepared their family meals at lunchtime, after working hours, or on weekends. Those who were exclusively domestic workers or unemployed prepared their meals an hour or two before mealtime. The time available for meal preparation was also a good predictor of the characteristics of lunch menus. With less time available, participants might make a dish called “*carne e pirão*,” a low-cost culinary preparation consisting of cooked meat (fish or chicken) and a “*pirão*,” a garnish prepared with poached manioc flour. Ultra-processed foods (UPFs) (as canned meat, chicken steak, and sausage) were present in menus considered easy, fast, and low-cost, and which could be prepared at lunch time (as opposed to in advance). Many of the women mentioned that they also consumed UPFs as a main course when they did not want to cook or felt lazy or tired, as suggested by Nisia (26 years old, full undergraduate, and unemployed):

Yesterday I had no desire to cook, so I preferred to make canned meat, rice, and pasta. I choose [what to make] considering the day and ease [of preparation].
When I feel like cooking something different, more elaborate, I do so.

All participants prepared food alongside other household tasks, using time spent soaking, defrosting, or cooking food to do other domestic activities (e.g., cleaning the house or childcare). They deemed such multitasking as important because they were the only ones responsible for taking care of the house, food, and children. As articulated by Dandara (37 years old, no formal schooling, and unemployed):

I don't have time [to only prepare the meal]. I'm cleaning the house, cooking the rice, doing one thing and another. If I stop to do only one thing [like cooking], I

will delay other activities. I must do other things, right? I'm taking care of the house, making lunch, taking care of Humberto (youngest son), doing everything at the same time.

To reduce their efforts and amount of time spent cooking, participants froze pre-cooked food portions (beans or rice), cooked in a pressure cooker, reused leftovers, and used UPFs. They also preferred to keep children out of the kitchen, so that they were not distracted as they cooked. Children constantly interrupted their mothers asking for attention, wanting to be picked up or cradled, or handling food and utensils (knife, stove). Because participants were afraid of home accidents involving children and themselves (e.g., burns or cuts), they used strategies such as cooking when children are in school; placing the child in another room and entertaining them with activities; or using a physical barrier (doors and fences) to prevent children from accessing the kitchen.

On weekends, participants' lunches tended to be time-consuming and involved much more elaborate culinary techniques, including barbecue, roasted fish, and *caipira* chicken (dish made with free-range versus industrial poultry). On these days, participants had more free time to prepare food, because they were not working outside the home. Additionally, the husband was at home and could “watch over the child,” while other family members could also be involved in food preparation or childcare.

Mealtime decisions involved many important elements: procedures related to the cognitive work of planning and deciding what the family should eat; food-related materials and time available for preparing dishes; competencies related to preparation techniques and reuse of food; understandings of relatives' eating habits, preferences, and health conditions; and meanings related to the hierarchy of food preferences.

Conversely, food preparation included the following constitutive elements: procedures related to developing recipes that require specific culinary techniques; culinary competencies; appropriate material (as utensils), understanding of relatives' food

preferences and regional food culture; and meanings related to ways of food preparation, use of time, and responsibilities of women for domestic cooking and caring for their family members. Ultimately, meal preparation signals: (1) women's skills and knowledge to provide tasty and nutritious food for meals, and (2) women's perspectives and desires regarding their preferences and ways of taking care of their family's eating. Thus, the nexus such practices resides in disputes over power, control, and autonomy of the participants, all of which influence what to make for a given meal.

Families' food serving practices

Participants considered lunch as the most important meal, as it has a more structured menu and is eaten with everyone (husband and children) gathered at the table. Mealtimes were defined by family members' routines, especially children's class periods and working adults' lunchtime. Serving food practices express the structure of the family's social organization: the women shared that they were responsible for serving children and occasionally their husbands, since adults serve themselves (directly from the stove or from pans brought to the table).

Participants served children intending to reduce food waste and control their consumption. They reported difficulty in offering the meal to the children because they “messed up”: refused to eat, took food from other people's plates, and played while eating. Thus, women divided their attention between eating their own food and checking whether the children were eating. Consequently, most participants eat their lunch alone, after all family members. Because other family members served themselves first, while the women served and fed the children, only after the child ate (or in a concomitant attempt) did the woman consume her meal. As Josefina (39 years old, completed high school, and unemployed) recounted:

After everyone (adults) serves themselves, [at least] I go and serve myself. While I am serving both (two sons) food, my husband has finished eating. I'm feeding the children; he gets up from the table and starts washing the dishes. After feeding the children, I'm going to eat alone.

Participants reported that there was no specific rule for distributing food. However, they offered the best foods for their children, especially proteins sources such as chicken breast and thigh. The rest was shared according to the adult individuals' food preferences or from a "who-takes-it-first" perspective (i.e., when diners served themselves). Many women reported eating the "less noble" foods (i.e., chicken neck, liver, or feet) that remained after serving family members, but reported enjoying them. As it seems, women's preferences were shaped by food resources, as well as their perceived responsibilities to their family members.

Food service practices among these women were thus centered on understanding the proper way to distribute food among relatives; and meanings that express ways of serving, sharing, and eating food. We understand that these activities' nexus lies in gender norms related to symbolic meanings of female activity (e.g., feeding children and serving husband), as well as women's desires. The women negotiated these two elements constantly to implement models deemed appropriate by society, neglecting, and remodeling their tastes to meet family's demands. As Mietta (35 years old, full undergraduate, and nurse) shared:

My husband is from the countryside, he likes vegetables a lot. It was not part of my family's culture [...]. I used to eat cassava, pumpkin, cabbage, and I didn't even like them. With our relationship, many things have been inserted into my diet. For example, Jiló (scarlet eggplant), I thought that was horrible, the worst thing in the world. Nowadays, I eat and like it. Today, I'm going to prepare Jiló for lunch. Also, I have introduced this to my children's diet.

This is the result of a family hierarchy based on understanding appropriate attitudes and behaviors for men and women, individual competencies associated with gender, time availability, and economic resources relative to each family member. The family hierarchy places these women at the service of their family, neglecting their food tastes and desires, and being the last one to eat. Additionally, they include foods that are not part of their culture or eating habits in their diet with the intention of pleasing the husband or making the family's food more nutritious. Here, we understand that the main elements are family cohesion (marriage maintenance) and the promotion of children's growth and development, both of which can be understood as signs of the woman's ability to take care of the family. Consequently, the women's cooking competencies and the ability to decode serving practices is a critical factor for meeting their husband's and children's gendered expectations about femininity or motherhood.

Meanings Assigned to Cooking Practices

In this section, we present what performing specific domestic culinary tasks means to the women interviewed, with regarding to their daily kitchen work.

Reasons to perform domestic cooking practices daily and routinely

The exclusively domestic workers or unemployed women considered themselves responsible for domestic culinary activities because they did not necessarily contribute financially to their families. These women performed cooking activities to contribute to the home, care for family, and avoid complaints or criticism from their husbands or other relatives. However, they sometimes underestimated the activities they performed, considering them as minor work that should be done for the sake of “awareness” of their feminine and non-provider status. Nisia (26 years old, full undergraduate, and unemployed) explained:

It's really a matter of conscience because if I'm home and I'm available to do it, I'll do it. He (husband) comes home at lunch time. He wants to have lunch and get some rest before he goes back to work. I won't take this rest from him by asking him to [wash the dishes]. So, I need to do it because I don't have a job. For me it's not awful to do it. Also, because he works outside home, he is the only provider, so the least I can do is the housework.

Regardless of the participants' occupational status, all women held responsibility for domestic cooking practice. For many of them, cooking activities were the social responsibilities of mother, wife, and housewife, and they should perform it. This perspective was also shared by husbands and children, who demanded that the women developed stereotypical gender behaviors and attitudes related to domestic cooking practices, as reported by Dandara (37 years old, no formal schooling, and unemployed):

It's the women's obligation. I'm the mother, I'm housewife, I must do it. When I argue with them (children), they say to me "oh, but you have an obligation to do all this, you are our mother." Then I find myself obligated; I believe it really is my obligation.

We also identified another financial reason that was mentioned mainly by participants who were single or financially supported by their husbands. They considered that their domestic cooking practices were the only way to provide food for themselves and their children, as economic conditions prevented them from eating away from home, buying ready-to-eat food, or hiring a housemaid to do the cooking.

A third reason concerned the participants' desire to dedicate time to caring and showing love and affection towards their husband and children. These women followed principles and rules that they thought were appropriate to their situation in life and their

identity as women, mothers, or wives, and despite their own cooking and eating preferences.

Feelings associated with domestic cooking practices

The participants associated dubious feelings with domestic cooking practices. Positive feelings were associated with cooking spontaneously, i.e., without the pressures of time, family tastes, or nutritional adequacy, and only for family. Negative feelings were related to being the only person who prepares meals at home, cooking concurrently with other household activities, and eating their own food daily. Participants wanted other people to engage in cooking practice so that they could eat meals prepared by others. This was considered more prestigious, and participants reported consuming such food with greater contentment and gratitude. Finally, the participants expressed a desire to occupy other places in the work, family, and community, and not just “live in the kitchen,” recognizing that women's roles in society are not just limited to the home environment. Luiza (41 years old, no formal schooling, and snack producer) admitted:

I'm not gonna lie, I do the cooking, but I don't like it. I don't enjoy being in the kitchen all time. I enjoy cooking, but I don't like cooking for a lot of people. I don't like to cook for more than my children. I just enjoy cooking for my kids. For me, it's more about cooking for them, that's all

DISCUSSION

In general, the women interviewed do not appear to have low-education or low-income status. However, socioeconomic vulnerability is expressed in reference to the Bolsa Familia Program, since a significant number of participants receive BFP assistance (n=7) on the basis of qualifying, “extremely poor” income criteria (monthly income of no more than US\$ 15.78 per person) or “poor” (a monthly income between US\$ 15.78 and US\$ 31.54 per person) (Martins and Monteiro 2016). Notably, three women who self-

reported as earning the most money in the family received the BFP benefit, while their husbands were informal workers or unemployed.

Despite the economic situation of the participants, all women reported carrying out gendered domestic culinary practices, whereby they were primarily responsible for the family's food activities. *Materials* were closely related to the financial availability for cooking practices, especially supermarket food purchase. Our participants did not use home gardens, animal breeding, and/or receiving food donated as a means food acquisition, although Sato et al (2020a) had identified this strategy as important for other mothers from the MINA-Brazil Study deal to deal with food insecurity. Rather, they bought their food in supermarkets due to the possibility to use cash, credit, or debit cards. Indeed, market buying is the main form of access to food in all Brazilian regions, which makes income a prerequisite for participation (IBGE, 2020a; MACHADO et al., 2018). Therefore, receiving assistance from the BFP expands the possibility of monthly market purchases because it guarantees a continuous income source for poorer families. Despite buyers' economic conditions, supermarkets have emerged as a main establishment to buy food because it offers the conveniences of food variety (fresh, processed, UPFs) located in the same place, and with ample stock, quality, and more competitive prices (DURAN et al., 2013).

Moreover, we identified two food purchasing patterns according to women's income. The first pattern is buying food when minimum stocks were reached. The second one is “*comprar fiado*” in poor and emergency situations. In both cases, *understandings* and *engagements* are reflected in expectations and tensions afforded by available money to buy nutritious, tasty, and high-yield foods (i.e., foods that can feed all relatives with the fewest possible ingredients). Faced with that tension, women make financial adjustments to insert foods they value in their family's diet, because a diet based on lean meats, whole grains, vegetables, and fruits can be more expensive compared to a diet

consisting of refined cereals, root vegetables, and fatty meats or meat products (MACHADO et al., 2017). Whereas the Amazonian women that Sato et al. (2020a,b) studied considered healthy and regional foods financially unaffordable. Despite this, our participants struggled to maintain a monthly purchase of these foods, when they had more money available.

Also, Sato et al. (2020b) showed that Amazonian women considered UPFs and fast foods expensive and unimportant to nutrition or satiety but were important for leisure. Here, we add the understanding that cooking with UPFs is a matter of convenience, rather than a strategy to manage the difficulty of buying healthy or regional food. Our interpretation comes from women's efforts to buy foods that they considered essential to their family's diet (e.g., whole grains, regional rice, and manioc flour), even in lower income situations. Thus, UPFs appear not only as an alternative to the lack of fresh food but as a choice for women to reduce culinary efforts.

The “*comprar fiado*” pattern was common among the most low-income status women who could not regularly shop in the supermarket, as they experience a specific mode of socioeconomic exclusion. These women are less likely to move between home and supermarket; have less purchasing power (for food, fuel, appliances, and utensils); and less access to other goods and services needed for cooking (e.g., water supply). Thus, they find it difficult to follow social conventions, inclusive of using traditional food, household utensils (e.g., gas stove), and cooking indoors, all of which are central to typified Brazilian culinary practice in urban settings. Consequently, these women were required to change their practices to suit new situations: in the absence of money, food was purchased in small neighborhood markets, which allowed women to “*comprar fiado*.” Although small neighborhood markets tend to charge more for food products (CAVALCANTE FILHO et al., 2018; MACHADO et al., 2017), low-income consumers could prefer these establishments because of established relationships, seller empathy,

and the trust maintained with the owner and staff (DAVIES; BRITO, 1996). Additionally, "*comprar fiado*" generates a "good neighborhood policy" established *vis-à-vis* a more intimate relationship between the seller and consumer, which may have even been supported for generations (Davies and Brito 1996).

Thus, women are constrained to cook the food that they can access financially, rather than what they want for either her family or herself. That said, traditionally, women were socially charged to prepare nutritious and culturally contextualized foods for their families. Consequently, the participants see cooking as a woman's obligation, and they are made for it. Likewise, Sato et al. (2020a) also found this perception of domestic cooking, in addition to a strategy to deal with food and nutritional insecurity. Furthermore, our data show that poverty could limit gendered practices related to family food care, which women may want to account for by performing even more traditional gendered domestic cooking practices.

Procedures were intricately linked to time availability related to menu decision-making and meal preparation practices. During the week, participants performed cooking practices to minimize or reduce the time and energy (physical or mental) spent on planning or preparing meals. This is more evident among women who are extra- and intra-household workers, as they are required to reconcile work demands and family life. These women used off-work hours to engage in cooking practice activities and often abdicated personal leisure activities. This conception of reconciliation is grounded in a gender value system that presents a list of discourses, practices, and behaviors that are considered "good," "normal," and "natural" to women within heterosexual, marital, monogamous, reproductive, and non-sexual relationships (BUTLER, 2003).

In addition, time availability is also related to the participants' culinary skills (*competencies*), which include techniques and knowledge that can facilitate the implementation of faster and appropriate menus to the peculiarities of the relative

(BERNARDO et al., 2018; MCGOWAN et al., 2017). This aspect was evidenced by food preparation techniques, whose main purpose was to reduce the time and effort to produce family meals.

On the weekends, though, participants spent the largest amount of time performing various meal-related activities. The *meanings* attributed to weekend meals (especially on Sundays) were directed at accruing greater social prestige, which more expensive than those used in everyday cooking. Weekend dishes are more elaborate (e.g., lasagna and barbecue); involve other family members; and leisurely (cooking and eating with the family). We suggest this temporal emphasis may be related to attempts to provide expressions of care through the production of culinary preparations considered tastier and of greater meaning, while also trying to meet the hedonistic demands of family members.

Regarding sociocultural gender norms, we observed that women's cooking practices were oriented toward meeting a social hierarchy based on stereotyped femininities and masculinities. Thus, we emphasize gender norms in relation to the *engagements*, *understandings*, and *meanings* attributed to cooking practices. As highlighted above, participants disputed food preferences and tastes with relatives. This dynamic is expressed by the negotiation of relative powers, privileges, controls, and autonomy, which affect what family members eat for a given meal (POULAIN, 2017; WARDE, 2016). Our participants expressed a symbolic perspective of femininity associated with restrictions or self-control, as they felt they had to make compromises when it came to their own eating tastes and pleasures. They oriented their practices to attend to the tastes and preferences of family members, providing food they considered appropriate, while considering their doing so as a form of care, demonstration of appreciation, and socialization for the proper feeding of children. This seems similar to Fürst's (1997) understanding of the expression of stereotyped femininity through self-control or restraint as related to the idea that women cook to please men, decide what they

buy in light of their husbands' preferences, and carry the burden of buying and cooking food, all the while performing these tasks within a set of social relationships that deny them power.

This was further expressed by some women's claims of responsibility for domestic cooking if they did not have other jobs that contribute to the family's finances. Thus, they illustrated a division of domestic work practices based on the engagement of family members in the working world, delimiting public and private domains in which, respectively, one works to earn money and "support" the family and to take care of the family (CAIRNS; JOHNSTON, 2015; DEVAULT, 1991). For many of the participants, cooking was an obligation or household task that they alone – not other family members must do it. We argue that such a perspective subsequently shapes social rules that serve to form, maintain, and at times modify gendered familial dynamics, in order to maintain the social identities of people directly involved and indirectly affected by participants' daily and routine cooking practices (CAIRNS; JOHNSTON, 2015; FÜRST, 1997).

Additionally, our participants expressed that their cooking practices were also related to the lack of pleasure in eating their own food; the reluctance, resistance, or rejection to cook; the fatigue of performing all domestic activities; and the desire to perform the identity of woman/mother/wife in terms that are considered an "appropriate" manner and as a way of caring for her husband and children. Denoting the importance of their subjectivities, especially those related to their personal desires, the pleasures and dislikes these women mentioned may be understood as central parts of the *engagements* and *understandings* attributed to cooking practices (BEAGAN et al., 2008; CAIRNS; JOHNSTON, 2015; FÜRST, 1997). In sum, they have mixed feelings about cooking, finding it more enjoyable to cook when they had no social demands.

Finally, we interpret the cooking practices developed by our participants as resulting from conflicting negotiations among the different individuals that make up the

family. This sometimes results in greater accountability of participants in relation to domestic activities that are performed alone and without others' participation. Consequently, these women consider that family members — especially men in the figure of the husband — need to take up or share domestic activities. In this sense, we could understand the culinary practices of the women we interviewed as: a routine way in which women are required to navigate through private (home) and public (food-selling) spaces; navigating objects (money, food, cooking utensils, among others) and intrafamilial relationship; developing and utilizing their culinary competence (knowledge and skills); and understanding and re-signifying themselves as persons of practice, taking into account their trajectories, relationships with objects and people, and the actions they develop and perform in order to produce meals for their family.

LIMITATIONS

Despite the relatively low number of participants in our study, our approach allowed us to identify six constituent elements of cooking practices, helping our interpretations of these women's performances of domestic culinary work. Given this experience, we suggest that future studies employ interview and observation techniques (participatory or otherwise), recognizing that the latter may record situational and embodied culinary aspects that may be otherwise difficult for participants to remember or verbalize (MARTENS; SCOTT, 2017).

CONCLUSION

In our exploratory study, we illustrated the constituent elements of cooking practices performed by Amazonian women, mothers, and wives, drawing attention to gender dynamics in the family. Participants recognized the existence of sociocultural norms related to typified Brazilian culinary practice in urban settings: buying food with money, preparing menus to meet family members' preferences (health, taste, etc.), preparing meals quickly and with little effort, offering noblest foods to her children and

husband, and showing affection and appreciation to them. We also noted a general pattern common among Amazonian Brazilians that reify stereotyped gender roles grounded in a sexual division of housework, which lead to gender inequities that impact one's relative freedom or agency, as well as access to goods and services of distinct gender identities.

The practices performed by these women did not always follow socioeconomic patterns, as participants were often at odds with various constituent elements, such as financial and time availability, conceptions of femininity and motherhood, and their wishes related to themselves and their family. At times, they followed alternative patterns of cooking practices that are socio-culturally disseminated in poverty contexts, such as "*comprar fiado*" and using UPFs to cook. Also, standards of cooking practice have blurred the boundaries of common practice, calling into question stereotypical norms that are socially reproduced, such as using UPFs to shorten the time spent preparing a given meal. As cooking practices occur through social, economic, cultural, and symbolic relations, they remain central features worthy of ongoing research in the context of embedded tensions in contemporary foodways and identity formation among women and others within and outside of the Brazilian Amazon.

Finally, we observed that the participants' culinary practices had their nexus: (a) in the availability of income to access materials and perform the necessary procedures and develop their competences; (b) the socio-cultural gender norms that were related to the competences, understandings, engagements and meanings attributed to culinary practices devoted to the family; (c) in the projects, purposes, emotions and moods of women that relate to the culinary procedures, understandings and meanings. From these, women developed (or not) a typified Brazilian culinary practice. It is concluded that women actively dispute powers, privileges, controls and autonomy to implement models of culinary practices that can perform within their current circumstances of life.

REFERENCES

- Abarca, M. E. 1967. *Voices in the kitchen: views of food and the world from working-class Mexican and Mexican American women*. Texas: Texas A&M University Press.
- Assunção, V.K. 2008. "Mother's food: notes on food, family and gender" [in Portuguese]. *Caderno espaço feminino*. 19(1):233-53.
- Beagan, B, G. E. Chapman, A. D'Sylva, B. R. Basset. 2008. "'It's Just Easier for Me to Do It': Rationalizing the Family Division of Foodwork". *Sociology*. 42(4): 653–71. DOI: 10.1177/0038038508091621.
- Bernard, H. R., A. Y. Wutch, G. W. Ryan. 2016. *Analyzing qualitative data: systematic approaches*. California: Sage Publications Inc.
- Bernardo, G. L., Jomori, M. M., Fernandes, A. C., Colussi, C. F., Condrasky, M. D., & Proença, R. (2018). "Positive impact of a cooking skills intervention among Brazilian university students: Six months follow-up of a randomized controlled trial". *Appetite*, 130:247–255. DOI:10.1016/j.appet.2018.08.014
- Besha, M., Hutchinson, A., Wilson, C. 2010. "Preparing meals under time stress. The experience of working mothers". *Appetite*. 55(3):695-700.
- Butler, J. 1990. *Gender Trouble: Feminism & the subversion of identity*. New York: Routledge.
- Cairns, K., Johnston, J. 2015. *Food and Femininity*. New York: Bloomsbury Academic.
- Cardoso, M. A., A. Matijasevich, M. B. Malta, B. H. Lourenço, S. G. A. Gimeno, M. U. Ferreira, M. C. Castro. 2020. "Cohort profile: the Maternal and Child Health and Nutrition in Acre, Brazil, birth cohort study (MINA-Brazil)". *BMJ Open*. 10:e034513. doi: 10.1136/bmjopen-2019-034513.
- Collaço, J. H. L. 2008. "Domestic cooking and professional cooking: from discourse to practices" [in Portuguese]. *Caderno espaço feminino*. 19(1):143-171.
- Counihan, C.M., Kaplan, S.L. 2005. *Food and Gender: Identity and Power*. Amsterdam: Taylor & Francis.
- Davies, G., Brito, E. 1996. "The Relative Cost Structures of Competing Grocery Supply Chains". *The International Journal of Logistics Management*. 7(1):49-60. DOI: 10.1108/09574099610805430.
- DeVault, M.L. 1991. *Feeding the Family: The Social Organization of Caring as Gendered Work*. Chicago: University of Chicago Press.
- Duran, A. C., A. V. Diez Roux, M. R Lotorre, P. C. Jaime. 2013. "Neighborhood socioeconomic characteristics and differences in the availability of healthy food stores and restaurants in Sao Paulo, Brazil". *Health & Place*. 23: 39-47. DOI: 10.1016/j.healthplace.2013.05.001.
- Ferreira, J.W., Wayne, L.S. 2018. "The women's kitchen: from domestication space to empowerment from cultural knowledge and doing of cooking" [In Portuguese]. *Revista Espacialidades*. 13(1):107-126. <https://periodicos.ufrn.br/espacialidades/article/view/17598>.
- Fürst, E.L. 1997. "Cooking and femininity". *Women's Studies International Forum*. 20(3):441-9.
- Hesse-Biber, S.N. 2014. *Feminist research practice: a primer*. Boston:Sage.
- IBGE. 2018. *Continuous National Household Sample Survey: Other Ways of Work 2017* [In Portuguese]. Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística.
- . 2011. *2010 demographic census: population and household characteristic: results of the universe* [In Portuguese]. Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística.
- . 2019. "Brazil in summary, Acre, Cruzeiro Do Sul." <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ac/cruzeiro-do-sul/panorama>.

- . 2020. *2017-2018 Household Budget Survey: Analysis of Personal Food Consumption in Brazil*. [In Portuguese]. Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística.
- Kesteren, R., Evans, A. 2020. "Cooking without thinking: How understanding cooking as a practice can shed new light on inequalities in healthy eating". *Appetite*. 147:104503. DOI: 10.1016/j.appet.2019.104503.
- Kuzel, A. 1992. "sampling in qualitative inquiry. In *Doing qualitative research*, edited by B. Crabtree and W. Miller, 31-44. Newbury Park: Sage.
- Machado, P.P, R.M. Claro, A.P.B. Martins, J.C. Costa, R.B. Levy. 2018. "Is food store type associated with the consumption of ultra-processed food and drink products in Brazil?" *Public Health Nutrition*. 21(1):201-209. doi: 10.1017/S1368980017001410.
- Machado, P.P., R.M. Claro, D.S. Canella, F.M. Sarti, R.B. Levy. 2017. "Price and convenience: The influence of supermarkets on consumption of ultra-processed foods and beverages in Brazil". *Appetite*. 116:381-388. doi: 10.1016/j.appet.2017.05.027.
- Maciel, R.C.G., T.O. Loiola, G.W.S. Marçal, D.L. Souza. (2018). "Rural poverty and income inequality in the Amazon: a study of rural family production in state of Acre" (in portuguese). *Revista De Estudos Sociais* 20 (40):161-78. DOI: 10.19093/res6482.
- Martens, L., Scott, S. 2017. "Understanding Everyday Kitchen Life: Looking at Performance, into Performances and for Practices." In *Methodological Reflections on Practice Oriented Theories*, edited by M. Jonas, B. Littig, and A. Wroblewski, 177–92. Cham, Switzerland: Springer. doi:10.1007/978-3-319-52897-7.
- Martins, A.P.B, Monteiro, C.A. 2016. "Impact of the Bolsa Família program on food availability of low-income Brazilian families: a quasi experimental study". *BMC Public Health*. 16(1):827. doi: 10.1186/s12889-016-3486-y.
- Martins, C.A., L. G. Baraldi, F.B. Scagliusi, B.S. Villar, C.A. Monteiro. 2019. "Cooking Skills Index: Development and reliability assessment". *Revista de Nutrição campinas*. 32(e180124). DOI: 10.1590/1678-9865201932e180124.
- Martins, C.A., P.P. Machado, M.L.C. Louzada, R.B. Levy, C.A. Monteiro. 2020. "Parents' cooking skills confidence reduce children's consumption of ultra-processed foods". *Appetite*. 144:104452. doi: 10.1016/j.appet.2019.104452.
- Mazzonetto, A.C., I. S. Le Bourlegat, J.L.G. Santos, M. Spence, M. Dean, G.M.R. Fiates. 2020. "Finding my own way in the kitchen from maternal influence and beyond – A grounded theory study based on Brazilian women's life stories". *Appetite*. 150:104677. DOI:10.1016/j.appet.2020.104677.
- McGowan, L., M. Caraher, M. Raats, F. Lavelle, L. Hollywood, D. McDowell, M. Spence, et al. 2017. "Domestic cooking and food skills: A review". *Critical reviews in food science and nutrition*. 57(11): 2412–2431. DOI: 10.1080/10408398.2015.1072495.
- Pessoa, E.S. 2004. *Alto do Juruá forest workers: culture and citizenship in the Amazon* [in Portuguese]. Rio Brando: EDUFAC.
- Poulain, J-P. 2017. *The Sociology of Food: Eating and the Place of Food in Society*. London and New York: Bloomsbury Academic.
- Sato, P.M., M. D. Ulain, M.S.S. Oliveira, M.A. Cardoso, J. Wells, D. Devakumar, B. H. Lourenço, F. B. Scagliusi. 2020b. "Signs and strategies to deal with food insecurity and consumption of ultra-processed foods among Amazonian mothers". *Global Public Health*. 15(8):1130-1143. doi: 10.1080/17441692.2020.1749694.
- Sato, P.M., M.T. Couto, J. Wells, M.A. Cardoso, D. Devakumar, F.B. Scagliusi. 2020a. "Mothers' food choices and consumption of ultra-processed foods in the Brazilian

- Amazon: A grounded theory study". *Appetite*. 148: 104602. DOI: 10.1016/j.appet.2020.104602.
- Short, F. 2006. *Kitchen Secrets: The Meaning of Cooking in Everyday Life*. Oxford: Berg.
- Shove, E., M. Pantzar, M. Watson. 2012. *The Dynamics of Social Practice: Everyday Life and How It Changes*. California: SAGE publications Ltd.
- Warde, A. 2005. "Consumption and Theories of Practice". *Journal of consumer culture*. 5(2):131–153. DOI:10.1177/1469540505053090.
- . 2016. *The Practice of Eating*. Malden/MA: Polity Press.
- Woff, C. S. 1999. *Women of the Forest: A History of Alto Juruá, Acre (1890 - 1945)*. São Paulo: Huicitec.

TABLE 1. socioeconomic and demographic characteristics of sixteen (16) women living in the urban area of Cruzeiro do Sul, Acre, Brazil

Age (years), mean \pm SD	31.8 \pm 6.0
Number of children, mean \pm SD	2.4 \pm 1.2
Number of people living in the household, mean \pm SD	4.4 \pm 1.1
Education, n (%)	
No formal Schooling	3 (18.8%)
Completed elementary school	2 (12.5%)
Completed high school	4 (31.3%)
Completed or above undergraduate education	6 (37.5%)
Occupation, n(%)	
Paid extra domestic worker	7 (43.8%)
Exclusively unpaid domestic worker	5 (31.2%)
Unemployed	4 (25.0%)
Wealth index, n(%)	
Poorest	5 (31.2%)
Second	3 (18.8%)
Third	3 (18.8%)
Wealthiest	4 (25.0%)
Highest individual income, n(%)	
Partner	9 (53.3%)
Woman	7 (43.8%)
Beneficiary of the Bolsa Família Program¹, n(%)	
Yes	7 (43.8%)
No	9 (56.3%)
Occupation of the male partner, n (%)	
Not married	2 (12.5%)
Formal worker	8 (50.0%)
Informal worker	3 (18.8%)
Unemployed/retired	3 (18.8%)
Legends	
<p>¹ The Bolsa Familia Program (BFP) is a social program, implemented since 2003, for poor or extremely poor families whose focus is on income transfer to provide immediate relief from poverty. The types and amounts of money that each family receives depend on the composition and the income of the beneficiary family. The “basic benefit” (the monthly amount per person of R\$ 89.00, \approxUS\$15.78) is paid to families considered extremely. An “variable benefit” (the monthly amount per person of R\$ 41.00, (\approxUS\$ 7,26) is paid to families considered poor and have: (a) children or adolescent between 0 and 15 years old; (b) pregnant women; or breastfeeding women (nursing mothers) in their composition. Note: Dollar values were calculated using the Central Bank of Brazil's exchange rate on August 20, 2020 (1 real/BRL was equivalent to 0.18 United States Dollars/USD).</p>	

Quadro 1. Características socioeconômicas e demográficas de dezesseis (16) mulheres residentes na zona urbana de Cruzeiro do Sul, Acre, Brasil (artigo “*It’s Women’s Obligation*”).

TABLE 2. Elements of cooking practice performed by study Amazonian women

Elements of culinary practices	Cooking practice activities			
	Food purchase	Menu planning	Meal preparation	Meal service
<p>Procedures <i>routinized instructions, principles, rules and social forms</i></p>	<p>Decide shopping days and locations Pay for food purchases Perform inventory control Select the foods to buy Go to food shopping places</p>	<p>Choose food preparation techniques and the foods that will compose the menu Plan the food variation during the week</p>	<p>Cooking food Cut herbs and vegetables Defrost frozen foods Meal preparation Prepare eve's food Season the food Vary foods during the week Wash and organize the dishes, furniture and the environment</p>	<p>Consume meals in socioculturally defined places Distribute the food to the family Feed the children Meet the socio-cultural mealtimes Serve the dinner dishes</p>
<p>Materials <i>objects, infrastructures, tools, hardware and body itself</i></p>	<p>Food buying resources Food selling locations Own body Participation of other members Time Transportation vehicle</p>	<p>Cooking utensils Foods Home appliances Own body Participation of other family members Time</p>	<p>“Cooker” Cookware Foods Fuel Home appliances Own body Participation of other family members Time</p>	<p>Chairs Cookware Cutlery Commensals Foods or culinary preparations Own body Table</p>
<p>Competencies <i>skills, know-how and techniques</i></p>	<p>Know how to choose foods and manage food inventory Know the food tastes of family members and their health status Know the foods available at the retail food chain</p>	<p>Know food, its preparation and ways to reuse it Know the family members' food tastes and their own Know the socio-cultural norms of meal composition</p>	<p>Know the food and its possibilities for use and reuse in culinary preparations Know the family members' food tastes and their own Know the techniques of food preparation Manage time for meal preparation</p>	<p>Know how to feed the child Know the family's ways of eating Know the family members' food tastes and their own Manage food portioning</p>
<p>Understandings <i>practical interpretations of what and how to do something</i></p>	<p>Buy more nutritious foods for kids Buy more cost-effective foods Buy food according to financial conditions Prefer foods considered “normal”</p>	<p>Consider their food tastes as different from family Plan a more nutritious menu for people with special conditions</p>	<p>Do not prepare fried foods Prepare food in nutritious ways Think that each person has their own way of cooking</p>	<p>Avoid food waste Feel difficulties feeding the child Think that children need more nutritious foods</p>

		Provide food consistent with family eating habits Put on the table what the family likes Think that family members have the same food taste	Use easily cooked food or techniques to facilitate meal preparation Vary foods and culinary preparations	
Engagements <i>emotional and normative guidelines related to what and how to do</i>	Enjoy shopping for food alone Buy food for being the housewife and mother or for not working outside the home Want the husband to do the food shopping	Feel like cooking Find it boring to eat what you don't like Think that children will like what she puts on the table	Always be at home Enjoy cooking for the family Have more developed cooking skills Have difficulty cooking with the child Husband cannot cook Dislike to cook everyday Feel no pleasure in eating their own food Think that cooking is a woman's duty	Feel satisfied feeding the child Please family
Meanings <i>social and symbolic meanings</i>	Being able to choose food for the family don't mind buying food alone Feel helpful contributing to their husband	Believe to have greater culinary creativity Eat what they like Give affection to husband and children Meet family hierarchy preferences Please the children Promote the family health	Enjoy cooking Meet the division of labor within the family Please the family Think that society blames women for home cooking	Care for family members Don't waste food Meet family food distribution hierarchy

Quadro 2. Elementos da prática culinária realizada por estudo mulheres amazônicas (artigo “*It’s Women’s Obligation*”).

SUPPLEMENTARY TABLE 1. Participants' characteristics

Pseudonym	Age (years)	marital status	Education	Women's Self-report occupation	Occupation of the "partner"	Highest individual income	Beneficiary of the Bolsa Familia cash transfer program	Number of offspring children	Number of people living in the household
Bertha	24	Married	Undergraduate	Nurse	Shopkeeper	Woman	No	1	3
Carlota	31	Married	Elementary School	Exclusively domestic worker	Snack producer (freelancer)	Husband	Yes	2	4
Dandara	37	Single	No Formal Schooling	Unemployed	-	Woman	Yes	4	4
Celina	34	Married	No Formal Schooling	Exclusively domestic worker	Snack producer (freelancer)	Woman	Yes	3	5
Ercília	24	Married	High School	Exclusively domestic worker	School Administrative Coordinator	Husband	No	2	5
Francisca	33	Married	High School	Unemployed ¹	Taxi drive (freelancer)	Woman	No	2	4
Josefina	38	Married	High School	Unemployed	Retired	Husband	No	2	5
Lacerda	30	Married	Undergraduate	High School Teacher	Vigilant	Husband	No	3	5
Laudelina	33	Married	Undergraduate	Nursing technician	Vigilant	Husband	No	2	4
Leolinda	18	Single	High School	Waitress	-	Father, formal worker	Yes	2	6
Luiza	41	Married	No Formal Schooling	Snack producer (freelancer)	Unemployed	Woman	Yes	6	7
Mietta	35	Married	Undergraduate	Nurse	Nurse technician	Woman	No	2	4
Nísia	25	Married	Undergraduate	Unemployed	Endemic Agent	Husband	No	1	3
Patricia	34	Married	Undergraduate	Pedagogue	Cosmetic Representative	Woman	No	2	4
Penha	38	Married	Elementary School	Exclusively domestic worker	Supermarket cashier	Husband	Yes	2	3

Rose	33	Married	High School	Exclusively domestic worker	Bricklayer	Husband	Yes	2	4
Legend: ¹ Women is receiving the "Segundo-desemprego " and working as a hairdresser freelancer. The “Seguro-desemprego” is one of the most important rights of Brazilian workers, is a benefit that offers cash assistance for unemployment in a specified period. It is paid from three to five installments continuously or alternately, according to the time worked									

Quadro 3. Características dos participante (artigo "It's Women's Obligation").

5.2. “SHE KEEPS DOING THE COOKING” GENDERED ORGANIZATION OF DOMESTIC CULINARY LABOR AMONG MARRIED OR COHABITING INDIVIDUALS FROM WESTERN BRAZILIAN AMAZON

Revista Pretendida: Journal of Gender Studies (Routledge, Taylor & Francis group).

Status do Artigo: Uma versão preliminar do resumo do artigo foi enviado, em 14 de outubro de 2020, para a revista *Anthropology of Food* (chamada para a edição especial “Food and gender: Contemporary perspectives, studies, and researches”). Infelizmente o resumo não foi selecionado para avançar no processo de revisão. Esta é uma segunda versão do manuscrito, não submetida a nenhuma revista.

Autoras e Autores: Mayara Sanay da Silva Oliveira^{a*}; Priscila de Moraes Sato^a; Ramiro Andreas Fernandez Unsain^b; Mark Anthony Arceño^c; Mariana Dimitrov Ulian^a; Fernanda Baeza Scagliusi^a.

Autora correspondente

* Department of Nutrition, School of Public Health, University of São Paulo (USP). Av. Dr. Arnaldo, 715, Pacaembu, São Paulo/SP. CEP: 01246-904. mayarasanay@gmail.com

Afiliação das autoras e autores

^a Department of Nutrition, School of Public Health, University of São Paulo (USP). Av. Dr. Arnaldo, 715, Pacaembu, São Paulo/SP. CEP: 01246-904.

^b Interdisciplinary Postgraduate Program in Health Sciences, Federal University of São Paulo (UNIFESP), Baixada Santista Campus. Av. Ana Costa, 95, 1º Andar, Vila Mathias, Santos/SP. CEP: 11060-001.

^c Department of Anthropology, The Ohio State University, 4005 Smith Laboratory, 174 W. 18th Ave., Columbus, OH 43210.

ABSTRACT

This article aims to describe and discuss gendered processes that organize and sustain domestic cooking labor among Brazilian Amazonian cisgender individuals in heterosexual relationships. We conducted an in-depth analysis of 19 semi-structured interviews with women and men. Our results suggested that participants “did” and “undid” gendered-cooking practices according or contrasting the norms shared and reinforced by their parents, friends, and institutions. Women performed practices related to their construction of femininity. These were the most routine, non-discretionary, much more time consuming and focused on family members. Male partners enacted few domestic cooking activities that were dedicated to self-care or leisure. Nevertheless, sometimes participants chose to undo gender norms, as women engaged in more masculine culinary practices and men in feminine one. In these experiences, both could suffer from stereotypes that weakened their engagement with cooking (such as being seen as homosexuals) or their accountability for hegemonic-gendered norms.

Keywords: Domestic Cooking Labor; Sexual Division of Labor; Gender; Femininities; Masculinities.

INTRODUCTION

Since 1960, feminist researchers have long problematized hegemonic and persistent conceptions of gender around domestic culinary labor, suggesting these activities may express gender, ethnoracial, and class inequalities (Abarca, 1967; Avakian, 1997; DeVault, 1991; Fürst, 1997; Martens & Scott, 2017; Oleschuk, 2019; Szabo, 2014). Further, scholars have argued that occidental domestic culinary practices are invisible to economic, legal, and social systems (Federici, 2012), given dominant framings that view such work as womanly activities dedicated to family members in the name of “nature,” “love,” and “maternal duties” (Abarca, 1967; DeVault, 1991). Fürst (1997), for example, suggested that domestic culinary labor is vital in the construction, affirmation, deconstruction, and denial of gender perspectives. Thus, domestic culinary labor could be understood as an element related to “doing gender,” as it involves a complex of socially guided perceptual, interactional, and micropolitical activities that cast particular pursuits as expressions of masculine and feminine “natures” (West & Zimmerman, 1987).

Previously, only Cairn, Johnston, and Baumann (2010) employed “doing gender” approach (West and Zimmerman 1987) in food studies to explore how masculinities and femininities are negotiated in foodie culture — self-reported passion for eating and learning about food. These authors emphasized that foodie women and men enacted femininities and masculinities that could perpetuate or change the conventional gender norms related to food, eating, and cooking (Cairns, Johnston, and Baumann 2010). Notoriously, this article focuses on a specific cultural group (foodies) in which men and women have affinities with culinary practice; this scenario may differ from other sociocultural groups in which food and cooking may not be the central element of their identities.

Others studies have focused on the rationalities (Beagan, Chapman, D’Sylva, & Bassett, 2008; Lupton, 2000), performances (Kemmer, 1999), and arrangements (Akram-Lodhi, 1996; Warde & Hetherington, 1994) for the domestic culinary division among

married individuals (cisgenders and in heterosexual relationships). These studies suggest that in heterosexual couples, women are more responsible, than men, for domestic culinary works. These arrangements are supported based on a host of individual or shared rationalities regarding time availability, gender roles, health concerns, cleanliness and cooking standards, seeking to reduce family conflicts (Beagan et al., 2008); culinary expertise, enjoyment, fairness (Lupton, 2000); and individual income (Warde & Hetherington, 1994). Overall, these researches' originality focused on gendered divisions of labor, rather than on how individuals perceive the effects of gender perspectives over such division.

While there is significant literature exploring gendered domestic culinary work, we know little about how individuals perceive how gender plays out in the organization and in sustaining the organization of domestic culinary work. Here, we understand domestic culinary work as a component of domestic labor that involves considerable physical, cognitive, and social tasks (Flagg, Sen, Kilgore, & Locher, 2014) for turning food into socially and culturally appropriate preparations or meals (Janhonen, Torkkeli, & Mäkelä, 2018). Thus, our study aims to describe and discuss individuals' perspectives about gendered processes that organize and sustain domestic culinary labor among cisgender individuals (men and women) in heterosexual relationships living in Brazil, a country with a lower gender parity score (Global Gender Gap score = 0.681) (World Economic Forum, 2018), lower HDI (0.759) (United Nations Development Programme, 2018), and significant social inequalities (Berreman, 2001).

THEORETICAL FRAMING

We based our study on theoretical approaches of doing gender (West & Zimmerman, 1987) and undoing gender (Deutsch, 2007). These concepts help us understand how individuals do and undo their gender in micro-level interaction contexts as they concurrently organize domestic culinary works. They also provide a framework

for viewing gender as a set of practices that are continually enacted in social relationships (Deutsch, 2007; West & Zimmerman, 1987), instead of as a stable ontological property residing in individuals.

The doing gender concept was formally problematized by West and Zimmerman (1987, 2009) to draw attention to how gender differences are accomplished through routine social interactions. For them, gender is done through a complex of perceptual, interactional, and micropolitical activities that are socially guided, projecting practices and behaviors as expressions of male and female “natures.” A central aspect of doing gender is the idea of “accountability,” whereby representations of gender are located in “normative gender systems,” such as the patriarchal system, which are responsible for the predominant gender order (West & Zimmerman, 1987, 2009). Individuals, therefore, “do”—i.e., reflect or express—their gender through their daily, various, and manifold activities, and in relation to hegemonic gender structures. In this view, they are predisposed to others’ attitudes, behaviors, and actions, considering normative conceptions of attitudes and activities appropriate for one’s sex category.

As it may be surmised, doing gender emphasizes the repetition of restrictive conceptions of normativity that maintain gender-based systems of oppression. Consequently, the concept was the target of criticism from different feminist scholars who questioned whether it was possible to “undo gender” (Butler 2004; Deutsch 2007; Connell 2010). For instance, Butler (2004) conceptualized the undoing gender as practices of improvisation in a scenario of normative constraints of sexual and gender life. Consecutively, Deutsch (2007), appropriating Butler (2004), proposed the use of this term to refer to social interactions that reduce gender differences. In both theorists' cases, undoing gender is viewed as an important theoretical and political project to reduce gender inequalities in society (Butler 2004; Deutsch 2007; Connell 2010).

Defending their concept, West and Zimmerman (2009) rebutted that gender can never be undone, as this would imply abandoning a sex category and no longer being accountable for it. However, Gender can be “redone” as accountability structures that maintain gender can change to accommodate less oppressive ways of doing gender, though the normative system will never be fully eradicated (West and Zimmerman 2009). Meanwhile, Deutsch (2007) argued that undoing gender is a pertinent approach for spotlighting social processes that underlie resistance against conventional gender relations and how successful change in the power dynamics and inequities between men and women can be accomplished.

Regarding our research, doing gender allows us to assume gender as dynamic, as well as to work with the principle that gender behaviors can change over time and space (West & Zimmerman, 1987). And, in turn, undoing gender allows us to acknowledge that gender systems are not static and that there is a margin of possibilities to reduce inequities (Deutsch, 2007). Based on this framework, we ask: what gender rationalities underpin domestic culinary practices arrangements? And how does gender relate to other attributes in support of this work (e.g., age, employment status, individual income, culinary skills, among others)?

METHODS

Study Design

This is a sub-study of the “MINA-Brazil Study: Maternal and Child Health and Nutrition,” a birth cohort study that aims to identify early determinants to promote proper growth and development in early childhood (see Cardoso et al. 2020). We developed a descriptive qualitative research (Sandelowski, 2000) to elucidate gender dynamics related to the domestic culinary labor. Our research took place at the two-year follow-up of the MINA-Brazil Study, which had an overall 70% retention rate (n = 868). This study was

approved by the Research Ethics Committee of the School of Public Health of the University of São Paulo (Number 010143/2018).

Study Location

Our study was conducted in Cruzeiro do Sul, state of Acre, Brazilian Western Amazon. It is Acre's second largest city, with an estimated population of 87,673 inhabitants in 2018 (IBGE, 2019) and located 636 kilometers (\approx 395 miles) away from state's capital of Rio Branco. Women and girls comprise half of the municipality's population (43,366 people). The HDI of this municipality is 0.664, characterizing average development (the regional and national average are 0.683 and 0.759, respectively) (IBGE, 2011).

In general, women living in Cruzeiro do Sul are in a socio-economic vulnerability situation. In 2010, 41% of private households had women as responsible persons. The average nominal monthly income of women aged 10 years and over is US\$ 132.62, while that of men is US\$ 217.15. Regarding schooling, 57.0% of the women who were responsible for the households did not have education or had only elementary education. Considering the work, 41.8% women aged 10 years and over were economically active, generating income primarily as retail associates (IBGE, 2011).

Additionally, Pessoa (2004) and Woff (1999) have suggested that gender relations in Cruzeiro do Sul are quite unequal, because the process of formation of this municipally occurred together with the migration of northeaster men to live and work in the extractive reserve of rubber during the second rubber cycle (1942 and 1945). According to Woff (1999), some men migrated singles or abandoned their family entirely and sought unions with daughters of others migrants, indigenous women or women "commissioned" to their employer (as a "luxury item"). The women were responsible for agricultural work, as well as for taking care of the family. Consequently, Cruzeiro do Sul raised with a patriarchal and authoritarian culture regarding the treatment of the family,

with intra-family gender dynamics remaining relatively the same despite women's increasing participation in the workforce (Pessoa, 2004; Woff, 1999).

Sampling Population

We focused on a subsample that consisted of self-reported cisgender women, aged 18 to 41 years old, who both cooked at home at least once a day and were mothers of children aged 2+ years old (information available from the main study data). To define our sample size, we followed Kuzel's (1992) recommendation that we could achieve heterogeneity and maximum variation of data with a sample of between twelve and twenty informants. Participant selection was carried out by stratifying eligible individuals by educational level: until completed elementary school; until completed high school; and until or above undergraduate education. Data from the Brazilian census show that less-educated individuals are more susceptible to low socioeconomic status (IBGE 2011). We classified our individuals by educational level because we sought to include low-income individuals and still have data variation.

Doing so, seven women from each level of education were randomly selected from the MINA-Brazil Study pool to be invited to participate in our study and subsequently contacted by telephone. The first five women from each stratum who agreed to participate made up our sample of interviewees, totaling fifteen participants. One participant in the main study, who was interviewed to pre-test the interview script, was included in the subsample of this qualitative study, totaling a sample of 16 participants. Two of these women were single and lived with their children in single homes or with their parents; we excluded them from this study because we focused on gender dynamics related to the domestic culinary labor of cisgender individuals in a heterosexual

relationship³⁶. The other fourteen women were married or lived with their partners and dependents, forming a heterosexual nuclear family model. This final subset of women comprises the core sample of this paper. The participation of all women was voluntary and confidential after signing the Informed Consent Form specific to this phase of the study.

In addition, the male partner of each married woman was invited to participate in this study, but we only received responses from five of them (distinguished throughout our analysis as husband/s). Partners who did not accept our invitation cited a lack of time or interest, felt uncomfortable with our presence in their homes, or felt uncomfortable with the “hijacking” of their wives from domestic activities. Because of this limitation, we could not analyze each couple. This approach constraint precludes an extended discussion about each gender's perspective, as individuals interpreted their own and their partners' experiences. Where appropriate, we draw upon cases that incorporate the perspectives of both partners.

Data Production

The first author conducted in-depth semi-structured interviews with 19 individuals from April to May 2018. Each interview addressed family dynamics of domestic culinary practices; the division of domestic culinary labor; specific culinary practices performed by women and those performed by husbands; and the pressures and autonomy of women's culinary practices. Interviews with the wife were conducted separately from her husband and vice versa on different days and at their residence. All interviews were conducted in Brazilian Portuguese, recorded, transcribed verbatim. We

³⁶ However, the excluded interviews helped inform discussions regarding other aspects of women's domestic culinary practices, which were the focus of other articles.

use pseudonyms to refer to interviewees and others mentioned during the interview. On average, interviews lasted 90 minutes with the women and 57 minutes with husbands.

Data Analysis

We conducted an in-depth analysis of all 19 interviews. The first author employed a cutting and sorting technique to code the data. She selected relevant paragraphs (or parts of them) related to the perspectives of the interviewed women and men in terms of their perceptions of their own and their partners' domestic cooking practices, as well as their gendered conceptions about the interaction and division of domestic culinary labor. The excerpts were then grouped according to their meanings, helping to identify the codes (Bernard, Wutich, & Ryan, 2016). Different codes were constructed according to Hesse-Biber's (2014) approach, such as descriptive codes (label for participants' words and organize data into topics); categorical codes (group descriptive codes into a more general category); and analytical codes (comprise a wider range of meanings). Two researchers reviewed and discussed the data analysis with the lead researcher until they reached consensus. Our subsequent analysis interprets a holistic range of domestic culinary practices as linked to sociocultural conceptions of gendered expectations that are reproduced (i.e., done) or challenged (i.e., undone, if not redone). Such realizations emerged following dialogues regarding actions and context, intentions and achievements, as well as perspectives that supported individuals' performance of gender through expressions of femininity and masculinity considered "natural" or that could "denaturalize" attitudes and behaviors considered appropriate for each sex category, producing less oppressive ways of doing gender.

RESULTS

TABLE 1 summarizes the women's socioeconomic and demographic data. The five husbands interviewed were 28 to 51 years old (average 37 ± 10 years old), and all self-

reported as cisgender men. Two were formal workers, one was an informal worker, one was unemployed, and one was retired. Finally, one man had no formal education, while the other four completed high school.

As noted in TABLE 2, gender differences became salient vis-à-vis three analytic codes: I. gender perspectives related to domestic culinary practices; II. doing gender in domestic culinary practices; and III. accounting for doing gender in domestic culinary practices. The first analytical code groups a single categorical code with two descriptive codes (1, a e b) that expressed the regional arrangements of gender norms and conduct that could limit the possibilities to do or undo gender through domestic culinary practices. The second analytical code grouped two categorical codes (2 and 3; c to i) based on women's and men's perceptions about their own culinary practices, together they group eight descriptive codes that articulates differences in terms of occasion, place, how it occurs, target audience, and rationalities. The third analytical code comprised two categorical codes (4 and 5; j to q) about individuals' perceptions of their partner's culinary practices; and eight descriptive codes that expressed the demands and freedoms of women's and men's culinary practices relative to their own gender perspectives, hegemonic norms, and/or equity regarding exercising others' perspectives.

Gender Norms Associated with Domestic Culinary Practices

The individuals pointed to family interactions that highlight hegemonic and regional gender norms associated with sociocultural conceptions of what it means to be male and/or female. These norms seem to organize gendered allocations of domestic culinary labor among family members. Informants expressed that these hegemonic and regional gender norms were created by other people and survived through their repetition by succeeding generations. As reported by Mietta (nurse, 35 years old) when justifying levels of contribution to domestic culinary work:

I think I do [more culinary domestic work]. A big responsibility falls upon us [women], in general, to take care of the boys (she has two little children). We work outside, too. But housework is always waiting. I think this is very cultural. We have this in the heritage of centuries. I do not experience this within my marriage, thank God! But I experienced it with my father. He is that man that always worked to give us the best, but domestic activity [he doesn't do]... My mother is traveling with my grandmother for health care. She prepared a lot of food and freeze it, because he [my father] knows how to [cook] but does not prepare a meal. So, we inherited that the woman must take care of the children, her husband, and the house. If she wants to work outside, she can, but knowing she has all those responsibilities. Today, we have experienced a lot to break this tradition, this paradigm, right? But we know that it is so.

Gendered expectations guided how each family member should allocate time, strength, and financial resources for various tasks. Traditionally, women were required to be responsible for the housework, taking care of children, home, and food. In contrast, men were required to be responsible for the financial and material sustenance of the family, achieving this through paid work outside the home. As mentioned by Luiza (homemade snack producer, 41 years old) and Dionisio (health agent, 28-year-old) who spoke about the husband's responsibility in the family space:

I think every house bill should be for the husband, right? The woman takes care of everything, her husband and children. And the husband brings home the food. I saw it, my mother helped my father a lot, but she didn't have the same responsibility. For example, if the milk runs out tomorrow, she didn't need to raise money to buy another can of milk. My father had to find a way [to buy it] (Luiza).

In fact, he [man] has more [obligations at home]. He has more responsibility than the woman. It is his obligation to pay the bills, to bring food home, to help with the chores, it is... domestic, for examples, to be able to change a socket, a lamp, fix a door. It is his obligation (Dionísio).

These views stress domestic culinary practices as related to the personification of sociocultural identities and embodiments of female and male activities. Participants also indicated generational changes concerning domestic cooking practices. In the next sections, we delve deeper into these issues and presented participants' commitments to breaking (undoing) or reproducing (doing or redoing) regional hegemonic gender norms by addressing domestic culinary performances that differ or resemble practices performed by their mothers and fathers.

Doing and Accounting for Gender in Domestic Culinary Practices

Participants seemed to have an awareness of gendered culinary practices that could either maintain a standard that reinforces gender differences or develop fairer and more equitable practices.

Gender-based food shopping activities

Our informants expressed that women held primary responsibility for shopping for food, doing this alone (n=10) or accompanied by their male partners (n=4). Only two male partners were identified as solely performing this activity. In general, women were engaged in shopping activities because they were also primarily responsible for preparing family meals and knowing the necessary ingredients; knowing or having skills to better select foods; monitoring the health status of children and other family members; and managing domestic food stocks. In this sense, during the purchase process, women are tasked with indicating (through a shopping list) and selecting foods (e.g., paying attention

to product validity, food appearance, and quality). However, some women did not engage in the purchasing process because they found it tiring or had no one to look after the children; thus, male partners were responsible for this activity. In such cases, despite a woman's physical absence from food shopping, her symbolic presence is manifested through the shopping list, which she is responsible for writing. This reinforces a view that food and family nourishment are socially recognized as part of a “female universe,” where women are charged to express their femininity (and distance themselves from a “masculine universe”), through their roles in purchasing activities.

The informants mentioned that men only engaged in food purchasing when they paid for purchases; drove their wife to the store; worked in food production; decided what foods to buy; did this task after their work; or were on their day off and accompanied them. We emphasize that these activities fit into the idea of a “masculine universe” in which masculinity is symbolized by non-household and paid work activities; controlling and making financial decisions for the family; and automobile-related practices. Given this, informants also mentioned that, while shopping, male partners engaged in two behaviors that we refer to as “irresolute” and “participative.” Irresolute behavior refers to husbands' lack of interference when it came to indicating, selecting, or deciding specific foods; they just “pushed the cart” or “paid for the purchases.” As shared by Laudelina (nurse technician, 33 years old):

No matter [going with my husband]. He is just going to push the supermarket trolley (laughs). Whatever, it's easy [for me to do the purchase]. I think it is worse to go alone, I think it's better to go with him, because he is there pushing the trolley, we talk. It's a moment that we use for us to talk.

By contrast, male partners exhibited participatory behaviors when contributing to any or all the above processes, e.g., by selecting meat while the female partner selected other foods. In this example, meat is coded as masculine and men are viewed as able to

select them, due to a sociocultural belief that men are better able to do so. This is also evident when some participants justified men's abilities to choose vegetables, based on their rural or farmer background. Although gendered, food selection situates men in relation to food shopping activities, giving them some responsibility and by extension creating a more equitable division of culinary burden. As Mietta (nurse, 35 years old) reported regarding the responsibility for choosing fruits and vegetables: “who is there, sometimes, me or him [husband]. He also chooses [fruits and vegetables] very well because it is in his culture. He is from Rondônia, the rural area [farmer background]”.

Regarding purchase payments, we identified three patterns of family organization. First, individuals with the largest financial resources were primarily responsible for financing household food purchases. When it was the woman who earned the highest salary, she became responsible for paying monthly household food purchases, while her husband made smaller purchases of food for the children. For these women, the involvement of the male partner was a “help,” but was not part of the family's financial planning, because it was something done sporadically and decided upon by him. In this situation, the women assumed “masculine” responsibilities through greater control over family food. Concurrently, they were required to perform femininity by leaving space for their male partners to engage in some food provision activity. This was illustrated by Luiza (snack producer, 41 years old):

When he [unemployed husband] gets the money [from a casual job], he buys rice, [manioc] flour... He goes to the street market and buys a *merenda* [snacks to eat between the meals] for the kids. He helps with things like these. But this money isn't in my hand, I can't decide what to do with it. He does what he feels like [to do with the money].

Second, women, whose salary was smaller or matched their husbands', reported adding their earnings to those of their partner to turn this amount into “one money.” Few

women were responsible for managing the family's money, an assignment expected for husbands (or men), because they were considered more concerned with the future and needs of the family (e.g.: clothing, food, health). In most cases, the husband was responsible for managing the finance and deciding family expenses. Although, in all these cases, the women's work (and the resultant “masculine” attribute of earning an income) was deemed less prestigious; their financial contributions were seen as “help,” such that the men can ultimately buy food for the family, thus centralizing the responsibility of financing food purchases on the husband. As exemplified in Bertha's speech about the moment she earned less than her husband:

Here at home, it is like this: we never separated my money from Adolfo's [husband] money. I joined mine with him, there is only one money. Only I manage the money. I feel good enough to be able to contribute to my husband in our maintenance. I feel good about having my salary, being able to plan some things for us. And to be able to have my private stuff, which he understands. He must understand that a woman is a luxury item (laughs).

And third, when women were unemployed or were exclusively domestic workers, husbands were fully responsible for financing food purchases as they had complete purchasing power. These financially dependent women gave to the partners the greatest power of choice, considering that the men were the “head of the family,” and agreed with women's decisions when they found them appropriate to the context of family life, as highlighted by Nísia (unemployed, 25 years old):

We [as a couple] get what is on the list. Sometimes I want to take something extra, and I ask him [husband]. Usually, he decides: “let's take it” or “we can't take it.” Then I'll following his lead. I feel good [with him making the decision]

because he's the man of the house, the head. I think he manages things well. So, if he's doing something that I know is right I follow his lead.

Comparing when shopping by themselves or with their husbands, women shared that the presence of the partner in the food purchase process was a “help,” “good,” “rewarding,” or a “differentiator of their partner” because “men hardly engage in these activities.” In this sense, they reinforce that the responsibility for the choice, selection, and decision to purchase food rests with the woman, while it is the man's place to provide and manage financial resources (more often than not) and make the casual purchase. However, the women preferred to be accompanied by their male partner, as his presence made food activities less solitary. When husbands took a “participatory” behavior, women appreciated that food purchases were made “faster and less tiring” for them. This could suggest a yearning to change the gender norms with which they dialogue, so as not to be burdened with the activities of domestic culinary work.

Among the husbands interviewed, accompanying their wife when she shopped for food was viewed with indifference, but the opposite was appreciated when they were the ones being accompanied. Wives “helped them to remember” and chose food more carefully. As shared by Alvarez (retired, 51 years old):

It is indifferent to go [to the supermarket] with her [wife] or by myself... Going with her is better, because she already knows the products she likes to use. Because she does more the domestic part. I go, sometimes, to the street to make a purchase and everything, she keeps doing the housework.

We interpret Alvarez's indifference as an acknowledgment that maintaining a gendered division of culinary activities puts men in a position of privilege, in which they can delegate or charge others to exercise this demand (especially their wives). This doing of gender aligns with the concurrent doing of power, by supporting hierarchical divisions

between family members and benefiting the larger. Further, the patriarchal system in which such attitudes and behaviors dialogue upholds power structures that tend to benefit men over women. Despite the various patterns of engendered power (or control, based on relative income) identified, men (more than women) were viewed as having a more “rational” posture on family food expenses. Also, men’s involvement in the food purchasing process resulted in a social acceptance of the non-participation of women in it, since the wives participated in the stock management, purchase planning, preparation of meals to control the family expenses, and sometimes had lower individual income. Conversely, unemployed husbands or informal workers were negatively judged when they were unable to raise funds or contributed less financially to purchasing food, yet they were praised when they participated in any food-shopping activity. When the women were responsible for paying for food purchases, a responsibility considered manly, they were still charged to carry out other feminine culinary activities and tended to leave space among the various tasks to justify her husband's partial forms of engagement.

Gender-based menu decision and meal preparation activities

Women were primarily responsible for deciding the family meal menu, with only three male partners participating in this process. Women were usually alone or accompanied by children when deciding the menu. When the male partners were at home, they were consulted about the foods or culinary preparations they wanted to consume, or sometimes they asked for a different dish. Although some husbands claimed to decide the menus, they preferred that women took the initiative because they thought that their wife knew better the food tastes and health status of the relatives. As shown by José’s (40 years old, snack producer) ambivalent position, which suggests the woman as the main responsible for the menu decision.

I decide [the menu]. We ask the other, I think what she decides is okay. It is more natural for her to cook because the boys are more comfortable. She tries to prepare the foods they like.

Given our data, the partner who is most sensitive to the needs of household members tends to decide the menus to satisfy them. On one hand, it appears that gendered expectations are rendered invisible, because participants are actively looking to family circumstances and needs (not necessarily for gender). We understand this as an example of (re)doing gender, as divisions are created in terms of how men and women should respond to the demands for knowledge and care of those needs. Informants inferred that women are the only ones who could (if not, should) handle multiple personal needs in terms of what the family eats, as they witnessed in the sexist domestic culinary practices performed by their male parents. As exemplified in Pedro's (31 years old, unemployed) speech about his lesser involvement in domestic cooking:

I am the youngest son and I never learned to cook. My mom fed me. I grew up with it [mother was responsible for cooking]. Felipa [wife] is like my right hand without her at home I am like a rudderless vessel. Because if my wife does not do cook, I do not know how to do it.

Women expressed that only four of the male partners participated in the process of cooking for the family, with the woman or alone. Husbands participated when the women worked outside the home, or when they realized that the women were tired or overwhelmed. They also took over these activities alone when the women were sick, having an at-risk pregnancy, “resguardo” (puerperium), or traveling. Apart from these exceptional situations, husbands understood that women did not need “help” with the cooking. Though they might “help” buying the main dish of the meal to diminish the

women's amount of culinary labor, the women were still responsible for preparing the side dishes, as exemplified by Francisca (unemployed, 33 years old):

Sometimes he [husband] calls [me], sometimes I already have the lunch ready, sometimes I say what I'm going to do it. Sometimes Cassio [youngest son] is stressed and upset about something. Then he [husband] says, “let me buy a roast beef [barbecue].” Then I make a rice and a farofa [roasted manioc flour] and... it always goes on, almost always in the same way.

The male partner was thus identified as a secondary or tertiary head of domestic culinary labor, always behind some female figure. Performing extra-household paid work apparently exempted the men of domestic labor, due to their provider identity to the family. Thus, the male partner participated in domestic culinary labor when he had the “opportunity,” i.e., when he was at home on weekends, had no other commitment (including leisure time), and wanted to prepare meals. Rose (exclusively domestic worker, 33 years old) exemplified that:

[My husband doesn't cook] because he doesn't have much time. His free time is just on Sunday. He likes to play soccer, every Sunday he has to go to his [soccer] match. When I am sick, he does not go [play soccer], he stays at home to do things for me.

Some couples in which men and women worked outside the home prepared meals together. Such couples organized themselves from a “cook who arrives first at lunchtime” attitude. The interviewees perceived this arrangement as more egalitarian—in which case they could be undoing gender—considering that both can cook in the family environment. As these couples challenge traditional gender dynamics, we should note that women also prepare meals the night before or on weekends so that their partners would only need to heat up the culinary preparations at mealtime, creating a different

gender imbalance. Consequently, outside paid employment seems to not exempt women from meal preparation activities. As reported by Patricia (pedagogue, 35 years old):

Here whoever arrives first does it [prepare meal]. As in, if he arrives for lunch, if he arrives earlier than me, he will be heating the rice, he will be putting the table, by the time I get there it's almost ready. If I get there first, I will be doing it.

Male partners tended to participate in meal preparations involving simpler techniques, such as for breakfast. When they woke up first, many prepared breakfasts for themselves and left some food ready for their wives, such as coffee. Women considered this a gesture of “love” that made them feel like their “eternal girlfriends.” Conversely, women were still responsible for preparing other foods that were part of their breakfast and that of their children's. Interviewees thus related meal preparation activities as demonstrations of romantic love. Male love display is validated for their lesser culinary skills and sporadic engagement in food preparation activities, demonstrating an effort to please their wives. While, women cooking displayed love through feeding, nourishing, and caring for family members. Cooking in a “masculine” way related to the effort to provide sporadic pleasure, while the “feminine” way represented daily care.

We did, however, find greater engagement among male partners in the menu decision-making process when they were responsible for preparing a “special” meal, e.g., a barbecue. In such cases, they reserved time to think about the food, preparation technique, place of consumption, and diners of their special preparation. Laudelina (nurse technician, 33 years old) talked about her husband cooking:

He [husband] only [cooks] when he wants to do something special, which he thinks is special, a fire-roasted meat [barbecue], a lunch, something like that. It is once here and again in three months, when his mind says to do so. A week

earlier he says he will do it. He begins to organize himself, arrange something here, something else there.

Among those we interviewed, barbecuing stands out as a masculine-gendered culinary practice, notably taking place on the weekend and as a moment of fun and relaxation. This resonates with Rose's earlier statement regarding men's participation in leisure activities; it seems more socially acceptable for men to participate in more recreational culinary practices. Female food preparation practices, however, were associated with "ordinary life," which aligns with concerns about daily food preferences, health conditions, and the quality of the family's diet. Thus, our interviewees suggested that gender differences are constructed considering a binomial culinary practice related to leisure and care, the first being an expression of masculinity and the second of femininity. We emphasize that the former tends to be valued and appreciated, while the latter is considered a necessary obligation for the maintenance of the family.

From the husbands' perspectives, they considered that their wives were and should be responsible for preparing the family's food daily because they believed that their wives had been socialized for these activities since childhood; had greater culinary skills; were interested in food and culinary preparations; or "enjoyed" preparing food for their husband and the children. Álvarez (retired, 51 years old) clarified his conception:

The man works harder to keep things at home, and usually... There is a woman who works [outside home], but most women prefer to take care of the matter of food in the house. The woman is always innovating, learning a new recipe, and the man is not. The man does not have this idea of house. In my case, I did not care to learn how to cook, so I'm not interested in this thing of recipe, new foods. The woman is different, for example, Josefina [his wife]. I always see her on the Internet searching, doing. "Ah, I learned how to do that. I'll do it." In my case,

no... I see her doing, then ask for the ingredients. I will go buy it, so she can cook.

Regarding the division of domestic culinary labor, the husbands presented contradictory propositions. They shared that denying that men and women should perform the same culinary activities would indicate, at minimum, a sexist (or “machista”) mentality. However, they considered that men should cook only when they lived alone; did not work outside the home; knew how to cook; had a “talent” for preparing food; enjoyed cooking; and/or had an interest in culinary practices. Given various conditions and constraints for men’s participation in domestic culinary labor, the husbands who cooked more frequently (e.g., two to three times a week) recognized themselves as deviant from the hegemonic norm because they were performing an activity considered feminine, which put them at risk of being undermined and stigmatized by other men (although they received positive reinforcement from their wife). When asked what people think when they know he cooks at home, João (nurse technician, 35 years old) reported:

Ah, most men are “machista.” In my friend's group, I’ve never mentioned about it [that I cook at home]. But, if someone asks me and I will say, certainly, I will suffer some discrimination, I know I will!

We emphasize that the engagement of men in meal preparation activities was related to the figure of the “good husband” who supports his wife and does not burden her. In addition, some participants believed that, when men and women worked outside the home, sharing culinary activities is a matter of fairness. This rationality was mainly present in relationships where the wives earned the higher income and had more prestigious jobs (understood as those that demanded higher education). We interpret these behaviors as men and women responding to underlying tensions regarding the division of domestic culinary work, through their undoing of the sexism they associated with their

parents' behaviors. Contradictorily, different conceptions of fairness existed within families where only men work outside the home. In such cases, informants believed it would be fairer that women do domestic cooking practices alone, whereby their gendered participation makes up for not raising money for the family. As reported by Ercília (exclusively domestic work, 24 years old):

It's tiring [cooking every meal], but it was my choice. Because I stay at home, so it's fair that I do things, take care of the house. Because I wanted to spend this time with them [her two sons]. So, if I'm at home, it's fair that I do things and we don't have a financial situation that allows us to hire a housekeeper. So, for me, it's easy, I can handle it.

Concurrently, the husbands, who do not engage in daily meal preparation activities, found it bad or complicated when their wives did not cook at home because they would be required to prepare their food or spend money buying ready-to-eat food. They sometimes considered fighting or verbally arguing with their wives for not fulfilling an expectation of being “wives” and “mothers” within a family context (like their mothers or the hegemonic imaginary of femaleness). Dionisio (health agent, 28-year-old) talked about what typically happens if he gets home and his wife had not prepared the meal:

The basics, right? We end up... no... It doesn't fit. It is quite possible that I pack her [wife] things and leave them at her mother's house (laughs). No... We... just have that basic disagreement, but we solve it quickly. There are eggs, there is canned meat, canned sardines. Suddenly is ready [the meal].

The interviewed women expressed a constant feeling of being charged for carrying out domestic culinary practices and the need to be a good “woman,” “wife,” or “mother,” even when they were physically unable to do so (e.g., when they are sick). In this vein, there exists a shared sense of needing to neglect their own desires to meet the

demands of others. They felt guilty when they could not perform these activities or (somehow) resigned themselves to perform domestic cooking activities alone. Drawing from these sentiments, they understood the culinary labor as a negative activity (stressful and of lesser value), especially when they were solely responsible for preparing meals at home, cooking while simultaneously performing other household activities, and eating only their own food daily. Though the women were able to identify positive aspects of domestic culinary activities (e.g., pleasant, appreciated, and de-stressful) associated with cooking sporadically, spontaneously, without pressure (e.g., time, family tastes, nutritional adequacy), and for themselves, the negative aspects prevailed.

Gender-based activities at mealtime

The women were usually solely responsible for serving and offering food to children, and occasionally to their partners. The male partners consumed food either in the company of children or alone (when they arrived late from work). Women were the last to eat, even when all family members were at home, as they first served family members, offered food to children, and relied on other family members to stay with the children while she ate separately. João (nursing technician, 35 years old) exemplified that:

It's a bit difficult we get together, the four of us, for dinner. We try first to give them dinner [kids] and then she and I have dinner. Sometimes, when we're eating, they [kids] want to get in there [the kitchen] to eat again, to mess. Usually, first, I go out, and she [wife] finishes the dinner [alone], and cleans the kitchen.

Respondents identified one rule related to sharing food among family members: the better portions of food were offered first to children. The rest was shared according to the dietary preferences of the adults or in terms of “whoever catches first” (when diners served themselves). Despite some women indicating that their partners gave them priority when sharing food, they always expressed consuming the less noble parts of food (e.g.,

viscera, neck, feet) or whatever else remained after serving family members. They affirmed enjoying those foods, as Ercília illustrated (unemployed, 25 years old) and Nísia [unemployed, 25 years old]:

It's whoever catches it first! Generally, we save the best [chicken breast] for them [two sons]. So, adults eat what they have. If there's a neck left, I'll eat it, because I like it. (Ercília)

He [husband] always gives preference to me. For example, when it is a chicken, I like the liver a lot. He knows that I like it. Even though he likes it too, he gives me a preference to eat the liver. The priority is mine. (Nísia)

We highlight that the women's tastes were shaped by the possibilities of food resources, family members' preferences, and their responsibilities to their family. Women responsibility for the care of the family may justify their abdication of the best parts of foods in favor of her children — although it appeared as a dietary preference. Contrarily, the male partners seemed to only change their eating habits when they wanted to favor the women and children. We interpret the men's abstaining of foods as a beneficial consequence of their perceived power at home. Doing so allows them to show affection and love for the family, placing more value on the gesture than on the social value of the shared food.

Gender-based activities related to the cleaning and organization of dishes

All participants reported that women were responsible for cleaning and organizing the table, dishes, furniture, and kitchen. The male partner who worked outside the home used the rest of their lunch time to rest. Sometimes, they would remove from the table and washed up only what he utilized to eat, but only “when it was possible” or “in their time.” For most women, dishes should be washed immediately after meals. They considered that the urgent desire to wash and organize the dishes came from a “feminine

nature” that predisposed them to “not resting” and to a “cleaning mania.” Nísia (unemployed, 25 years old) and Dionisio (health agent, 28 years old) shared the following:

I always did the dishes. I didn't have this [need] of resting, I don't know if it's a woman thing. Sometimes he [husband] would say, “Darling, leave it there, when I arrive, I'll wash it.” But I have some of that, I say, “No, I want to wash it now.” He has a habit, he washes, but at his time, his moment, when it's possible. I don't [have the same habit]. I have lunch, I must wash, I don't want to wait. (Nísia)

Man, [my wife does the dishes] because she must do it! There is no other person to do. It's her or me, right? If she can't, I will do it. But she is at home to do it, right? So... I don't feel a shred of remorse. I think it's good! (Dionísio).

Concurrently, male partners pressed the women to clean the dishes and culinary spaces after each meal. To avoid conflict, women only considered not doing these activities when their husbands allowed. However, delaying the cleaning altered the routine for completing other culinary and domestic labor, as only women were responsible for them. Some women added that they had a greater demand for cleaning and organizing the dishes and kitchen, reporting that their male partners did not perform these activities properly: they left the dishes “full of grease” or the “kitchen all wet.”

Although they sought to avoid disagreement, some women reported complaining to their partners about their housework burdens, asking them to take up cleaning and organizing the dishes. The engagement of male partners in these domestic activities took place sporadically, depending on request or their perception of the weariness of their wives. Even under these conditions, some women understood that their partner's participation was a “help” to diminish, even if occasionally, the burden of the activity.

Carlota (exclusively home worker, 31 years old) reported asking her husband to help her wash the dishes he left dirty from his activity as a snack producer:

I once complained that it was too many dishes. I said, “José, you have to help me. Look at the amount of dirty dishes, I still have to do this and that.” Then he said, “Let me wash! You will do the other things.” But it can be like that, he must help me, because sometimes I see that he cannot [to help], but sometimes he can.

Lastly, the husbands point out that culinary activities were the smallest housework (in terms of time and effort) and believed that their wives did not feel overwhelmed, “took care of the work alone,” performed the activities properly, and were healthy enough for these tasks. As expressed by Dionisio (health agent, 28-year-old):

[My wife] doesn't need [help], no. Because, thank God, she's healthy, she has two legs, two arms, is very healthy, sees well, smells well, tastes well, so... there is no need, no. I believe in that, right?

However, women wanted their male partners to engage in some of these activities so they would be able to consume food prepared by others and occupy other places in society, as well as not have to perform all of tasks daily or be burdened with all household chores. Josefina (unemployed, 38 years old) contextualized her motivations for domestic cooking: “I like [to cook], but sometimes it is good for us to have a break, at least on the weekend, it would be good.”

DISCUSSION

Our data illustrate how individuals base the organization of domestic culinary labor on their understanding of behaviors, relationships, and meanings attributed to being male or female in a patriarchal system. Considering West and Fenstermaker (1995a,

1995b) and West and Zimmerman (2009, 1987), such a system structures normative conception of attitudes and activities appropriate for one's sex category. Interviewees “did” and “undid” gender in concert according or contrasting norms shared and reinforced by their parents, friends, and institutions. The most prominent examples of "undoing" gender were the participation of husbands in preparing meals three or more times a week, along with women who earned more and therefore paid for monthly food purchases. On the other hand, we saw the "redoing" was particularly expressed in dynamics in which the husband bought the main dish ready for consumption or just heated the meal for the family. Moreover, our results suggest that issues related to employment status, individual income, perception of time availability, culinary skills, and standards of demand of the partner (male or female) were also important for how those we interviewed conceptualized and negotiated gender expectations concerning domestic culinary work.

As noted from the onset, our informants comprised heterosexual relationships that may suggest divisions in gendered labor. This framing helps us to better understand how individuals organize their culinary work and guide their perceptions of the possibilities of female and male identities in the family environment. For women, their identities as “wife,” “mother,” and “housewife” are informed by biological and social reproduction, which are achievable through maternity and domestic unpaid housework. From this perspective, domestic culinary work guarantees physical, psychological, emotional, and developmental care to their relatives (Abarca, 1967; DeVault, 1991). Participants placed little emphasis on the identities of “working women” or others related to female productive work that could promote greater professional credibility and reduce their call for domestic activities in general (Deutsch, 2007). By contrast, professional identities were safeguarded for men, along with their “father” and “husband” personas, whose performances were dedicated to the material and financial protection of the family and achieved through extra-household paid work that guaranteed the provision of these

resources for the household. This model of “traditional masculinity,” according to Connell and Messerschmidt (2005) and Kimmel, Hearn, and Connell (2005), structures and organizes a hierarchical relationship and different values to binary genders, intra- and extra-domiciliary spaces, and labors considered productive and reproductive. Schippers (2007) and Windsor (2015) suggest that femininity, similar to those found here, were antithetical to the aforementioned “masculinity” and oriented toward accommodating the interests and desires of the men who receive greater societal power.

From these findings, we can see that a heterosexual frame supports a discursive and epistemic model of gender intelligibility, which legitimates social arrangements based on sex category and reproduces their asymmetry in face-to-face interaction (West & Zimmerman, 1987). Through our findings we can see that, as suggested by Schilt and Westbrook (2009), the process of “doing gender” could be quite difficult to separate from the maintenance of heteronormativity; as such, cisgender men and women could attempt to repair their potential ruptures by “undoing” or “redoing” gendered performances.

Moreover, employment status seems to be an important element for dividing domestic culinary work, given individuals' available time and how that time should be used (Beagan et al., 2008; Kemmer, 1999). This was especially evident when considering the differences in culinary practices of those who worked outside the home, were unemployed, and only worked in the domestic environment. Among the women, being employed does not seem to change their activity levels in domestic cooking practice; this only impacts the when and how they will perform these activities. These results are similar to Beagan et al (2008), who showed that even among couples employed full time and with similar schedules, women did most of the foodwork, using their weekends to prepare meals for the week.

Our participants understood that women could work outside home, sometimes earning more than their husbands and thus engaging in positions considered masculine.

However, they needed to carry out domestic cooking practices to be able to identify, account for, or have their feminine identities and status of “good feminine persona” recognized. The women developed a series of embodied practices that meet gender norms or remodeled those culinary practices that were performed by their parents (such as cooking at night, freezing food, and preparing the shopping list). Doing so, they engaged in a female attitudes or behavior, and redid gender in their own terms, allowing themselves to develop different or unusual social practices for themselves (e.g., being the main food provider of the family) and question the places assigned to them by others (like being a "housewife"). In addition, they could question, resignify, and undo the gender norms they assigned their partners through the role of material and financial provider to the family (Tseëlon, 2001). Apparently, women interviewed simultaneously did (e.g., preparing daily food) and undid (as paying for food purchase) gender. Thus, as evidenced by Mietta, these women have forced changes in gender paradigms, mainly in the social places occupied by women, causing a "paradigm breaking" with their mothers' culinary practices (seen as the gendered-typical performances). Whereas, in the last century, as suggested by Pessoa (2004) and Woff (1999), women living in Cruzeiro do Sul only had access to domestic or agricultural work. Although, these women were evidenced in society because of their female "endowments" (as degrees in domestic economy course, get married or became a widow) (Pessoa, 2004).

When the women we interviewed held jobs with higher status and higher wages (a gender-atypical employment), their partners tended to be more engaged in domestic culinary activities (especially the process of preparing meals). This result is similar to those found by Kemmer (1999), who stressed that domestic activities tended to be shared fairly equally between the couple when a woman's job was of higher status and required a greater commitment than the partner's work. Concurrently, we found that even when women earned a higher salary, they needed to leave space for her husband to connect with

a “masculine” provider identity through smaller purchases of food. Hence, men undo gender preparing ordinary food frequently in the home, which could be connecting to a “feminine” caregiver identity. In this sense, he seeks to do and reaffirm their masculine identities in other areas of culinary practices (such as food shopping or barbecuing). Notably, the male partners do not reject traditional masculinity but consider the sharing of domestic activities compatible with the status of “good husband.” They contributed much less than their wives and participated in specific tasks, although they perceived their engagement to be greater than that of their friends or fathers.

Women positively valued their partner’s sporadic domestic culinary participation, even if those activities seemed apparently limited and inconsistent. They considered that their partners performed these activities for affective reasons (showing love, care, etc.). Hochschild and Machung (1989) refer to this as an “economy of gratitude,” which results from men’s view of labor as a “gift.” As an aside, Fürst (1997) stresses that the rationality of the gift appeals to affect/emotion over material production (meal) expected to maintain the family. Partners’ contributions to domestic culinary labor may be interpreted, then, as a result of doing gender and exercise or benefit of male domination, or from receiving a “patriarchal dividend,” even if they themselves do not practice the most extreme form of masculinity.

Culinary skills were also an important element for the division of domestic culinary activities. Women were understood as having greater expertise than men for cooking or selecting specific foods, because they were socialized for doing so. Our interviewees justified the absence of men in these activities based on the beliefs that they have lesser or no culinary skills. Curiously, some male partners recognized themselves or were recognized as having a “natural talent” for cooking, so they could work as snack producers or performed these activities on special dates. Hence, our data suggest that men and women recognize themselves as having some culinary skill, so they negotiate gender

expectations related to the use of one's culinary expertise. Applicable in our study, Dixey (1996) suggests that cooking skills for women must not be seen as part of the attempt to re-create traditional gender attitudes or behaviors. In fact, we see that both women's and men's culinary expertise has potential to do or undo traditional gender norms, as men in participatory purchase behavior and women enjoyable culinary practices.

A consistent message among our interviewees was that men engaged in culinary activities that they wanted to do and felt they had the necessary culinary skills to achieve them, such as barbecuing. Thus, participants shared not only a view of gendered practices, but also of gender-based stereotypes about food. They shared the idea that meat and barbecue symbolize masculinity. Lupton (1996) suggests that meats may be associated with masculinity due to the aggressive, virile, and powerful actions necessary for their supply and processing. In turn, O'Doherty Jensen and Holm (1999) and Rozin et al (2012) suggest that meat is associated with concepts such as strength, virility, and (patriarchal) tradition. In Brazil, Unsain et al (2020) pointed out that barbecue is seen as a male food and activity, so men are expected to have the culinary skills to do this. We highlight these experiences of doing gender as a counterpoint to those which undo gender, as in cases where men cooked daily or instead chose vegetables for the family. In these moments when the gender is being undone, participants justify the actions of these men based on their professions (as snack producers) or their rural backgrounds.

Considering culinary skills, participants express gender-based stereotypes. Women recognized as having the greatest culinary skills, while most men do not have or are not interested to develop culinary skills. Consequently, participants justified men's culinary skills by their differentiated socialization processes, cultural background, or a magical thought of "innate gift." Besides these rationalities, they conceive that men's development of culinary skills is a strategy to undo gender, because it enables them to engage in activities considered feminine. In addition, it enables women to undo gender

through thinking of their own personal desires or preferences, e.g., not going to the supermarket because they are tired. These women seem to challenge a gender norm that suggests that men cook when they want, while women repress their own desires for pleasure to meet the needs of the family (Cairns, Johnston, & Baumann, 2010). In this sense, they orient their behaviors towards the attitudes considered masculine, such as work all day and arriving late, which, in turn, allow them to skip cooking.

Finally, personal standards were also considered important for organizing domestic culinary work. The interviewed individuals pointed out that women, due to a "feminine nature," presented higher standards related to the selection and preparation of food, as well as cleanliness, than men. Several women commented that their male partner does not clean adequately or did not know how to season the food properly; the women preferred to carry out these activities. Cunningham (2005) suggests that the differences in the standards are the result of a differentiated socialization of men and women regarding identities, traits and preferences. As Thébayd, Kornrich and Ruppner (2019) highlight, men and women learned from their parents, through lessons and observations, attitudes towards divisions of domestic work and internalized notions of what is normative and expected for their gender. Thus, in addition to learning skills and responsibilities, the women may have internalized ideas about how domestic cooking can be done and the importance of cleaning utensils and cooking environments (Thébaud et al., 2019).

We understand that for the participants in our research, the levels of culinary and cleaning standards are linked to perceptions of moral value and social consequences. Thus, we argue that these women understand that maintaining clean spaces or preparing delicious and healthy food are seen as desirable characteristics for women (Prentice & Carranza, 2002). This can be reinforced in social interactions where cultural expectations are commonly shared for gender behavior and self-presentation (West & Fenstermaker,

1995a; West & Zimmerman, 1987). In this sense, the recognition of the expectations of others can be the motivator of behavior, which highlights the power of gender norms, even in the absence of rewards and punishments (Thébaud et al., 2019). Consequently, the women could suffer sanctions if they do not meet the expectations of other family members, and sometimes have chronic feelings of incompetence or not being a “good” mother or wife. Thus, we can say that the interviewed women tended to do gender within the hegemonic norms, in order to avoid family conflicts.

LIMITATIONS

Our limitations primarily relate to the small number of husbands engaged in our study. Though we also considered the information provided by the women about their respective partner, future research should attend to the emic experiences of male participants. In addition, we acknowledge that our interview-based approach may be more sensitive to the norms and collective models, opinions, values, and symbolic systems that our informants (women and men) attributed to their divisions of domestic culinary labor. For future studies, we suggest the use of approaches that aggregate interviews and observations (participant or non-participant) that may favor the recording of situational and embedded aspects related to the division of domestic culinary labor, which may otherwise be difficult for interviewees to remember or verbalize. That said, our approach allowed us to identify how domestic culinary labor was organized between couples, supporting our interpretations on the relationship between femininity and masculinity, as it relates to the division of domestic tasks between women and their partners.

CONCLUSION

In this research we use West and Zimmerman's (1987) concept of doing gender and Deutsch's (2007) concept of undoing gender to investigate the sociocultural constructions of femininity and masculinity, as they relate to their influence on the organization of domestic culinary labor among Brazilian Amazonian cisgender

individuals in heterosexual relationships. Our results focused on gender norms associated with domestic culinary labor and ways in which culinary activities are performed by women and men.

Overall, we observed that the women interviewed were primarily responsible for performing the domestic culinary labor of buying food, deciding menus, preparing and offering meals to family members, and cleaning the dishes and kitchen; while their partners were less engaged and participated in specific activities, such as food shopping and food preparation on special occasions. Within the range of activities encompassing domestic culinary labor, we observed different modes of family organization in which these women and men actively participated in the process or only women were assigned to these activities. This depended on the occupation of the women and their male partners, availability of time at home, financial resources, and perceptions of their male partner's culinary skills and standards.

Regarding the ways that gender might be done and undone by women and men through their domestic culinary labor, our results highlight that the women and their partners based the organization of domestic culinary labor on their gendered perspectives that had effects within intrafamily relations. The organization of domestic culinary labor we presented were related to the higher value of paid extra-household labor performed by men and a general lack of prestige of unpaid domestic labor performed by women. This redoing gender as a traditional perspective was maintained even for women who worked outside the home. For those worker women, domestic culinary practices presented themselves as an intentional redoing gender and accountability of restoration of femininity perceived as lost in moving away from the home environment, as these women were pressured to reconcile family life with professional life.

Further, regarding the way these women and men justified, explained, or legitimated their interactional dynamics of domestic culinary labors, we contend that

gender relations do not always occur on an equal basis. Since the women performed domestic culinary labor to meet prospects of femininity, they performed the most routine, non-discretionary, family-oriented, and time-consuming activities. Men were also involved in domestic culinary labor, performing these activities in order to meet the perspectives of traditional masculinities, performing discontinuous, less time-consuming, and more flexible domestic culinary labor.

Finally, our results suggest that domestic culinary labor comprises a symbolic and political arena actively performed by research participants (both men and women) who negotiated to implement gender models and housework organization appropriate to their current life situations. Moreover, gender injustices related to domestic culinary practices have a two-fold dimension. On one hand, they are linked to the political and economic structure of society, which are rooted in differences in social classes, the sexual division of labor, among others. On the other, they are associated with the symbolic cultural devaluation of women and women's identities that deviate from hegemonic gender norms.

REFERENCES

- Abarca, M. E. (1967). *Voices in the Kitchen: Views of Food and the World from Working-Class Mexican and Mexican American Women*. Retrieved from <https://books.google.com.br/books?id=XkZP7t-duGQC>
- Akram-Lodhi, A. H. (1996). "You are not excused from cooking": Peasants and the gender division of labor in Pakistan. *Feminist Economics*, 2(2), 87–105. <https://doi.org/10.1080/13545709610001707666>
- Avakian, A. (1997). *Through the Kitchen Window: Women Explore the Intimate Meanings of Food and Cooking*. Oxford: Berg Publishers.
- Began, B., Chapman, G. E., D'Sylva, A., & Bassett, B. R. (2008). "It's just easier for me to do it": Rationalizing the family division of foodwork. *Sociology*, 42(4), 653–671. <https://doi.org/10.1177/0038038508091621>
- Bernard, H. R., Wutich, A. Y., & Ryan, G. W. (2016). *Analyzing Qualitative Data: Systematic Approaches*. Thousand Oaks, California: Sage Publications, Inc.
- Bererman, G. D. (2001). Inequality: Comparative Aspects. In *International Encyclopedia of the Social & Behavioral Sciences* (pp. 7377–7382). <https://doi.org/10.1016/b0-08-043076-7/00893-7>
- Cairns, K., Johnston, J., & Baumann, S. (2010). Caring about food: Doing gender in the foodie kitchen. *Gender and Society*, 24(5), 591–615. <https://doi.org/10.1177/0891243210383419>
- Cardoso, M., Matijasevich, A., Malta, M. B., Lourenco, B. H., Gimeno, S. G. A.,

- Ferreira, M. U., & Castro, M. C. (2020). Cohort profile: The Maternal and Child Health and Nutrition in Acre, Brazil, birth cohort study (MINA-Brazil). *BMJ Open*, *10*(2), e034513. <https://doi.org/10.1136/bmjopen-2019-034513>
- Connell, R. W., & Messerschmidt, J. W. (2005, December). Hegemonic masculinity rethinking the concept. *Gender and Society*, Vol. 19, pp. 829–859. <https://doi.org/10.1177/0891243205278639>
- Cunningham, M. (2005, November 30). Gender in cohabitation and marriage: The influence of gender ideology on housework allocation over the life course. *Journal of Family Issues*, Vol. 26, pp. 1037–1061. <https://doi.org/10.1177/0192513X04273592>
- Deutsch, F. M. (2007). Undoing gender. *Gender and Society*, *21*(1), 106–127. <https://doi.org/10.1177/0891243206293577>
- DeVault, M. L. (1991). *Feeding the Family: The Social Organization of Caring as Gendered Work*. Chicago: University of Chicago Press.
- Dixey, R. (1996). Gender perspectives on food and cooking skills. *British Food Journal*, *98*(10), 35–41. <https://doi.org/10.1108/00070709610153803>
- Federici, S. (2012). Wages against housework. In S. Federici (Ed.), *Revolution at Point Zero: Housework, Reproduction, and Feminist Struggle* (pp. 15–22). New York, NY: PM Press.
- Flagg, L. A., Sen, B., Kilgore, M., & Locher, J. L. (2014). The influence of gender, age, education and household size on meal preparation and food shopping responsibilities. *Public Health Nutr*, *17*(9), 2061–2070. <https://doi.org/10.1017/s1368980013002267>
- Fürst, E. L. (1997). Cooking and femininity. *Women's Studies International Forum*, *20*(3), 441–449. [https://doi.org/10.1016/S0277-5395\(97\)00027-7](https://doi.org/10.1016/S0277-5395(97)00027-7)
- Hesse-Biber, S. N. (2014). *Feminist Research Practice: A Primer*. Boston: Sage.
- Hochschild, A., & Machung, A. (1989). *The second shift: Working parents and the revolution at home*. New York: Viking.
- IBGE. (2011). *CENSO DEMOGRÁFICO 2010. Características da população e dos domicílios: resultados do universo*. Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística.
- IBGE. (2019). Brasil em Síntese - Acre - Cruzeiro do Sul. Retrieved May 20, 2019, from <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ac/cruzeiro-do-sul/panorama>
- Janhonen, K., Torkkeli, K., & Mäkelä, J. (2018). Informal learning and food sense in home cooking. *Appetite*, *130*, 190–198. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.appet.2018.08.019>
- Jensen, K. O. D., Holm, L., O'Doherty Jensen, K., & Holm, L. (1999). Preferences, quantities and concerns: socio-cultural perspectives on the gendered consumption of foods. *European Journal of Clinical Nutrition*, *53*(5), 351–359. <https://doi.org/10.1038/sj.ejcn.1600767>
- Kemmer, D. (1999). Food preparation and the division of domestic labour among newly married and cohabiting couples. *British Food Journal*, *101*(8), 570–579. <https://doi.org/doi:10.1108/00070709910288261>
- Kimmel, M. S., Hearn, J., & Connell, R. W. (2005). *Handbook of Studies on Men and Masculinities*. Thousand Oaks, California: Sage Publications, Inc.
- Kuzel, A. (1992). Sampling in qualitative inquiry. In B. Crabtree & W. Miller (Eds.), *Doing qualitative research* (pp. 31–44). Newbury Park, CA: Sage.
- Lupton, D. (1996). *Food, the body and the self*. London: SAGE publications Ltd.
- Lupton, D. (2000). “Where’s me dinner?”: food preparation arrangements in rural Australian families. *Journal of Sociology*, *36*(2), 172–186. <https://doi.org/doi:10.1177/144078330003600203>
- Martens, L., & Scott, S. (2017). Understanding everyday kitchen life: looking at

- performance, into performances and for practices. In M. Jonas, B. Littig, & A. Wroblewski (Eds.), *Methodological reflections on practice oriented theories* (pp. 177–192). <https://doi.org/10.1007/978-3-319-52897-7>
- Oleschuk, M. (2019). Gender, Cultural Schemas, and Learning to Cook. *Gender and Society*, 33(4), 607–628. <https://doi.org/10.1177/0891243219839669>
- Pessoa, E. da S. (2004). *Trabalhadores da floresta do Alto do Juruá: cultura e cidadania na Amazônia*. Rio Branco: EDUFAC.
- Prentice, D. A., & Carranza, E. (2002, December 23). What women and men should be, shouldn't be, are allowed to be, and don't have to be: The contents of prescriptive gender stereotypes. *Psychology of Women Quarterly*, Vol. 26, pp. 269–281. <https://doi.org/10.1111/1471-6402.t01-1-00066>
- Rozin, P., Hormes, J. M., Faith, M. S., & Wansink, B. (2012). Is meat male? A quantitative multimethod framework to establish metaphoric relationships. *Journal of Consumer Research*, 39(3), 629–643. <https://doi.org/10.1086/664970>
- Sandelowski, M. (2000). Whatever happened to qualitative description? *Research in Nursing & Health*, 23(4), 334–340. [https://doi.org/10.1002/1098-240x\(200008\)23:4<334::aid-nur9>3.0.co;2-g](https://doi.org/10.1002/1098-240x(200008)23:4<334::aid-nur9>3.0.co;2-g)
- Schilt, K., & Westbrook, L. (2009). Doing gender, doing heteronormativity: “gender normals,” transgender people, and the social maintenance of heterosexuality. *Gender and Society*, 23(4), 440–464. <https://doi.org/10.1177/0891243209340034>
- Schippers, M. (2007). Recovering the feminine other: Masculinity, femininity, and gender hegemony. *Theory and Society*, 36(1), 85–102. <https://doi.org/10.1007/s11186-007-9022-4>
- Szabo, M. (2014). “I’m a real catch”: The blurring of alternative and hegemonic masculinities in men’s talk about home cooking. *Women’s Studies International Forum*, 44, 228–235. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.wsif.2013.08.003>
- Thébaud, S., Kornrich, S., & Ruppanner, L. (2019). Good Housekeeping, Great Expectations: Gender and Housework Norms. *Sociological Methods and Research*, 004912411985239. <https://doi.org/10.1177/0049124119852395>
- Tseëlon, E. (2001). *Masquerade and identities: essays on gender, sexuality and marginality*. London: Routledge.
- United Nations Development Programme. (2018). *Human Development Indices and Indicators 2018: Statistical Update*. New York.
- Unsain, R. F., Ulian, M. D., de Moraes Sato, P., Sabatini, F., da Silva Oliveira, M. S., & Scagliusi, F. B. (2020). “Macho food”: Masculinities, food preferences, eating practices history and commensality among gay bears in São Paulo, Brazil. *Appetite*, 144, 104453. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2019.104453>
- Warde, A., & Hetherington, K. (1994). English households and routine food practices: a research note. *The Sociological Review*, 42(4), 758–778. <https://doi.org/10.1111/j.1467-954X.1994.tb00109.x>
- West, C., & Fenstermaker, S. (1995a). Doing difference. *Gender & Society*, 9(1), 8–37. <https://doi.org/10.1177/089124395009001002>
- West, C., & Fenstermaker, S. (1995b). Reply: (Re)Doing Difference. *Gender & Society*, 9(4), 506–513. <https://doi.org/10.1177/089124395009004012>
- West, C., & Zimmerman, D. H. (1987). Doing gender. *Gender & Society*, 1(2), 125–151. <https://doi.org/10.1177/0891243287001002002>
- West, C., & Zimmerman, D. H. (2009). Accounting for doing gender. *Gender and Society*, 23(1), 112–122. <https://doi.org/10.1177/0891243208326529>
- Windsor, E. J. (2015). Femininities. In *International Encyclopedia of the Social & Behavioral Sciences* (pp. 893–897). <https://doi.org/10.1016/B978-0-08-097086-8.35015-2>
- Woff, C. S. (1999). *Mulheres da Floresta: uma história do Alto Juruá - Acre (1890 -*

1945). São Paulo: Huicitec.
World Economic Forum. (2018). *The global gender gap report 2018*. Coligny.

TABLE 1. Participants' characteristics

Women Information								
Pseudonym	Age (years)	Education	Women's Self-report occupation	Occupation of the "partner"	Highest financial yield	Beneficiary of the Bolsa Familia Program	Number of offspring children	Number of people living in the household
Bertha	24	Undergraduate Completed	Nurse	Formal worker	Woman	No	1	3
Carlota	31	Completed Elementary School	Exclusively domestic worker	Informal worker	Husband	Yes	2	4
Celina	34	No Formal Schooling	Exclusively domestic worker	Informal worker	Woman*	Yes	3	5
Hercília	24	Completed High School	Exclusively domestic worker	Formal worker	Husband	No	2	5
Francisca	33	Completed High School	Unemployed	Informal worker	Woman*	No	2	4
Josefina	38	Completed High School	Unemployed	Retired	Husband	No	2	5
Lacerda	30	Undergraduate Completed	Teacher	Formal worker	Husband	No	3	5
Laudelina	33	Undergraduate Completed	Nursing technician	Formal worker	Husband	No	2	4
Luiza	41	No Formal Schooling	Homemade snack producer	Unemployed	Woman*	Yes	6	7
Mietta	35	Undergraduate Completed	Nurse	Formal worker	Woman	No	2	4
Nísia	25	Undergraduate Completed	Unemployed	Formal worker	Husband	No	1	3
Patricia	34	Undergraduate Completed	Pedagogue	Formal worker	Woman	No	2	4
Penha	38	Completed Elementary School	Exclusively domestic worker	Formal worker	Husband	Yes	2	3
Rose	33	Completed High School	Exclusively domestic worker	Informal worker	Husband	Yes	2	4

Men Information						
Pseudonym	Age (years)	Education	Wife Pseudonym	Occupation	Does the man perform domestic cooking?	Observations
Álvarez	51	Completed High School	Josefina	Retired	No	--
Dionisio	28	Completed High School	Nísia	Health agent	No	--
João	35	Completed High School	Mietta	Nursing technician	Yes	--
José	40	No Formal Schooling	Carlota	Homemade snack producer	Yes	--
Pedro	31	Completed High School	Felipa	Unemployed	No	Individual requested to participate in our research. His wife was participating in another qualitative research with a subsample of the main study MINA-Brazil
Legend: * Notably, three women self-reported as the highest financial yield in the family were those who received the BFP benefit, and their partners were informal workers or unemployed.						

Quadro 4. Características dos participantes (artigo "She Keeps Doing The Cooking").

TABLE 2. Socioeconomic and demographic characteristics of fourteen (14) women married or living with their partners in the urban area of Cruzeiro do Sul, Acre, Brazil.	
Age (years), mean \pm SD	32.4 \pm 5.0
Number of offspring children, mean \pm SD	2.3 \pm 1.2
Number of people living in the household, mean \pm SD	4.3 \pm 1.0
Education, n (%)	
No formal schooling	2 (14.3%)
Completed elementary school	2 (14.3%)
Completed high school	4 (28.6%)
Completed or above undergraduate education	6 (42.9%)
Women's Self-report occupation, n (%)	
Intra- and extra-domestic laborer	6 (42.9%)
Exclusively domestic laborer	5 (35.7%)
Unemployed	3 (21.4%)
Highest financial yield, n (%)	
Partner	8 (57.1%)
Woman	6 (42.9%)
Beneficiary of the Bolsa Família Program¹, n (%)	
Yes	5 (35.7%)
No	9 (64.3%)
Occupation of the partner, n (%)	
Formal laborer	8 (57.2%)
Informal laborer	3 (21.4%)
Unemployed/Retired	3 (21.4%)
<p>Legend: ¹The Bolsa Familia Program is a social program, implemented since 2003, for poor or extremely poor families whose focus is on income transfer to provide immediate relief from poverty. The amount of benefit received varies from R\$ 68.00 (\approxUS\$ 12,03) to R\$ 200.00 (\approxUS\$ 35,39) per month per family (Martins and Monteiro 2016). Note: Dollar values were calculated using the Central Bank of Brazil's exchange rate on August 20, 2020 (1 real/BRL was equivalent to 0.18 United States Dollars/USD).</p>	

Quadro 5. Características socioeconômicas e demográficas de quatorze (14) mulheres casadas ou residentes com seus companheiros na zona urbana de Cruzeiro do Sul, Acre, Brasil. (artigo "She Keeps Doing The Cooking").

TABLE 3: Coding scheme for in-depth interviews

ANALYTICAL CODE	CATEGORIAL CODE	DEFINITIONS	EXAMPLE QUOTES	FREQUENCY N (%)
	<i>Descriptive codes</i>			
I. Gender perspectives related to domestic culinary practices	1. Domestic Culinary Practices Division			
	<i>a. The breadwinner men</i>	The participants indicated that the men are/or were required to be responsible for the outside laborer, decision-maker and manage the home finances.	The man must labor, and the woman has to do things at home (Pedro). The men here [Cruzeiro do Sul] have a resistance in domestic chores at home, so they think that this is the woman's thing, and they are more old-fashioned (Lacerda)	19 (100,0%)
	<i>b. The housewife</i>	The participants indicated that women are/or were required to be responsible for the domestic laborer, for take care of the children, home and food.	A big responsibility falls upon us [women], in general, take care of children, to labor, because we labor outside [too]. But at home, houselabor is always waiting, right? I think this is very cultural, you know? We have this in the heritage of many centuries, so, we inherited that the woman has to take care of the children, of her husband, and of the house. If she wants to labor outside, she can, but knowing she has all those responsibilities (Mietta)	16 (84,2%)
II. Doing gender in domestic culinary practices	2. Women's Perception of Their Own Domestic Culinary Practices			
	<i>c. I wanted to do this myself</i>	Women indicated that they want to do activities of domestic culinary practices, even when they were unable to do it. They, also, reported feeling guilty when they are unable to do domestic culinary activities.	Interviewer: How do you feel when you can't do the houselabor? Lacerda: We feel... we are sad, because when we help, it's better, it's calmer... Because when we, as a housewife, we always try to be informed about our activities from the house. We like to take care of our	7 (36,8%)

			things and then it makes us a little sad because of not helping. I believe that's it (Lacerda)	
	<i>d. Womens' motivation for cooking</i>	Women indicated they motivation to do the domestic culinary practices, emphasizing their feminine identities (woman, mother, wife, housewife) and their occupational or financial condition.	When we are born a woman... The person is already... Like that, the children [girl] are going to play, they going to play tidying up the baby [doll], playing house, making food ... we already grow up like that [responsibility]. Then, after we get married, we really must [do these things] So, I don't want someone to do things at my house. I don't feel good (Laudelina)	19 (100,0%)
	<i>e. Husband needs to give permission to not do domestic practices</i>	Women indicated that they do not perform domestic cooking activities when their husbands are so allowed, because they find them tired or overwhelmed with labor.	I always washed dishes. New, I don't have this thing of rest, because... I don't know if it something from women. So, sometimes he said "Love, leave it there, when I arrive [home] I wash [the dishes]." But then... I have a little bi of this, I say "no, I want to wash it soon as possible." You know? He has a habit, he washes, but in his moment. At his time, when as possible. And I don't, I want to wash, I don't want to wait. Understood? But like this, I already did this before I went back to labor (Nísia)	14 (73,6%)
3. Men's Perception of Their Own Domestic Culinary Practices				
	<i>f. I cook to not overwhelm my wife</i>	Man indicated they motivation for engage themself in domestic culinary activities (food shopping, meal menus decision, meal preparation, and cleaning and organization of dishes)	Uh, my motivation [to cook]! I think it's not overloading her [wife], right? Don't overwhelm her at all. Divide the labor well, it is not easy to take care of both (João)	3 (15,8%)
	<i>g. If I stay at home...</i>	Men indicated that could cook if they spend more time in home	Look, if I stayed at home, I really had no problem to doing it [prepare the meal] every day. I had no problem. But she [wife] stays, right? So, "make yourself comfortable" (Dionisio)	5 (26,3%)

	<i>h. Sharing cooking practices could make them easy for my wife</i>	Men indicated a favorable view of the division of domestic culinary labor, even when they assume that they do not share culinary practice.	Because sometimes she [wife] is very busy. Then I must take the daily tasks burden off her, right? It appeared her, if I knew how to cook, right? But I put some rice on the fire, now and then. But that is the lowest. Okay, it would be fifty-fifty, right? But I don't do it anymore because I labor. I labor more than I stay at home. Oh, I don't have this habit (pedro)	5 (26,3%)
	<i>i. Barbecue as a male activity</i>	The participants indicated the barbecue as a male activity held on special occasions and for family leisure.	When it is roasted [barbecue], he [husband] does it. He doesn't cook [other meals] because he doesn't know how to prepare. You don't have that notion to braise the vegetables, then braise the meat (Josefina)	19 (100,0%)
III. Accounting for doing gender in domestic culinary practices	4. Woman's Perception of Husband's Culinary Practices			
	<i>j. Husband labor outside home</i>	Woman indicated that her husband's do less domestic culinary practices because he labors outside home and need rest in the leisure time.	He hasn't done anything [of culinary practices] for a long time. It is not a question of [he] not knowing, it is that he always labors. We... haven't done it yet [shared the culinary practices] (Josefina)	11 (57,9%)
	<i>k. My husband is different</i>	Women indicated that her husband help in domestic culinary practices, and his is different from the other men, because he does some domestic cooking activities (food shopping, meal menus decision, meal preparation, meal consumption, and cleaning and organization of dishes)	It's very good [to go to the supermarket with my husband]. This is good because it is difficult for men, for example, to have my brothers who do not go to the market at all (Josefina)	14 (73,6%)
	<i>l. I wanted him to do this</i>	Women indicated that need their husband to be more engaged in domestic culinary practices.	Sometimes I wanted him [husband] to do it (shopping food). When there is no one to be with Monica [daughter], I wanted him to do it, but I like to go too, do it (Penha)	10 (52,6%)
	<i>m. Husband doesn't know how to cook</i>	Women identified that their husband does not know how to cook, reporting their	He says [husband] he doesn't know [how to cook], but before I got the boys... Were just the two of us,	11 (57,9%)

		least culinary skills or accepting her husband's word about that.	he cooked super good, now he doesn't know any more (Ercília)	
	<i>n. Husbands cook when he wants</i>	Women indicated when the husband cooked, and their feelings associated with these domestic culinary practices.	Interviewer: When does your husband cook at home? Laudelinda: Only when he wants to do something like that. Meat roasted on the fire, something like that. It is once here and once in three months. And so. But coffee, things like that he does.	11 (57,9%)
5. Partner's Perception of Woman's Culinary Practices				
	<i>o. Food is her responsibility</i>	Man indicated all women responsibilities with domestic culinary activities (food shopping, meal menus decision, meal preparation, meal consumption, and cleaning and organization of dishes)	Interview: Who do you think should cook at home? José: More she [wife], for cooking. [Is] more natural for her to cook. The boys are more comfortable, right? [She] look for a way for them to like it more [the food], right? Because she has a little more time here, now if I had the same time there, it would be different, right? (José)	5 (26,3%)
	<i>p. Wife doesn't need help for cook</i>	Men indicated that domestic cooking is an easy and not exhausting activity, when compared to the extra-domestic labor performed by them and the care for children performed by their wives.	No, I don't think she [needs help cooking], she [wife] already knows what is necessary. Because... In my opinion, I don't think she needs help, because it's just for us [me and the kids], now if it was for a lot of people, then it wouldn't be right (José)	4 (21,0%)
	<i>q. It's too bad when my wife doesn't cook</i>	Men indicated their thinking and strategy for when their wives do not the domestic culinary practices	There it is very bad [when my wife doesn't cook], because it's kind of complicated. So, if she can't make the food, then I'll have to do the cooking. Yeah, but that hasn't happened yet (Álvarez)	5 (26,3%)

Quadro 6. Esquema de codificação para entrevistas em profundidade (artigo "She Keeps Doing The Cooking").

5.3. “BECAUSE I SAW MY MOTHER COOKING”: SOCIOCULTURAL PROCESS OF LEARNING AND TEACHING DOMESTIC CULINARY SKILLS OF THE WESTERN BRAZILIAN AMAZONIAN WOMEN

Jornal pretendido: Food and Foodways (Taylor and Francis Group).

Status do Manuscrito: manuscrito em versão preliminar, não submetida.

Autoras e Autores: Mayara Sanay da Silva Oliveira^{a*}; Ramiro Andreas Fernandez Unsain^b; Priscila de Moraes Sato^a; Mariana Dimitrov Ulian^a; Fernanda Baeza Scagliusi^a.

Autora correspondente:

* University of São Paulo (USP), School of Public Health, Department of Nutrition. Av. Dr. Arnaldo, 715, Pacaembu, São Paulo/SP. CEP: 01246-904. mayarasanay@gmail.com

Afiliação das autoras e autores

^a University of São Paulo (USP), School of Public Health, Department of Nutrition. Av. Dr. Arnaldo, 715, Pacaembu, São Paulo, São Paulo, Brasil. CEP: 01246-904.

^b Federal University of São Paulo (UNIFESP), Baixada Santista Campus. Av. Ana Costa, 95, 1º Andar, Vila Mathias, Santos, São Paulo, Brasil. CEP: 11060-001.

ABSTRACT

This article aims to describe and discuss the sociocultural process of learning and teaching women's domestic culinary skills. Drawing on descriptive qualitative research, we conducted an in-depth analysis of semi-structured interviews with 16 cisgender women who cooked at home at least once a day and lived in the city of Cruzeiro do Sul, Acre state, Brazilian Western Amazon. Our results suggest that women develop their domestic cooking skills at different times in their life. In childhood, the women interviewed were taught by their maternal figures and learned the culinary skills necessary to prepare traditional food in their original places, called “Comida da Mata.” In adulthood, they were taught by female employers to develop the culinary skills needed to prepare “Comida da Cidade,” meals made with ingredients, tools or cooking methods available in the urban area and that meet employers' socioeconomic food standards. Notoriously, the women interviewed also reported being taught by their husbands to cook foods that met their tastes and eating patterns. Differently, they teach their sons and daughters culinary skills to develop their food autonomy, not overwhelm other women, and promote egalitarian division of domestic culinary work. Thus, these findings could be used to understand the complexity of the sociocultural process of learning and teaching domestic culinary skills among specific communities or membership groups, especially those who lived in forest or rural areas and migrate to urban centers.

Keywords: Cooking skills, Sexual Division of Labor, Gender, Femininities.

INTRODUCTION

Since the 1990s, domestic culinary practices have been the focus of studies in the public health nutrition area, based on scientific evidence of a “culinary skills transition” process (Caraher, 2012; Gatley, Caraher, & Lang, 2014; Lang & Caraher,

2001; Ripe, 1993; Smith, Ng, & Popkin, 2013). This process refers to cultural experience of transformations in patterns and skills needed to obtain, prepare, and consume staple foods or traditional culinary preparations (Lang & Caraher, 2001). In these studies, the central idea is that the transformations in domestic culinary skills may favor the decrease of eating traditions, loss of culinary diversity, increase in consumption of ultra-processed foods, and contribute to the expansion in the obesity and chronic non-communicable diseases (NCDs) pandemics (Engler-Stringer, 2010; Mills et al., 2017; Wolfson, Smith, Frattaroli, & Bleich, 2016). Consequently, worldwide, governmental and non-governmental organizations promote domestic culinary skills as a crucial component to strategies to combat the aforementioned elements that are associated with the worst health standards of the population (FAO, 2014; Mills et al., 2017; Wolfson et al., 2016).

In Brazil, the second edition of the dietary guideline presents a directive that aims to encourage individuals to develop, exercise, and share their culinary skills with all family members (Brasil, 2014). This document also pointed out that the concentration of domestic culinary work in a single person — mainly women — can be an obstacle to cooking at home (Brasil, 2014). Thereby, this dietary guideline inserts on the Brazilian public health agenda the discussion of gender inequities related to sharing the domestic culinary activities. Notoriously, the Brazilian dietary guidelines have been an example for several other countries, among which we can mention Canada, France, Uruguay, Peru, and Ecuador.

Additionally, the World Health Organization (WHO) indicates that the exercise and sharing of culinary skills by all family members, regardless of whether they are men or women, can be constrained by power relationships, role beliefs, and attitudes attributed to the being men or women in society (OMS, 2015). As reported by Oleschuk (2019) it is essential to know the processes of learning and teaching domestic culinary skills to understand gender inequalities related to domestic culinary labor. Considering the

Brazilian dietary guidelines and gender dynamics related to the process of development of culinary skills, we first ask how do people learn and teach domestic cooking skills?

Previous studies have investigated the ways people learn culinary skills (Wolfson et al. 2017; Janhonen, Torkkeli, and Mäkelä 2018; Oleschuk 2019), assign responsibility for teaching children to cook (Wolfson et al. 2017; Utter et al. 2018), and mothers' perception of children's involvement in domestic cooking learning practices (Lavelle et al. 2019). These studies highlighted that, traditionally, the teaching and learning process of cooking takes place in the kitchens of family homes, being the mothers (or other female figures) culturally designated for the intergenerational transmission of these skills (Lavelle et al. 2019; Wolfson et al. 2017; Oleschuk 2019; Janhonen, Torkkeli, and Mäkelä 2018; Utter et al. 2018).

Among these studies mentioned above, we highlight the Oleschuk's (2019) research that used qualitative interviews and observations of 34 individuals (33 women and 03 men) living in Toronto (Canada) that self-reported as the principal family's cooks. She identified that the participants learned to cook within a cultural scheme that privileges the culinary knowledge acquired during childhood through the mothers' reproductive social work, which she called “cooking by our mother's side.” This study stresses the gender inequalities present in the process of sharing culinary skills by showing that teaching children to cook is constructed as a maternal food duty. Thus, we wonder if this scheme is cross-cultural, i.e., applicable to any social group?

Moreover, we suggest that this cultural scheme emphasizes the experiences of learning culinary skills related to the performativity of conventional or hegemonic femininity. It does not consider the possibilities that women could undo gender as practices of improvisation in a scenario of normative constraints of sexual and gender life (Butler, 2004). As reported by Deutsch (2007) undoing gender is an enterprise of resistance against conventional gender relations that produced inequities between men

and women, additionally to proposing more equitable interpersonal and power dynamics. In the sense, undoing gender people could reduce gender inequalities (Butler, 2004; Deutsch, 2007) in the process of teaching and learning culinary skills.

Based on the previously mentioned study, we redesign our initial question and raise the following ones: (a) how do women learn and teach domestic cooking skills? (b) what are the sociocultural norms related to the teaching and learning processes of culinary skills? and (c) when and how do social interactions around teaching/learning culinary skills become less gendered? To achieve these answers, we developed a qualitative research program that aims to describe and discuss the sociocultural process of learning and teaching the domestic culinary skills of Brazilian western Amazonian women. Thus, this article puts forward new empirical findings of ways in which the sociocultural perspectives of an individual can affect the sharing of domestic cooking skills, especially gender.

METHODS

Study Design

This study is part of the “MINA-Brazil Study: Maternal and Child Health and Nutrition,” a birth cohort study that aims to identify early determinants to promote proper growth and development in early childhood (see Cardoso et al. 2020). As a sub-study of this cohort, we developed a descriptive qualitative research program (Sandelowski 2000) that enabled us to elucidate a comprehensive perspective of the process of teaching and learning domestic culinary skills. Our research took place at the two-year follow-up of the MINA-Brazil Study, whose cohort retention was 69,9% out of a total of 868 eligible individuals. We conducted the study according to the guidelines laid down in the Declaration of Helsinki. The Research Ethics Committee of the School of Public Health of the University of São Paulo (Number 010143/2018) approved all procedures involving research study participants.

Study Location

Our study was conducted in the city of Cruzeiro do Sul, in the state of Acre, Brazilian Western Amazon. This municipality is located 636 kilometers (\approx 395 miles) from the state capital of Rio Branco. It is Acre's second-largest city, with an estimated population of 87,673 inhabitants in 2018 (IBGE 2019). Women and girls comprise half of the municipality's population, with approximately 43,366 people. HDI of this municipality is 0.664, characterizing average development (the regional and national average are 0.683 and 0.759, respectively) (IBGE 2011). Additionally, Pessoa (2004) and Woff (1999) have suggested that gender relations in Cruzeiro do Sul are quite unequal, because of the municipality's patriarchal and authoritarian culture regarding treatment of the family: women and men tend to participate differently in life and labor.

Selecting participants

We focused on a subsample that consisted of self-reported cisgender women, aged between 18 and 41 years old, mothers of at least one child aged between 1 and 2 years old, and who cook at home at least once a day (information available in main study data). To define our sample size, we followed Kuzel's (1992) recommendation that we could achieve heterogeneity and maximum variation of data with a sample between twelve and twenty informants. We carried out a participant selection by stratifying MINA-Brazil Study pool eligible individuals by educational level: until completed elementary school; until completed high school; and until or above undergraduate education. Seven women from each level of education were randomly selected and invited to participate in our study and subsequently contacted by telephone. The first five women from each stratum who agreed to participate made up our sample of interviewees, totaling fifteen participants. One participant in the main study, who was interviewed to pre-test the interview script, was included in the subsample of this qualitative study, totaling a

sample of 16 participants. The participation of women was voluntary and confidential after the signing the Free and Informed Consent Form specific to this phase of the study.

Data Production

The first author, a woman nutritionist with experience in qualitative research, conducted in-depth semi-structured interviews with the 16 participants from April to May 2018. Each interview addressed sociodemographic characteristics; women's life trajectory; the domestic culinary practices of their maternal figures; the domestic culinary practices of their paternal figure; the participants' domestic culinary learning process; and the process of teaching domestic culinary practices to their children. The interviews were conducted at the participants' homes, on a day and time previously agreed between the parties. All interviews were conducted in Brazilian Portuguese, recorded, transcribed verbatim, and later transcribed into English. All names were changed to pseudonyms for anonymity purposes. On average, interviews lasted 90 minutes.

Data Analysis

We conducted an in-depth analysis of all 16 interviews. The first author employed cutting and sorting techniques to code the data. She selected relevant paragraphs (or parts of them) related to women interviewed perceptions about the sociocultural processes of learning and teaching culinary skills, as well as the gender elements related to both processes. The excerpts were grouped according to the meanings they shared with others, helping to identify the codes (Bernard, Wutich, and Ryan 2016). Different codes were constructed according to Hesse-Biber's (2014) approach, such as: (1) descriptive codes, which label for participants' words and organize data into topics; (2) categorical codes, which group descriptive codes into a more general category; and (3) analytical codes, which comprise a wider range of meanings. Two other women researchers, nutritionists

with experience in food and culture research, reviewed and discussed the data analysis with the lead researcher until they reached consensus.

RESULTS

We interviewed sixteen women. Two of these were single and lived with their children in single homes or with their parents' houses. The other fourteen were married or residing with their partners and dependents, following a heterosexual nuclear family model (TABLE 1).

Sociocultural processes related the learning and teaching culinary skills became prominent in three analytical codes, as illustrated in TABLE 2. The first analytical code expresses the *women's learning contexts* that organizes ten descriptive categories that highlight family arrangements that allow or limit individuals to develop (or not) domestic cooking skills. The second analytical code, called *heredity of the accountability of women to domestic cooking*, groups four descriptive codes related to the learning culinary skills process as compulsory for girls and associated with restrictive gender norms. The last, analytical code called *teaching domestic culinary skills for children*, set up three descriptive codes that express the recognition of the demands, difficulties, and freedoms of women to develop practices of teaching culinary skills to their children.

Learning Contexts of Domestic Culinary Skills

Here, four codes emphasize the domestic culinary skills and responsibilities of (a) maternal figures, (b) girls, (c) father figures, and (d) boys. These codes highlight the interactional character of learning domestic cooking skills, as well as parents' house arrangements as models for understanding how the process of teaching domestic culinary skills should occur.

Our interviewees indicated the *maternal figures* (e.g., mother, stepmother, grandmother, or aunt) were primarily responsible for domestic culinary labor, performing

these activities alone or with the participation of other women (especially older daughters or housemaid). Twelve maternal figures were exclusive domestic workers, and the product of their work was earmarked to the family's consumption (e.g., agriculture, manioc flour production, fishing, among others). This happened, mainly, for those maternal figures living in "Seringal" (rubber plantations) that had no access to other forms of work. Diversely, the other four maternal figures were employed outside the home and their income was used to support the family. Especially those who lived in the city, were single, or lived with other women who were related by consanguinity (e.g., sister). Both perspectives suggest that maternal figures were subject to a restrictive socio-cultural norm that considered culinary housework as a female activity. Like Bertha (nurse, 24 years old) expressing her vision of her mother's culinary housework.

Sis, we see it as a natural thing. Like, it's something that every woman must do, according to the culture and the society that we live in. So, for me, it's a normal thing to see her [mother] cooking at home. Doing housework was normal.

Only two interviewees identified maternal figures who were not responsible for cooking at home, as they did not develop their culinary skills at the time, or the level expected for adult women. Our interviewees indicated that these women worked outside the home and left the meal preparation activities to other women or their husbands. Although these women engaged in other activities of culinary work (e.g., shopping food and cleaning dishes), the fact that they did not know how to prepare food was considered a situation of dependence on another person or an infantilization of them. Bertha (nurse, 24 years old) and Ercília (exclusively domestic worker, 24 years old) expressed this addressing the relationship between maternal figures with diminished culinary skills and other people who knew how to cook at home.

It is because she [aunt] had to leave home early. She had to become independent early. She knew how to look after the house, do the shopping, things like that. [But] she did not catch the cooking gift. Because my mother cooked for her, they use live together. So she only learned [to cook] after my mom left home. Otherwise, she would die of hunger, right? But until then, she never had an interest [to learn culinary skills] (Bertha).

He [uncle] cleans the house, he does the laundry, he makes the food. He treats my aunt as a baby. He is a husband that every woman dreams. He is incredibly good. You have to see to believe. As I told you, my aunt has fragile health. So, when he is home... For example, he arrives at home before her, he makes lunch, he does the dishes, he tidies the house. When my aunt comes from work, he has done everything. Then, she does a little something at home, cleans the dishes after lunch. Because she has lunch and he already leaves, but he does everything that matters (Ercília).

Regarding *paternal figures* (e.g., father, stepfather, grandfather, or uncle), they were pointed as the principal family's providers, dedicating themselves exclusively to economic or extractive activities that guaranteed the material support of the family (such as planting, harvesting, hunting, or fishing). In this scenario, the interviewees naturalized the performances of their paternal figures, considering them as “old-fashioned men who just put food on the table” (Rose, exclusively domestic worker, 33 years old). A single informant presented a paternal figure responsible for carrying out daily domestic cooking, according to the last statement reported above.

Discussing their childhood, the interviewees mentioned that the responsibilities of domestic activities were allocated differently according to the sex category of children. *Boys* were required to do the “men things,” that is, the same activities that were performed by their paternal figures and that took place outside the house. As well as boys were

demanded to work outside the home to raise financial resources for the family (especially older ones). Participants highlight the absence of their brothers or cousins in the domestic environment as a justification for their diminished culinary skills. Also, they suggested that those boys who remained at home would be more likely to learn some culinary activity and other domestic activities considered feminine (e.g., embroidery). We recognize that women's narratives suggest that these boys who developed culinary skills as deviants from hegemonic conduct. Interviews also emphasize that these boys could feel ashamed of doing housework, fear of being undermined or stigmatized by other males. Laudelinda (nurse technician, 33 years old) expresses it talking about the responsibilities that her brothers had in the domestic environment.

My older brother, when mom arrived here [in Cruzeiro do Sul], he wanted to work outside the home. He was always independent. My younger brother did everything at home. The proof is that he got married, but he does things at home. He even does the cooking and laundry, he does. When I embroidered, he helped me. He used to say, “don't you go around saying that I do this [housework]”. He was like that, but he is a man, a great son, and a great father.

Concerning *girls*, the interviewees mentioned that they were required to perform the same domestic cooking activities as their maternal figures. Especially older daughters, they should assume the same responsibility as the adult women in their household. It is noteworthy that the non-compliance with domestic culinary activities was liable to reprehension or punishment by other family members. Carlota (exclusively domestic worker, 31 years old) exemplifies this situation by addressing the charges for performing domestic activities:

My father charged us, said that we had to do things [culinary housework]. We had to do it, I had to do things. And it was like this: [he] leave the responsibility to me, when he arrived and found that nothing was done, he scolded me.

In this warning and charge contexts, all interviewees mentioned that they understood these activities as part of the responsibilities to support maternal figures and meet the gender norms imposed on them (cooking as female duty). In this retrospective view, some interviewees expressed an indignation feeling related to the gendered organization of domestic culinary work on their family (mainly, the mother and sister be overwhelmed with housework and the father and brother be less involved in these activities). Like Lacerda (teacher, 30 years old), when talking about her feelings when helping her stepmother in domestic activities.

I enjoyed [helping my stepmother]. I only didn't accept the fact that men don't do things [housework], because I believe that we are all the same. If I have the right to cook, clean, iron, and sweep what I dirty, they have it too. But since this is something... because it is like that. I only don't agree with it very much, but as this is a traditional thing that came from my father, then...

In this section, we show that women experienced gendered (or sexist) divisions in culinary and other domestic work in their childhood or adolescence. In this experience, interviewees could have learned and internalized notions of what is normative or expected for their gender in terms of skills and duties related to domestic cooking. For example, who should have greater culinary skills; what were expected regarding the culinary skills levels for adult women; what culinary skills were appropriated to men adults; and how household culinary work should/can be divided among family members. We also emphasize that the interviewees who expressed disagreement with the restrictive gender norms were the same ones who subsequently taught their sons cooking skills. This

interviewees' central purpose, to teach boys, is to prevent the overload of other women who would come to live with their sons during the upcoming stages of life — as we will see in the next sections.

Inheritance of Women's Responsibility to Domestic Cooking

Here, three categories stand out: (a) *being taught by women* who have a generational, gender, and social class demarcation related to the learning of domestic culinary skills considered suitable for girls, women or housemaid; (b) a *natural process for girls* that presents a relationship between domestic cooking and an understanding of femininity and knowledge necessary for individuals to be seen as girls or women; (c) *husband teaches his wife to cook* in which the need for accountability of meet the sex category that the husband demarcates. These codes highlight the learning of culinary skills as a compulsory process for girls during childhood or adolescence. As girls, interviewees learned to repeat their mothers' gendered culinary practices to reify their feminine identities. On the other hand, currently, some interviewees seek to adhere to less gender-restrictive culinary practices (e.g., not teaching girls to cook).

Most respondents received their first lessons on domestic cooking skills between 10 and 16 years old. The exceptions were two participants that reported cooking since the age of five years old, and two others that learned culinary skills when they got married (as adolescents). During this learning moment, the interviewees lived with their maternal and/or paternal figures; or they had already left their parents' house to work and lived in their employers' homes; or lived with their husbands. In these contexts, 10 participants mentioned that they were taught about culinary skills by their maternal figures or female employers (who hired them as housemaid services). Another six interviewees reported that they learned to cook by observing other women preparing meals; alone through cookbooks or in the trial-and-error process; or with their husbands' help.

Concerning the *being taught by women*, the participants mentioned a different role of the maternal figures and their female employers. The maternal figures were responsible for teaching domestic culinary skills appropriate to the sociocultural norms of their origin places, what they called learning to cook “Comida da Mata” (Rainforest Foods). They reported that the “Comida da Mata” was game meat prepared with little or no seasoning (only salt and pepper), cooked over a bonfire or wood-burning stove, and consumed with rice, beans, or manioc flour. Thus, our participants suggest a relationship between female culinary skills and the maintenance of traditional knowledge of a sociocultural group (rubber tappers or forest peoples). In this sense, the process of developing “Comida da Mata” culinary skills represent the duty of women to achieve the sociocultural demands of their families, in this non-urban context.

Meanwhile, female employers were responsible for teaching how to prepare “Comida da Cidade” (City Foods). They reported that “Comida da Cidade” was different from “Comida da Mata” because it had a greater variety of ingredients (meats, pasta and vegetables), was prepared with more seasoning (mainly vegetables) and was cooked on a gas stove. Interviewees understood that learning culinary skills to cook “Comida da Cidade” was necessary to meet the demands of domestic paid work and the socioeconomic standards of their employers. In this sense, the process of developing “Comida da Cidade” culinary skills represent the encumbrance of women to achieve the demands of their jobs or employers. Dandara's (unemployed, 37 years old) speech illustrated the culinary skills taught by mothers and female employers:

Cooking like the tradition here [in the city], my mother didn't teach me. Just as I said, it was only game meat in the pan with water and salt [“Comida da Mata”]. There were no vegetables at all, it was solely water, salt, and meat. When I came to town, the food is made totally different. It has the seasoning, it has everything, things were different. Then, I started to learn from my [female] employers,

working in several houses here, and each one taught me a different thing, then I would learn [to cook “Comida da Cidade”].

The interviewees also highlight the learning domestic culinary skills process as *a natural process for girls*. In general, they described an absence of their willingness to learn domestic cooking skills. For example, some women interviewed informed never asked their maternal figures to teach them how to cook. Consequently, they interpreted that learning culinary skills is a compulsory or natural process for girls. Therefore, some participants articulated that a “feminine essence” predisposes girls to develop the innate cooking “gift.” Others understood that girls' obligation to learn to cook reflected women's responsibility to care for their families. Like, Mietta (nurse, 35 years old) and Josefina (unemployed, 38 years old) expressed the reasons that led her to learn to cook.

I don't know. I think it's a natural thing. It must be instinct; it can only be. So, I can't have an answer to that question. I wasn't like “ah! I wanted to learn to cook because I wanted to be a great chef”, no! I wanted to learn because I saw my mother doing it, I also wanted to do it (Mietta).

Obligation. I always understood that [cooking was] out of obligation. I had to do it. My mom always had this [and] tried to put it in our [in my sisters' and in my] head. We must learn how to cook and how to clean the house. My mother doesn't leave the house if she doesn't leave lunch ready or semi-ready. (Josefina).

Notably, Mietta and Josefina (as other participants) underscore the idea of *heredity of the responsibilities of women* with domestic culinary work, expressing their mom's teachings or wanting to cook for observed their mom do it. In general, interviewees learned culinary skills through verbal instructions, practical experience or observing their mothers' culinary practices. Likewise, the participants understood maternal culinary practices as part of a model of femininity or women duties to the family, and that they

were charged socio-culturally to maintain these restrictive gender expectations. Laudelinda (nurse technician, 33 years old) presented this conception in her motivations for learning to cook.

My sister, [it is] because we have to be a someone... [laughs]. Like this, it's something I think that... when we were born a woman, the person is already... The girls are going to play, they are going to play tidying up the baby, to the playhouse, making food. We grow up with that, right? Then, after we get married, there really must be [like that] (Laudelina).

Laudelina expresses that women are charged to meet restrictive gender norms during all phases of their lives, nevertheless marriage as seen as the moment of greatest demand. This was also evident in the statements of the interviewees who mentioned being seen with less domestic skills and, consequently, being required to expand their competence. In this context, husbands demanded an adjustment of conduct and behavior so that the woman fits into a rigid structure of gender norms related to the identity of a married woman. As expressed by Luiza (snack producer, 41 years old) when describing her process of learning culinary skills:

After I got married, I had to learn the hard way, seeing others, and learning. It was difficult! Because I put one thing there, then another was missing. But then I learned fast. When I did [the meal], the man, my husband said, "Girl, it was missing... you didn't add pepper", "You forgot to put oil". But it was going, and I learned the trick [trick as a clever or skillful action]. But sometimes, when I was going to do it, he would say "put the things [ingredients] on the table so you don't forget anything". Oh my God! I did, I suddenly learned.

On the other hand, Luiza's husband speech expressed an unusual male attitude of teaching his wife to cook through a verbal expression of what he does not consider

right in the woman's cooking practice. This way of teaching the wife to cook reinforces a gender hierarchy and the lowest women's power in the family environment. Here, we interpreted that, often, the culinary skills developed by women (before marriage) may not match the husband's expectations (in terms of his individual food preferences). In this sense, a woman must learn to prepare food to meet her husband's food tastes, in addition to inserting these foods into her diet. This seems to contrast the moment when women were single (living alone or with other women in their family) when, it seems, they could suit their culinary practices to their food preferences, exercising self-governance and power.

In this section, we presented that the women interviewed developed their culinary skills throughout their lives. The differences between the apprenticeship phases lie on the learned eating pattern ("Comida da Cidade", "Comida da Mata", or husband's food) and the demands of jobs and the individuals to whom the food was intended (family, employers or husband). Also, the ingredients and cooking technologies available were instrumental in the process of developing culinary skills, thus their delimiting women's knowledge of their localities or sociocultural groups practices. Our participants were submitted to the hierarchies of class and gender that conditioned their development of domestic culinary practices, within labor or marriage relationships. We interpret that participants have lesser powers when they are domestic workers or wives; consequently, they change their culinary practices and learn other skills to meet the demands of their employers or husbands.

Teach domestic culinary skills for children

Here, three categories stand out: (a) *the mother should teach* that stresses the women's accountability to the process of teach children culinary skills, especially to their daughter; (b) *not wanting to teach the daughter* that presents a generational demarcation of perspectives related to less restrictive activities for women and girls; and (c) *boys are*

more difficult that presents the participants' conception of the “innate” characteristics of men that predispose them to the least interest in learning culinary skills, consequently the process of teaching them becomes a challenge. Therefore, we suggest that the participants modified their teach practices of domestic cooking skills to avoid gendered-based division of domestic culinary work, as happened in their parents' family environment, disputing more gender-equal culinary practices.

Our interviewees showed a *mother's responsibility to teach children* about domestic cooking skills. This implies that they must identify the appropriate culinary skills to be taught to their children, based on their sex categories and age. Consequently, participants were charged by husbands when their children did not develop the appropriate culinary skills. As Celina expressed (exclusively domestic worker, 34 years old) when asked if she teaches her daughters how to cook.

They [daughters] must learn, because when they grow up, right? Because there are children who don't know how to do anything. Some older children who don't know how to fry an egg. My husband says, “that girl's mother won't teach her to pick up the skillet.” She does not know. She will grow up without knowing how to do things [housework]. She must grow up knowing a little something, right? Because people say that when they are older, they don't know how to do it if we [mothers] don't teach.

Our interviewees, also, expressed the idea that children should be taught different domestic activities according to sex categories. They reported that the girls were taught to do collective household activities (e.g., preparing food) to help their mother as well as to be prepared for “the wedding” or for when they would “live alone.” On the contrary, boys were taught to do some individual household activities (e.g., clean up their bedrooms), aimed at taking care of their objects and spaces, which should only be done when they need it (e.g., when their mother or future wife was not at home). For example,

when asked about the activities she intends to teach her children, Patricia (pedagogue, 34 years old) expresses:

I want to teach him [son] that if there is a need for him to do, like, wash clothes, he has to wash, right? This will not influence anything, regardless of his gender. That does not influence. But there are tasks [that] I think that is more for the girl, [than] for the boy, right? Like washing and ironing the clothes, clean up the house, cooking, washing dishes, I think it is more for the girl. Not that he can't do it. He can do it because his father does it, understood? But this is what I'm telling you, [he can do] this part of washing something or filling a liter [of water bottle] from the refrigerator, or if I say "Fernando, go get me something... Go do this." But do only when I send it.

Similarly, other interviewees showed an understanding that *boys are more difficult to teach*, understanding that the "male nature" predisposes boys and men to be less interested or not to have the "gift" for domestic culinary skills. Thus, although some interviewees express the desire to teach their sons domestic culinary skills, they understand that this can be a difficulty as they go against the restrictive norms of masculinity. In this sense, when teaching their children, they verbally reinforced that doing domestic culinary work would not alter their gender or sexuality, seeking support from cisgender and heterosexual male figures who perform this housework. For example, Carlota (exclusively domestic worker, 31 years old) expresses how she approaches housework with his son:

Sometimes he [eldest son] doesn't like [learning culinary skills], he says "oh mom, I'm not a woman." Like this! I say "my son, it's not just the woman who does things, the man also has to do things. Don't you see your father, he makes everything, your father, and he didn't turn the other way [be gay], no." People

have this prejudice, right? The boy who does things at home becomes gay. There is no such thing! The person must have equal responsibility. You have to show from an early age that you have to be responsible

Carlota's speech, as well as other women's, stressed a conception of domestic culinary work as a responsibility of all family members. Besides, it also spotlights a restrictive gender system that lists heterosexuality as one of the expressions of masculinity. This is a perception shared by several other women when they mention that boys need to learn culinary skills in order not to burden women, especially their future wives. For example, as Mietta (nurse, 35 years old) puts it when talking about the household activities she wants to teach her boys:

I believe that they [two sons] have to learn about the organization and perhaps know how to cook, because cooking is not just for women. If I, as a woman and a wife, think it is good to have my husband helping me [her husband cooks ordinary meal at home], why shouldn't I train my children to do the same with their wives? So, I want to teach them how to cook, wash their clothes, for a day that they need to know [when they get married]. What I want, in fact, [is] they ready for life, right?! [I] don't know if I'm going to do it, but I want to.

Mietta, similarly to other interviewees, also recognizes that women are socio-culturally charged for carrying out domestic culinary activities. Because of this, some interviewees expressed difficulty in managing their gender perspectives in the process of teaching culinary skills to their daughters. Various participants *did not want to teach their daughters how to cook*, because they considered that women should not be limited to the domestic environment and can perform other activities in society. However, they considered that in heterosexual relationships, women were charged with being primarily responsible for domestic culinary work and meeting the food demands of their children

and husband. On the other hand, domestic culinary skills were necessary to increase the girls' food autonomy, mainly to study or work outside their hometown. Regarding these dialectical perspectives, some interviewees would like to encourage their daughters to develop skills that promote work outside the home environment and best professional positions. Others thought it was important to teach girls culinary skills so that they can achieve the demands of gender and marriage, in addition to their independence. As Nisia (unemployed, 25 years old) and Bertha (nurse, 25 years old) report when asked if they would like to teach their daughters how to cook.

In fact, I think [I'm going to teach how to do] things at home, right?! If she can do it, because one thing that I think is that... I'll teach Monica the priority to study, of course, we'll give priority to this. I'll teach housework too, because sometimes I need to go out [the house]. I remember when I lived with my mom, my mom goes out. So, if we were home, we had to do it [housework when my mom got out]. I really want Monica to do that too, understood?! Learn how to do it. Even for her future, she will know how to do it, for when she gets married [and] have her children, [she] will not be surprised and will know how to do it. (Nisia)

I don't know if I want to teach her [daughter] how to cook. I think I want to teach her other things, you know? To be a person more dedicated to studies, trying to make a good college. But I don't know if cooking is something that I would teach her, like "No, you must cook, do this..." But of course, I will, right? Over time I'll teach her. But I don't feel like saying "no, today I'm going to teach you how to cook this." I haven't thought about it. (Bertha)

It is worth mentioning that both participants have completed higher education and have been worked or work remunerate outside the home. However, Nisia is a self-

reported evangelical woman (she is a member of Christian and Protestant religion) who safeguards the importance of the traditional values of marriage and female submission to her husband (or father). Thus, we emphasize the religious institutions in the construction of individuals' gender perspectives and how they organize domestic culinary work. For example, Nisia's speech when addressing the teachings on cooking that she learns in the church:

Nisia: I think that in the Bible itself [has] that the woman is the home caregiver, she must take care of her home so that her husband feels good.

Interviewer: Do you learn anything about preparing food at church?

Nisia: Only the question of you doing something new to please your husband, dinner, you know? But nothing about the food preparations or the food and recipe.

In this section, we present that women feel socio-culturally charged to teach or transmit their culinary skills to children, especially their daughters. However, some women tried to develop the practices of teaching culinary skills in their terms. This is expressed by demonstrating that they recognize the existence of a sociocultural norm about which domestic activities should be taught to boys and girls, but they choose to distance themselves from these norms. Consequently, some women seek to teach their boys some collective culinary skills (such as preparing meals). Also, they deem about not teaching culinary skills, or only sharing skills to meet the girls' own needs or food tastes. Finally, we also present the roles of institutions for the formalization of gender norms, mainly the reification of hegemonic perspectives of what it means to be a man and a woman in society.

DISCUSSION

In this work, we advance the discussion about the sociocultural process of learning and teaching domestic culinary skills. Notably, we focused on gender issues that can undermine or hamper the development of a family's manners or rules about sharing domestic cooking skills between male and female individuals.

Our results suggest that the women interviewed developed their domestic culinary skills over the course of their lives. Our data differ from previously studies that suggested that individuals (both women and men) learn most of their culinary skills in childhood (rather than as teenagers or adults) (Lavelle et al., 2016; Oleschuk, 2019; Wolfson, Frattaroli, Bleich, Smith, & Teret, 2017). However, we cannot say whether our participants developed most of their culinary skills at any specific time in their courses of lives. Our research did not have this focus. Despite this, we were able to recognize childhood as a critical and unique moment for learning domestic cooking skills related to the food culture of their places of origin (especially for women with a “Serungal” background).

Our participants highlighted the situational character of the process of learning culinary skills, mainly focused on the opportunities offered in their socio-cultural contexts. In those contexts, we suggest that the learning culinary skills processes differed in terms of socio-cultural norms learned through parents' or female employers' culinary practices, as well as in terms of the ingredients, tools, and technologies used in the development of cooking. For example, in childhood, the participants learned about the culinary skills necessary to prepare the “Comida da Mata”, using the foods and culinary technologies present in that region (e.g., game meat, salt, pepper, and wood-burning stove). We suggest that the participants' narratives highlighted the process of learning culinary skills as a moment of development for cultural adaptation (Contreras, Hernández, & Arnaiz, 2005), where women are required (or held accountable) to maintain

traditional knowledge of culinary techniques to produce socio-culturally located preparations or meals

Consequently, we understand that the teaching process of domestic culinary skills causes pressures in the lives of women. Culinary work is an essential practice for maintaining and enhancing the socio-cultural system in which food has considerable prominence. Cooking does not only have an emotional particularity, but it has a social character of material production important for the family. Regarding the material value of cooking, as we have seen, in the rubber plantation, women manufacture the raw material (e.g., manioc, corn, meat) extracted by men or themselves, and the family consumes it. Culinary work also promotes the survival of identities, languages, and other socio-cultural elements of the social group (Fischler, 1995). On the other hand, the concentration of domestic activities on women is an obstacle to improving the female socioeconomic situation, as the time dedicated by women to domestic tasks prevents their access to education and better job opportunities (FAO & ADB, 2013). In this sense, we understand that women experience difficulties in managing social norms related to the process of learning culinary skills. They expressed conflictive ideas of the division of culinary work that must be equal between the categories of sexes of family members and the responsibilities they must fulfill to be seen as women, wives, mothers, or housewives.

Considering the arrival in the cities and the need for a job (as a strategy to raise money to support themselves), the participants showed the necessity to develop other domestic cooking skills to meet the demands of paid work in domestic spaces. Thus, they were required to adapt their culinary knowledge and practices to work resources (food and culinary technologies) and to socioeconomically differentiated eating patterns of employers. Here, we suggest that the process of being taught by female employers about domestic cooking skills was based on a relationship conditioned by gender and social class (Anderson, 2000). First, the process takes place among women (employer-

housemaid) showing domestic culinary work as a female duty. Second, this employer-housemaid relationship denotes a social hierarchy based on social class differences, which predispose individuals to differentiated food tastes and knowledge (Bourdieu 1984), requiring an adjustment of behaviors and practices to suit the job. Finally, women who worked as housemaids reported coming from poorer regions, where opportunities for study and work were limited, so domestic work appears as the only opportunity to change their lives or to at least stay in the city.

Regarding teaching culinary skills, our interviewees considered this to be a "traditional thing" for women. Previously, Oleschuk (2019) spotlights a "food ideology" that disproportionately overwhelms women with the moral imperative to teach children to cook. We add that this is especially the case for girls, who need to be ready to heterosexual marriage and the responsibility of taking care of the home, husband, and children in the future. On the other hand, women suggest an interest in modifying these traditional gender concepts, seeking to teach their sons culinary skills to prepare ordinary meals. As well as their daughters that there are other possibilities of jobs or places for women to work in society, so domestic cooking skills would be necessary to increase their food autonomy.

Finally, our results highlight that the gender conceptions related to cooking were developed by the interviewees from the opportunities offered in their socio-cultural contexts (Hochschild and Machung 1989). For example, when stressing that their paternal figures were "old-fashioned men", the interviewees expressed a change in the contemporary normative model to accommodate the engagement of men in culinary activities carried out within the family environment, even if only in special situations (as a wife with a fragile health). Consequently, they demonstrated that they did not accept this "model of old-fashioned men", by expressing the indignation they felt about only their mothers cooking or by encouraging their boys to develop domestic cooking skills.

Here we understand this non-acceptance as a “driving force” to modify their teaching practices of domestic cooking skills to their children (especially their sons).

However, the development of teaching practices for domestic culinary skills did not depend only on gender conceptions of the interviewees, but also on the understanding of their partners in relation to the sex categories of their own children or others in their locality, as well as hegemonic gender norms. In this sense, the development of a more egalitarian gender perspective is only possible when women and men identify or are jointly oriented towards the same spheres (whether at home, paid work or both) and each partner desires and supports a balanced power relationship in the family (Hochschild and Machung 1989). This is evident in the statements of the interviewees who stressed that they were charged by their partners, and by society, to teach their children domestic cooking skills according to their age group or gender category — especially their daughters. Regarding this, they were required to transmit gender-restrictive scripts to their children. In addition, the women interviewed were asked to plan their actions to teach domestic cooking skills to allow other family members to recognize the compatibility of their actions with the norms of femininities in which they are inserted.

Faced with this great responsibility related to teaching children, the interviewees presented a dubious thought related to their own conceptions about culinary skills. They exhibited a transitional conception of gender which, according to Hochschild and Machung (1989), refers to the conception that women can occupy different spaces in society, women do not need to be solely responsible for culinary work, and men can perform domestic cooking. However, they conceive that they should teach domestic culinary skills to girls more often and to boys less often. Within this perspective, male culinary work is seen as a kind of “help” for the mother or wife (Beagan et al. 2008), similarly to the practices of their paternal figure. Hence, we noticed something that Pinheiro et al. (2016) conceive as rooted socialization in childhood and suggest that

women experience difficulties in unlearning and relearning other conformations of their femininities that was not strictly linked to domestic work. Then, we highlight that, in the interactions of women and men around the development of domestic cooking skills, individuals accommodate, resist, challenge, blame, excuse, justify, coerce, flatter, and conspire in their efforts to create, negotiate, confirm and deny their gender identities (Thompson 1991).

LIMITATIONS

The limitations of this study are related to the number of women interviewed. For future studies, we suggest a larger sample and the use of research approaches that include or combine data provided by men and women at different stages of life (or at least teenagers, adults, and the elderly). These approaches can favor a concentration on the experience of a large number of individuals as a source of important knowledge and understanding of a phenomenon (Riessman 2011; Clandinin 2013). That said, our approach allowed us to identify the situational interactions through which the participants perform the gender during actions to learn, develop and teach their domestic cooking skills.

PRACTICAL IMPLICATIONS

We estimate that the scientific evidence, produced here, can foster theoretical discussions regarding gender issues that permeate the development of the domestic culinary skills. Our results suggest that individuals do, and potentially undo, gender in the interactive processes of teaching and learning the domestic culinary skills developed throughout their lives. Thinking about family environments, the teaching and learning of domestic culinary skills are developed from the understanding of the generic sex categories of each of the family members, which allows or restricts the construction of more equitable male and female attitudes and behaviors associated with cooking domestic (Oleschuk 2019; West and Zimmerman 1987; Deutsch 2007; Risman 2009).

In this sense, the development of domestic cooking skills by all members of the family is part of a political, economic, and cultural restructuring that enables new configurations of gender norms in society, providing more equalitarian gender systems. Whereas an individual “transgression” of gender norms has little effect on women's general opportunities, there is the need to be a “policy of transformation” of power structures between men and women (Deutsch 2007). We suggest that is important to promote autonomy and respect for people's dignity, without discrimination of gender or any kind; as suggested by the Food and Agriculture Organization of the United Nations in relation to public transport, water and energy services, childcare services and institutional care for the sick and elderly and maternity and parental leave (FAO and ADB 2013). This can benefit women, as it could have the potential to reduce the effort and time they spend on housework and caring for family members and the community.

CONCLUSION

Our results suggest that individuals when teaching and learning culinary skills, their performing gender. In this section, we are dedicated to answering our initial study questions.

How do women learn and teach domestic cooking skills? The activities of teaching and learning culinary skills were situated in a patriarchal system that regulated that girls should develop their culinary skills in order to meet the demands of the family or employment, in compulsory processes. Female figures were primarily responsible for teaching girls to cook properly in relation to their sex categories and socio-cultural gender norms. Thus, adult women with lesser culinary skills were required to adjust their conduct to meet the real or circumstantial demands of their husbands or other male family members.

What are the sociocultural norms related to the teaching and learning processes of culinary skills? Our interviewees highlight the gender norms related to the development

of culinary skills as practices for taking care of the family or meeting the demands of extra domestic paid work. In other words, gender construction took place by teaching girls to perform culinary activities for other family members and instructing boys to perform domestic activities reserved for self-care. In this sense, consciously or unconsciously, women reinforce the differences and inequalities between men and women that have an impact on gender oppression

When and how do social interactions around domestic culinary work become less gendered? Social interactions related to learning and teaching domestic cooking skills become less unequal when women recognize socio-cultural gender norms as restrictive and producer of gender inequities. In this context, they sought to teach their boys to develop domestic cooking skills in order to lessen the overburden on other female figures who would come to live with them in the future. In addition, they seek to teach girls that they can perform other activities in society, and that domestic cooking skills are necessary for their independence when developing practices that meet their own demands.

Finally, the results presented here show that men and women actively dispute an individual's responsibility for the need to develop greater culinary skills or teach children to cook. Individuals struggle to implement gender models and to organize these culinary activities in ways that are consistent with their current life situations. Thus, the scenario presented in this article is complex, showing that individuals implemented some restrictive norms, while undoing others in the light of socio-cultural structures rooted in gender and social class differences.

REFERENCES

- Anderson, B. (2000). *Doing the Dirty Work?: The Global Politics of Domestic Labour*. London: Zed Books.
- Berks, S.F. (1985). *The Gender Factory: The Apportionment of Work in American Households*. New York: Plenum Press.
- Berremán, G. D. (2001). Inequality: Comparative Aspects. *In International Encyclopedia of the Social & Behavioral Sciences*. <https://doi.org/10.1016/b0-08-043076-7/00893-7>

- Brasil (2014). *Dietary Guidelines for Brazilian Population*. Brasília: Ministério da Saúde.
- Butler, J. (2004). *Undoing Gender*. New York: Routledge.
- Caraher, M. (2012) Cooking in Crisis: Lessons from the UK. Conferences at the Dublin gastronomy symposium, Dublin, IRL.
<https://arrow.tudublin.ie/dgs/2012/june512/6/>.
- Contreras Hernández, J., Arnaíz, M. G. (2005). *Alimentación y Cultura: Perspectiva Antropológicas*. 1º ed. Barcelona: Ariel.
- Deutsch, F. M. (2007). Undoing Gender. *Gender & Society*, 21(1), 106–127.
<https://doi.org/10.1177/0891243206293577>
- Engler-Stringer, R. (2010). The Domestic Foodscapes of Young Low-Income Women in Montreal: Cooking Practices in the Context of an Increasingly Processed Food Supply. *Health Education & Behavior*, 37(2), 211–226.
<https://doi.org/10.1177/1090198109339453>
- FAO & ADB (2013). *Gender equality and food security: Women's EMpowerment as a Tool Against Hunger*. Philippines: Asian Development Bank.
- FAO (2014). *El estado de Guías Alimentarias Basadas en Alimentos en América Latina e el Caribe. 32 años después de la Conferencia Internacional sobre Nutrición*. Roma: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.
- Fischler, C. (1995). *El (H)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.
- Gatley, A., Caraher, M., Lang, T. (2014). A qualitative, cross cultural examination of attitudes and behaviour in relation to cooking habits in France and Britain. *Appetite*, 75, 71-81. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2013.12.014>.
- Kuzel, A. (1992). Sampling in qualitative inquiry. In B. Crabtree & W. Miller (Eds.), *Doing qualitative research*. Newbury Park, CA: Sage. (p. 31–44).
- Lang, T., Caraher, M. (2001) Is there a culinary skills transition? Data and debate from the UK about changes in cooking culture. *Journal of the Home Economics Institute of Australia*, 8(2), 2–14.
- Lavella, F., Spence, M., Hollywood, L., McGowan, L., Sugernor, D., McCloat, A., Mooney, E., et al (2016). Learning cooking skills at different ages: a cross-sectional study. *International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity*, 13(1), 119-130. <https://doi.org/10.1186/s12966-016-0446-y>
- Lavelle, F., McGowan, L., Hollywood, L., Surgenor, D., McCloat, A., Mooney, E., Et Al (2017). The development and validation of measures to assess cooking skills and food skills. *International Journal of Behavioral Nutrition and Physical*, 14(1), 118-131. <https://doi.org/10.1186/s12966-017-0575-y>
- Martins, C. A., Baraldi, L. G., Scagliusi, F. B., Villar, B. S., Monteiro, C. A (2019). Cooking Skills Index: Development and reliability assessment. *Revista de Nutrição*, 32, e180124. Epub February 14, 2019. <https://doi.org/10.1590/1678-9865201932e180124>
- Mills, S., White, M., Brown, H., Wrieden, W., Kwasnicka, D., Halligan, J., Robalino, S., & Adams, J. (2017). Health and social determinants and outcomes of home cooking: A systematic review of observational studies. *Appetite*, 111, 116–134. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2016.12.022>
- Oleschuk, M. (2019). Gender, Cultural Schemas, and Learning to Cook. *Gender & Society*, 33(4), 607–628. <https://doi.org/10.1177/0891243219839669>
- Pessoa, E. S. (2005). *Alto do Juruá forest workers: culture and citizenship in the Amazon*. [in Portuguese]. Rio Branco EDUFAC.
- Ripe, C. (1996). *Goodbye Culinary Cringe*. 2nd edition. Australia: Allen & Unwin.
- Smith, L.P., NG, S. W., Popkin, B.M. (2013). Trends in US home food preparation and

- consumption: analysis of national nutrition surveys and time use studies from 1965–1966 to 2007–2008. *Nutrition Journal*, 12(45).
<https://doi.org/10.1186/1475-2891-12-45>.
- United Nations Development Programme. (2018). *Human Development Indices and Indicators 2018: Statistical Update*. New York: United Nations Development Programme.
- West, C., & Zimmerman, D. H. (1987). Doing gender. *Gender & Society*, 1(2), 125–151. <https://doi.org/10.1177/0891243287001002002>
- WHO (2015). Integrating equity, gender, human rights and social determinants into the work of WHO. ROADMAP for action (2014-2019). World of Health Organization.
- Woff, C. S. (1999). *Women of the Forest: a story from Alto Juruá - Acre (1890 - 1945)*. [in Portuguese]. São Paulo: Huicitec.
- Wolfson, J. A., Frattaroli, S., Bleich, S. N., Smith, K. C., & Teret, S. P. (2017). Perspectives on learning to cook and public support for cooking education policies in the United States: A mixed methods study. *Appetite*, 108, 226–237. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2016.10.004>.
- Wolfson, J. A., Smith, K. C., Frattaroli, S., & Bleich, S. N. (2016). Public perceptions of cooking and the implications for cooking behaviour in the USA. *Public health nutrition*, 19(9), 1606–1615. <https://doi.org/10.1017/S1368980015003778>
- World Economic Forum. (2018). *The global gender gap report 2018*. Cologny: The World Economic Forum.

TABLE 1: Socioeconomic and demographic characteristics of Amazonian women (n=16).	
Age (years), mean ± SD	31.8 ± 6.0
Number of children, mean ± SD	2.4 ± 1.2
Number of people living in the household, mean ± SD	4.4 ± 1.1
Education, n (%)	
No formal schooling	3 (18.8%)
Complete primary education	2 (12.5%)
Complete high school	5 (31.3%)
Full Undergraduate	6 (37.5%)
Women Self-reported Occupation, n (%)	
Intra- and extra- domestic worker	7 (43.8%)
Exclusively domestic worker	5 (31.2%)
Unemployed	4 (25.2%)
Higher Yield, n (%)	
Partner	9 (56.3%)
Women	7 (43.8%)
Bolsa Família Programme Beneficiary¹, n (%)	
Yes	7 (43.8%)
No	9 (56.3%)
Occupation of Partner, n (%)	
Formal worker	8 (57.2%)
Informal worker	3 (21.4%)
Unemployed / Retired	3 (21.4%)
¹ The Bolsa Familia Program (BFP) is a social program, implemented since 2003, for poor or extremely poor families whose focus is on income transfer to provide immediate relief from poverty. The types and amounts of money that each family receives depend on the composition and the income of the beneficiary family. The “basic benefit” (the monthly amount per person of R\$ 89.00, ≈US\$15.78) is paid to families considered extremely. An “variable benefit” (the monthly amount per person of R\$ 41.00, ≈US\$ 7,26) is paid to families considered poor and have: (a) children or adolescent between 0 and 15 years old; (b) pregnant women; or breastfeeding women (nursing mothers) in their composition. Note: Dollar values were calculated using the Central Bank of Brazil's exchange rate on August 20, 2020 (1 real/BRL was equivalent to 0.18 United States Dollars/USD). (Martins and Monteiro 2016).	

Quadro 7. Características socioeconômicas e demográficas das mulheres amazônicas (n = 16) (Tabela 1 do artigo "Because I Saw my Mother Cooking").

TABLE 2: CODING SCHEME FOR IN-DEPTH INTERVIEWS

ANALYTICAL CODES	CATEGORICAL CODES	DEFINITION	EXAMPLE
	<i>Descriptive Codes</i>		
I. Learning Contexts of Domestic Cooking Skills	1. Maternal Figure's Domestic Culinary Practices		
	<i>a. Naturalization of the responsibilities of the maternal figure</i>	The interviewees believed that it was normal for maternal figures to be required to have greater culinary skills and perform domestic cooking practices, recognizing this requirement as a performativity for traditional femininity	Sis, we see it as a normal thing, right? Like, it's something every woman has to do. According to this culture that we live and the society that we live too. So, for me it is a normal thing to see her doing her housework. Doing housework was normal (Bertha, 24 years old, married, complete higher education, nurse).
	<i>b. Deviant performance</i>	The interviewees indicated the maternal figures who did not know how to cook, justifying the reasons for the lesser culinary skills of these women.	MSdSO: Do you remember your aunt cooking? Ercília: It is a tragedy. She doesn't know how to cook, I love her, but it is her weak point, her food is horrible. And my aunt didn't... she was... she was the youngest child in the house, so she never had to cook at home and after she got married, she didn't learn. So when I wanted to eat something like that at my aunt's, I used to cook, but during the week I suffered, because she was the one who made the food, it was difficult (Ercília, 25 years old, married, complete high school, unemployed).
	2. Girls' Domestic Culinary Practices		
<i>c. Heredity of gender norms</i>	The interviewees indicate that they learned the appropriate ways that women should perform domestic activities by observing gender dynamics in the primary domestic environment.	My father is that man that always worked [outside home] to give the best to us, but domestic activity, having mommy to do it, he stays [without doing]. My mother is now traveling with my grandmother, for health treatment, she had to leave a lot of frozen food, because he knows how to prepare, but he does not prepare. So it turns out that we inherit that the woman has to take care of the boys, of her husband, she has to take care of the house and if she wants to work outside, she still has to work outside but knowing that she has all those responsibilities. Today, we have experienced a lot to break this tradition, this paradigm, you know, but we know that this is the norm (Mietta, 35 years old, married, complete higher education, nurse).	

	<i>d. Do not accept gender norms</i>	The interviewees indicate a feeling of indignation or revolt that the maternal figure and the girls are the only ones responsible for carrying out domestic activities.	I liked [helping my stepmother], right, I just wasn't much like accepting the fact of men not doing things, because I believe that we are all the same. If I have the right to clean, sweep the house, they have it too. But since this is something... because it is like that, I just don't agree with it very much, but as this is a traditional thing that came from my father, then ... (Lacerda, 30 years old, married, teaching complete higher education, teacher).
I. Learning Contexts of Domestic Cooking Skills	<i>e. Responsibility of the eldest daughter</i>	The interviewees indicated that the girls (especially the eldest daughter) had the responsibility to help the maternal figure, learning to perform domestic activities to replace the adult woman absent from the domestic environment.	I did [everything at home]. I was her age [eldest daughter], I took care of my brothers, my five brothers, and took care of the house because, as we lived in the seringal [rubber plantation], everything was more difficult. Because my parents were farmers, they worked in the fields. So, they left very early to work, to the plantation. And as I was the oldest, I was responsible for my brothers. My mom left the food ready, but I had to do the dishes, wash clothes and I had to take care of them [brothers and sisters]. So, it was a responsibility (Francisca, 33 years old, married, complete high school, unemployed).
	3. Paternal Figure's Domestic Culinary Practices		
	<i>f. Deviant Paternal figure</i>	The interviewees indicated that their paternal figures were distinguishing men for carrying out culinary activities and having greater domestic skills than their companions.	He [uncle] cleans the house, does the laundry, makes the food, treats my aunt like a baby. He is a husband that every woman dreams. He is very good; you have to see to believe. As I told you, my aunt has a fragile health, so when he is home... For example, he comes home before her, he makes lunch, he does the dishes, he tidies the house and when my aunt comes from work, he has done everything. Then she does a little something at home, sometimes does the dishes after lunch, because she has lunch and he already leaves (Ercília, 25, married, complete high school, unemployed).
	<i>g. Paternal figure performed less culinary activities</i>	The interviewees indicated that the paternal figures did not perform culinary activities because they considered these activities to be "female work" or because they had less culinary skills.	He [father] lives [with my mother] until today. Only him is like this, he is one of those old-fashioned men, he just put food at home, and the rest the woman would have to manage her own way, he is like that, he is like that (Rose, 33 years old, married, complete high school, exclusively domestic worker).
	4. Boy's Domestic Culinary Practices		
<i>h. Boys things</i>	The interviewees indicated a sexual division of domestic work, demarcating activities for boys and girls.	MSdSO: your brothers, did they do anything at home? Francisca: yes. the boys had responsibilities, because we had to carry water in the bucket. The boys carried water, the girls cleaned the yard, the girls washed the dishes, they [boys] brought the water to us. So, they usually say, "this is not a	

			woman's thing". So, they did the things of men, they did it, cut wood, brought the wood that the father cut, left it in the corner of the yard. They carried the wood, we tidied it up, and that was it, everything was divided between man and woman (Francisca, 33 years old, married, complete high school, unemployed).
I. Learning Contexts of Domestic Cooking Skills	<i>i. Boys' culinary skills</i>	The interviewees presented brothers or cousins who performed domestic activities considered to be female.	My older brother, when mom arrived here [in Cruzeiro do Sul], he wanted to work outside. He has always been independent. My younger brother did everything at home. The proof is that today he got married, but he does things at home. He even does the laundry, he does. When I embroidered, he helped me. He used to say "don't you go around saying that I do this [domestic work]". He was like that, but he is a man... a great son and a great father (Laudelina, 33 years old, married, complete higher education, nurse technician)
II. Heredity of Women's Responsibility to Domestic Culinary practices	5. Learn Domestic Cooking Skills		
	<i>j. Being taught by women</i>	The interviewees indicated that they learned to cook with other women from the family context (mother, stepmother, aunt or grandmother) or employer. This process took place through instructions or by watching these female figures cooking	I learned to cook like that, when I was fourteen or fifteen, I went to live with a woman [employer]. I went to live to take care of her daughter, then she started teaching me how to cook, but I was supposed to cook to her daughter who was a little baby, then she was teaching me. Then, the time I spent there, living with her, I was learning, so when I left there I knew how to cook everything (Rose, 33 years old, married, complete high school, exclusively domestic worker).
	<i>k. Natural process for girls</i>	The interviewees presented that learning to cook was natural for women, that they did it to prepare themselves for adulthood, help the maternal figure or prepare their own food during childhood or adolescence.	I don't know, I think it's a natural thing. It must be an instinct, it can only be. So I can't get an answer to that question. [It wasn't] like "ah! I wanted to learn to cook because I wanted to be a great chef". I wanted to learn because I saw my mother doing it, I also wanted to do it (Mietta, 35 years old, married, complete higher education, nurse).
	<i>l. Husband teaching wife how to cook</i>	Participants indicated that they learned domestic culinary skills as a way of adjusting their conduct when they got married. Thus, they could perform the culinary practices consistent with the "woman of the home" or "housewife".	After I got married, I had to learn the hard way, seeing others and learning. It was difficult! Because I put one thing there, another was missing, but then I learned fast. When I did [some food], the man, my husband said, "Girl, it was missing... you didn't add pepper", "You forgot to put oil". But, it was going, and I got the trick. But sometimes, when I was going to do it, he would say "put things on the table so you don't forget anything". Oh my God! I did, I suddenly learned (Luiza, 41 years old, married, did not study, snack producer).
	6. Teaching Domestic Culinary Skills for Children		

III. Teach domestic culinary skills for children	<i>m. Maternal figure must teach children</i>	Participants indicate that teaching how to cook is one of the responsibilities of the maternal figure, with women being charged by their husbands and society for carrying out this process.	My husband says, "Doesn't that girl's mother put her not even to sweep the floor? She does not know". You know, she will grow up without knowing how to do things. She has to grow up knowing something, right? Why do people say that when they grow up they do not know how to do it, if we do not teach (Celina, 34 years old, married, did not study, exclusively domestic worker).
	<i>n. Not wanting to teach her daughter</i>	Participants indicated that they teach their daughters domestic skills, but they do not want this to be a rule for their performativity of femininity.	I don't know if I want to teach her how to cook. I think I want to teach her other things, you know? It is... to be a person more dedicated to studies, trying to make a good college. But I don't know if cooking is something, I would teach her like "No, you must cook, do this...". But of course, I will, right? Over time I'll teach her. But I don't feel like saying "no, today I'm going to teach you how to do this". I haven't thought about it, I haven't thought about it yet (Bertha, 24 years old, married, complete higher education, nurse).
	<i>o. Boys is harder</i>	Participants believe that their male children should not learn domestic cooking skills, believing it is more difficult for men to become interested in these activities.	MSdSO: Do you think your son need to know how to make food, do these little things at home? Celina: [[laughs]] I don't know, I don't think so. Because I will not let it. Because boy, right? It is more difficult... There are boys today that do everything. The women's boy over there, he does everything. (Celina, 34, married, did not study, exclusively domestic worker).

Quadro 8. Esquema de codificação para entrevistas em profundidade (artigo "Because I Saw my Mother Cooking").

5.4. MULHERES COMEM, MÃES COZINHAM: UMA APROXIMAÇÃO DA CONSTRUÇÃO DA MATERNIDADE E DAS PRÁTICAS CULINÁRIAS DOMÉSTICAS NA AMAZÔNIA OCIDENTAL BRASILEIRA

Revista pretendida: Appetite (Elsevier group).

Status do Manuscrito: Manuscrito em versão preliminar, não submetido.

Autoras e autores: Mayara Sanay da Silva Oliveira^{a*}; Ramiro Andreas Fernandez Unsain^b; Priscila de Moraes Sato^a; Mariana Dimitrov Ulian^a; Fernanda Baeza Scagliusi^a.

Autora correspondente

* University of São Paulo (USP), School of Public Health, Department of Nutrition. Av. Dr. Arnaldo, 715, Pacaembu, São Paulo/SP. CEP: 01246-904. mayarasanay@gmail.com

Afiliação das autoras e autores

^a University of São Paulo (USP), School of Public Health, Department of Nutrition. Av. Dr. Arnaldo, 715, Pacaembu, São Paulo, São Paulo, Brasil. CEP: 01246-904.

^b Federal University of São Paulo (UNIFESP), Baixada Santista Campus. Av. Ana Costa, 95, 1º Andar, Vila Mathias, Santos, São Paulo, Brasil. CEP: 11060-001.

RESUMO

Este estudo objetiva descrever e discutir as maneiras como a maternidade é praticada e representada nas práticas culinárias domésticas das mulheres na Amazônia ocidental brasileira, estado do Acre, cidade de Cruzeiro do Sul. Desenvolvemos um estudo qualitativo descritivo, conduzimos entrevistas em profundidade com 16 mulheres que eram mães de crianças pequenas e que cozinhavam em domicílio. Os dados foram analisados identificando as unidades de significância regulares, expressivas e significativas coletadas por meio das entrevistas. Os resultados evidenciam que as participantes (re) fizeram e (re) significaram suas práticas culinárias dialogando com as pressões culturais e sociais para seguir a maternidade intensiva; os cenários de possibilidades para performatividade da maternidade dentro do sistema dominante de gênero; seus projetos de vida e desejos pessoais; e, finalmente, suas experiências corporais e subjetivas sobre a maternidade e a alimentação. Essas mulheres, quando não tinham filhos, realizavam práticas culinárias atendendo suas demandas pessoais e horários do trabalho extradomiciliar. A partir do nascimento das crianças, as mulheres modificaram suas práticas culinárias se apropriando das ideias hegemônicas pré-construídas do que é ser uma mãe, desenvolvendo atividades culinárias mais rotineiras, com maior consumo de tempo, não discricionárias e focadas no cuidado dos membros da família. Isso reforça a concepção, presente entre elas, de que a relação mãe e criança deve estar orientada para uma maternidade intensiva.

Palavras-chaves: Cooking; Mothers; Gender Roles; Feminism; Qualitative Research; Brazil.

INTRODUÇÃO

A maternidade pode ser definida como um conjunto de discursos, comportamentos, atitudes e ações relacionadas à dinâmica das mulheres e suas crianças,

que são aprendidos e reproduzidos socioculturalmente pelos indivíduos (Malacrida 2009). Desde a década de 1970, estudos no campo da maternidade (tanto biológica, quanto adotiva não biológica) têm problematizado como a maternidade é institucionalizada, promulgada, aplicada, praticada e representada nas políticas, experiências, identidades e agências dos indivíduos (O'Reilly and Green 2012; Arendell 2000; Kawash 2011).

Dentre outras maneiras, a maternidade pode ser estudada sob a ótica da pessoa que realiza o trabalho relacional e logístico da criação da prole, com ênfase nas práticas sociais de cuidar e nutrir (O'Reilly and Green 2012; Arendell 2000; Kawash 2011). Considerando o trabalho de nutrir, estudos prévios investigaram a relação do trabalho alimentar materno com as ideias, os conhecimentos e as estratégias discursivas e interpessoais para condutas das práticas culinárias materna e da alimentação infantil (Brenton 2017; Elliott and Bowen 2018; Wright, Maher, and Tanner 2015). Além disso, também foi investigada a relação da transição para a maternidade com a percepção de saúde e do comportamento alimentar das mulheres (Moura and Aschemann-Witzel 2020). Estes estudos supracitados evidenciam que, em muitas sociedades, as mães são responsabilizadas pelo trabalho alimentar doméstico que inclui uma ampla gama de atividades para fornecer alimentos para suas famílias (Elliott and Bowen 2018; Wright, Maher, and Tanner 2015; Cairns, Johnston, and Mackendrick 2013; Brenton 2017).

Esses estudos, ainda, sugerem que o trabalho alimentar apresenta centralidade na construção da identidade das mulheres e das mães, bem como na relação mães e crianças (Cairns, Johnston, and Mackendrick 2013; Elliott and Bowen 2018; Wright, Maher, and Tanner 2015). Neste sentido, autores como Brenton (2017), Elliott & Bowen (2018) e Wright, Maher, & Tanner (2015) colocaram em hipótese que, no geral, a prática culinária materna hegemônica está associada a uma concepção de “maternidade intensiva” que é centrada na criança, orientada por especialistas (médicos, nutricionistas,

pedagogos, etc.), emocionalmente absorvente, trabalhosa e financeiramente cara, e considerada mais importante que o trabalho domiciliar da mulher.

Partindo das pesquisas desses autores, nos perguntamos se a maternidade intensiva é uma realidade presente em outros agrupamentos socioculturais? Quais outras formas de maternidades que podem estar relacionadas às práticas culinárias domésticas? Os estudos supracitados parecem apresentar uma limitação ao associar o trabalho culinário materno à performatividade de maternidades hegemônicas, visto que eles avaliaram as práticas de maternidades intensiva, assim desconsiderando atuações alternativas ou que desafiam aquelas hegemônicas. Isto se vê, especialmente, quando as mulheres optam por uma identidade que reflita seu compromisso com elas mesmas, seu emprego e seu estilo próprio de maternidade contestando as propostas dominantes. Consideramos que isso possa ser um resultado da concentração dessas investigações no binômio mãe-criança, com ênfase no ser mãe como um papel social das mulheres relacionado à reprodução biológica e ao cuidado (Weber et al. 2019). Assim, eles buscaram compreender os *ethos*, os comportamentos e as atitudes maternas que impactam no crescimento, no desenvolvimento e na dinâmica saúde-doença-cuidado das crianças (Brenton 2017; Elliott and Bowen 2018; Wright, Maher, and Tanner 2015), enquanto deixaram de lado o entendimento de como as normas sobre a maternidade impactam nas práticas culinárias maternas.

Partindo das discussões propostas anteriormente, este estudo tem por objetivo descrever e discutir as maneiras como a maternidade é praticada e representada nas práticas culinárias domésticas de mulheres residentes na cidade de Cruzeiro do Sul, estado do Acre, Amazônia Ocidental Brasileira. Nesse sentido levantamos as seguintes questões: (a) como as ideias de maternidade são representadas através das práticas culinárias domésticas das mulheres? (b) quais os entendimentos, os procedimentos e os compromissos por trás de possíveis mudanças nas práticas culinárias domésticas na

transição para a maternidade? e (c) de que maneira a organização do trabalho culinário doméstico se relaciona com as práticas de parentalidade na família? Este estudo se diferencia daqueles destacados anteriormente por: (1) analisar as práticas culinárias domésticas das mulheres em quatro períodos: (a) antes da gravidez, (b) gravidez, (c) resguardo (puerpério), e (d) de 03 à 24 meses pós-parto; (2) traçar paralelos entre os elementos das práticas domésticas de culinária e a construção da maternidade pelas mulheres; e (3) propor uma abordagem comparativa da organização do trabalho culinário doméstico e das dinâmicas das maternidades na família.

PERSPECTIVAS TEÓRICAS

Para responder nossas perguntas de pesquisa, utilizamos o conceito de performatividade da maternidade (Jeremiah 2006; Malacrida 2009) com intuito de problematizar as práticas da maternidade enquanto provisórias e em constante reconstrução. Também, incorporamos o conceito de práticas sociais da alimentação (Warde 2016) para entender os elementos que organizam as práticas culinárias das mães, conforme discutiremos a seguir.

Maternidade como performatividade

Neste estudo, utilizamos conceitos feministas pós-estruturalistas para pensar a maternidade como um tipo de performatividade. Embasamos nossas análises nos trabalhos de Jeremiah (2006) e Malacrida (2009), que revisando o conceito de performatividade de Butler (2003), concebem a maternidade como uma prática inscrita em um conjunto de comportamentos, atitudes e ações aprendidas e reproduzidas pelos indivíduos. Ressaltamos que os escritos de Butler (2003) não abordam diretamente a maternidade como uma maneira de performar gênero. Todavia, Jeremiah (2006) e Malacrida (2009) aplicaram o conceito de performatividade de Butler (2003) para problematizar a maternidade enquanto provisória e em constante reconstrução. Ambas as

autoras sugerem uma performatividade ativa dos indivíduos no desenvolvimento das práticas de maternidades reiterativas e situacionais, assim os “estilos” de maternidade são disputados nas interações sociais cotidianas. Isso se contrapõe à noção essencialista da maternidade como um “destino natural das mulheres” atrelado a um único comportamento advindo da suposta existência de um “instinto materno” ou “natureza feminina”.

Jeremiah (2006) sugere que “ser mãe é promulgar a maternidade” a partir de seus gestos corporais, movimentos e representações variadas. Essas práticas dos indivíduos apresentam o potencial de reiterar ou rearticular os discursos dominantes sobre a maternidade. Por sua vez, Malacria (2009) argumenta que as normas restritivas das maternidades impõem um modelo idealizado de maternidade que pode ser reificada por ações de inúmeras mulheres que se esforçam para prestar conta da sua feminilidade e obter sucesso na sua performance como mulher e como mãe. Baseados no trabalho dessas duas autoras, aqui, pensamos a maternidade como uma matriz por meio da qual o “eu” materno emerge em consequência da decisão (e/ou mandato) de ser mãe e da adoção de “estilos” de maternidades possibilitados no interior de um quadro regulatório restrito cultural e temporalmente. Assim, neste artigo, examinamos as maneiras pelas quais a maternidade é praticada e representada nas práticas culinárias domésticas de mulheres da Amazônia Ocidental Brasileira. Discutimos as práticas culinárias domésticas como um dos elementos centrais na performatividade da maternidade.

Culinária como Prática Social

Neste artigo, também, utilizamos a abordagem sociológica das “práticas sociais da alimentação”, apresentado por Warde (2016) em seu livro “The Practices of Eating”, para compreender os elementos constitutivos das práticas culinárias domésticas realizadas pelas mulheres no processo de transição para a maternidade.

A partir da abordagem de Warde (2016), as práticas culinárias domésticas podem ser compreendidas como condutas rotineiras constituídas de vários elementos que apresentam interconexão entre si, como as atividades corporificadas, as atividades mentais, as “coisas” (ex.: alimentos, eletrodomésticos, utensílios culinários e combustíveis) e seus usos, formas de compreensão, entendimentos, estado de emoção ou motivação. Esses elementos se conectam entre si através da performatividade da prática que acontece através dos ditos e feitos (ou seja, discursos, comportamentos, atitudes e outras ações) que se organizam por: (a) entendimentos, que são interpretações do que e como fazer algo; (b) procedimentos explicitados por meio de regras, princípios, preceitos e instruções sobre como fazer alguma coisa; e (c) compromissos, que são estruturas teleológico-afetivas que compreendem fins, projetos, questões, propósitos, crenças, emoções e ânimos. Nesta concepção teórico-analítica, o ponto central é a noção de “conexões” que se expressam nos nexos das atividades práticas e suas representações, que estão conectadas ou compostas pelos elementos mencionados acima (Warde 2005).

Pensando nos elementos supramencionados, Warde (2016) sugere que as pessoas realizam suas práticas sociais em uma cadeia de condutas possíveis dentro de um sistema normativo restritivo. Assim, os indivíduos encenam as práticas culinárias domésticas por meio de ditos e feitos que expressam, afirmam, reproduzem e transformam as performances e as levam adiante (Warde 2016). Nesse sentido, as práticas culinárias domésticas são um processo recursivo e temporal, em que a repetição de performances por muitos sujeitos diferentes estabelece uma maneira de fazer as coisas, os padrões das práticas (Warde 2005, 2016). Contudo, um único sujeito pode realizar muitas práticas diferentes que não precisam ser coordenadas entre si, uma vez que ele nem sempre cumpre com os padrões hegemônicos de comportamentos corporais, ou modos de entender, conhecer e desejar, pois esses são elementos necessários para o desempenho das práticas específicas e não uma qualidade dos indivíduos. Assim, os

processos de intermediação que formalizam e promovem as regras das práticas se tornam tão importantes quanto seus desempenhos (Holm 2016; Warde 2016).

Diante do exposto, e de maneira semelhante a Kesteren e Evans (2019), sustentamos que a teoria das práticas fornece um marco inovador e diferenciado da vida social que considera a agência humana e concentra a atenção nas redes complexas de entendimentos, procedimentos e compromissos que constituem as ações cotidianas. Estudos prévios usaram a teoria das práticas para discutir a culinária doméstica, em perspectivas como: tipologias dos estilos culinários cotidianos (Halkier 2009), os elementos das práticas culinárias por meio de vídeos autoetnográficos (Martens and Scott 2017; Torkkeli, Mäkelä, and Niva 2018), as implicações das práticas culinárias domésticas nas desigualdades alimentares (Kesteren and Evans 2019), e as condições e restrições que originam comportamentos criativos na culinária doméstica (McCabe and De Waal Malefyt 2015). Observamos que esses estudos, em sua maioria, são realizados com mulheres, muitas das quais são mães, mas sem abordar em profundidade questões específicas da maternidade relacionadas à culinária doméstica.

De outra parte, Wright et al. (2015) e Elliott & Bowen (2018) concordam ao apresentarem que as práticas culinárias domésticas, no processo de transição para a maternidade, podem incluir uma dramatização ou celebração da identidade feminina ou materna baseada nas hierarquias de valores, na distribuição de poderes e nos recursos que moldam às experiências e a autopercepção das mulheres. Nós, avaliamos que, até o presente momento, os estudos que utilizaram a teoria das práticas sociais para investigar a culinária doméstica apresentaram uma limitada sensibilidade às questões socioculturais relacionadas à construção das identidades das mulheres e das mães, assim como as expressões dessas identidades através da culinária doméstica. Por consequência, propomos neste artigo explorar uma série de práticas sociais relacionadas à culinária

doméstica considerando a transição para a maternidade em mulheres da Amazônia Ocidental Brasileira.

MÉTODOS

Desenho do Estudo

Este estudo faz parte de uma pesquisa maior intitulada “Estudo MINA-Brasil: Saúde e Nutrição Materna-Infantil no Acre”, um estudo de coorte de nascimentos cujo objetivo é identificar determinantes precoces do crescimento e desenvolvimento adequados na primeira infância — mais detalhes foram descritos por Cardoso et al (2020). Neste recorte do estudo principal, desenvolvemos uma pesquisa qualitativa descritiva que nos permite desenvolver uma síntese abrangente de como a maternidade é praticada e representada nas práticas culinárias domésticas das mulheres (Sandelowski 2000). Esta pesquisa qualitativa ocorreu durante o acompanhamento de dois anos do Estudo MINA-Brasil, cuja retenção de coorte foi de 69,9% (total de 868 pessoas elegíveis). Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo (parecer nº 010143/2018).

Local do Estudo

Este estudo foi realizado em Cruzeiro do Sul, no estado do Acre, Amazônia Ocidental Brasileira. Este município é o segundo maior do estado do Acre, com uma população estimada em 87.673 habitantes em 2018 (IBGE 2019) e está localizado a 636 quilômetros da capital Rio Branco. Mulheres e meninas são metade da população do município, sendo aproximadamente 43.836 pessoas. O Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) desse município é de 0,664, caracterizando um desenvolvimento médio (para fins de comparação: a média regional e nacional são 0,683 e 0,849, respectivamente) (IBGE 2011). Para além das características sociodemográficas, Pessoa (2004) e Woff (1999) sugerem que as relações de gênero são bastante desiguais, pois este município

apresenta uma cultura patriarcal e autoritária no trato da família, e, conseqüentemente, mulheres e homens participam de maneira diferente da vida doméstica.

Seleção das Participantes

Focamos em uma subamostra do estudo principal composta por mulheres, com idade entre 18 e 41 anos, mães biológicas de pelos menos uma criança com idade entre 1 e 2 anos, e que cozinham em casa pelo menos uma vez ao dia (informações disponíveis nos dados principais do Estudo MINA-Brasil). Para definir o tamanho da amostra seguimos as recomendações de Kuzel (1992) de que uma heterogeneidade e variação máxima de dados pode ser alcançada com uma amostra entre doze e vinte informantes. Para a seleção dos participantes, realizamos uma classificação das pessoas elegíveis para o estudo em estratos constituídos pelos níveis de escolaridade: (a) até o ensino fundamental completo; (b) até o ensino médio completo; e (c) graduação completa ou acima. Sete mulheres de cada nível de escolaridade foram selecionadas aleatoriamente para serem convidadas para participar na pesquisa. As mulheres sorteadas foram contatadas por telefone, as primeiras cinco mulheres de cada estrato que aceitaram participar compõem nossa amostra de entrevista (n=15). Uma participante do estudo principal, que foi entrevistada para pré-teste do roteiro de entrevista, foi incorporada a subamostrada deste estudo qualitativo, totalizando uma amostra de 16 participantes. A participação das mulheres foi voluntária e confidencial após a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido específico para esta fase do estudo.

Produção dos Dados

A primeira autora conduziu entrevistas em profundidade (Hesse-Biber 2014) com as 16 participantes, no período de abril a maio de 2018. O roteiro de entrevista abordou: (a) as características sociodemográficas; (b) as trajetórias de vida e culinárias das mulheres; (c) as práticas culinárias das mulheres no processo de transição para a

maternidade; e (d) a divisão do trabalho culinário doméstico nos períodos supramencionados. As mulheres entrevistadas se sentiam mais confortáveis compartilhando suas experiências com outras mulheres, por esse motivo uma mulher, nutricionista com experiência em pesquisas qualitativas, conduziu as entrevistas nas residências das participantes. As entrevistas foram realizadas em português, sendo gravadas e posteriormente transcritas em *verbatim*. Para manter o anonimato das entrevistas, utilizamos pseudônimos para nos referir às mulheres e a outras pessoas citadas durante a entrevista. Em média, as entrevistas duraram de 30 a 90 minutos.

Análise dos dados

Com base nos nossos objetivos, realizamos uma análise aprofundada dos dados das entrevistas para todas as 16 entrevistadas. Seguimos uma mistura de design dedutivo e indutivo, começando com uma abordagem mais orientada pela teoria e, em seguida, permitindo que diferentes temas emergissem dos dados. Em primeiro momento, a primeira autora realizou leituras aprofundadas das transcrições das entrevistas, realizando marcações no texto destacando parágrafos (ou partes deles) que trouxessem informações sobre quatro momentos da vida que se diferenciavam no processo de transição para a maternidade, sendo eles: *antes de ser mãe, durante a gravidez, durante o puerpério, e no período de introdução alimentar da criança.*

Após essa imersão inicial nos dados, a mesma autora realizou uma codificação dedutiva das entrevistas para identificar os elementos das práticas culinárias das mulheres. Ela utilizou como códigos *a priori* os elementos das práticas definidos por Warde (2016), sendo eles os entendimentos, os procedimentos e os compromissos. Assim, foi possível identificar como esses elementos apareciam em cada um dos quatro momentos da vida das entrevistadas mencionadas acima.

Por último, a mesma autora realizou uma etapa de codificação indutiva para identificar códigos emergentes das entrevistas relacionadas às concepções da

maternidade, das práticas culinárias domésticas das mulheres e da divisão do trabalho culinário doméstico em quatro período da vida das entrevistadas: antes da maternidade, na gravidez, no “resguardo” (puerpério), e de 3 a 4 meses após o parto. Para tanto, a primeira autora utilizou a técnica *cutting and sorting* para codificar os dados (Bernard, Wutich, and Ryan 2016). Os excertos foram, então, agrupados de acordo com os significados que eles compartilham uns com os outros, ajudando a identificar os códigos (Bernard, Wutich, and Ryan 2016). Diferentes formas de códigos foram construídas de acordo com a proposta metodológica de Hesse-Biber (2014), como: (1) códigos descritivos, que rotulam as palavras dos participantes e organizam os dados em tópicos; (2) códigos categóricos, que agrupam códigos descritivos em uma categoria mais geral; e (3) códigos analíticos, que compreendem uma gama mais ampla de significados, que não estão necessariamente relacionados ao texto em si, mas que permeiam as percepções da pesquisadora para extrair interpretações. Duas outras pesquisadoras, mulheres, nutricionistas com experiência em pesquisa em Alimentação e Cultura, revisaram todos os processos de análise dos dados, discutindo com a pesquisadora principal até chegarem a um consenso sobre os códigos.

RESULTADO E DISCUSSÃO

Entrevistamos dezesseis mulheres, das quais duas eram solteiras e moravam na residência de seus pais ou sozinhas com seus filhos; e quatorze eram casadas e residiam com seus parceiros e dependentes, seguindo um modelo de família nuclear heterossexual (TABELA 1).

As práticas culinárias domésticas relacionadas à maternidade se tornaram salientes em quatro códigos analíticos, conforme ilustrado na TABELA 2. O primeiro código analítico expressa o momento “*antes de ser mãe*”, que organiza dois códigos descritivos que expressam performances de menores responsabilidades com as práticas culinárias domésticas, relacionadas à maior relação das mulheres com seus desejos e

projetos pessoais. O segundo código analítico, denominado “*durante a gravidez*”, agrupa três códigos descritivos relacionados às dificuldades das mulheres em realizarem as atividades culinárias domésticas dadas suas experiências corporais e socioculturais da gestação. O terceiro código analítico apresenta o momento do “*resguardo*” (puerpério), apresentando três códigos descritivos que demonstram as formas de participação de outras mulheres nas atividades das práticas culinárias e dos cuidados infantis, além da adequação corporal, emocional e social das entrevistadas à nova realidade. O quarto, e último código analítico, aborda o “*momento entre 03 a 24 meses após o parto*”, em que oito códigos descritivos expressam as práticas culinárias para a introdução de novos alimentos, para além do leite materno, à criança. Destaca-se nesse último período que os códigos sugeriram uma perspectiva de readaptação emocional e social para o retorno das entrevistadas às atividades laborais extradomiciliares e para a produção da alimentação que atenda as demandas de crescimento, desenvolvimento e socialização infantil nos contextos familiares.

Olhamos para o curso da vida³⁷ das mulheres entrevistadas com o intuito de compreender suas performances das culinárias domésticas na transição para a maternidade, e como elas refletem ou reformulam as expectativas, normas e valores sociais sobre ações ou comportamentos considerados maternos. Na TABELA 03, expressamos os elementos das práticas culinárias domésticas relacionadas à dinâmica da transição para a maternidade considerando os seguintes períodos da vida das entrevistadas: (a) antes da gravidez, (b) gravidez, (c) resguardo, e (d) 03 a 24 meses após o parto. Como essas fases emergiram como relevantes, estruturamos a apresentação dos

³⁷ Seguindo as perspectivas de Crosnoe e Elder (2015), definimos “curso da vida” como sequências socialmente estruturadas de eventos e performances que organizam e direcionam as trajetórias de vida dos indivíduos. Partindo desse conceito, compreendemos que as práticas culinárias domésticas são desenvolvidas ou reformuladas durante o curso da vida, se relacionando com as dinâmicas ambientais, sociais, econômicas e culturais para delinear as expectativas, os discursos, os valores, os comportamentos, as atitudes e as ações relacionadas à alimentação, ao gênero e à maternidade (Cairns & Johnston, 2015; Counihan & Kaplan, 1998; Devine, 2005).

resultados seguindo essa sequência de quatro fases para descrever as mudanças percebidas nas práticas culinárias domésticas.

Antes da Maternidade

Abordando suas vidas de mulheres solteiras ou casadas sem dependentes, as entrevistadas apresentaram *o entendimento* da maternidade como uma escolha relacionada à possibilidade de utilização dos seus corpos para a autorrealização da condição feminina, para satisfazer o desejo por companhia, para proporcionar alegria ou ser objeto de cuidado. Conforme sugere a fala de Carlota (31 anos, trabalhadora exclusivamente doméstica):

Ele [marido] saía de madrugada, só chegava em casa às seis da tarde. Eu passava o dia só. No começo do meu casamento, eu ia pegando depressão de viver sozinha. Porque quando eu morava com a [minha] mãe [época de solteira], eram muitos irmãos, era aquela conversa, aquela bagunça de irmãos. Quando eu fui morar com meu marido [casada sem dependentes], eu me via sozinha, sem ninguém, não conversava com ninguém. Eu ia pegando depressão. Mas aí eu não queria ficar só, eu queria ficar grávida. Aí eu saí grávida do Samuel [filho mais velho], foi f uma alegria enorme, desde quando eu soube que estava grávida, até o nascimento dele.

Nesse momento da vida, as entrevistadas apresentavam a compreensão de serem as principais responsáveis por realizar o trabalho culinário doméstico, devido ao engajamento dos seus companheiros nas atividades de trabalho remunerado fora de casa e a identificação da menor disponibilidade deles para realizar tarefas domésticas. Mesmo realizando o trabalho doméstico sozinhas, as entrevistadas compreendiam que essas atividades eram menos cansativas ou onerosas, dada a ausência de tarefas de cuidados infantis. Nesse sentido, elas assumiram *compromissos* consigo mesmas e dedicavam a

energia, o tempo e os recursos financeiros disponíveis para a execução de atividades diárias relacionadas aos seus projetos de vida ou desejos pessoais (como estudo, carreira profissional, autocuidado, entre outros) ou do casal (como viagens com o companheiro). A exemplo do relatado por Dandara (37 anos, desempregada) sobre a vida antes da maternidade:

Ah, eu achava muito bom. Eu não sei o que eu fiz que eu tive que pegar esse monte de menino. Minha vida antes de ser mãe era muito boa, eu não tinha preocupação com nada, entendeu? Eu só [me] preocupava em trabalhar para comprar roupa, sapato, essas coisas para mim. Não tinha preocupação de pôr comida dentro de casa, de pagar energia, essas coisas. Então para mim era muito boa, apesar de eu viver na casa dos outros [trabalhar como empregada doméstica e residir na casa dos seus empregadores].

A perspectiva exposta por Dandara, assim como outras participantes, dialoga com o conceito de Hillery, Dudley e Morrow (1977) de “liberdade de ego” que pode ser interpretado como a importância de ter (ou adquirir) os direitos ou meios de fazer o que se deseja. Assim, a liberdade das mulheres se expressa nos *procedimentos* relacionados ao praticar culinárias domésticas de maneira mais flexível (em termos de cardápios, técnicas de preparo ou horários de consumo), descontinuada, dedicada ao autocuidado, e com menos tempo comprometido com essa prática. Ressalta-se a alimentação como atividade de lazer, dedicada ao prazer, que conta com alimentos prontos para consumos produzidos fora de casa. Nesta prática alimentar, a alimentação era vista como composta por “besteira”, ou seja, alimentos que apresentam poucos nutrientes ou não são saudáveis (como hambúrgueres, pizzas e cachorros-quentes). Conforme sugere a fala de Bertha (24 anos, enfermeira) sobre sua alimentação antes de ser mãe:

Eu comia muito fora. Eu comia muita besteira, eu gostava muito de sair para comer sanduíche, essas coisas. Eu comia muito fora antes da neném. Agora a gente não sai tanto. Até porque a gente não quer... a gente sabe que é errado, então a gente não quer que nossa filha coma. Então, faça o que eu falo e não o que eu faço! (risos). Aí a gente sai menos para comer. Mas antes eu comia mais fora mesmo.

Nesse sentido, a performatividade da culinária doméstica dependia do entendimento da mulher acerca das possibilidades para construção de práticas sociais específicas em um cenário normativo para comportamentos e atitudes socialmente aceitas (Jeremiah 2006). Visto que, antes da gravidez, as mulheres entrevistadas reconheciam uma “menor responsabilidade” em que poderiam usufruir de menos cobranças socioculturais em relação à prática da culinária doméstica (Moura and Aschemann-Witzel 2020). Assim, as entrevistadas evidenciaram o comer como lazer, o comer o que gosta e a menor preocupação com horários, locais de consumo e conteúdo das refeições como atitudes e comportamentos de mulheres que, ainda, não são mães.

Durante a Gravidez

Nesse momento, as entrevistadas apresentaram uma compreensão da maternidade como experiências corporais relacionadas ao crescimento das crianças em seus corpos, este momento está marcado por um reconhecimento social da mulher que irá se tornar “mãe” (Uusimäki and Johansson 2020). Isso implicava na necessidade das mulheres desenvolverem conhecimentos, atitudes e comportamento que garantissem a manutenção da gestação. Nesse cenário, o exercício das práticas culinárias domésticas estava relacionado aos significados atribuídos às experiências corporais (como ganho de peso, dificuldade de respirar, inchaço, cansaço, náuseas, entre outras). Dado esse contexto, interpretamos que as práticas culinárias domésticas apresentavam o propósito

de garantir a qualidade nutricional da alimentação da mulher gestante, com o intuito de manter o crescimento e o desenvolvimento fetal (Black et al. 2008).

De maneira geral, as mulheres relataram mal-estares que dificultavam ou as impediam de realizar a prática culinária doméstica cotidiana; destacaram-se as náuseas e os vômitos relacionados aos odores fortes dos alimentos (como alho, cebola, frango ou peixe) e a aparência dos alimentos no momento de cocção (como as carnes cozidas). À exemplo do relatado por Laudelina (33 anos, técnica de enfermagem) sobre as práticas culinárias durante a gravidez:

Na gravidez dela [filha mais nova], meu Deus, eu emagreci seis quilos. [Eu] não podia sentir um cheiro de comida. Enjoei, eu nem cozinhava. Eu passei os quatro primeiros meses, só eu sabia [o que sentia]. Eu comia, a mãe mandava um caldo para mim, a tia mandava uma galinha, ela ligava para ele [marido] ir lá buscar, era assim. Aí [eu comia] a comida deles [da família], a minha filha mais velha fazia, às vezes ele [marido] fazia, ele comprava, mas no começo foi ruim.

Embora o processo fisiológico da gravidez, sobre o qual as mulheres não têm controle, justifique o menor engajamento das mulheres nos processos de preparo dos alimentos, eles não isentam as mulheres de executarem outras atividades da prática culinária doméstica, em especial o planejamento e a orientação para que outras mulheres possam realizar a prática culinária em seu lugar (Topham et al. 2010). Nessa conjuntura, as entrevistadas mencionaram que solicitaram a outras mulheres assumirem a prática culinária doméstica (como suas mães, suas irmãs, suas filhas mais velhas ou uma empregada doméstica) ou recebiam doações de refeições de outros familiares, das amigas ou das vizinhas.

Por outro lado, os companheiros participavam de maneira esporádica na prática culinária doméstica: os maridos se restringiam a cozinhar apenas em seus dias de folga, quando percebiam que suas esposas estavam muito cansadas ou em situação de mal-estar.

Muitas vezes, as práticas culinárias dos maridos se limitavam a comprar algumas preparações culinárias ou refeições para reduzir os as sobrecargas das mulheres nessa atividade. Destacamos que uma única exceção foi expressa por Carlota (31 anos, trabalhadora exclusivamente doméstica) ao mencionar que seu marido cozinhava em casa:

Ela [irmã] fazia tudo dentro de casa, só não a comida, porque ela não sabia [cozinhar]. Aí era o meu marido [que preparava às refeições], quando ele chegava de noite, ele já cozinhava para almoço e janta, já deixava lá pronto. Eu só tirava aquele pouquinho, quando eu estava com fome e fazia [esquentava].

Contudo, as entrevistadas mencionaram realizar atividades culinárias em algum momento na gestação (as únicas exceções foram as mulheres em situação de gestação de risco). Elas destacaram **os procedimentos** que utilizavam para preparar os alimentos, mesmo em situação de náuseas ou cansaço, como: (a) cortar legumes, verduras e hortaliças rapidamente; (b) temperar a comida e pedir para outras pessoas cozinhá-las; e (c) preparar alimentos mais simples (como ovo, calabresa ou farofa). Nesse contexto, as experiências corporais das entrevistadas necessitavam serem validadas por outras pessoas próximas a elas (como mães, sogras, maridos, entre outros). Esse crivo social norteia a “permissão” das entrevistadas para descansar (ou evitar estímulos sensoriais excessivos) e o engajamento de outras mulheres nas práticas culinárias domésticas (O’Brien and Naber 1992). Mesmo nas situações em que lhes era permitido o descanso, as mulheres ainda eram responsabilizadas por instruir os maridos ou outras mulheres a realizar as atividades culinárias ou realizar o pré-preparo dos alimentos. Ressaltamos que os esforços das entrevistadas para realizar as práticas culinárias durante a gravidez expressa não apenas uma tentativa de entrarem em sintonia com uma suposta “natureza feminina”, ou “papel de mãe” ou “papel da mulher” de cuidadora da família, mas, também, a

manutenção da sua autonomia alimentar frente às suas situações financeiras e à organização familiar.

Nesse sentido, compreendemos que durante a gravidez tinha início um processo de redução da liberdade (relacionada a alimentação e ao exercício da prática culinária doméstica). Isso foi percebido e apresentado pelas mulheres através da expressão das cobranças socioculturais para atender o modelo de maternidade hegemônica em que as mulheres, na condição de mães, devem consumir grandes quantidades de energia, tempo e dinheiro para cuidar e nutrir as crianças, por vezes, sacrificando suas próprias vontades, como comer fora ou comer “besteira”, e seus momentos de lazer (Elliott and Bowen 2018; Wright, Maher, and Tanner 2015; Brenton 2017).

Durante o Resguardo (Puerpério)

Durante o pós-parto, as entrevistadas apresentaram *o entendimento* da maternidade como experiências corporais e emocionais relacionadas ao retorno a um estado pré-gravídico e uma relação com a criança concretizada nas responsabilidades de cuidar e promover o crescimento e o desenvolvimento adequado para a mesma. Como sugere a fala de Laudelina (33 anos, técnica de enfermagem):

Para mim ser mãe foi um choque. Tipo assim, quando está na barriga está tudo bem, mas depois que saí, é cuidar, é alimentar, Ave Maria! ainda bem que a minha mãe estava comigo, porque senão...

Nossas entrevistadas relataram terem realizado o resguardo após o parto, sendo esta prática tradicional (transmitida geracionalmente) caracterizada por um período de repouso para que o corpo se recupere do trabalho de parto e retorne a sua condição pré-gravídica. Diversas pesquisas sugerem que o resguardo é marcado por práticas e crenças socioculturais, que apresentam forte poder simbólico e estão relacionadas à vulnerabilidade da saúde da mulher parturiente e aos riscos que podem afetar seu bem-

estar ou ameaçar sua própria vida (Baião and Deslandes 2006; Jordá and Bernal 2010; Merighi, Gonçalves, and Rodrigues 2006). Assim, interpretamos que, no período do resguardo, a não realização das práticas culinárias domésticas constituem um reconhecimento por parte das outras pessoas da família da ideia construída socioculturalmente da vulnerabilidade feminina às complicações pós-parto, como sangramentos (lóquios), infecções vaginais, abertura dos pontos (deiscência), mortes, entre outros. Ainda, esta construção social destaca o papel feminino que ordena uma maior necessidade de dedicar atenção aos cuidados das crianças recém-nascidas. Especialmente, quando a mulher assume a responsabilidade de amamentar a criança, sendo este um elemento importante no julgamento moral que lhes permite reivindicar uma identidade de “boa mãe” (Malacrida 2009).

Na experiência das mulheres deste estudo, o resguardo durou em média de 1 a 4 meses, dependendo do tipo de parto. As mulheres que tiveram um parto normal voltaram mais cedo a realizarem atividades domésticas e laborais. Durante o resguardo, as entrevistadas mencionaram não realizarem atividades domésticas ou apenas se dedicarem aos cuidados das crianças recém-nascidas. Assim, elas narraram a participação de outras mulheres (mães, irmãs, cunhadas ou empregadas domésticas) nas atividades domésticas, como o preparo de alimentos e os cuidados infantis. À exemplo da fala de Bertha (25 anos, enfermeiro):

[No meu resguardo] a minha mãe [cozinhou na minha casa]. Porque o meu marido estava trabalhando, então não tinha como ele fazer. Então a minha mãe fazia. Ela ficou um tempo comigo, enquanto eu conseguia me adaptar à neném. Foi maravilhoso [ter minha mãe comigo]! (risos). Foi essencial, né? Por que a gente sozinha não dá conta de uma criança nos 3 primeiros... No primeiro mês, não. Por que tem o fisiológico do corpo se recuperando, né? Então, toda a adaptação do teu corpo, em voltar ao normal. Dos teus seios crescendo e doendo.

Da criança não conseguindo mamar, da criança chorando com cólica. Tu ainda ter que fazer comida, comer, da... a não gente! Foi essencial a minha mãe.

No período de resguardo, as entrevistadas, também ressaltaram que seus companheiros não se engajaram nas atividades culinárias domésticas devido ao trabalho remunerado extra doméstico, ao não saber cozinhar ou por estarem aprendendo a cuidar da criança recém-nascida. Conforme expressa Nísia (25 anos, desempregada) ao falar das atividades realizadas por seu marido:

Ele [marido] pegou uma semana de folga [licença paternidade], né? Assim que eu tive a nossa filha, ele ajudava assim: ele prestava muita atenção, porque homem não tem tanto jeito [de cuidar de criança] como a gente [mulher] tem. Então, aproveitei para ele aprender alguma coisa de trocar a fralda, de segurar, de fazer dormir. Ele ajudava muito sim, inclusive quando eu acordava à noite, às vezes, ele acordava também, às vezes, ele tentava fazer ela dormir, às vezes, a gente revezava, eu dormia um pouquinho, ele ficava. Então assim, ele me ajudou em questão disso. Aí durante o dia ele não ajudava tanto porque como eu falei, ele sempre trabalhou.

Destaca-se que algumas entrevistadas — que não possuíam parentes na cidade e nem recursos financeiros para contratar uma empregada doméstica — realizaram as atividades culinárias domésticas no período do resguardo, para isso elas empregavam estratégias semelhantes às aquelas utilizadas durante a gravidez. Nesse contexto, as entrevistadas eram requeridas a realizarem uma gestão do tempo dedicado ao descanso, realização do trabalho doméstico e de cuidados infantis, além das suas próprias experiências corporais puerperais (como dores e cansaço). À exemplo da fala de Josefina (38 anos, desempregada):

Quando o Lucas (filho mais novo) nasceu, nos primeiros 20 dias teve uma pessoa que veio para fazer comida: o almoço e o jantar. Mas, aí com 20 dias a gente teve que dispensar ela. [Preparar a comida era] muito cansativo, porque, tipo assim, [eu] ficava muito mais de uma hora em pé ali. Às vezes, quando eu não estava aguentando, eu só cortava as verduras, e dizia para ele [marido] como é que era pra fazer e ele assumia o resto. [Era] chato porque você está doente [parto cesariano], em vez de eu estar descansando, deitada me recuperando, eu tinha que estar fazendo alguma coisa.

De 03 a 24 meses após o parto

As entrevistadas apresentaram o entendimento da maternidade como as atividades mentais, emocionais e físicas dedicadas aos cuidados infantis mais exigentes. Nesse período foram relatadas significativas mudanças nas práticas culinárias domésticas, considerando a volta da mulher ao trabalho remunerado extra doméstico, o desmame da criança e o processo de introdução alimentar das crianças. De maneira semelhante a Brenton (2017), argumentamos que as mulheres entrevistadas estavam negociando suas práticas culinárias em um sistema normativo de gênero que orienta para a “alimentação intensiva”, ou seja, uma definição de que “boas mães” são aquelas mulheres que investem sua energia, seu tempo e seu dinheiro no trabalho alimentar familiar, com o objetivo de maximizar o potencial de crescimento e desenvolvimento adequado das suas crianças.

A partir dos 3 meses de vida das crianças, as entrevistadas relataram que foram introduzidos outros alimentos, para além do leite materno. Muitas vezes, a oferta dos alimentos para as crianças havia sido realizada por outros membros da família (com destaque para as mães das mulheres ou as sogras) que eram responsáveis por cuidar delas enquanto as mães estavam trabalhando fora de casa. Isso gerava uma sensação de falta de controle do processo de introdução alimentar do filho. Conforme relata Francisca (33 anos, desempregada):

Quando eu inteirei 3 meses [pós-parto], eu tive que voltar a trabalhar [fora de casa]. Aí a minha mãe quem cuidava dele [filho mais novo]. Eu saía de casa às 6h30, com ele. Deixava ele lá na casa dela [mãe], dava de mamar, e ia para o trabalho. Quando era 11h00, eu saía para ir dar de mamar de novo. Aí chegava lá, às vezes, o Cássio tinha tomado um suco de laranja, um suco de tomate nesse intervalo. E aí com a vó já sabe, vira e mexe, a vó bota um trisquinho [pouquinho] na boca (risos). Então, não dá para mim dizer assim se foi tal mês, tal dia, que ele passou a conhecer algum alimento. Porque foi ela... foi... era a [minha] mãe que cuidava dessa parte aí.

A prática culinária doméstica foi apresentada como um meio para garantir a qualidade nutricional da alimentação da criança (Beck et al. 2018; Dutta et al. 2006). No processo de introdução alimentar, as entrevistadas seguiam as orientações dos profissionais da saúde, das mulheres mais velhas (como mãe, avó ou sogra) ou das amigas que já foram mães. A maioria das entrevistadas mencionaram preparar alimentos exclusivamente para as crianças, seguindo a recomendação para progressão da textura dos alimentos do pastoso até a “comida de panela” (comida caseira de consistência sólida, quente e mais próxima daquela consumida pela família). Na prática culinária predominava o preparo de alimentos exclusivos para crianças, os métodos de cocção à vapor ou em água, e a utilização de pouco ou nenhum sal ou temperos (com exceção dos legumes e verduras). Elas, também, apontaram a necessidade de mudança das práticas alimentares da família para atender um padrão mais adequado às necessidades das crianças, como o deixar de comer “besteiras”, comer menos fora de casa, e preparar menos alimentos fritos. As refeições infantis eram compostas por: sopas, papas, purês, caldos (peixe, carne ou feijão), pirão escaldado mole (prato tradicional de consistência viscosa feita à base de farinha de mandioca e caldos quentes), mingaus (naturais ou

espessados com misturas ultraprocessadas), leites (de vaca ou cabra), sucos e frutas.

Conforme foi apontado pela Ercília (24 anos, trabalhadora doméstica exclusiva):

Na verdade, eu sempre tentei fazer a mesma comida para os dois [filhos, a diferença de idade entre eles é de 1 ano]. Como tentar fazer uma comida, por exemplo, uma carne cozida, colocar bastante verdura e legumes que eles possam comer e todo mundo come. Eu nunca fiz questão de, na verdade até fiz, mas [eles] não gostaram muito, tipo papinha, amassadinha, essas coisas nunca gostaram, eles gostaram de comer com a gente. Então a gente tenta ajeitar o nosso modo de comer, para que eles possam comer. Tipo assim, teve que cortar muita fritura, por exemplo, a gente gostava muito de uma carnezinha seca, assim seco frito, com farinha, com arroz. E isso aí não dá para eles comerem. Então a gente teve que tirar essas coisas, quer um bife, faz um bife molinho com arroz e feijão, que dá para eles comerem.

Nossas entrevistadas apresentavam sentimentos ambivalentes e contraditórios em relação ao serem responsáveis por realizarem as práticas culinárias para a introdução de novos alimentos (para além do leite materno) para criança. Por um lado, elas achavam prazeroso alimentar sua prole relacionando esse sentimento à função biológica de lactação, ao comportamento de amamentar como forma de amar, de nutrir e de promover o crescimento e ao desenvolvimento adequado das crianças. Elas reconheciam os êxitos de suas experiências ou práticas culinárias em questões como a reduzida ocorrência de episódios de diarreia, alergia, intolerâncias alimentares ou outras doenças nas crianças; o constante ganho de peso de suas crianças, mas dentro da faixa de normalidade para parâmetros de saúde; e, o consumo de alimentos considerado adequado para as crianças.

Conforme relatado na fala de Mietta (35 anos, enfermeira):

Prazeroso, muito prazeroso [cozinhar para os meus filhos]. Não só pro João [filho mais velho], para o Matheus [filho mais novo] também, depois de um ano e três meses. O João a gente preparou comida pra ele separado acho que até uns seis, sete meses. Como a diferença [de idade] não era tão grande [entre os dois], ele [Matheus] já começou a comer da mesma comida [do irmão], então desde lá ele sempre comeu a comida [de panela]. E eu acho assim, que deu certo, porque eles nunca tiveram diarreia, nunca tiveram alergia, uma infecção intestinal, nada. Vômito só quando tá com probleminha de garganta, que raras vezes, então assim acredito que deu certo, né?

Por outro lado, as entrevistadas mencionaram que os sentimentos negativos estavam relacionados à sobrecarga com as atividades culinárias domésticas, os cuidados infantis e os trabalhos remunerados extradomiciliares. Destacam-se nesse processo a cobrança do marido (e outros membros da família) para que as entrevistadas fizessem as crianças se alimentarem da forma como eles acham adequado; a elaboração de dois cardápios em cada refeição (um para a família e outro para a criança em fase de introdução alimentar); o desenvolvimento da criatividade para criar cardápios e preparações culinárias com alimentos e texturas variadas para as crianças; a adequação da rotina para atender as demandas das crianças, da casa e do trabalho; e as dificuldades de fazer a criança consumir os alimentos da introdução alimentar. Conforme sugere a fala de Penha (38 anos, trabalhadora exclusivamente doméstica):

Entrevistadora: Para você, como era fazer duas comidas todo dia assim, no almoço, no jantar?

Penha: Ah, não é bom não (-risos). É meio cansativo, mas tem que fazer. Assim, tá fazendo dois tipos de comida. [eu me preocupava mais com a] das crianças mesmo. Porque não era tudo que eles gostavam de comer, aí eu ficava mais, com atenção mais na comida deles mesmo.

As entrevistadas que apresentavam maiores problemas para realizar as práticas culinárias domésticas para a alimentação infantil, preferiam alimentar seus filhos apenas com leite materno (“viciá-los em peito”), fórmulas infantis, mingaus espessados com farinhas de cereais ou alimentos ultraprocessados para bebês (como “papinhas de supermercado”). Essas mulheres ressaltaram que esses alimentos, quando necessitavam de preparo, utilizavam técnicas culinárias mais simples (como o misturar com leite aquecido), tinham menor tempo de cocção e sujam menos utensílios domésticos. Conforme ressaltam Celina (34 anos, trabalhadora doméstica exclusiva) e Leolinda (18 anos, garçonete):

Eu queria tanto que ele [filho mais novo] comesse mingau, para eu não fazer mais [a sopinha]. Já lutei e ele não come, mas é porque ele foi criado no peito, aí não quer mingau. Se ele comesse mingau, eu já tinha tirado a mama dele. Eu gosto mais do mingau, porque a qualquer hora a gente já faz, é de repente [rapidamente está pronto], né? E a sopinha custa [demora] mais, tem que pôr na panela de pressão. (Celina)

Comida de criança, eu sei que são as sopinhas com batata, cenoura, verdura dentro. E eu tinha muita preguiça. Tipo, ela [filha mais velha], eu viciiei ela tanto no peito, porque eu tinha preguiça de fazer comida. Aí eu tirei a mama dela, aí pronto, eu tive que aprender a fazer comida de um jeito ou de outro para eles. Porque comida de criança tem que ser uma comida bem-feita, né? (Leolinda).

Considerando o exposto, reconhecemos duas práticas maternas para lidar com a culinária doméstica necessária para preparar a introdução alimentar. A primeira se refere ao não realizar a amamentação exclusiva até os 6 meses de idade da criança (seja por necessitar retornar ao trabalho, ou ter dificuldade de ofertar a mama ou amamentar, ou compreender que a criança deve ser alimentada com outros alimentos, ou não quererem

mais amamentar as crianças). Nessas situações, as crianças tiveram uma introdução alimentar precoce, por vezes com alimentos inadequados (como as papinhas ou misturas para mingaus ultraprocessados). O segundo diz respeito à prática de amamentar a criança exclusivamente para além dos seis meses de vida, como aquelas que consideraram “viciá-los no peito”, assim não ofertando outros alimentos para suas crianças.

LIMITAÇÕES

As principais limitações deste estudo estão relacionadas à realização de entrevistas apenas com mulheres. Para identificar as possíveis pressões de gênero que as mulheres sofrem para se alinhar a práticas culinárias e de maternidade hegemônica, sugerimos a inclusão dos cônjuges das mulheres nos próximos estudos. Consideramos que os cônjuges desempenham um papel importante na determinação nos cenários de possibilidades para práticas maternas e culinárias, como: o que e como a família deve comer. Nossos dados, por exemplo, sugerem que os maridos apresentam menor engajamento nas atividades culinárias domésticas, além de cobrarem as mulheres que se responsabilizem por alimentar e cuidar das crianças. Conforme sugere Brenton (2017), essas estratégias podem favorecer a problematização da universalidade das mensagens de promoção da saúde e localizar as ideias das mães sobre as práticas culinárias domésticas e suas experiências alimentando crianças em uma rede de problemas sociais mais amplos. Nesse sentido, pesquisas futuras podem auxiliar a esclarecer como as práticas culinárias domésticas se relacionam com as concepções de maternidade e paternidade, problematizando as concepções de feminilidades e masculinidades e seus impactos na vida e na saúde de homens, mulheres e crianças. Dito isso, nossa abordagem permitiu identificar algumas das práticas culinárias domésticas relacionadas à maternidade, e às maneiras como as mulheres entrevistadas representavam seus estilos de maternidade através dessas práticas — apoiando nossas interpretações sobre a relação entre

feminilidade e masculinidade, no que se refere à organização da divisão de tarefas culinárias domésticas.

CONCLUSÃO

Neste artigo utilizamos os conceitos de maternidade como performatividade (Malacrida 2009; Jeremiah 2006) e de práticas sociais (Warde 2016) para investigar as construções sociais de práticas culinárias relacionadas à maternidade. Nossos resultados sugerem que as práticas culinárias domésticas são desenvolvidas ou reformuladas durante o curso da vida, se relacionando com a mudança de status sociais dos indivíduos, como transição para a maternidade. Ficou evidente que, antes da maternidade, as entrevistadas desempenhavam suas práticas culinárias de maneira menos preocupada com os horários ou a qualidade daquilo que seria consumido. No momento da gravidez, as práticas culinárias se tornam uma preocupação para as mulheres, contudo ainda estão voltadas para à saúde e o desejo de manter a gravidez. Essa percepção da culinária doméstica é significativamente mudada a partir do nascimento da criança, em que as mulheres mudam suas práticas culinárias domésticas para se apropriarem das ideias hegemônicas de maternidade (relacionadas ao cozinhar e alimentar as crianças), além de tentar alcançar o status de “boa mãe”. Ressaltamos que essas práticas culinárias reforçam uma divisão sexual do trabalho culinário doméstico, em que a mulher (na condição de mãe) é considerada aquela que deve preparar os alimentos e alimentar a família.

Nossas entrevistadas gerenciavam suas práticas culinárias domésticas a partir da interpretação de um sistema de gênero que exige das mulheres a realização do trabalho culinário doméstico diariamente e continuamente, de maneira a atender padrões alimentares que promovam o crescimento e desenvolvimento adequado das crianças. Nesse cenário elas (re)fizeram e (re)significaram suas práticas culinárias, durante o processo de transição para a maternidade, dialogando com seus projetos de vida e desejos pessoais; suas experiências corporais e subjetivas no curso da vida; os cenários de

possibilidades para as práticas dentro do sistema de gênero; as pressões culturais e sociais para seguir as concepções dominantes de feminilidade e maternidade no curso da vida; e, representar a hierarquia de gênero no ambiente familiar.

Nesse cenário, elas aproveitam as fissuras no sistema de gênero hegemônico para negociar práticas culinárias mais flexíveis (em termos de composição de cardápio, técnicas de preparo e horários) no momento antes, durante e após a gravidez. Nos processos de gestação e parto, as práticas culinárias foram progressivamente modificadas, saindo das demandas das mulheres e se transformando em estratégias de cuidado da saúde próprias e das crianças. Assim, reconhecemos que as entrevistadas mudavam suas práticas culinárias com intuito de desenvolver cardápios e preparações culinárias que promovessem o desenvolvimento e crescimento infantil (único para a criança; com maior consumo de frutas, legumes e verduras; e com texturas, cores e sabores variados). Tudo isso, além de modificar sua própria relação com a alimentação para diminuir o consumo de alimentos “besteiras” e dar bom exemplo às crianças. Por outro lado, elas utilizavam estratégias diversas para diminuir o gasto de tempo ou administrar a sobrecarga com o trabalho culinário doméstico e cuidado infantil, ou lidar com a menor habilidade culinária - conforme ficou expresso na prática de “viciar as crianças no peito” ou ofertar papinhas prontas para consumo.

Todas essas práticas culinárias são desenvolvidas no ambiente familiar doméstico, em que se organiza uma hierarquia de gênero em que os cônjuges se dedicam ao trabalho remunerado extradomiciliar que promove o sustento material da família. Enquanto isso acontece, a mulher é responsável pelo espaço familiar e o trabalho doméstico dedicado aos cuidados com os membros da família. Ao se tornarem mães, as mulheres entrevistadas sentiam maior cobrança social para atender as normativas das feminilidades relacionadas às culinárias domésticas que lhes eram impostas, para assim serem reconhecidas ou se reconhecerem como uma “boa mãe”.

Por fim, os resultados aqui apresentados sugerem que as mulheres constroem, disputam e negociam seus modelos de maternidade. Nesse sentido, elas organizam suas atividades culinárias domésticas de maneira condizentes com as suas experiências corporais, emocionais e situações de vida. Assim, o cenário apresentado neste artigo é complexo, mostrando que as interlocutoras implementam algumas normas restritivas, enquanto desfaziam outras à luz de estrutura socioculturais enraizadas, mas não fixas, nas diferenças de gênero.

REFERÊNCIAS

- Acosta, Daniele Ferreira, Vera Lucia de Oliveira Gomes, Nalú Pereira da Costa Kerber, and Cesar Francisco Silva da Costa. 2012. “The Effects, Beliefs and Practices of Puerperal Women’s Self-Care.” *Revista Da Escola de Enfermagem* 46 (6). *Revista da Escola de Enfermagem da USP*: 1328–34. doi:10.1590/S0080-62342012000600007.
- Arendell, Terry. 2000. “Conceiving and Investigating Motherhood: The Decade’s Scholarship.” *Journal of Marriage and Family*. National Council on Family Relations. doi:10.1111/j.1741-3737.2000.01192.x.
- Baião, Mirian Ribeiro, and Suely Ferreira Deslandes. 2006. “Alimentação na Gestação e Puerpério.” *Revista de Nutrição*. doi:10.1590/S1415-52732006000200011.
- Beagan, Brenda, Gwen E. Chapman, Andrea D’Sylva, and B. Raewyn Bassett. 2008. “‘It’s Just Easier for Me to Do It’: Rationalizing the Family Division of Foodwork.” *Sociology* 42 (4): 653–71. doi:10.1177/0038038508091621.
- Beck, Amy L., Kristin S. Hoefl, John I. Takayama, and Judith C. Barker. 2018. “Beliefs and Practices Regarding Solid Food Introduction among Latino Parents in Northern California.” *Appetite* 120 (January). Academic Press: 381–87. doi:10.1016/j.appet.2017.09.023.
- Bernard, H. Russell, Amber Y. Wutich, and Gery W. Ryan. 2016. *Analyzing Qualitative Data: Systematic Approaches*. Thousand Oaks, California: Sage Publications, Inc.
- Black, Robert E., Lindsay H. Allen, Zulfiqar A. Bhutta, Laura E. Caulfield, Mercedes de Onis, Majid Ezzati, Colin Mathers, and Juan Rivera. 2008. “Maternal and Child Undernutrition: Global and Regional Exposures and Health Consequences.” *The Lancet*. Elsevier. doi:10.1016/S0140-6736(07)61690-0.
- Brenton, Joslyn. 2017. “The Limits of Intensive Feeding: Maternal Foodwork at the Intersections of Race, Class, and Gender.” *Sociology of Health and Illness* 39 (6). Blackwell Publishing Ltd: 863–77. doi:10.1111/1467-9566.12547.
- Butler, Judith. 2003. *Problemas de G nero: Feminismo e Subvers o Da Identidade*. Civilização Brasileira. <https://books.google.com.br/books?id=D1ZZk-YnzG8C>.
- Cairns, Kate, Jos e Johnston, and Norah Mackendrick. 2013. “Feeding the ‘Organic Child’: Mothering through Ethical Consumption.” *Journal of Consumer Culture* 13 (2): 97–118. doi:10.1177/1469540513480162.
- Cardoso, Marly, Alicia Matijasevich, Maira Barreto Malta, Barbara Hatzlhoﬀer Lourenco, Suely G.A. Gimeno, Marcelo U. Ferreira, and Marcia C. Castro. 2020. “Cohort Profile: The Maternal and Child Health and Nutrition in Acre, Brazil, Birth

- Cohort Study (MINA-Brazil).” *BMJ Open* 10 (2). BMJ Publishing Group: e034513. doi:10.1136/bmjopen-2019-034513.
- Crosnoe, Robert, and Glen H. Elder. 2015. “Life Course: Sociological Aspects.” In *International Encyclopedia of the Social & Behavioral Sciences: Second Edition*, 80–84. Elsevier. doi:10.1016/B978-0-08-097086-8.34037-5.
- Dutta, Tanushree, Sara M Sywulka, Edward A Frongillo, and Chessa K Lutter. 2006. “Characteristics Attributed to Complementary Foods by Caregivers in Four Countries of Latin American and the Caribbean.” *Food and Nutrition Bulletin* 27 (4). United Nations University Press: 316–26. doi:10.1177/156482650602700406.
- Elliott, Sinikka, and Sarah Bowen. 2018. “Defending Motherhood: Morality, Responsibility, and Double Binds in Feeding Children.” *Journal of Marriage and Family* 80 (2): 499–520. doi:10.1111/jomf.12465.
- Fürst, Elisabeth L. orange. 1997. “Cooking and Femininity.” *Women’s Studies International Forum* 20 (3): 441–49. doi:10.1016/S0277-5395(97)00027-7.
- Halkier, Bente. 2009. “Suitable Cooking?: Performances and Positionings in Cooking Practices among Danish Women.” *Food, Culture and Society* 12 (3): 357–77. doi:10.2752/175174409X432030.
- Hesse-Biber, Sharlene Nagy. 2014. *Feminist Research Practice: A Primer*. Boston: Sage.
- Hillery, George A., Charles J. Dudley, and Paula C. Morrow. 1977. “Toward a Sociology of Freedom.” *Social Forces* 55 (3). Oxford University Press (OUP): 685. doi:10.2307/2577463.
- Holm, Lotte. 2016. “Alan Warde, 2016, *The Practice of Eating, Polity*.” *Review of Agricultural, Food and Environmental Studies* 97 (4). Springer Paris: 277–79. doi:10.1007/s41130-016-0031-4.
- IBGE. 2011. “CENSO DEMOGRÁFICO 2010. Características Da População e Dos Domicílios: Resultados Do Universo.” Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística.
- . 2019. “Brasil Em Síntese - Acre - Cruzeiro Do Sul.” <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ac/cruzeiro-do-sul/panorama>.
- Jeremiah, Emily. 2006. “Motherhood to Mothering and Beyond: Maternity in Recent Feminist Thought.” *Journal of the Association for Research on Mothering* 8 (1,2): 21–33.
- Jordá, Dailys García, and Zoe Díaz Bernal. 2010. “Anthropological and Gender Perspective in the Analysis of Care Provided to Pregnancy, Delivery and Puerperium.” *Revista Cubana de Salud Publica* 36 (4). Editorial Ciencias Medicas: 330–36. doi:10.1590/s0864-34662010000400007.
- Kawash, Samira. 2011. “New Directions in Motherhood Studies.” *Signs* 36 (4). University of Chicago Press Chicago, IL: 969–1003. doi:10.1086/658637.
- Kesteren, Rosa Van, and Adrian Evans. 2019. “Cooking Without Thinking : How Understanding Cooking as a Practice Can Shed New Light on Inequalities in Healthy Eating.” *Appetite*. Elsevier Ltd, 104503. doi:10.1016/j.appet.2019.104503.
- Kuzel, A. 1992. “Sampling in Qualitative Inquiry.” In *Doing Qualitative Research*, edited by B. Crabtree and W. Miller, 31–44. Newbury Park, CA: Sage.
- Lightfoot, C., and J. Valsiner. 1992. “Parental Belief Systems under the Influence: Social Guidance of the Construction of Personal Cultures.” In *Parental Belief Systems: The Psychological Consequences for Children*, edited by I. E. Sigel, A. V. McGillicuddy-DeLisi, and J. J. Goodnow, 2nd ed., 393–414. Hillsdale: Erlbaum.
- Malacrida, Claudia. 2009. “Performing Motherhood in a Disablist World: Dilemmas of Motherhood, Femininity and Disability.” *International Journal of Qualitative Studies in Education* 22 (1). Routledge: 99–117. doi:10.1080/09518390802581927.

- Martens, Lydia, and Sue Scott. 2017. "Understanding Everyday Kitchen Life: Looking at Performance, into Performances and for Practices." In *Methodological Reflections on Practice Oriented Theories*, edited by Michael Jonas, Beate Littig, and Angela Wroblewski, 177–92. Cham, Switzerland: Springer. doi:10.1007/978-3-319-52897-7.
- Martins, Ana Paula Bortoletto, and Carlos Augusto Monteiro. 2016. "Impact of the Bolsa Família Program on Food Availability of Low-Income Brazilian Families: A Quasi Experimental Study." *BMC Public Health* 16 (1). BioMed Central: 827. doi:10.1186/s12889-016-3486-y.
- McCabe, Maryann, and Timothy De Waal Malefyt. 2015. "Creativity and Cooking: Motherhood, Agency and Social Change in Everyday Life." *Journal of Consumer Culture* 15 (1). SAGE Publications Ltd: 48–65. doi:10.1177/1469540513493202.
- Merighi, Miriam Aparecida Barbosa, Roselane Gonçalves, and Isabela Granghelli Rodrigues. 2006. "Vivenciando o Período Puerperal: Uma Abordagem Compreensiva Da Fenomenologia Social." *Revista Brasileira de Enfermagem* 59 (6). Associação Brasileira de Enfermagem: 775–79. doi:10.1590/s0034-71672006000600010.
- Moura, Andreia Ferreira, and Jessica Aschemann-Witzel. 2020. "A Downturn or a Window of Opportunity? How Danish and French Parents Perceive Changes in Healthy Eating in the Transition to Parenthood." *Appetite* 150 (July). Academic Press: 104658. doi:10.1016/j.appet.2020.104658.
- Nakano, Ana Márcia Spanó, Ana Carolina Beleza, Flávia Azevedo Gomes, and Fabiana Villela Mamede. 2003. "O Cuidado No Resguardo: As Vivências de Crenças e Tabus Por Um Grupo de Puérpera." *Revista Brasileira de Enfermagem* 56 (3): 242–47. doi:10.1590/s0034-71672003000300006.
- O'Brien, Beverley, and Sarah Naber. 1992. "Nausea and Vomiting During Pregnancy: Effects on the Quality of Women's Lives." *Birth* 19 (3). John Wiley & Sons, Ltd: 138–43. doi:10.1111/j.1523-536X.1992.tb00671.x.
- O'Reilly, Andrea, and Fiona Joy Green. 2012. "Motherhood Studies." In *Encyclopedia of Motherhood*. SAGE Publications, Inc. doi:10.4135/9781412979276.n441.
- Pessoa, Enock da Silva. 2004. *Trabalhadores Da Floresta Do Alto Do Juruá: Cultura e Cidadania Na Amazônia*. Rio Branco: EDUFAC.
- Risman, Barbara J, and Georgiann Davis. 2013. "From Sex Roles to Gender Structure." *Current Sociology* 61 (5–6). SAGE PublicationsSage UK: London, England: 733–55. doi:10.1177/0011392113479315.
- Sandelowski, Margarete. 2000. "Whatever Happened to Qualitative Description?" *Research in Nursing & Health* 23 (4). John Wiley & Sons, Ltd: 334–40. doi:10.1002/1098-240x(200008)23:4<334::aid-nur9>3.0.co;2-g.
- Topham, Glade L., Melanie C. Page, Laura Hubbs-Tait, Julie M. Rutledge, Tay S. Kennedy, Lenka Shriver, and Amanda W. Harrist. 2010. "Maternal Depression and Socio-Economic Status Moderate the Parenting Style/Child Obesity Association." *Public Health Nutrition* 13 (8). Cambridge University Press: 1237–44. doi:10.1017/S1368980009992163.
- Torkkeli, Kaisa, Johanna Mäkelä, and Mari Niva. 2018. "Elements of Practice in the Analysis of Auto-Ethnographical Cooking Videos." *Journal of Consumer Culture*, March 14. doi:10.1177/1469540518764248.
- Uusimäki, Liisa, and Karmen Johansson. 2020. "The Vulnerability of Pregnancy and the Motherhood Myth." In *Palgrave Studies in Gender and Education*, 185–204. Palgrave Macmillan, Cham. doi:10.1007/978-3-030-38211-7_8.
- Warde, Alan. 2005. "Consumption and Theories of Practice." *Journal of Consumer Culture* 5 (2). Sage PublicationsSage CA: Thousand Oaks, CA: 131–53. doi:10.1177/1469540505053090.

- . 2016. *The Practice of Eating*. Malden/MA: Polity Press.
- Weber, Ann M., Beniamino Cislighi, Valerie Meausoone, Safa Abdalla, Iván Mejía-Guevara, Pooja Loftus, Emma Hallgren, et al. 2019. “Gender Norms and Health: Insights from Global Survey Data.” *The Lancet*. Lancet Publishing Group. doi:10.1016/S0140-6736(19)30765-2.
- Woff, Cristina Scheibe. 1999. *Mulheres Da Floresta: Uma História Do Alto Juruá - Acre (1890 - 1945)*. São Paulo: Huicitec.
- Wright, Jan, JaneMaree Maher, and Claire Tanner. 2015. “Social Class, Anxieties and Mothers’ Foodwork.” *Sociology of Health and Illness* 37 (3): 422–36. doi:10.1111/1467-9566.12202.

TABLE 1: Socioeconomic and demographic characteristics of Amazonian women (n=16).	
Age (years), mean ± SD	31.8 ± 6.0
Number of children, mean ± SD	2.4 ± 1.2
Number of people living in the household, mean ± SD	4.4 ± 1.1
Education, n (%)	
No formal schooling	3 (18.8%)
Complete primary education	2 (12.5%)
Complete high school	5 (31.3%)
Full Undergraduate	6 (37.5%)
Women Self-reported Occupation, n (%)	
Intra- and extra- domestic worker	7 (43.8%)
Exclusively domestic worker	5 (31.2%)
Unemployed	4 (25.2%)
Higher Yield, n (%)	
Partner	9 (56.3%)
Women	7 (43.8%)
Bolsa Família Programme Beneficiary¹, n (%)	
Yes	7 (43.8%)
No	9 (56.3%)
Occupation of Partner, n (%)	
Formal worker	8 (57.2%)
Informal worker	3 (21.4%)
Unemployed / Retired	3 (21.4%)
¹ The Bolsa Familia Program (BFP) is a social program, implemented since 2003, for poor or extremely poor families whose focus is on income transfer to provide immediate relief from poverty. The types and amounts of money that each family receives depend on the composition and the income of the beneficiary family. The “basic benefit” (the monthly amount per person of R\$ 89.00, ≈US\$15.78) is paid to families considered extremely. An “variable benefit” (the monthly amount per person of R\$ 41.00, (≈US\$ 7,26) is paid to families considered poor and have: (a) children or adolescent between 0 and 15 years old; (b) pregnant women; or breastfeeding women (nursing mothers) in their composition.) (Martins and Monteiro 2016). Note: Dollar values were calculated using the Central Bank of Brazil's exchange rate on August 20, 2020 (1 real/BRL was equivalent to 0.18 United States Dollars/USD)	

Quadro 9. Características socioeconômicas e demográficas das mulheres amazônicas (n = 16) (artigo "mulheres comem, mães cozinham").

TABELA 02: ESQUEMA DE CODIFICAÇÃO PARA ENTREVISTAS EM PROFUNDIDADES

CÓDIGOS ANALÍTICOS	CÓDIGOS CATEGÓRICOS	DEFINIÇÕES	EXEMPLOS
	CÓDIGOS DESCRITIVOS		
I. ANTES DE SER MÃE	1. MENOR RESPONSABILIDADE		
	<i>a. Eu tinha tempo</i>	As entrevistadas indicavam uma maior disponibilidade de tempo para projetos e atividades pessoais (como estudo, trabalho e autocuidado) e menor preocupação com preparo da alimentação, cuidados domésticos ou captação de recursos financeiros.	Mana, a minha vida era completamente diferente antes de ser mãe. Porque, eu passei quatro anos na universidade, quando eu estava no último ano eu engravidei. Então, eu tive uma vida academia. E depois da vida acadêmica, teve a vida de mãe. Muda pelo fato de você, querendo ou não, você cria... você vai ter uma responsabilidade a mais, porque você tem uma criança, você sabe que aquela criança depende de você. Então você chama essa responsabilidade. Porque a minha demanda é outra. A minha necessidade é outra. Eu acho que... gente, muda tudo, eu não sei nem explicar o que que muda, porque eu não me lembro mais nem como é que era antes. (Bertha, 24 anos, casada, ensino superior completo, trabalhadora extradomiciliar).
	<i>b. Menor preocupação com a alimentação</i>	As entrevistadas indicavam que realizavam as práticas culinárias domésticas, mas de maneira mais despreocupada com a qualidade dos alimentos e os horários de consumo. Por vezes, indicavam comer ou pedir alimentos preparados fora de casa.	Eu sempre comi em casa, porque eu nunca gostei de comer assim fora. Às vezes a gente saía, assim, para comer assim... comida de fora. Assim... ali na praça, sempre tem uns cantos que vende uns churrasquinhos gostoso. A gente sempre ia. Mas eu sempre gostava de comer em casa. Eu pedia para ele comprar fora, pra nós comer em casa (Carlota, 31 anos, casada, ensino fundamental completo, trabalhadora exclusivamente doméstica).
II. DURANTE A GRAVIDEZ	2. DIFICULDADE PARA REALIZAR ATIVIDADES CULINÁRIAS DOMÉSTICAS		
	<i>c. Dificuldades para cozinhar</i>	As entrevistadas mencionavam que as experiências corporais relacionadas a gravidez (ganho de peso, dificuldades de respirar, cansaço, inchaços nos membros inferiores, náuseas, vômitos, etc.) dificultavam o exercício da prática culinária doméstica cotidiana.	Entrevistadora: Como era pra você tentar fazer comida? Josefina: Era horrível porque quando a gente está enjoada tudo cheira demais, tudo fede demais. Eu passava muito mal. Eu acho que foi rara as vezes que eu fiz, mas era meu esposo mesmo que fazia (Lacerda, 30 anos, casada, ensino superior completo, trabalhadora intra- e extradomiciliar).
	<i>d. Estratégias para cozinhar durante a gravidez</i>	As entrevistadas mencionavam que as atividades culinárias domésticas eram uma de suas principais atribuições dentro do domicílio, por consequência desenvolviam estratégias para preparar os alimentos mesmo em situações de náuseas gestacionais ou cansaço físico.	Entrevistadora: Você falou que você enjoava muito. Como você fazia para dar conta desse enjoo e cozinhar? Celina: maninha, do céu. Cortava a comida bem ligeirinho, né? Aí tinha vez que eu não queria fazer nenhuma. Porque menino, estava fedendo. Sei que é ruim (Celina, 34 anos, casada, não estudou, trabalhadora exclusivamente doméstica).

	<i>e. Participação de outras mulheres nas atividades culinárias domésticas</i>	As entrevistadas mencionavam que transferiam as responsabilidades com as atividades culinárias domésticas para outras mulheres (como mãe, irmã, filhas mais velhas, etc.), por não conseguir realizá-los dadas as experiências corporais negativas da gravidez.	Na gravidez dela, meu Deus, eu emagreci seis quilos, não podia sentir um cheiro de comida, menina eu chegava aqui em casa já morrendo... Enjoei, eu nem cozinhava, eu passei os quatro primeiros meses, só eu sabia... Eu comia, a mãe mandava um caldo para mim, a tia mandava. A tia do meu esposo, essa que cuidou no meu acidente, ela matava uma galinha, ela ligava para ele ir lá buscar, era assim. Ai a comida deles a Magali [filha mais velha] fazia, as vezes ele [marido] fazia, ele comprava [comida fora], mas no começo foi ruim... (Laudelina, 33 anos, casada, ensino superior completo, trabalhadora intra- e extradomiciliar).
III. RESGUARDO	3. DIMINUIR AS ATIVIDADES DOMÉSTICAS		
	<i>f. Não realizar a prática culinária doméstica</i>	As entrevistadas mencionavam não realizar as atividades culinárias domésticas por estarem em recuperação do processo de parto (quando realizada cirurgia cesariana), por se dedicarem aos cuidados da criança recém-nascida ou por estar muito cansada para realizar atividades domésticas.	não fiz mais nada, porque o menino não dormia. A neném me deixou três semanas sem dormir, mais o meu marido. Ou eu dormia de manhã... a gente reversava para ficar de tarde e para ficar de noite outra pessoa. Depois que a neném nasceu foi assim, o primeiro mês muito diferente. Mudou toda a rotina, porque agora tinha uma criança. Tinha uma criança, então a gente fazia as coisas quando dava tempo. Comia quando ela deixava. Porque... além... porque... ou então... é realmente a gente come quando dá tempo, quando a criança nasce, por que a gente tem que se adaptar ao hábito da criança, tem se adaptar ao puerpério que não é tão fácil. Então foi uma mudança muito grande, depois que a neném nasceu, até os 3 meses. Depois pega o pique, está aí (Bertha, 24 anos, casada, ensino superior completo, trabalhadora extradomiciliar).
	<i>g. Sozinha não dou conta</i>	As entrevistadas mencionavam a participação de outras mulheres ou do próprio marido no processo de preparo da alimentação da família. Além das estratégias utilizadas para organizar o preparo das refeições no momento de puerpério.	Terminou os 30 dias né que a mamãe cuidou de mim... Isso, aí eu fui fazer o resto das coisas. cozinhar, arrumar a casa, lavar roupa, fazia tudo em casa, de manhã, porque a gente fica o dia todo né, está em casa uns quatro cinco meses o dia todinho... (Laudelina, 33 anos, casada, ensino superior completo, trabalhadora intra- e extradomiciliar).
	<i>h. Retornar as atividades domésticas e de trabalho remunerado</i>	As entrevistadas mencionaram as estratégias utilizadas para retornar as atividades rotineiras, sejam elas atividades domésticas ou extradomiciliar.	Aí era eu mesmo que fazia. Tipo assim, eu me levantava de manhã, escovava meu dente, fazia o café, aí dava banho neles, dava o peito que ele não comia mingau mesmo, que até hoje ele nunca comeu mingau. Aí eu dava o peito, ele dormia, aí eu deixava lá na rede dormindo e eu ia fazer as coisas, e se acordava, voltava e balançava de novo. Aí era todo tempo assim até terminar. Então quando não era, eu levava ele ali pra mãe, arrumava a rede lá e deixava ele, ia fazer as coisas, lavava louça, a roupa, estendia, vinha e guardava a louça, ia lá, buscava ele, trazia pra casa, ia passar pano na casa e fazendo comida, botava a comida no fogo e ia passando pano na casa (Rose, 33 anos, casada, ensino médio completo, trabalhadora exclusivamente doméstica).
IV. 03 A 24 MESES APÓS O PARTO	4. PROCESSO DE INTRODUÇÃO ALIMENTAR		
	<i>i. Outras mulheres alimentavam as crianças</i>	As entrevistadas apresentavam as outras mulheres que foram responsáveis pelo processo de introdução alimentar da criança, vinculando às suas mães, tias e irmã como pessoas que, também, eram responsáveis por cuidar das crianças e preparar os alimentos para cada membro da família	MSdSO: e antes do Davi completar um ano, como foi para você preparar alimentação para ele? Francisca: olha, essa parte aí. Por que quando eu inteirei 3 meses. Eu tive que voltar a trabalhar. Ai a minha mãe quem cuidava dele. Aí chegava lá, às vezes, o Davi tinha tomado um suco de laranja, um suco de tomate nesse intervalo. E aí... tá? Com vó já sabe, vira e mexe, a vó bota

		um trisquinho na boca [risos]. Então, não dá para mim dizer assim se foi tal mês, tal dia, que ele passou a conhecer algum alimento. Por foi ela... foi... era a mãe que cuidava dessa parte aí.
<i>j. Criar uma rotina</i>	As entrevistadas abordam as maneiras como o preparo da alimentação da criança era incorporada em sua rotina de atividades domésticas cotidianas.	MSdSO: E pra fazer a comidinha deles naquela época pra colocar comida de panela e tudo como é que era? Josefina: Assim, vira rotina, eu sei que isso sou eu mesmo quem tem que fazer, eu vou lá e faço.
<i>k. Modificar a alimentação da família</i>	As entrevistadas expressavam as mudanças realizadas na alimentação da família com intuito de desenvolver padrões alimentares mais saudáveis que possam ser seguidos pela criança	Eu comia muita besteira, eu gostava muito de sair para comer sanduiche essas coisas. Eu comia muito fora. Antes da neném, agora a gente não sai tanto. Até porque a gente não quer... a gente sabe que é errado, então a gente não quer que nossa filha coma. Então, faça o que eu falo e não o que eu faço! (risos). Ai a gente sai menos para comer. Mas antes eu comia mais fora mesmo (Bertha)
5. PREPARO DA ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR PARA A CRIANÇA		
<i>l. Aprender a preparar a alimentação complementar</i>	As entrevistadas expressavam as pessoas que auxiliavam a desenvolver as habilidades culinárias necessárias para preparar a alimentação complementar para as crianças	Foi mais assustador. Era tudo muito novo, então, procurar assim as pessoas mais velhas a minha mãe ou o pediatra mesmo pra gente saber o que eu tinha que fazer, como tinha que fazer (Josefina)
<i>m. Cuidados com o preparo da alimentação complementar</i>	As entrevistadas abordavam os cuidados relacionados a higiene, qualidade nutricional dos alimentos e preparações culinárias, e saúde das crianças durante alimentação complementar	(...) Eu fazia separadinho, cozinha os legumezinhos dela, coisinha dela, pequenina, mas primeiro fazia o dela, depois que fazia o dela é que fazia os outros (...) (Laudelinda)
<i>n. Dificuldade de alimentar crianças</i>	As entrevistadas abordavam as dificuldades de preparar e ofertar alimentar que fossem bem aceitos para as crianças	Aí quando foi de seis meses em diante eu pagava minha cunhada pra cuidar dela, até um ano que era pra poder começar a deixar ela em casa né, aí minha cunhada fazia sopinha, fazia tudo, nada ela [não] comia (Luiza)
6. SIGNIFICADOS ATRIBUÍDOS ÀS PRÁTICAS CULINÁRIAS PARA ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR		
<i>o. Prazer em preparar alimento para a criança</i>	As entrevistadas apresentavam sentimentos e significados positivos associados ao preparar alimentação complementar, vinculando-os às suas responsabilidades enquanto mãe	Era um pouco mais trabalhoso, mas eu gostava também. Fazer a comidinha deles é bom. Porque é uma fase boa, ter que fazer a comida do bebê. Pois é, era bom, eu achava muito bom (Lacerda)
<i>p. É trabalhoso preparar duas comidas</i>	As entrevistadas apresentavam sentimentos e significados negativos relacionados ao preparar alimentação complementar, vinculando-os a carga de trabalho doméstico e cuidados infantis diário	Ah, não é bom não (- risos). É meio cansativo, mas tem que fazer. Assim, tá fazendo dois tipos de comida né (Penha)

Quadro 10. Esquema de codificação para entrevistas em profundidades (artigo "mulheres comem, mães cozinham").

TABELA 03. ELEMENTOS DAS PRÁTICAS CULINÁRIAS PERFORMADAS DURANTE O PROCESSO DE TRANSIÇÃO PARA A MATERNIDADE

ELEMENTOS DA PRÁTICA CULINÁRIA	TRAJETÓRIA DA PRÁTICA CULINÁRIA			
	ANTES DE SER MÃE	DURANTE A GRAVIDEZ	RESGUARDO	03 A 24 MESES APÓS O PARTO
<p>Compromissos <i>Propósitos, motivações ou emoções que envolvem o quê, por que e como fazer.</i></p>	<p>Maior tempo para dedicar a si e ao trabalho extradomiciliar remunerado</p> <p>Menor responsabilidade com outras pessoas</p>	<p>Não perder o bebê</p> <p>Necessitar de descansar</p> <p>Necessitar de se alimentar e alimentar a família</p>	<p>Adaptar-se à nova realidade</p> <p>Cuidar da criança</p> <p>Necessitar de se alimentar e alimentar a família</p>	<p>Cuidar da criança</p> <p>Mudar as prioridades</p> <p>Não querer que a criança coma besteira</p> <p>Necessitar voltar a trabalhar fora de casa</p> <p>Promover saúde para a criança</p> <p>Seguir conselho dos profissionais da saúde (médicos, enfermeiros e nutricionistas)</p>
<p>Entendimentos <i>Interpretações práticas do que e como fazer algo</i></p>	<p>Comer fora é comer besteira</p> <p>Comida de fora é mais gostosa</p> <p>Maior liberdade para cozinhar em casa</p>	<p>Apoio do marido e das mulheres da família</p> <p>Bebê crescendo na barriga</p> <p>Enjoar dos alimentos ou preparações culinárias</p> <p>Sentir mal-estar</p>	<p>Criança depende de você</p> <p>Recuperação do corpo (resguardo)</p> <p>Sentir-se amparada</p> <p>Sentir-se cansada</p>	<p>Criança depende de você</p> <p>Preparar comida diferente para a criança</p> <p>Sentir-se bem alimentando a criança</p> <p>Dificuldade em preparar alimentação para a criança</p>

<p>Procedimentos <i>Princípios, regras e conhecimentos tácito de como fazer algo</i></p>	<p>Comprar comida fora</p> <p>Menor preocupação com os horários ou conteúdo das refeições</p> <p>Preparar alimentos que gosta</p> <p>Sair para comer fora (com amigas ou companheiro)</p>	<p>Compartilhar as atividades culinárias com outras mulheres da família</p> <p>Comprar comida fora</p> <p>Contratar empregada doméstica</p> <p>Instruir marido ou outras mulheres para realizar as atividades da culinária doméstica</p> <p>Realizar apenas o pré-preparo dos alimentos</p> <p>Receber alimentos da família ou vizinhos</p> <p>Sair da cozinha quando outras pessoas preparavam os alimentos</p>	<p>Fazer as atividades culinárias quando pode</p> <p>Compartilhar as atividades culinárias com outras mulheres da família</p> <p>Compartilhar os cuidados da criança com outras mulheres da família</p> <p>Contratar empregada doméstica</p> <p>Preparar a comida rapidamente</p> <p>Realizar apenas o pré-preparo dos alimentos</p> <p>Instruir marido ou outras mulheres para realizar as atividades da culinária doméstica</p> <p>Receber alimentos da família ou vizinhos</p>	<p>Aprender a cozinhar alimentação infantil com profissionais de saúde ou outras mulheres.</p> <p>Preparar as refeições da família com alimentos semelhantes aos usados para preparar a comida da criança</p> <p>Preparar diariamente a alimentação da criança</p> <p>Não temperar a comida da criança</p> <p>Preparar caldo, feijão, legumes e verduras, mingau, papa, pirão e sopa exclusivamente para a criança</p>
---	---	--	---	--

Quadro 11. Elementos das práticas culinárias performadas durante o processo de transição para a maternidade (artigo "mulheres comem, mães cozinham").

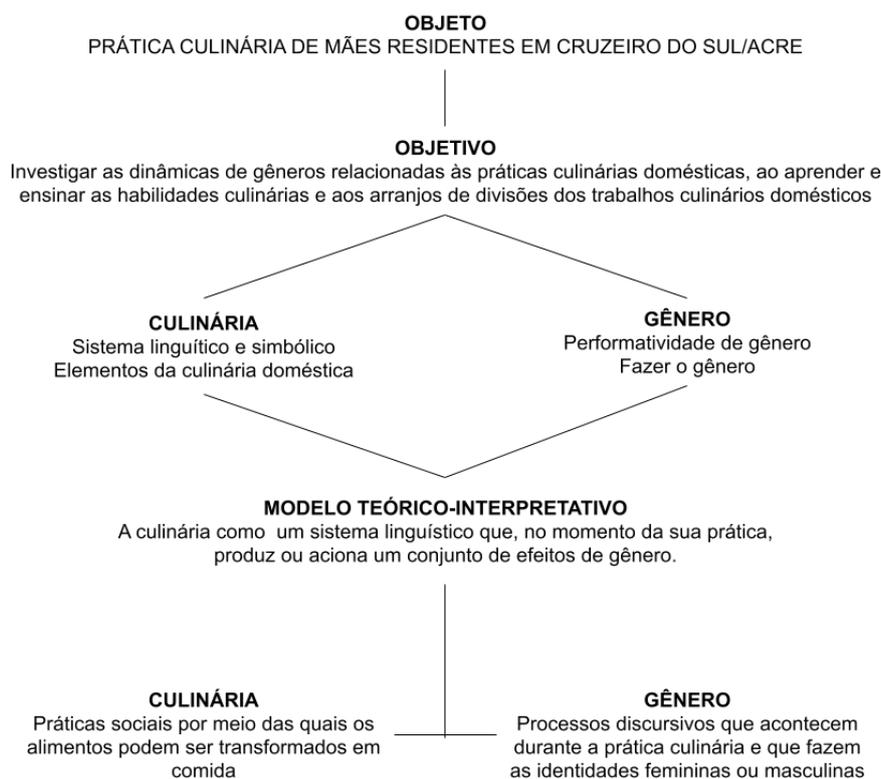
6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Nos artigos apresentados abordamos uma concepção transdisciplinar das práticas culinárias domésticas, inserindo-as nos campos da socioantropologia da alimentação, do feminismo e das ciências sociais em saúde (em especial, a saúde coletiva). Partimos da premissa da culinária doméstica como um fenômeno sociológico e antropológico marcado pela cultura que alimenta identidades sociais regionais que lhe conferem especificidade, sentido e significados (CANESQUI; GARCIA, 2005; FISCHLER, 1985; MACIEL, 2005; POULAIN, 2017). Enquanto prática sociocultural, a culinária doméstica apresenta um componente de gênero determinado pelas relações de poderes, crenças de comportamentos e atitudes atribuídas ao ser mulher, mãe, esposa, filha (e outras identidades femininas possíveis) ou homem, marido, pai, filho (e outras identidades masculinas possíveis) nas diversas sociedades (CAIRNS; JOHNSTON, 2015; FLAGG et al., 2014; FÜRST, 1997; NEUMAN; GOTZÉN; FJELLSTRÖM, 2017; SZABO; KOCH, 2017).

No desenvolver dessa pesquisa, as mulheres entrevistadas destacaram as dinâmicas de gênero relacionadas aos elementos constitutivos das práticas culinárias domésticas (artigo 1); aos modos de organização intrafamiliar do trabalho culinário doméstico (artigo 2); aos processos de ensino e aprendizagem das habilidades culinárias (artigo 3); e às maneiras como a maternidade é representada por meio das práticas culinárias domésticas (artigo 4). A partir desses artigos, e conforme sistematizado na FIGURA 5, ficou evidente que a culinária pode ser compreendida enquanto sistema linguístico que expressa uma série de acordos enunciados durante a sua prática que produzem situações ou acionam um conjunto de efeitos de gênero ou expressões das “naturezas” masculina e feminina. Nesse sentido, compreendemos que a culinária pode ser um meio pelo qual podemos acionar normas, representações e reproduções de gênero que ocorrem pelas relações de poderes relacionadas à prática da culinária. Elucidamos,

então, aqueles processos discursivos que acontecem durante a prática culinária que fazem (e potencialmente desfazem ou refazem) as identidades femininas ou masculinas dos sujeitos, em especial os modos de negociação das normas sociais, a partir de uma perspectiva de jogos de poderes.

Figura 5. MODELO TEÓRICO-INTERPRETATIVO



FONTE: ARQUIVO PESSOAL DA AUTORA

Assim, sugerimos que baseadas em um sistema de gênero (como o sistema patriarcal), as mulheres entrevistadas desenvolviam suas práticas culinárias domésticas orientadas por modelos de feminilidades e maternidades pré-determinados. Nesse sentido, elas poderiam fazer ou desfazer o gênero em suas práticas culinárias domésticas. Considerando que fazer o gênero está relacionado a seguir as concepções normativas que mantêm o binarismo e os sistemas de opressões baseados nos gêneros (WEST;

ZIMMERMAN, 1987); enquanto desfazer o gênero busca reduzir as desigualdades de gênero intrafamiliares (DEUTSCH, 2007). Por consequência, ao objetivarmos as práticas culinárias domésticas como um sistema linguístico, nós pudemos acionar os efeitos de gêneros ou as expressões de feminilidades e masculinidades (FIGURA 5).

Neste trabalho, evidenciamos que as mulheres performavam suas feminilidades por meio de práticas culinárias domésticas, que estavam relacionadas a suas ocupações, disponibilidade financeira, disponibilidade de tempo, aspirações e desejos pessoais. A partir desses fatores, em negociação com um sistema de gênero, as mulheres performavam e prestavam conta aos padrões dominantes de feminilidades e, conseqüentemente, maternidades, matrimônios e alimentação das famílias. Nesse sentido, os padrões de feminilidades dominantes estavam relacionados à conjugalidade heterossexual, à reprodução biológica, ao trabalho reprodutivo intradomiciliar (ou seja, à realização dos trabalhos domésticos), e ao trabalho alimentar intensivo.

Algumas pesquisadoras feministas enfatizam que padrões de feminilidades dominantes, semelhantes ao que encontramos, são concepções fortemente binárias; que posicionam as mulheres e as feminilidades como o “Outro” dos homens e das masculinidades; e são frequentemente essencialistas (baseadas em crenças da existência de uma “natureza” feminina ou masculina) (PAECHTER, 2018). Nesse sentido, aqui, entendemos que as concepções de feminilidades dominantes das participantes foram estabelecidas e legitimadas por meio de uma relação hierárquica e complementar da masculinidade ou dos homens (SCHIPPERS, 2007) e que, com isso, mantêm as normas hegemônicas de gênero (que se assemelham às normas de gênero regionais que identificamos em Cruzeiro do Sul) (FRANCIS et al., 2017). Conseqüentemente, essas concepções de feminilidades influenciam as formas como as pessoas compreendem a si mesma, quem são, quem devem ser, quem aspiram ser (PAECHTER, 2018); ou seja, como elas se identificam e se comportam (FRANCIS et al., 2017). Essas concepções são

produzidas e expressas, dentre outras maneiras, por meio das práticas culinárias domésticas. Assim, investigamos o cozinhar não apenas como algo que as mulheres faziam, mas como um reflexo de quem elas são e as construções de suas identidades femininas que podem ser (ou não) socioculturalmente valorizadas (CAIRNS; JOHNSTON, 2015; LUPTON, 1996).

Nesse contexto, expressamos, pelas narrativas dessas mulheres, uma concepção de que elas eram (ou, pelo menos, acreditavam que deveriam ser ou eram designadas a serem) as principais responsáveis por realizar as atividades culinárias domésticas. Ainda, evidenciamos que a ocupação das mulheres (trabalhar fora de casa ou trabalhar exclusivamente em suas casas) pouco afetava o senso de responsabilidade para com a execução do trabalho culinário doméstico. Nesse sentido, mesmo trabalhando de maneira remunerada e fora de casa, as mulheres, ainda, eram as principais responsáveis por realizar as atividades culinárias domésticas mais rotineiras, não discricionárias, que consomem mais tempo e focadas nos membros da família. Conseqüentemente, elas eram cobradas por outros membros da família (incluindo as crianças) para preparar refeições saborosas, nutritivas e seguras. Destacamos que as mulheres trabalhadoras extradomiciliares, apenas, apresentavam uma maior maleabilidade dos horários de produção da refeição (podendo fazê-las à noite ou nos finais de semanas). Por outro lado, elas comprometiam (ou sacrificavam) seus horários de descanso e lazer, destinando-os para o preparado das refeições para a família.

Em relação àquelas mulheres que eram trabalhadoras exclusivamente domésticas, elas, também, relataram serem cobradas a se engajarem intensivamente no trabalho mental, emocional e físico de produção de refeições para seu marido e suas crianças. De maneira semelhante a BRENTON (2017) e WRIGHT; MAHER; & TANNER (2015), denotamos que para mulheres pobres ou desempregadas, os sistemas dominantes de feminilidades que predispõem para uma maternidade intensiva, podem ser

considerados um meio para o (auto e hétero) julgamento, a vigilância e a culpabilização do não cumprimento das normas. Destacamos que as trabalhadoras exclusivamente domésticas (ou desempregadas) achavam justo ou apropriado que elas fossem as principais responsáveis pelo serviço doméstico, por não contribuírem financeiramente com a família, mesmo que o trabalho culinário doméstico seja, também, promotor da sobrevivência material e econômica dos membros da família e comunidade (FRASER, 1985). Assim, o trabalho culinário doméstico produz alimentos que são recursos materiais para a manutenção da vida dos membros da família, além de não gerarem um custo com a terceirização dessa atividade (ou seja, comer fora de casa ou contratar uma empregada doméstica).

Destacamos, também, que a performatividade da feminilidade dominante, por meio da culinária doméstica, pode ser dificultada ou impedida pelas condições de renda das mulheres e seus modos de dependência financeira do marido. De acordo com DANIEL (2016), uma distribuição desigual de renda intrafamiliar afeta o acesso da família a alimentos saudáveis. Ainda, as mulheres mais pobres podem apresentar menor probabilidade de investir recursos para comprar e preparar alimentos nutritivos para si e sua família, além de terem menores capitais (econômicos, sociais e culturais) (BOURDIEU, 1984) para promover saúde e expandir os gostos dos seus filhos. Conseqüentemente, em um cenário que incentiva as mulheres a aderirem as performances de feminilidades dominantes, as mães em situação de pobreza podem apresentar maiores dificuldades em performar a maternidade intensiva, e têm a necessidade de desenvolverem estratégias alimentares para cumprirem com os estereótipos de feminilidades, como “comprar fiado” os alimentos, gerenciar os recursos para acrescentar alimentos considerados nutritivos (como frutas, legumes, verduras, farinha de mandioca e cereais integrais), priorizar os gostos das crianças e do marido, comer as partes menos nobres do alimentos, ofertar mingaus espessados com farinhas, entre outras citadas ao

longo deste trabalho. Vimos que algumas dessas mulheres associam esses atos como expressão de amor maternal e compromisso com o bem-estar das crianças; enquanto outras desnaturalizam suas práticas, considerando-as uma obrigação para com a família ou uma criação social que sobrevive com a repetição entre as gerações.

De fato, as mulheres eram as principais responsáveis por desenvolverem diferentes habilidades culinárias domésticas em diferentes momentos da sua vida (infância, adolescência, adulta, gravidez, puerpério, entre outras fases apresentadas neste trabalho). Durante esses momentos de vida, sem dúvida, as práticas culinárias das mulheres foram mudando e se adaptando às novas realidades sociais, culturais, tecnológicas e econômicas. Isso ficou especialmente evidente nas narrativas que marcaram a infância como um momento de aprender práticas culinárias relacionadas aos seus grupos culturais de origem (especialmente, habitantes de seringais ou populações de florestas). Nesse contexto, aprender sobre “a comida da mata” insere a mulher em um domínio de produção simbólica que promove uma sobrevivência da identidade, religião, linguagem e outros elementos socioculturais do grupo social (FRASER, 1985). Ou seja, as refeições e preparações culinárias produzidas são repletas de significados sociais e simbólicos para o indivíduo e a coletividade que o consome (FISCHLER, 1985).

Assim, apesar do trabalho culinário doméstico poder causar tensões na vida das mulheres, o lugar de cozinheira é valorizado em um sistema sociocultural em que a comida das mulheres apresenta grande destaque, não apenas em pôr sua relação com aspectos emocionais (como a demonstração de amor ou cuidado), mas em um caráter social de produção material importante para a família e comunidade. Outros membros da família devem desenvolver competências culinárias suficientes para também poder cozinhar em casa, e, talvez o mais importante, que devem desenvolver competência para realizar outros afazeres domésticos que necessitam serem executados com maior frequência (lavar louça, limpar a casa, lavar roupa, etc.). Pois, pouco adianta destituir a

mulher do preparo de alimentos e sobrecarregá-la com outros afazeres domésticos. Muito menos, gerar iniquidades de classes sociais que privilegiam as mulheres financeiramente abastadas e resguarda-lhes seus direitos de escolherem cozinhar (ou não), mas destitui mulheres pobres da possibilidade de decisão e, ainda, as colocam como aquelas que irão cozinhar para mulheres de classes mais altas. Ressaltamos que essas dinâmicas de classe social e, também etnoraciais, foram pouco abordadas em nossa pesquisa diante da fragilidades dos dados coletados sobre condições de renda e aspectos de raça das mulheres entrevistadas.

Em nível de saúde coletiva, é urgente inserir a discussão da prática culinária doméstica, na perspectiva do compartilhamento dessa atividade por todos os membros da família sem distinção de gênero, alinhar a agenda da alimentação e nutrição com outras demandas de saúde da mulher vigentes no país e amparadas pela Política Nacional de Atenção Integral à Saúde da Mulher (BRASIL, 2004). Nesse sentido, as dimensões de gênero, raça e classe social podem ser elementos estruturantes e qualificadores da atenção nutricional e dos programas e ações de alimentação e nutrição. Dentro dessa perspectiva, é importante reconhecer que praticar a culinária doméstica não é meramente uma questão de habilidades e competências para execução dessa atividade. Mulheres sofrem com modelos patriarcais e de classe que constroem e consolidam comportamentos e atitudes de gênero estereotipados, fundamentados em uma divisão “sexual” e “classista” do trabalho doméstico anacrônica, e que provocam iniquidades de gênero que impactam na saúde, na agência de liberdade, no acesso a bens e serviços de distintas identidades de gênero.

A prática culinária doméstica, assim como outras atividades domésticas, abrange uma arena simbólica e política disputada ativamente por sujeitos que lutam para implementar modelos e ideologias de gênero apropriadas às suas conjunturas de vidas atuais. Por consequência, umas das estratégias para promover a desconcentração da

prática culinária doméstica em uma única pessoa, especialmente nas mulheres, poderia ser uma reestruturação política, econômica e cultural que possibilite novas configurações dos modelos de comportamentos e atitudes de gênero na sociedade. Nesse cenário, seria importante implementar políticas públicas que favorecessem redistribuição de renda, serviços de transporte público, água e energia, serviços de assistência à infância e cuidados institucionais para os doentes e idosos e a licença maternidade e parental (FAO; ADB, 2013), de maneira a preservar a autonomia e respeito à dignidade das pessoas, sem discriminação de qualquer espécie. Bem como é necessária a participação social na formulação, execução, acompanhamento, monitoramento e controle das políticas públicas relacionadas ao gênero e à alimentação e nutrição.

Entretanto, a implementação de políticas, programas e ações para redistribuir de renda, combater as iniquidades de gênero e garantir acesso aos direitos das mulheres perpassa um plano nacional e as prioridades nacionais. Nesse sentido, existe uma disputa política para criação, manutenção e financiamento de programas que estejam voltados para favorecer os direitos das mulheres. No atual cenário, vemos uma ameaça iminente aos direitos já conquistados para as mulheres, bem como a impossibilidade de alcançar outros direitos, diante do avanço de um conservadorismo radical. Nesse contexto, incorporar no Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014) uma diretriz para compartilhar a prática culinária doméstica com todos os membros da família independentemente do gênero significa colocar em disputa os direitos sociais das mulheres em sua área mais fragilizada, o ambiente doméstico; promovendo que o combate às iniquidades de gênero seja um plano nacional, visto que esse material apresenta diretrizes alimentares e nutricionais oficiais e que norteiam o delineamento de políticas e ações públicas na área da alimentação e nutrição. Contudo, é necessário ultrapassar aquilo que está escrito no documento supracitado, pois essa diretriz apresenta uma limitação ao considerar apenas os arranjos familiares nucleares e heterossexuais,

bem como as diferentes demandas socioculturais impostas para mulheres e homens na sociedade ou mesmo as posições desiguais das mulheres na sociedade. Nesse sentido, torna-se necessário lembrar que as leis e políticas, podem consolidar as desigualdades de gênero ou se forem progressistas e embasadas em pesquisas como a apresentada aqui, podem melhorar a saúde e o bem-estar implementado estratégias para equidade de gênero (HEYMANN et al., 2019).

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AARSETH, H.; OLSEN, B. M. Food and masculinity in dual-career couples. **Journal of Gender Studies**, v. 17, n. 4, p. 277–287, 2008.
- ABARCA, M. E. **Voices in the Kitchen: Views of Food and the World from Working-Class Mexican and Mexican American Women**. [s.l.] Texas A & M University Press, 1967.
- ABEND, G. The Meaning of ‘Theory’. **Sociological Theory**, v. 26, n. 2, p. 173–199, 10 abr. 2008.
- ADLER, T. A. Making Pancakes on Sunday: The Male Cook in Family Tradition. **Western Folklore**, v. 40, n. 1, p. 45–54, 1981.
- AGUIRRE, P.; DÍAZ CÓRDOVA, D.; POLISCHER, G. **Cocinar y comer en Argentina hoy**. Buenos Aires: FUNDASAP, Sociedad Argentina de Pediatría, 2015.
- ANDERSON, P. M.; BUTCHER, K. F.; LEVINE, P. B. Maternal employment and overweight children. **Journal of Health Economics**, v. 22, n. 3, p. 477–504, 2003.
- APPELHANS, B. M. et al. Meal preparation and cleanup time and cardiometabolic risk over 14 years in the Study of Women’s Health Across the Nation (SWAN). **Prev Med**, v. 71, p. 1–6, 2015.
- ASSUNÇÃO, V. K. Comida de mãe: notas sobre alimentação, família e gênero. **Caderno Espaço Feminino**, v. 19, n. 1, p. 233–254, 2008.
- BARBOSA DE ALMEIDA, M. W. Structuralism. In: WRIGHT, J. D. (Ed.). . **International Encyclopedia of the Social & Behavioral Sciences (Second Edition)**. Oxford: Elsevier, 2015. p. 626–631.
- BATISTA FILHO, M. et al. Anemia e obesidade: um paradoxo da transição nutricional brasileira. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 24, p. s247–s257, 2008.
- BATISTA FILHO, M.; BATISTA, L. V. Transição alimentar/ nutricional ou mutação antropológica? **Ciênc. cult. (São Paulo)**, v. 62, n. 4, p. 26–30, 2010.
- BATISTA FILHO, M.; RISSIN, A. A transição nutricional no Brasil: tendências regionais e temporais. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 19, n. suppl 1, p. S181–S191, 2003.
- BEAGAN, B. et al. “It’s just easier for me to do it”: Rationalizing the family division of foodwork. **Sociology**, v. 42, n. 4, p. 653–671, 2008.

- BEAUVOIR, S. A mãe. In: BEAUVOIR, S. (Ed.). **O segundo Sexo: A experiência vivida**. 3th editio ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2016. v. Vol 2p. 279–330.
- BERNARD, H. R.; WUTICH, A. Y.; RYAN, G. W. **Analyzing Qualitative Data: Systematic Approaches**. Thousand Oaks, California: Sage Publications, Inc., 2016.
- BERNARDES, A. F. M.; DA SILVA, C. G.; FRUTUOSO, M. F. P. Alimentação saudável, cuidado e gênero: percepções de homens e mulheres da zona noroeste de Santos-SP. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**; v. 11, n. 3 (2016): Número temático “alimentação, corpo, gênero e subjetividade”, 2016.
- BERNARDO, G. L. et al. Positive impact of a cooking skills intervention among Brazilian university students: Six months follow-up of a randomized controlled trial. **Appetite**, v. 130, p. 247–255, 1 nov. 2018.
- BIANCHI, S. M. et al. Is Anyone Doing the Housework? Trends in the Gender Division of Household Labor*. **Social Forces**, v. 79, n. 1, p. 191–228, 2000.
- BORGERSON, J. Judith Butler: On Organizing Subjectivities. **The Sociological Review**, v. 53, n. 1_suppl, p. 63–79, 9 abr. 2005.
- BOURDIEU, P. **Outline of a Theory of Practice**. Cambridge: Cambridge University Press, 1977.
- BOURDIEU, P. **Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste**. London: Routledge, 1984.
- BOVE, C. F.; SOBAL, J. Foodwork in Newly Married Couples. **Food, Culture & Society**, v. 9, n. 1, p. 69–89, 2006.
- BOVE, C. F.; SOBAL, J.; RAUSCHENBACH, B. S. Food choices among newly married couples: convergence, conflict, individualism, and projects. **Appetite**, v. 40, n. 1, p. 25–41, 2003.
- BOYD, R.; RICHERSON, P. J. The Evolution of Norms: An Anthropological View. **Journal of Institutional and Theoretical Economics (JITE) / Zeitschrift für die gesamte Staatswissenschaft**, v. 150, n. 1, p. 72–87, 1994.
- BRASIL. **Política Nacional de Atenção Integral à Saúde da Mulher: Princípios e Diretrizes** Brasília Ministério da Saúde, , 2004.
- BRASIL. **Resolução nº 466, de 12 de dezembro de 2012. Aprovar as diretrizes e normas regulamentadoras de pesquisas envolvendo seres humanos** Diário Oficial da União, , 2012.
- BRASIL. **Guia Alimentar para a População Brasileira** Brasília Ministério da Saúde, , 2014.
- BRENTON, J. The limits of intensive feeding: maternal foodwork at the intersections of race, class, and gender. **Sociology of Health and Illness**, v. 39, n. 6, p. 863–877, 1 jul. 2017.
- BUTLER, J. Performative Acts and Gender Constitution: An Essay in Phenomenology and Feminist Theory. **Theatre Journal**, v. 40, n. 4, p. 519–531, 1988.
- BUTLER, J. **Problemas de gênero: feminismo e subversão da identidade**. [s.l.] Civilização Brasileira, 2003.
- BUTLER, J. **Undoing gender**. New York: Routledge, 2004.

- BUTLER, J. PERFORMATIVITY, PRECARIETY AND SEXUAL POLITICS. **AIBR. Revista de Antropologia Iberoamericana**, v. 4, n. 3, p. 309, 2009.
- BUTLER, J. **Subjects of Desire: Hegelian Reflections in Twentieth-Century France**. New York: Columbia University Press, 2012.
- BUTLER, J. Regulações de gênero. **Cadernos Pagu**, p. 249–274, 2014.
- BUTLER, J. Política de gênero e o direito de aparecer. In: BUTLER, J. (Ed.). **Corpos em aliança e a política das ruas: notas para uma teoria performativa de assembleia**. 2nd ed ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2018. p. 31–74.
- CAIRNS, K.; JOHNSTON, J. **Food and femininity**. London: Bloomsbury Academic, 2015.
- CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. [s.l.] SciELO - Editora FIOCRUZ, 2005.
- CARDOSO, M. et al. Cohort profile: The Maternal and Child Health and Nutrition in Acre, Brazil, birth cohort study (MINA-Brazil). **BMJ Open**, v. 10, n. 2, p. e034513, 17 fev. 2020.
- CARLSON, D. L.; LYNCH, J. L. Housework: Cause and consequence of gender ideology? **Social Science Research**, v. 42, n. 6, p. 1505–1518, 2013.
- CARUSO, S. Re-reading Lévi-Strauss: «The Raw and the Cooked» thirty years on. **Eating and Weight Disorders - Studies on Anorexia, Bulimia and Obesity**, v. 2, n. 1, p. 49–56, 1997.
- CARVALHO, M. C. DA V. S. et al. Comer, alimentar e nutrir: categorias analíticas instrumentais no campo da pesquisa científica. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 16, n. 1, p. 155–163, jan. 2010.
- CASANAVE, C. P.; LI, Y. Novices' Struggles with Conceptual and Theoretical Framing in Writing Dissertations and Papers for Publication. **Publications**, v. 3, n. 2, p. 104–119, 2015.
- CAVALCANTE FILHO, P. G. et al. POBREZA RURAL E DESIGUALDADE DE RENDA NA AMAZÔNIA: UM ESTUDO DA PRODUÇÃO FAMILIAR RURAL DO ESTADO DO ACRE. **Revista de Estudos Sociais**, v. 20, n. 40, p. 161, 2018.
- CAWLEY, J.; LIU, F. Maternal employment and childhood obesity: A search for mechanisms in time use data. **Economics and Human Biology**, v. 10, n. 4, p. 352–364, dez. 2012.
- CFN, C. F. DE N. **Inserção Profissional dos Nutricionistas no Brasil** Brasília, DF Conselho Federal de Nutricionista, , 2017. Disponível em: <<http://pesquisa.cfn.org.br/>>. Acesso em: 17 jan. 2021
- CHADDERTON, C. Towards a research framework for race in education: Critical race theory and Judith Butler. **International Journal of Qualitative Studies in Education**, v. 26, n. 1, p. 39–55, jan. 2013.
- COLLAÇO, J. H. L. Cozinha doméstica e cozinha profissional: do discurso às práticas. **Caderno espaço feminino (Impresso)**, v. 19, n. 1, p. 143–171, 2008.
- CONNELL, C. Doing, undoing, or redoing gender?: Learning from the workplace experiences of transpeople. **Gender and Society**, v. 24, n. 1, p. 31–55, 28 fev. 2010.

- CONTRERAS, J. La obesidad: una perspectiva sociocultural. **Form Contin Nutr Obes**, v. 5, n. 6, p. 275–286, 2002.
- CONTRERAS, J.; HERNÁNDEZ, J. C.; ARNAIZ, M. G. **Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas**. [s.l.] Ariel, 2005.
- COSTA LOUZADA, M. L. et al. Ultra-processed foods and the nutritional dietary profile in Brazil. **Rev Saude Publica**, v. 49, p. 38, 2015.
- COUNIHAN, C. M.; KAPLAN, S. L. **food and gender: identity and power**. Amsterdam: Taylor & Francis, 2005.
- CRICK, N. A. **Post-Structuralism** Oxford University Press, , 2016. Disponível em: <<https://oxfordre.com/communication/view/10.1093/acrefore/9780190228613.001.0001/acrefore-9780190228613-e-49>>
- DA SILVA OLIVEIRA, M. S.; PEREIRA, W. F.; MORAIS, C. M. M. O segredo da pirâmide: desvendando os mistérios da alimentação saudável. In: PINTO, V. L. X.; MEDEIROS, M.; BEZERRA, I. W. L. (Eds.). . **Promoção da alimentação saudável nas escolas: ideias e ações que conjugam educação, saúde e justiça socia**. Natal: EDUFRN, 2019. p. 199–252.
- DA SILVA OLIVEIRA, M. S. S. M. S.; SILVA-AMPARO, L. Food-Based Dietary Guidelines: a comparative analysis between the Dietary Guidelines for the Brazilian Population 2006 and 2014 - CORRIGENDUM. **Public Health Nutr**, v. 21, n. 1, p. 210–217, 2018.
- DANIEL, C. Economic constraints on taste formation and the true cost of healthy eating. **Social Science and Medicine**, v. 148, p. 34–41, 1 jan. 2016.
- DAVIES, G.; BRITO, E. The Relative Cost Structures of Competing Grocery Supply Chains. **The International Journal of Logistics Management**, v. 7, n. 1, p. 49–60, 1996.
- DAVIES, S. E. et al. Why it must be a feminist global health agenda. **The Lancet**, v. 393, n. 10171, p. 601–603, 3 maio 2019.
- DAVIS, D. A.; CRAVEN, C. **Feminist Ethnography: Thinking through Methodologies, Challenges, and Possibilities**. [s.l.] Rowman & Littlefield Publishers, 2016.
- DE CERTEAU, M. **A Invenção do cotidiano: 2. morar, cozinhar**. [s.l.] Vozes, 2008.
- DE MOURA ARIZA ALPINO, T. et al. COVID-19 and food and nutritional (in)security: action by the Brazilian Federal Government during the pandemic, with budget cuts and institutional dismantlement. **Cadernos de Saude Publica**, v. 36, n. 8, p. 161320, 1 set. 2020.
- DEMÉTRIO, F. et al. A nutrição clínica ampliada e a humanização da relação nutricionista-paciente: Contribuições para reflexão. **Revista de Nutricao**, v. 24, n. 5, p. 743–763, set. 2011.
- DENZIN, N. K.; LINCOLN, Y. S. **The SAGE Handbook of Qualitative Research** Thousand Oaks, California SAGE publications Ltd., , 2018.
- DEUTSCH, F. M. Undoing gender. **Gender and Society**, v. 21, n. 1, p. 106–127, fev. 2007.
- DEVAULT, M. L. **Feeding the Family: The Social Organization of Caring as**

- Gendered Work**. Chicago: University of Chicago Press, 1991.
- DIEZ-GARCIA, R. W.; CASTRO, I. R. R. DE. A culinária como objeto de estudo e de intervenção no campo da Alimentação e Nutrição. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 16, p. 91–98, 2011.
- DILLET, B. What is Poststructuralism? **Political Studies Review**, v. 15, n. 4, p. 516–527, 14 maio 2017.
- DÓRIA, C. A. **A formação da culinária brasileira**. [s.l.] PubliFolha, 2009a.
- DÓRIA, C. A. **A culinária materialista: construção racional do alimento e do prazer gastronômico**. São Paulo, SP: Editora Senac São Paulo, 2009b.
- DÓRIA, C. A. Flexionando o gênero: a subsunção do feminino no discurso moderno sobre o trabalho culinário. **Cadernos Pagu**, n. 39, p. 251–271, dez. 2012.
- DUNN, R. G. Self, identity, and difference: Mead and the poststructuralists. **Sociological Quarterly**, v. 38, n. 4, p. 687–705, 12 set. 1997.
- DURAN, A. C. et al. Neighborhood socioeconomic characteristics and differences in the availability of healthy food stores and restaurants in Sao Paulo, Brazil. **Health and Place**, v. 23, p. 39–47, 1 set. 2013.
- DURKHEIM, E. **The Rules of Sociological Method: And Selected Texts on Sociology and Its Method**. [s.l.] Free Press, 2014.
- FAO; ADB. **Gender equality and food security: Women's Empowerment as a Tool Against Hunger** Philippines Asian Development Bank, , 2013.
- FERREIRA, J. W.; WAYNE, L. S. A cozinha das mulheres: de espaço de domesticação ao de empoderamento a partir de saberes e fazeres culinários. **Revista Espacialidades**, v. 13, n. 1, p. 107–126, 2018.
- FERTIG, A.; GLOMM, G.; TCHERNIS, R. The connection between maternal employment and childhood obesity: Inspecting the mechanisms. **Review of Economics of the Household**, v. 7, n. 3, p. 227–255, 19 mar. 2009.
- FISCHLER, C. Alimentation, cuisine et identité: l'identification des aliments et l'identité du mangeur. **Recherches et travaux de l'Institut d'Ethnologie**, v. 6, p. 171–192, 1985.
- FISCHLER, C. **El (H)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo**. Barcelona: Anagrama, 1995.
- FISCHLER, C. Commensality, society and culture. **Social Science Information**, v. 50, n. 3–4, p. 528–548, 31 ago. 2011.
- FLAGG, L. A. et al. The influence of gender, age, education and household size on meal preparation and food shopping responsibilities. **Public Health Nutr**, v. 17, n. 9, p. 2061–2070, 2014.
- FLECHA, R.; GÓMEZ, J.; PUIGVERT, L. CHAPTER 5: Constructivist Structuralism; Habitus on JSTOR. **Contemporary Sociological Theory**, v. 250, p. 36–39, 2001.
- FOUCAULT, M. **As palavras e as coisas: uma arqueologia das ciências humanas**. Lisboa: Portugália Editora, 1968.
- FOUCAULT, M. **Microfísica do poder**. Rio de Janeiro/RJ: Edições Graal, 1979.

- FOUCAULT, M. **A arqueologia do saber**. Rio de Janeiro/RJ: Forense Universitária, 2009.
- FOUCAULT, M. **A ordem do discurso: Aula inaugural no Collège de France, pronunciada em 2 de dezembro de 1970**. edições Lo ed. São Paulo: [s.n.].
- FRANCIS, B. et al. Femininity, science, and the denigration of the girly girl. **British Journal of Sociology of Education**, v. 38, n. 8, p. 1097–1110, 17 nov. 2017.
- FRASER, N. What’s Critical about Critical Theory? The Case of Habermas and Gender. **New German Critique**, n. 97, 1985.
- FRASER, N. After The Family Wage: Gender Equity and the Welfare State. **Political Theory**, v. 22, n. 4, p. 591–618, 3 maio 1994.
- FÜRST, E. L. ORANG. Cooking and femininity. **Women’s Studies International Forum**, v. 20, n. 3, p. 441–449, 1997.
- GALINDO, E. et al. Efeitos da pandemia na alimentação e na situação da segurança alimentar no Brasil. **Food for Justice: Power, Politics, and Food Inequalities in a Bioeconomy**, n. 4, p. 1–56, 2021.
- GARFINKEL, H. **Studies in ethnomethodology**. Englewood Cliffs, NJ: Prentice Hall, 1967.
- GIDDENS, A. Estruturalismo, pós-estruturalismo e a produção da cultura. In: GIDDENS, A.; TURNER, J. (Eds.). **Teoria Social Hoje**. São Paulo: UNESP, 1999.
- GRAMSCI, A. **Selections from the prison notebooks of Antonio Gramsci**. New York City: International Publishers Company, Inc., 1971.
- GRANT, C.; OSANLOO, A. **Understanding, selecting, and integrating a theoretical framework in dissertation research: Developing a “blueprint” for your ‘house’**. [s.l: s.n.]. v. 4
- GUPTA, G. R. et al. **Gender equality and gender norms: framing the opportunities for health**The LancetLancet Publishing Group, , 22 jun. 2019. Disponível em: <<http://www.thelancet.com/article/S0140673619306518/fulltext>>. Acesso em: 2 fev. 2021
- HALKIER, B. A practice theoretical perspective on everyday dealings with environmental challenges of food consumption. **Anthropology of food [Online]**, n. S5, 10 set. 2009.
- HAND, M.; SHOVE, E. Orchestrating Concepts: Kitchen Dynamics and Regime Change in Good Housekeeping and Ideal Home, 1922–2002. **Home Cultures**, v. 1, n. 3, p. 235–256, 2004.
- HARCOURT, B. E. **An Answer to the Question: “What is Poststructuralism?”**SSRN. [s.l: s.n.]. Disponível em: <<http://www.ssrn.com/abstract=970348>>. Acesso em: 20 maio. 2019.
- HEISE, L. et al. **Gender inequality and restrictive gender norms: framing the challenges to health**The LancetLancet Publishing Group, , 15 jun. 2019.
- HESSE-BIBER, S. N. The practice of feminist in-depth interviewing. In: HESSE-BIBER, S. N.; LEAVY, P. L. (Eds.). **Feminist Research Practice: a primer**. Thousand Oaks, California: Sage Publications, Inc, 2007. p. 111–149.

- HESSE-BIBER, S. N. **The handbook of feminist research: theory and praxis**. 2nd ed. Thousand Oaks, California: Sage Publications, Inc., 2012.
- HESSE-BIBER, S. N. **Feminist Research Practice: A Primer**. Boston: Sage, 2014.
- HESSE-BIBER, S. N. Taking a qualitative approach to research. In: HESSE-BIBER, S. N. (Ed.). . **The practice of qualitative research**. Los Angeles: SAGE Publications, Inc, 2017a. v. 3rd.
- HESSE-BIBER, S. N. Analysis and interpretation of qualitative data. In: HESSE-BIBER, S. N. (Ed.). . **The practice of qualitative research: engaging students in the research process**. 3rd. ed. Los Angeles, California: Sage Publications, INC, 2017b. p. 306–338.
- HEYDEBRAND, W. V. Structuralism, Theories of. In: SMELSER, N. J.; BALTES, P. B. (Eds.). . **International Encyclopedia of the Social & Behavioral Sciences**. Oxford: Pergamon, 2001. p. 15230–15233.
- HEYMANN, J. et al. **Improving health with programmatic, legal, and policy approaches to reduce gender inequality and change restrictive gender norms**The LancetLancet Publishing Group, , 22 jun. 2019. Disponível em: <<http://dx.doi.org/10.1016/>>. Acesso em: 1 fev. 2021
- HIBBS, C. Androcentrism. In: TEO, T. (Ed.). . **Encyclopedia of Critical Psychology**. New York, NY: Springer New York, 2014. p. 94–101.
- HIRATA, H.; KERGOAT, D. Novas configurações da divisão sexual do trabalho. **Cadernos de Pesquisa**, v. 37, n. 132, p. 595–609, dez. 2007.
- HOLM, L. Alan Warde, 2016, The practice of eating, Polity. **Review of Agricultural, Food and Environmental Studies**, v. 97, n. 4, p. 277–279, 2 dez. 2016.
- IBGE. **CENSO DEMOGRÁFICO 2010. Características da população e dos domicílios: resultados do universo**.Rio de JaneiroInstituto Brasileiro de Geografia e Estatística, , 2011.
- IBGE. **Estimativas populacionais para os municípios brasileiros em 01.07.2014**Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, , 2015.
- IBGE. **Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua: outras formas de trabalho 2017**. Rio de Janeiro/RJ: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, 2018.
- IBGE. **Brasil em Síntese - Acre - Cruzeiro do Sul**. Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ac/cruzeiro-do-sul/panorama>>. Acesso em: 20 maio. 2019.
- IBGE. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil**. Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, 2020a.
- IBGE. **Pesquisa de orçamentos familiares 2017-2018: análise da segurança alimentar no Brasil**. Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, 2020b.
- IM, E. O. Practical guidelines for feminist research in nursing. **ANS Adv Nurs Sci**, v. 36, n. 2, p. 133–145, 2013.
- INGRAN, D. Introduction. In: INGRAN, D. (Ed.). . **Critical Theory to Structuralism: philosophy, politics, and the human science**. The History of Continental Philosophy.

New York: Routledge, 2014. v. vol 5p. 1–18.

JONAS, M.; LITTIG, B.; WROBLEWSKI, A. **Methodological Reflections on Practice Oriented Theories**. Vienna: Springer International Publishing, 2017.

JONES III, P. J. Poststructuralism. In: JOHNSON, N. C.; CHEIN, R. H.; WINDERS, J. (Eds.). . **The Wiley-Blackwell companion to cultural geography**. United Kingdom: John Wiley & Sons Ltd, 2013. p. 23–28.

JULIER, A. P. **Feeding friends and others: Boundaries of intimacy and distance in sociable meals**. [s.l.] University of Massachusetts Amherst, 2002.

KEMMER, D. Food preparation and the division of domestic labour among newly married and cohabiting couples. **British Food Journal**, v. 101, n. 8, p. 570–579, 1999.

KESTEREN, R. VAN; EVANS, A. Cooking Without Thinking : How Understanding Cooking as a Practice Can Shed New Light on Inequalities in Healthy Eating. **Appetite**, p. 104503, 2019.

KLEIN, R. R. How to do what we want to thought about feminist methodology. In: BOWLES, G.; KLEIN, R. D. (Eds.). . **Theories of women's studies**. London: RKP, 1983. p. 88–104.

KOHARA, M.; KAMIYA, Y. Maternal employment and food produced at home: evidence from Japanese data. **Review of Economics of the Household**, v. 14, n. 2, p. 417–442, 1 jun. 2016.

KRIPPENDORFF, K. Content analysis. In: BARNOUW, E. et al. (Eds.). . **International encyclopedia of communication**. New York: Oxford University Press., 1989. v. 1.

KUZEL, A. Sampling in qualitative inquiry. In: CRABTREE, B.; MILLER, W. (Eds.). . **Doing qualitative research**. Newbury Park, CA: Sage, 1992. p. 31–44.

LANGER, A. et al. **Women and Health: The key for sustainable development** *The Lancet* Lancet Publishing Group, , 19 set. 2015. Disponível em: <<http://dx.doi.org/10.1016/>>. Acesso em: 30 jan. 2021

LÉVI-STRAUSS, C. **Mito e Significado**. Lisboa: Edições 70, 1978.

LÉVI-STRAUSS, C. **O cru e o cozido**. São Paulo/SP: Brasiliense, 1991.

LÉVI-STRAUSS, C. **A origem dos modos à mesa – Mitológicas 3**. São Paulo: CosacNaify, 2006.

LÉVI-STRAUSS, C. The culinary triangle. In: COUNIHAN, C.; ESTERIK, P. VAN (Eds.). . **Food and Culture: a reader**. Third Edit ed. New York and London: Routledge, 2013. p. 40–47.

LEVY, P. L. The feminist practice of content analysis. In: HESSE-BIBER, S. N.; LEAVY, P. L. (Eds.). . **Feminist research practice: a primer**. Thousand Oaks, California: Sage Publications, Inc., 2007. p. 223–248.

LLOYD, M. Performativity, Parody, Politics. **Theory, Culture & Society**, v. 16, n. 2, p. 195–213, 10 abr. 1999.

LOCHER, J. L. et al. Disruptions in the Organization of Meal Preparation and Consumption Among Older Cancer Patients and Their Family Caregivers. **Psycho-oncology**, v. 19, n. 9, p. 967–974, 2010.

- LOURO, G. L. **Um corpo estranho: ensaios sobre sexualidade e teoria queer**. Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2018.
- LUPTON, D. **Food, the body and the self**. London: SAGE publications Ltd., 1996.
- LUPTON, D. “Where’s me dinner?”: food preparation arrangements in rural Australian families. **Journal of Sociology**, v. 36, n. 2, p. 172–186, 2000.
- MACHADO, P. P. et al. Price and convenience: The influence of supermarkets on consumption of ultra-processed foods and beverages in Brazil. **Appetite**, v. 116, p. 381–388, 1 set. 2017.
- MACHADO, P. P. et al. Is food store type associated with the consumption of ultra-processed food and drink products in Brazil? **Public Health Nutrition**, v. 21, n. 1, p. 201–209, 1 jan. 2018.
- MACIEL, M. E. Olhares antropológicos sobre a alimentação: Identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, A.; GARCIA, R. (Eds.). . **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. p. 49–55.
- MARIANO, S. A. O sujeito do feminismo e o pós-estruturalismo. **Revista Estudos Feministas**, v. 13, n. 3, p. 483–505, dez. 2006.
- MARTENS, L.; SCOTT, S. Understanding everyday kitchen life: looking at performance, into performances and for practices. In: JONAS, M.; LITTIG, B.; WROBLEWSKI, A. (Eds.). . **Methodological reflections on practice oriented theories**. Cham, Switzerland: Springer, 2017. p. 177–192.
- MARTINS, A. P. B.; MONTEIRO, C. A. Impact of the Bolsa Família program on food availability of low-income Brazilian families: A quasi experimental study. **BMC Public Health**, v. 16, n. 1, p. 827, 2016.
- MARTINS, C. A. et al. Cooking Skills Index: Development and reliability assessment. **Revista de Nutricao**, v. 32, 2019.
- MARTINS, C. A. et al. Parents’ cooking skills confidence reduce children’s consumption of ultra-processed foods. **Appetite**, v. 144, 1 jan. 2020.
- MAZZONETTO, A. C. et al. Finding my own way in the kitchen from maternal influence and beyond – A grounded theory study based on Brazilian women’s life stories. **Appetite**, v. 150, p. 104677, 1 jul. 2020.
- MCGOWAN, L. et al. Domestic cooking and food skills: A review. **Critical Reviews in Food Science and Nutrition**, v. 57, n. 11, p. 2412–2431, 24 jul. 2017.
- MERLEAU-PONTY, M. **O olho e o espírito**. São Paulo: Cosac & Naify, 2004.
- MONTEIRO, C. A. et al. **Ultra-processed foods: What they are and how to identify them** **Public Health Nutrition** Cambridge University Press, , 1 abr. 2019. Disponível em: <<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/30744710/>>. Acesso em: 17 jan. 2021
- NARVAZ, M. G.; KOLLER, S. H. Metodologias feministas e estudos de gênero: articulando pesquisa, clínica e política. **Psicologia em Estudo**, v. 11, p. 647–654, 2006.
- NESCOLARDE-SELVA, J. A.; USÓ-DOMÉNECH, J.-L.; GASH, H. What Are Ideological Systems? **Systems**, v. 5, n. 1, p. 21, 2017.
- NEUMAN, N.; GOTTZÉN, L.; FJELLSTRÖM, C. Masculinity and the sociality of cooking in men’s everyday lives. **Sociological Review**, v. 65, n. 4, p. 816–831, 1 nov.

2017.

OLIVEIRA, J. R. DE; FALABRETTI, E. S. Nietzsche, a vida como exigência da obra. **Cadernos Nietzsche**, v. 39, n. 3, p. 175–198, dez. 2018.

OLIVEIRA, M. S. DA S.; SANTOS, L. A. DA S. Dietary guidelines for Brazilian population: An analysis from the cultural and social dimensions of food. **Ciencia e Saude Coletiva**, v. 25, n. 7, p. 2519–2528, 1 jul. 2020.

OMS. **Integrating equity, gender, human rights and social determinants into work of WHO. ROADMAP for action (2014-2019)**. Geneva: Organização Mundial da Saúde, 2015.

ORTNER, S. B. Theory in Anthropology since the Sixties. **Comparative Studies in Society and History**, v. 26, n. 1, p. 126–166, 1984.

PAECHTER, C. Rethinking the possibilities for hegemonic femininity: Exploring a Gramscian framework. **Women's Studies International Forum**, v. 68, p. 121–128, 1 maio 2018.

PEREIRA, G. B. F. Salih, S. (2012): Judith Butler e a Teoria Queer. Belo Horizonte: Autêntica. **Gerais : Revista Interinstitucional de Psicologia**, v. 6, p. 157–162, 2013.

PESSOA, E. DA S. **Trabalhadores da floresta do Alto do Juruá: cultura e cidadania na Amazônia**. Rio Branco: EDUFAC, 2004.

PETERS, M. Estruturalismo e pós-estruturalismo. In: PETERS, M. (Ed.). **Pós-estruturalismo e a filosofia da diferença: uma introdução**. Belo Horizonte: Autêntica, 2000. p. 20–34.

PINTO, V. L. X. **Pesquisa qualitativa, justiça social e promoção da alimentação saudável nas escolas : seis graus de aproximação**. Natal: EDUFRN, 2015.

PIRES, A. P. Amostragem e pesquisa qualitativa: ensaio teórico e metodológico. In: POUPART, J. et al. (Eds.). **A pesquisa qualitativa: enfoque epistemológicos e metodológicos**. Pretópolis/RJ: Vozes, 2010.

PLESSZ, M.; ÉTILÉ, F. Is Cooking Still a Part of Our Eating Practices? Analysing the Decline of a Practice with Time-Use Surveys. **Cultural Sociology**, v. 13, n. 1, p. 93–118, 1 mar. 2019.

POULAIN, J.-P. **The Sociology of Food: Eating and the Place of Food in Society**. London and New York: Bloomsbury Academic, 2017.

POULAIN, J. P. Towards a sociological theory of eating : a review of Alan Warde ' s “ The Practice of Eating ” Cambridge : Polity . **Anthropology of Food**, n. October, 2020.

PRECIADO, P. B. **Manifesto Contrassexual: práticas subversivas de identidade sexual**. São Paulo: n-1 Edições, 2011.

PRECIADO, P. B. **Transfeminismo**. São Paulo: n1 edições, 2018.

PRINS, B.; MEIJER, I. C. Como os corpos se tornam matéria: entrevista com Judith Butler. **Revista Estudos Feministas**, v. 10, p. 155–167, 2002.

RAGO, M. Descobrimo historicamente o gênero. **2013**, n. 11, p. 89–98, 1998.

RECKWITZ, A. Toward a Theory of Social Practices: A Development in Culturalist Theorizing. **European Journal of Social Theory**, v. 5, n. 2, p. 243–263, 24 maio 2002.

- REINHARZ, S. Feminist content analysis. In: REINHARZ, S.; DAVIDMAN, L. (Eds.). **Feminist methods in social research**. New York: [s.n.]. p. 145–163.
- ROCHA, C. B. A. Um pequeno guia ao pensamento, aos conceitos e à obra de Judith Butler. **Cadernos Pagu**, p. 507–516, 2014.
- ROTENBERG, S.; DE VARGAS, S. Práticas alimentares e o cuidado da saúde: da alimentação da criança à alimentação da família. **Revista Brasileira de Saúde Materno Infantil**, v. 4, p. 85–94, 2004.
- RUBIN, G. The Traffic in Women: Notes on the “Political Economy” of Sex. In: [s.l.: s.n.].
- RUNCIMAN, W. G. What Is Structuralism? **The British Journal of Sociology**, v. 20, n. 3, p. 253–265, 1969.
- SALES, L. S. Estruturalismo — história, definições, problemas. **Revista de Ciências Humanas**; n. 33 (2003)DO - 10.5007/%x, 2003.
- SALIH, S. **Judith Butler**. London: Routledge, 2002.
- SALIH, S.; BUTLER, J. **The Judith Butler Reader**. [s.l.] Wiley-Blackwell, 2004.
- SANDELOWSKI, M. Whatever happened to qualitative description? **Research in Nursing & Health**, v. 23, n. 4, p. 334–340, 1 ago. 2000.
- SATO, P. D. M. et al. Eating practices and habitus in mothers. A Brazilian population-based survey. **Appetite**, v. 82, p. 16–28, 2014.
- SATO, P. D. M. et al. Mothers’ food choices and consumption of ultra-processed foods in the Brazilian Amazon: A grounded theory study. **Appetite**, p. 104602, 2020a.
- SATO, P. DE M. et al. Signs and strategies to deal with food insecurity and consumption of ultra-processed foods among Amazonian mothers. **Global Public Health**, v. 15, n. 8, p. 1130–1143, 2 ago. 2020b.
- SCHATZKI, T. R. **A practice theoretical perspective on everyday dealings with environmental challenges of food consumption**. Cambridge: Cambridge University Press, 1996.
- SCHIPPERS, M. Recovering the feminine other: Masculinity, femininity, and gender hegemony. **Theory and Society**, v. 36, n. 1, p. 85–102, mar. 2007.
- SCHRIFT, A. D. Foucault and Poststructuralism. **A Companion to Literary Theory**, Wiley Online Books. 14 maio 2018.
- SCHUBERT, M. N. Alan Warde. The practice of eating. **Tempo Social**, v. 29, n. 2, p. 329, 8 ago. 2017.
- SCOTT, J. Gênero: uma categoria útil de análise histórica. **Revista Educação e Realidade**, v. 20, n. 2, p. 71–99, 1995.
- SCOTT, J. **Igualdade versus diferença: os usos da teoria pós-estruturalista**. Edição Esp ed. São Paulo/SP: Cia. Melhoramentos, 1999.
- SCRINIS, GYORGY. On the Ideology of Nutritionism. **Gastronomica**, v. 8, n. 1, p. 39–48, 1 fev. 2008.
- SHORT, F. **Kitchen Secrets: The Meaning of Cooking in Everyday Life**. Oxford: Berg, 2006.

- SHOVE, E.; PANTZAR, M.; WATSON, M. **The dynamics of Social Practice: everyday life and how it changes**. Thousand Oaks, California: SAGE publications Ltd., 2012.
- SINGER, B. C. Claude Lévi-Strauss. In: INGRAN, D. (Ed.). **Critical Theory to Structuralism: philosophy, politics, and the human sciences**. The History of Continental Philosophy. 2nd. ed. New York: Routledge, 2014. v. Vol 5p. 246–262.
- SOARES, M. D.; AMPARO-SANTOS, L. Gênero, Cuidado Alimentar e Saúde no Âmbito Familiar e Doméstico: Algumas Reflexões. In: STREY, M. N.; VERZA, F.; ROMANI, P. F. (Eds.). **Gênero, Cultura e Família: Perspectivas Multidisciplinares**. Porto Alegre/RS: EDIPUCRS, 2015.
- SOBAL, J. MEN, MEAT, AND MARRIAGE: MODELS OF MASCULINITY. **Food and Foodways**, v. 13, n. 1–2, p. 135–158, 2005.
- STONE, A. On the Genealogy of Women: A Defence of Anti-Essentialism. In: GILLIS, S.; HOWIE, G.; MUNFORD, R. (Eds.). **Third Wave Feminism: A Critical Exploration**. London: Palgrave Macmillan UK, 2004. p. 85–96.
- STRATHERN, M. An Awkward Relationship: The Case of Feminism and Anthropology. **Signs: Journal of Women in Culture and Society**, v. 12, n. 2, p. 276–292, 29 ago. 1987.
- SZABO, M. “I’m a real catch”: The blurring of alternative and hegemonic masculinities in men’s talk about home cooking. **Women’s Studies International Forum**, v. 44, p. 228–235, 2014.
- SZABO, M.; KOCH, S. **Food, Masculinities, and Home: Interdisciplinary Perspectives**. London: Bloomsbury Academic, 2017.
- TELES, M. A. DE A. **Breve História do Feminismo no Brasil**. São Paulo: Brasiliense, 1999.
- THIRY-CHERQUES, H. R. O primeiro estruturalismo: método de pesquisa para as ciências da gestão. **Revista de Administração Contemporânea**, v. 10, p. 137–156, 2006.
- TORKKELI, K.; MÄKELÄ, J.; NIVA, M. Elements of practice in the analysis of auto-ethnographical cooking videos. **Journal of Consumer Culture**, p. 146954051876424, 14 mar. 2018.
- TOTA, M. Eixos, nexos e câmbios da diferença: discursos e trajetórias políticas envolvendo etnicidade, homossexualidade e religião. **Bagoas**, v. 1, n. 1, p. 295–322, 2007.
- VANDEVIJVERE, S. et al. Global trends in ultraprocessed food and drink product sales and their association with adult body mass index trajectories. **Obesity Reviews**, v. 20, n. S2, p. 10–19, 1 nov. 2019.
- WARDE, A. Consumption and theories of practice. **Journal of Consumer Culture**, v. 5, n. 2, p. 131–153, 13 jul. 2005.
- WARDE, A. **The practice of eating**. Malden/MA: Polity Press, 2016.
- WEST, C.; FENSTERMAKER, S. **Reply (Re) “Doing Difference” Gender and Society** Sage Publications, Inc., , 1995a. Disponível em: <<https://www.jstor.org/stable/189786>>. Acesso em: 24 ago. 2020

- WEST, C.; FENSTERMAKER, S. Doing difference. **Gender & Society**, v. 9, n. 1, p. 8–37, fev. 1995b.
- WEST, C.; ZIMMERMAN, D. H. Doing gender. **Gender & Society**, v. 1, n. 2, p. 125–151, 30 jun. 1987.
- WEST, C.; ZIMMERMAN, D. H. Accounting for doing gender. **Gender and Society**, v. 23, n. 1, p. 112–122, fev. 2009.
- WILKINSON, S. **Feminist Social Psychology Developing Theory and Practice**. [s.l.] Open University Press, Milton Keynes, 1986.
- WOFF, C. S. **Mulheres da Floresta: uma história do Alto Juruá - Acre (1890 - 1945)**. São Paulo: Huicitec, 1999.
- WOLFF, C. S. **Mulheres da Floresta. Uma história do Alto Juruá, Acre (1880-1945)**. São Paulo: Hucitec, 1999.
- WRIGHT, J.; MAHER, J.; TANNER, C. Social class, anxieties and mothers' foodwork. **Sociology of Health and Illness**, v. 37, n. 3, p. 422–436, mar. 2015.

ANEXOS

ANEXO 1: SÍNTESE DOS DADOS DAS PARTICIPANTES

Apresentamos às/aos leitoras/es algumas informações individuais sobre as entrevistadas, para sinalizar características que possam auxiliar na interpretação de trechos de entrevistas. Nós utilizamos pseudônimos para identificar as participantes, os nomes utilizados são referentes a mulheres que foram importantes na história do Brasil.

Bertha: 25 anos, casada, ensino superior completo, trabalhadora remunerada formal, detém a maior renda, mora com o marido e sua filha de 2 anos de idade. Seu marido é trabalhador remunerado formal, contribui financeiramente em casa e participa das atividades domésticas.

Carlota: 31 anos, casada, ensino fundamental completo, trabalhadora doméstica não remunerada, beneficiária do programa bolsa família, mora com o marido e seus dois filhos de 2 e 6 anos de idade. Seu marido é trabalhador autônomo, detém a maior renda, contribui financeiramente em casa e não participa das atividades domésticas.

Celina: 35 anos, casada, não estudou, trabalhadora doméstica não remunerada, beneficiária do programa bolsa família, detém a maior renda, mora com o marido e seus três filhos de 2, 10 e 12 anos de idade. Seu marido é trabalhador autônomo, não contribui financeiramente em casa e não participa das atividades domésticas.

Dandara: 37 anos, solteira, não estudou, desempregada, beneficiária do programa bolsa família, mora sozinha com três filhos de 2, 12 e 14 anos de idade.

Ercília: 25 anos, casada, ensino superior incompleto, trabalhadora doméstica não remunerada, não tem renda própria, mora com o marido, sua irmã de 16 anos e seus dois filhos de 2 e 4 anos de idade. Seu marido é trabalhador formal, contribui financeiramente em casa e participa das atividades domésticas nos finais de semana.

Francisca: 34 anos, casada, ensino médio completo, desempregada, recebendo seguro-desemprego, detém maior renda, mora com o marido e dois filhos de 2 e 14 anos

de idade. Seu marido é trabalhador autônomo, contribui financeiramente em casa e não participa das atividades domésticas.

Josefina: 39 anos, casada, ensino superior incompleto, desempregada, não tem renda própria, mora com o marido, o sogro e os seus filhos de 2 e 5 anos de idade. Seu marido é aposentado, detém a maior renda, contribui financeiramente em casa e participa das atividades domésticas.

Lacerda: 30 anos, casada, ensino superior completo, trabalhadora formal remunerada, mora com o marido e seus três filhos de 2, 12 e 13 anos de idade. Marido é trabalhador formal remunerado, detém a maior renda, contribui financeiramente em casa e participa do trabalho doméstico.

Laudelina: 33 anos, casada, ensino superior completo, trabalhadora formal remunerada, mora com o marido e suas duas filhas de 2 e 15 anos de idade. Seu marido é trabalhador formal remunerado, às vezes realiza bicos para completar a renda, detém a maior renda, contribui financeiramente em casa e não realiza atividade doméstica.

Leolinda: 19 anos, solteira, ensino médio completo, trabalhadora formal remunerada, beneficiária do programa bolsa família, reside com sua mãe, sua irmã, seu padrasto e seus dois filhos de 2 e 5 anos de idade. Seu padrasto é trabalhador formal, detém a maior renda, contribui financeiramente em casa e não realiza atividade doméstica. Sua mãe é trabalhadora autônoma, auxilia no cuidado das crianças e nas demais atividades domésticas.

Luiza: 41 anos, casada, não estudou, trabalhadora informal remunerada, beneficiária do programa bolsa família, detém a maior renda da casa, reside com seu marido, seus três filhos (idade de 17, 15 e 2 anos) e uma neta de 4 anos de idade. O marido é desempregado, às vezes realiza bicos para arrecadar dinheiro, mas não contribui financeiramente em casa e não realiza atividades domésticas.

Mietta: 36 anos, casada, ensino superior completo, trabalhadora formal remunerada, detém a maior renda da família, reside com seu marido e seus dois filhos de 1 ano e 6 meses e 2 anos de idade. O marido é trabalhador formal remunerado, contribui financeiramente em casa, participa dos cuidados infantis e das outras atividades domésticas.

Nísia: 26 anos, casada, ensino superior completo, desempregada, não tem renda própria, reside com o marido e sua filha de 2 anos de idade. O marido é trabalhador formal remunerado, detém a maior renda, contribui financeiramente em casa, participa dos cuidados infantis e realiza atividades domésticas, às vezes.

Patrícia: 35 anos, casada, ensino superior completo, trabalhadora formal remunerada, detém a maior renda, reside com o marido e dois filhos de 2 e 7 anos de idade. Marido é trabalhador autônomo, contribui financeiramente em casa, participa dos cuidados infantis e não realiza atividades domésticas.

Penha: 39 anos, casada, ensino fundamental completo, trabalhadora doméstica não remunerada, beneficiária do programa bolsa família, mora com o marido e sua filha de 2 anos de idade, às vezes seu filho mais velho (13 anos de idade) vem visitá-lo. O marido é trabalhador formal remunerado, detém a maior renda, contribui financeiramente em casa e não participa do trabalho doméstico.

Rose: 33 anos, casada, ensino médio completo, trabalhadora doméstica não remunerada, beneficiária do programa bolsa família, mora com o marido e seus dois filhos de 2 e 9 anos de idade. Marido é trabalhador formal remunerado, contribui financeiramente em casa e não participa das atividades domésticas.

ANEXO 2: PARECER DO COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA

PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP

DADOS DO PROJETO DE PESQUISA

Título da Pesquisa: Práticas Culinárias de Mães Residentes em Cruzeiro do Sul/Acre

Pesquisador: Mayara Sanay da Silva
Oliveira

Área Temática:

Versão: 1

CAAE: 83146518.0.0000.5421

Instituição Proponente: Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo - FSP/USP

Patrocinador Principal: Financiamento Próprio

DADOS DO PARECER

Número do Parecer: 2.570.574

Apresentação do Projeto:

Estudos vêm mostrando que as mulheres, ainda, são as principais responsáveis pelas práticas culinárias domésticas e que os problemas de saúde das mulheres podem ser agravados pela sobrecarga de atividades dentro e fora do domicílio. A presente pesquisa objetiva investigar os sentidos e significados que as mulheres atribuem à prática culinária e à divisão do trabalho culinário doméstico no contexto da cidade de Cruzeiro do Sul – Acre – Brasil. Trata-se de um estudo qualitativo de natureza etnográfica e feminista. A produção de dados será realizada por: entrevista semiestruturada em profundidade com mulheres; observação participante do preparo, consumo e pós-consumo de uma refeição; e entrevista semiestruturada com o/a cônjuge das mulheres. A análise dos dados ocorrerá por análise de conteúdo. Os materiais serão codificados com especial atenção para os temas emergentes das perspectivas dos participantes. A interpretação será elaborada buscando os sentidos e significados atribuídos à divisão do trabalho e à culinária doméstica pelas mulheres e seus cônjuges.

Objetivo da Pesquisa:

Objetivo Primário:

Investigar os sentidos e significados atribuídos à prática culinária doméstica e à divisão do trabalho culinário doméstico pelas mães residentes em Cruzeiro do Sul – Acre – Brasil.

Objetivo Secundário:

Página 01 de

(1) Interpretar os sentidos, os significados e as crenças relacionados ao ser mulher no município de Cruzeiro do Sul – Acre – Brasil; (2) Interpretar os sentidos e significados atribuídos às práticas culinárias domésticas por tais mulheres; (3) Compreender as concepções de tais mulheres sobre a divisão da responsabilidade no trabalho culinário doméstico; (4) Interpretar os sentidos, significados e crenças relacionadas às práticas culinárias e a divisão do trabalho culinário doméstico pelos cônjuges dessas mulheres.

Avaliação dos Riscos e Benefícios:

Riscos:

Esta pesquisa oferece riscos mínimos aos participantes, pois algumas questões podem suscitar sensibilidade por parte dos respondentes. Com o objetivo de minimizar eventuais desconfortos, além de garantir o caráter voluntário, anonimato, confidencialidade, dados de contato do coordenador do projeto, será reforçado que a entrevista ou observação poderá ser interrompida a qualquer momento e sem quaisquer consequências para os/as participantes.

Benefícios:

Os participantes desta pesquisa serão beneficiados com espaços para conversar sobre sua prática culinária, divisão do trabalho doméstico, além de poderem tirar dúvidas e obter orientações sobre alimentação adequada e saudável pela pesquisadora responsável após o término das entrevistas.

Ainda, estima-se que o produto final dessa pesquisa possa subsidiar programas e ações de alimentação, nutrição e saúde que busquem promover as habilidades e prática culinária doméstica por todos os membros da família.

Comentários e Considerações sobre a Pesquisa:

Pesquisa relevante e com método adequado para atingir os objetivos propostos.

Considerações sobre os Termos de apresentação obrigatória:

Há dois TCLE, um para a mulher em estudo e outro para o seu(sua) parceiro(a). Estão bem redigidos

Recomendações:

No texto do projeto há esta afirmação: "Caso algum/a participante se sinta lesado/a ou tenha alguma despesa decorrente desta pesquisa por essa pesquisa, este poderá requerer indenização/ressarcimento conforme estabelecido na Resolução nº 466, de 12 de dezembro de

Página 02 de

2012 (BRASIL, 2012)".

Recomenda-se rever este parágrafo no sentido de minimizar qualquer consequência negativa para a pesquisadora decorrente de compreensão inadequada por parte dos entrevistados em relação a este tópico.

Conclusões ou Pendências e Lista de Inadequações:

Pela aprovação

Considerações Finais a critério do CEP:

Este parecer foi elaborado baseado nos documentos abaixo relacionados:

Tipo Documento	Arquivo	Postagem	Autor	Situação
Informações Básicas do Projeto	PB_INFORMAÇÕES_BÁSICAS_DO_PROJETO_1059929.pdf	24/01/2018 11:25:04		Aceito
Parecer Anterior	parecer_anterior_mayara.pdf	24/01/2018 11:24:30	Mayara Sanay da Silva Oliveira	Aceito
Projeto Detalhado / Brochura Investigador	projeto_detalhado_prochura_do_pesquisador.pdf	24/01/2018 11:18:31	Mayara Sanay da Silva Oliveira	Aceito
TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência	TCLE_conjuge_mayara.pdf	24/01/2018 11:16:06	Mayara Sanay da Silva Oliveira	Aceito
TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência	TCLE_mulheres_mayara.pdf	24/01/2018 11:15:13	Mayara Sanay da Silva Oliveira	Aceito

Cronograma	cronograma_mayara.pdf	24/01/2018 11:13:51	Mayara Sanay da Silva Oliveira	Aceito
Brochura Pesquisa	brochura_da_pesquisa_mayara.pdf	24/01/2018 11:12:55	Mayara Sanay da Silva Oliveira	Aceito
Folha de Rosto	folha_de_rosto.pdf	24/01/2018 11:11:36	Mayara Sanay da Silva Oliveira	Aceito

Situação do Parecer:

Aprovado

Necessita Apreciação da CONEP:

Não

Página 03 de

SÃO PAULO, 28 de Março de 2018

Assinado por:
Maria Regina Alves Cardoso
(Coordenador)

ANEXO 3: ROTEIRO DE ENTREVISTA SEMI-ESTRUTURADO PARA AS MÃES

Objetivos da Entrevista

Objetivo geral: Investigar os sentidos, significados e crenças atribuídos à prática culinária doméstica e à divisão do trabalho culinário doméstico pelas mães residentes em Cruzeiro do Sul – Acre – Brasil.

Objetivos Específicos:

- Interpretar os sentidos, significados e as crenças relacionados ao ser mulher, ser mãe e exercer a prática culinária doméstica
- Compreender a dinâmica das mulheres, mães, na prática culinária doméstica no município Cruzeiro do Sul – Acre – Brasil.
- Interpretar os sentidos e significados atribuídos às práticas culinárias domésticas por tais mulheres.
- Compreender as percepções das mulheres sobre a divisão do trabalho culinário doméstico.

Bloco 01: Características das Mulheres

1. Nome:
2. Idade:
3. Naturalidade:
 - a. Caso não tenha nascido em Cruzeiro do Sul:
 - i. O que te fez morar em Cruzeiro do Sul?
 - ii. Você tem parentes em Cruzeiro do Sul?
4. Escolaridade:
5. Ocupação:
6. Estado Civil (solteira, namorando, casada, divorciada, viúva)
 - a. Idade do/a companheiro/a?
 - b. Ocupação do/a companheiro/a?
7. Número de filho/a(s):
 - a. Idade dos filho/a(s):
8. Recebe Bolsa Família?
9. Etnia (branca, negra, parda, indígena)
10. Orientação Sexual (Heterossexual, Bissexual, Lésbica, Transexual)
11. Recebe Bolsa Família?

Bloco 02: Dinâmica Familiar e Divisão do Trabalho Doméstico

12. Você poderia me falar um pouco sobre as pessoas que moram com você

Objetivo: Investigar quem são as pessoas que residem na casa com a mulher, as características, a ocupação e a rotina das pessoas.

Probes:

- *Quem são as pessoas que moram com você?*
- *Qual a ocupação de cada uma dessas pessoas? (estudam, trabalham, aposentados...)*
- *Você poderia me falar a rotina das pessoas que moram com você?*

13. Você poderia descrever para mim como é o seu dia? O que acontece desde a hora que você acorda até a hora que vai dormir?

Objetivo: Investigar a rotina das mulheres relacionadas ao trabalho extra doméstico, trabalho doméstico e cuidado com as crianças.

Probes:

- *Você trabalha fora de casa? Como é o seu trabalho?*
- *Quantas horas por dia você trabalha fora de casa?*
- *Quando você está em casa, o que você costuma fazer?*

14. Além do trabalho fora de casa, você faz algo a mais para ganhar dinheiro? O que?

15. Para se divertir, o que você costuma fazer?

16. Você poderia me falar sobre as tarefas domésticas que você realiza na sua casa?

Objetivo: investigar as atividades domésticas realizadas pela mulher, a frequência e como realiza cada atividade.

Probes:

- *Por qual motivo você realiza as tarefas de casa?*
- *Com que frequência você realiza as atividades domésticas?*
- *Você poderia descrever como são os momentos que você realiza as atividades domésticas? (exemplo: você gosta de ouvir música? Você gosta de assistir a tv enquanto trabalha em casa?)*
- *Quanto aos seu/ua(s) filho/a (s), como você cuida dele/a (s)?*

17. Se por algum motivo você não puder fazer as tarefas domésticas, o que acontece?

Objetivo: investigar a existência (ou ausência) de medo, discussão, ameaça ou punição por a mulher não realizar as tarefas domésticas; ou se outra pessoa realiza a tarefa doméstica no lugar da mulher. Bem como, quem seria a pessoa que realiza a tarefa doméstica no lugar da mulher e os motivos pelos quais esta pessoa realiza as tarefas domésticas.

Probes:

- *O que você sente quando não poder realizar as tarefas domésticas da sua casa?*
- *O/a seu/ua companheiro/a como reage?*
- *As pessoas da sua casa, como reagem se você não fizer as tarefas domésticas?*
- *Alguma outra pessoa realiza as tarefas domésticas? Quem? Por que essa pessoa realiza a tarefa doméstica?*

18. Você poderia me falar sobre as tarefas domésticas realizadas pelas outras pessoas que moram com você

Objetivo: investigar quem são as pessoas que realizam as atividades domésticas, quais as tarefas realizadas por cada pessoa, a frequência que cada um realiza alguma tarefa doméstica e como cada um realiza essa tarefa doméstica?

Probes:

- *Quem são as pessoas que realizam alguma tarefa doméstica?*
- *Quais as tarefas domésticas realizadas por cada pessoa?*
- *Você poderia descrever a atitude de cada pessoa ao realizar as tarefas domésticas?*
- *Como você se sente quando essas pessoas realizam as tarefas domésticas?*

Caso apenas a mulher realize as tarefas domésticas

- *Como você se sente ao realizar essas atividades domésticas?*
- *Alguma vez alguém da sua família realizou alguma tarefa doméstica? O que levou essa pessoa a fazer isso? O que você achou ao ver essa pessoa realizando alguma tarefa de casa?*

19. Quanto ao seu/ua companheiro/a, você poderia me falar sobre as tarefas domésticas realizada por ele/a?

Objetivo: investigar as tarefas domésticas realizadas, e a frequência com que realiza a tarefa doméstica pelo/a companheiro/a.

Probes:

- *Alguma vez ele/a lavou a louça (ou outra atividade doméstica), como foi?*
- *Com que frequência ele/a realiza as atividades domésticas?*
- *O que você acha do seu/ua companheiro/a quando ele/a realiza as atividades domésticas?*

20. Você poderia me falar quem ganha mais na sua casa?

Objetivo: Investigar quem é a principal fonte de renda da casa, como utiliza o dinheiro familiar e por quanto tempo essa pessoa tem sido a fonte de renda.

Probes:

- *Como essa pessoa consegue este dinheiro?*
- *Como este dinheiro é usado?*
- *Além dessa pessoa, alguém na casa também recebe dinheiro?*
- *Em outro momento, alguma outra pessoa já foi a principal fonte de renda da casa?*

Quem? Por quanto tempo?

- *O que aconteceu que está pessoa não é mais a principal fonte de renda?*

Bloco 03: Dinâmica do Trabalho Culinário Doméstico

21. Na sua casa, como vocês decidem os alimentos que serão comprados?

Objetivo: investigar o processo de compra dos alimentos determinando a pessoa responsável, a fonte do dinheiro utilizado, se as compras de alimentos é uma atividade partilhada ou não.

Probes:

- *Com qual dinheiro são comprados os alimentos para sua casa/família?*
- *Quem realiza as compras de alimentos para sua casa/família?*
- *Essa pessoa compartilha a atividade com outros membros da casa? Quem são essas pessoas que participa da compra dos alimentos? O que leva essa pessoa a participar da compra dos alimentos?*
- *Como você se sente tendo ou sendo essa pessoa que faz as compras dos alimentos?*

22. Quanto a você, quais as refeições que você costuma realizar durante a semana?

Objetivo: investigar as principais refeições realizadas pela mulher no ambiente doméstico, as características dessas refeições e os momentos em que a mulher come.

Probes:

- *Quando você costuma comer?*
- *O que você costuma comer?*
- *Como você decide o que vai comer em cada refeição?*
- *Você come junto com as pessoas da sua casa? Onde você costuma comer?*
- *Você costuma comer o que você gosta?*

23. O que é cozinhar para você?

Objetivo: investigar os sentimentos, crenças e símbolos relacionados a prática culinária doméstica para as mulheres.

Probes:

- *Você cozinha o que você gosta de comer? Poderia me dar um exemplo.*
- *A sua família gosta das mesmas comidas de você?*
- *Você cozinha algo diferente daquilo que você gosta de comer para sua família? Poderia me dar um exemplo.*
- *O que você costuma cozinhar durante a semana?*
- *O que você costuma cozinhar nos finais de semana?*
- *O que você costuma cozinhar em datas especiais (Páscoa, Natal, Ano novo, Aniversários...)?*
- *Na sua família existe alguma receita especial/tradicional?*
- *Como você aprende receitas novas?*

24. Seu/ua companheiro/a costuma cozinhar?

Objetivo: investigar as atividades culinárias realizadas pelo companheiro/a da mulher nos dias da semana, nos finais de semana e nas datas festivas.

Probes:

- *Quando o seu/ua companheiro/a costuma cozinhar?*
- *O que seu/ua companheiro/a costuma cozinhar?*
- *Como são os momentos em que seu/ua companheiro/a cozinha?*

- *Ele/a compartilha as atividades culinárias com alguém? Quem? Quais atividades?*

25. Após as refeições, quem é o responsável por tirar os pratos, lavar a louça, limpar a cozinha, etc.?

Objetivo: Investigar as atividades realizadas após o consumo das refeições, as pessoas responsáveis por essa atividade, os motivos pelos quais essa/s pessoa/s realiza/m essa/s atividade e os sentidos, significados, crenças e sentimentos atribuídos as atividades pós-refeições pelas mulheres.

Probes:

- *Quais as atividades realizadas por essa pessoa?*
- *O que motiva está pessoa a realizar essas atividades?*
- *Como você se sente com essa pessoa realizando as atividades de tirar os pratos, lavar a louça, limpar a cozinha, etc.?*

Caso a mulher seja a única responsável pelas atividades pós refeição.

- *Você gostaria que alguém compartilhasse essas atividades com você? Quem poderia fazer isso? Quando essa pessoa poderia fazer isso?*
- *O que você sentiria se alguém para compartilhar as atividades pós-refeição com você?*

26. O que seu/ua companheiro faz quando vocês terminam de almoçar/jantar?

Objetivo: investigar as atividades pós-consumo de alimentos realizadas pelo/a companheiro/a das mulheres.

Probes:

- *Quando seu/ua companheiro/a costuma lavar a louça, limpar a cozinha, etc.?*
- *Como são os momentos em que seu /ua companheiro/a lava a louça, limpa a cozinha, etc.?*
- *Ele/a recebe ajuda de alguém?*

Bloco 04: Divisão do Trabalho Doméstico

27. Para você, você e seu companheiro deveriam realizar as mesmas tarefas domésticas?

Objetivo: investigar as aceções das mulheres sobre a divisão das tarefas domésticas.

28. Na sua casa, quem gasta mais tempo realizando as tarefas domésticas?

Objetivo: investigar o tempo despendido nas atividades domésticas pela mulher e o se/ua companheiro/a.

Probes:

- *O que faz com que essa pessoa realize as tarefas domésticas por mais tempo?*
- *O que faz com que essa pessoa realize por menor tempo (ou não realize) as tarefas domésticas?*

29. Você ensina(ria) suas filhas a realizar atividades domésticas?

Objetivo: investigar a relação dos papéis tradicionais de gênero com a transmissão geracional dos conhecimentos sobre as atividades domésticas

Probes:

- *Quais tarefas domésticas você ensina para suas filhas?*
- *Como você ensina suas filhas a realizarem as tarefas domésticas?*
- *O que suas filhas acham de aprender as tarefas domésticas?*

30. Você ensina(ria) seus filhos a realizar atividades domésticas?

Objetivo: investigar a relação dos papéis tradicionais de gênero com a transmissão geracional dos conhecimentos sobre as atividades domésticas

Probes:

- *Quais tarefas domésticas você ensina para seus filhos?*
- *Como você ensina seus filhos a realizarem as tarefas domésticas?*
- *O que seus filhos acham de aprender as tarefas domésticas?*

Bloco 05: Trajetória Culinária Feminina

31. Quando você era criança, com quem você morava?

Objetivo: investigar as memórias familiares relacionados as dinâmicas gênero dentro da familiares dessas mulheres.

Probes:

Em relação a figura feminina (*mãe/madrasta/avó/tia*)

- *Como era sua mãe/madrasta/avó/tia com você?*
- *Sua mãe/madrasta/avó/tia trabalhava fora de casa? Qual era o trabalho dela?*
- *Dentro de casa, o que sua mãe/madrasta/avó/tia fazia?*
- *O que você sentia ao ver sua mãe/madrasta/avó/tia fazendo as tarefas domésticas?*

Em relação a figura masculina (*pai/padrasto/avô/tio*)

- *Como era seu pai/padrasto/avô/tio com você?*
- *Seu pai/padrasto/avô/tio trabalhava fora de casa? Qual era o trabalho dele?*
- *Dentro de casa, o que seu pai/padrasto/avô/tio fazia?*
- *O que você sentia ao ver seu pai/padrasto/avô/tio fazendo (ou não fazendo) as tarefas domésticas?*

Como era a relação dos seus pais?

32. Você tem alguma lembrança da sua mãe/madrasta/avó/tia cozinhando? Você poderia descrever essa lembrança para mim?

Objetivo: investigar as memórias da mulher relacionada a prática culinária feminina (*mãe/madrasta/avó/tia*).

Probes:

- *Quando sua mãe/madrasta/avó/tia costumava cozinhar?*
- *O que sua mãe/madrasta/avó/tia costumava cozinhar?*
- *O que você sentia ao ver sua mãe/madrasta/avó/tia cozinhando?*
- *Sua mãe/madrasta/avó/tia compartilhava a culinária com alguém?* (pergunta 34)

33. Você tem alguma lembrança do seu pai/padrasto/avô/tio cozinhando? Como é essa lembrança?

Objetivo: investigar as memórias da mulher relacionada a prática culinária masculina (*pai/padrasto/avô/tio*).

Probes:

- *Quando seu pai/padrasto/avô/tio costumava cozinhar?*
- *O que seu pai/padrasto/avô/tio costumava cozinhar?*
- *O que você sentia ao ver seu pai/padrasto/avô/tio cozinhando?*
- *Seu pai/padrasto/avô/tio compartilhava a culinária com alguém?*

34. Quando você era criança, alguém te ensinou a cozinhar?

Objetivo: investigar a trajetória culinária da mulher.

Probes:

Resposta positiva.

- *Com quantos anos você aprendeu a cozinhar?*
- *Quem te ensinou a cozinhar?*
- *Como essa pessoa te ensinou a cozinhar?*
- *Como foi para você aprender a cozinhar?*
- *Você gosta de cozinhar? Por que?*

- *O que te levou a cozinhar?*

Resposta negativa:

- *Por que você não aprendeu a cozinhar?*
- *Você gosta de cozinhar? Por que?*

Bloco 05: Representações de Feminilidade, Maternidade e sua Interface com a Prática Culinária

35. Para você, como é a vida das mulheres em Cruzeiro do Sul (vida social, vida de trabalho e doméstica)?

Objetivo: investigar os modos de vida das mulheres em Cruzeiro do Sul

Probes:

- *Como as mulheres de Cruzeiro do Sul se comportam? O que uma mulher não deve fazer em Cruzeiro do Sul?*
- *Como é para você andar sozinha nas ruas de Cruzeiro do Sul? Como os homens agem (cantam as mulheres? Passam a mão?)? Quando você está acompanhada do/a seu/ua companheiro/a, como os outros homens agem?*
- *como é a vida das suas amigas? Vizinhas? Parentes?*

36. Como é ser mulher em cruzeiro do sul?

37. Para você, existe diferença entre a vida das mulheres e dos homens em CZS (vida social, vida de trabalho e doméstica)? Quais?

Objetivo: investigar as possíveis diferenças entre as vidas de mulheres e homens em Cruzeiro do Sul

Probes:

- *Você poderia me descrever como são os homens de Cruzeiro do Sul?*
- *Como os homens de Cruzeiro do Sul se comportam com as mulheres?*

38. Antes de você ser mãe, como era sua vida (vida social, vida de trabalho e doméstica)?

Objetivo: investigar a vida da mulher antes da maternidade e as dinâmicas de atividade doméstica.

Probes:

- *Com quem você morava?*
- *Você trabalhava? Como era seu trabalho?*
- *Você realizava alguma atividade de casa? Quais?*
- *Onde você costumava realizar suas refeições?*
- *Você preparava suas refeições? O que você costumava comer? Como você decidia o que ia comer?*
- *O que você fazia para se divertir? O que você fazia no seu tempo livre?*

40. Para você, como foi saber que iria ser mãe?

41. Para você, como foi a gravidez?

Objetivo: investigar a dinâmica relacionada preparo dos alimentos durante a gravidez.

Probes:

- *Durante a gravidez, você continuou a trabalhar? Como você conciliou seu trabalho com o momento da gravidez?*
- *Durante a gravidez, você continuou realizando as tarefas de casa? Como era para você realizar as tarefas domésticas? Alguém de ajudou nessas atividades? Como essa pessoa te ajudava?*
- *Durante a gravidez, você continuou preparando os alimentos/refeições?*
- *O que você sentia quando preparava os alimentos?*

- *Durante a gravidez, como era o pai do/a(s) seu/uas(s) filho/a(s) com você? Ele ajudava no preparo da alimentação e/ou na rotina da casa?*
- *Durante a gravidez, como era as outras pessoas da sua família com você? Essas pessoas ajudavam você na rotina da casa e/ou no preparo da alimentação/refeição?*

39. Após o parto, você continuou a realizar as tarefas de casa e/ou preparar os alimentos? Quem ajudava você? O que você sentia?

Objetivo: investigar a dinâmica relacionada preparo dos alimentos após o parto.

Probes:

- *O que você sentia quando preparava os alimentos?*
- *Após o parto, como era o pai do/a(s) seu/uas(s) filho/a(s) com você? Ele ajudava no preparo da alimentação e/ou na rotina da casa*
- *Após o parto, como era as outras pessoas da sua família com você? Essas pessoas ajudavam você na rotina da casa e/ou no preparo da alimentação/refeição?*

40. Antes de seu/ua(s) filho(s) completar(-em) 01 ano, como foi para você realizar as tarefas domésticas e preparar os alimentos?

Objetivo: investigar o preparo dos alimentos durante o momento de alimentação complementar para a criança.

Probes:

- *Nesse momento você trabalhava? Como você conciliava o trabalho, o preparo dos alimentos e os cuidados com seu/ua(s) filho/a(s)?*
- *O/a(s) seu/ua(s) filho/a(s) comiam a mesma comida que as outras pessoas da casa? O que ele costumava comer? Quem preparava a comida para o/a seu/ua(s) filho/a(s)?*
- *Como era para você preparar uma comida a parte para o/a(s) seu/ua(s) filho/a(s)?*

41. Como é para você ser mãe, cuidar dos seu/ua(s) filho/a(s) e preparar os alimentos da sua família?

Objetivo: Investigar os sentidos, significados, crenças e sentimentos atribuído ao trabalho doméstico, cuidado dos filhos e o preparo de alimentos.

Probes:

- *Quais estratégias você utiliza para realizar trabalhar, o cuidado dos seus filhos e o preparo dos alimentos?*
- *Alguém te ajuda a cuidar do/a(s) seu/ua(s) filho/a(s)? Quem é essa pessoa? Como ela te ajuda?*
- *Você tem algum lugar ou alguém que possa deixar seu/ua(s) filho/a(s) quando tem algum compromisso?*

42. Chegamos ao final da nossa entrevista, você gostaria de fazer mais algum comentário?

ANEXO 4: ROTEIRO DE ENTREVISTAS SEMI-ESTRUTURADO PARA OS CÔNJUGES

Objetivo da Entrevista

investigar os sentidos, significados e crenças relacionados a prática culinária doméstica e a divisão do trabalho domésticos pelos cônjuges das mães residentes em Cruzeiro do Sul, Acre, Brasil.

Bloco 01: Características dos Cônjuges

1. Nome:
2. Idade:
3. Naturalidade:
 - a. Caso não tenha nascido em Cruzeiro do Sul:
 - i. O que te fez morar em Cruzeiro do Sul?
 - ii. Você tem parentes em Cruzeiro do Sul?
4. Escolaridade:
5. Ocupação:
6. Número de filho/a(s):
7. Idade dos filho/a(s):
8. Etnia (branca, negra, parda, indígena)

Bloco 02: Dinâmica Familiar e Trabalho Doméstico?

9. **O/a senhor/a poderia descrever para mim como é o seu dia? O que acontece desde a hora que você acorda até a hora que vai dormir?**

Objetivo: investigar a rotina dos cônjuges relacionada ao trabalho extra doméstico, trabalho doméstico e cuidado com as crianças.

Probes:

- *Você trabalha fora de casa? Como é o seu trabalho?*
- *Quantas horas por dia você trabalha fora de casa?*
- *Além do trabalho fora de casa, você faz algo a mais para ganhar dinheiro? O que?*
- *Quando você está em casa, o que você costuma fazer?*

10. **O/a senhor/a poderia me falar, quem realiza as tarefas domésticas na sua casa?**

Objetivo: investigar as pessoas que realizam as tarefas domésticas, os motivos pelos quais essas pessoas realizam essas tarefas e a frequência que realiza as tarefas domésticas.

Probes:

- *Quais tarefas domésticas são realizadas por essa pessoa?*
- *Com qual frequência as tarefas de casa são realizadas?*
- *O que motiva essa pessoa a realizar as tarefas domésticas?*
- *Qual parte da casa o/a senhor/a gosta que fique mais limpa? Quem limpa essa parte da casa? Como esta pessoa limpa essa parte da casa?*

11. **Quanto aos cuidados com as crianças, o/a senhor/a poderia descrever como são realizados?**

Objetivo: investigar as formas de cuidados das crianças, o/a principal responsável por esta atividade, e os sentimentos, sentidos e significados atribuídos a divisão de gênero das atividades relacionadas aos cuidados com as crianças.

Probes:

- *Quem é a/o principal responsável pelos cuidados com as crianças? Por que?*
- *O que essa pessoa faz para cuidar das crianças (dá banho, leva a escola, prepara os alimentos das crianças)?*
- *Você participa dos cuidados das crianças? O que você faz para cuidar das crianças?*

- *Caso a mãe do/a(s) seu/ua(s) filho/a(s) tenha algum compromisso, o que acontece com as crianças? Onde as crianças ficam? Quem cuida delas?*

12. Quanto ao/a senhor/a, poderia me falar sobre as atividades domésticas que realiza na sua casa?

Objetivo: investigar os sentidos, significados e crenças sobre a atividade doméstica realizada pelo cônjuge.

Probes:

- *O/a senhor/a realiza alguma atividade de limpeza da casa, como por exemplo lavar a roupa, lavar a louça, varrer a casa? Com que frequência? Por qual motivo o/a senhor/a (não) faz esse tipo de atividade?*

- *Caso alguma coisa na sua casa quebre (ou uma lâmpada queime), quem realiza o reparo? Por qual motivo o/a senhor/a (não) faz esse tipo de atividade?*

- *O/a senhor/a cozinha os alimentos na sua casa? Com que frequência? Por qual motivo o/a senhor/a (não) faz esse tipo de atividade?*

- *Existe alguma outra tarefa doméstica que o/a senhor/a faz? Quais? O que te leva a realizar essas atividades?*

- *O que você acha de realizar as atividades de casa? O que é mais difícil, cuidar da casa e das crianças ou trabalhar fora de casa?*

Caso apenas a mulher realize as atividades de casa?

- *Por qual motivo sua companheira realiza a maioria das atividades de casa?*

- *Para você como é ter sua companheira realizando a maioria das tarefas domésticas (ou aquelas relacionadas a limpeza)?*

- *Para você, por que sua companheira não realiza as atividades de reparo em casa?*

13. Na sua casa, quem é responsável por pagar as contas de casa?

Objetivo: Investigar quem é a principal fonte de renda da casa, como utiliza o dinheiro familiar e por quanto tempo essa pessoa tem sido a fonte de renda.

Probes:

- *Com qual dinheiro essa pessoa paga as contas de casa?*

- *Além dessa pessoa, outras pessoas da família ganham dinheiro? O que essas pessoas fazem com o dinheiro que ganha?*

- *O que o/a senhor/a faz com o dinheiro que o/a senhor/a ganha?*

- *Quem ganha mais dinheiro na sua família?*

- *Em outro momento, alguma outra pessoa já foi a principal fonte de renda da casa? Quem? Por quanto tempo?*

- *O que aconteceu que está pessoa não é mais a principal fonte de renda?*

Bloco 03: Dinâmica do Trabalho Culinário Doméstico

14. Na sua casa, como se decide os alimentos que serão comparados?

Objetivo: investigar o processo de compra dos alimentos determinando a pessoa responsável, a fonte do dinheiro utilizada, se a compra de alimento é uma atividade compartilhada ou não.

Probes:

- *Com qual dinheiro são comprados os alimentos para sua casa/família?*

- *Quem realiza as compras dos alimentos para sua casa/família?*

- *Essa pessoa compartilha essa atividade com outras pessoas? Quem são as outras pessoas que auxiliam nas compras dos alimentos?*

15. Como vocês decidem o que vão comer nas refeições?

Objetivo: investigar como se decide o que será consumido em cada refeição, o principal responsável pela prática culinária doméstica e se alguém compartilha a prática culinária doméstica.

Probes:

- *Quem cozinha na sua casa?*

- *O que essa pessoa costuma cozinhar durante a semana?*

- *Você poderia descrever para mim o momento do almoço/jantar na sua casa durante a semana?*
- *O que o/a senhor/a gosta de comer? Na sua casa, vocês costumam comer o que você gosta? Poderia me dar um exemplo?*
- *Você gosta da comida preparada por <nome da principal responsável>?*
- *Qual a comida que <nome da principal responsável> prepara que você mais gosta?*
- *Qual a comida que <nome da principal responsável> prepara que você menos gosta?*
- *O que você acha de ter <nome da principal responsável> preparando a comida para você?*

16. O que é cozinhar para você?

Objetivo: investigar os sentimentos, crenças e símbolos relacionados a prática culinária doméstica.

Probes:

- *Para você, quem deveria cozinhar em casa? Os homens também deveriam cozinhar em casa? Quando os homens poderiam cozinhar?*
- *Alguma vez você já cozinhou em casa, como foi?*
- *Você sabe cozinhar? Tem alguma coisa que você goste de cozinhar?*

17. Caso <nome da pessoa responsável> não possa preparar o almoço ou jantar algum dia, o que acontece na sua casa?

Objetivo: investigar a presença de ameaça, discussão, medo ou outras tensões em torno da prática culinária da mulher

Probes:

- *O que você acha da sua mulher não poder realizar essa tarefa doméstica?*
- *Como você reage?*
- *Como as outras pessoas da sua casa reagem?*
- *Alguma outra pessoa realiza o preparo dos alimentos? Quem? Por que cozinha para vocês?*

18. Para o/a senhor/a, a <nome da pessoa responsável> necessita de ajuda para cozinhar? Quem poderia ajudar? Como esta pessoa poderia ajudar?

Objetivo: investigar a sensibilidade (ou não) dos cônjuges ao compartilhamento das atividades domésticas.

Probes:

- *Por qual motivo essa pessoa deveria ajudar a mulher a cozinhar?*
- *Você acha que seu(s) filho(s) poder(-iam) ajudar sua mulher a cozinhar? Por que?*
- *Você acha que sua(s) filha(s) poder(-iam) ajudar sua mulher a cozinhar? Por que?*
- *E o/a senhor/a, alguma vez você ajudou sua mulher a cozinhar? Como foi para você ajudar sua mulher a cozinhar?*

19. O/a senhor/a poderia descrever o que acontece depois das refeições?

Objetivo: investigar as atividades pós-consumo das refeições, as pessoas responsáveis por essas atividades, os motivos pelo(s) qual(-uais) essa(s) pessoa(s) realiza(m) as atividades pós consumo da refeição.

Probes:

- *Quem é responsável por tirar os pratos, lavar a louça, limpar a cozinha, etc?*
- *O que motiva está pessoa a realizar essas atividades?*
- *Como você se sente com essa pessoa realizando as atividades de tirar os pratos, lavar a louça, limpar a cozinha, etc.?*

Caso a mulher seja a única responsável pelas atividades pós-consumo das refeições:

- *Você gostaria que alguém tirasse os pratos, lavasse a louça ou limpasse a cozinha para sua esposa? Quem poderia fazer isso?*
- *Para você, como você acha que sua esposa se sentiria se alguém tirasse os pratos, lavasse a louça ou limpasse a cozinha para ela?*

- *Alguma vez o/a senhor/a já realizou alguma dessas atividades? Como foi? Você ainda realiza? Por que?*

Bloco 04: Divisão do Trabalho Doméstico

20. Para o/a senhor/a, os homens e as mulheres deveriam realizar as mesmas tarefas em casa?

Objetivo: investigar as aceções dos homens sobre a divisão das tarefas domésticas

Probes:

- *Na sua casa, você e sua mulher realizam as tarefas domésticas juntos? Por que?*
- *O/a senhor/a acha que tem alguma tarefa doméstica que você poderia fazer na sua casa? No dia-a-dia, o/a senhor/a realiza essas tarefas doméstica? O que te motiva/impede a fazer essas atividades domésticas?*

21. Na sua casa, quem gasta mais tempo realizando as tarefas domésticas?

Objetivo: investigar o tempo despendido nas atividades domésticas pela mulher e o se/ua companheiro/a.

Probes:

- *O que faz com que essa pessoa realize as tarefas domésticas por mais tempo?*
- *O que faz com que essa pessoa realize por menor tempo (ou não realize) as tarefas domésticas?*

22. O/a senhor/a acha que suas filhas deveriam realizar atividades domésticas?

Objetivo: investigar a relação dos papéis tradicionais de gênero com a transmissão geracional dos conhecimentos sobre as atividades domésticas

Probes:

- *Quais tarefas domésticas sua(s) filha deveriam aprender?*
- *Sua(s) filha(s) são ensinadas a realizar tarefas de limpeza da casa e/ou das roupas? Como elas ensina são ensinadas? Por que essas tarefas são ensinadas as meninas?*
- *Sua(s) filha(s) são ensinadas a cuidar das crianças? Como elas ensina são ensinadas? Por que essas tarefas são ensinadas as meninas?*
- *Sua(s) filha(s) são ensinadas a reparar objetos na casa, trocar lâmpada, pintar a casa? Por que? Você acha que sua(s) filha(s) gostariam de aprender essas atividades? Por que?*
- *O que suas filhas acham de aprender essas tarefas domésticas?*
- *Você ensina alguma das tarefas domésticas para sua(s) filha(s)? Quais? Por que você ensina essas tarefas as meninas?*

23. O/a senhor/a acha que seu(s) filho(s) devera (-iam) realizar atividades domésticas?

Objetivo: investigar a relação dos papéis tradicionais de gênero com a transmissão geracional dos conhecimentos sobre as atividades domésticas

Probes:

- *Você ensina alguma das tarefas domésticas para seu(s) filho(s)? Quais? Por que você ensina essas tarefas aos meninos?*
- *Seu(s) filho(s) são ensinados a realizar tarefas de limpeza da casa e/ou das roupas? Como eles ensina são ensinadas? Por que essas tarefas (não) são ensinadas aos meninos?*
- *Seu(s) filho(s) são ensinados a cuidar das crianças? Como eles ensina são ensinadas? Por que essas tarefas (não) são ensinadas aos meninos?*
- *Seu(s) filho(s) são ensinados a reparar objetos na casa, trocar lâmpada, pintar a casa? Por que? Como eles ensina são ensinadas? Por que essas tarefas (não) são ensinadas aos meninos?*
- *O que seu(s) filho(s) acham de aprender essas tarefas domésticas?*

Bloco 05: Trajetória Culinária Masculina

24. Quando o/a senhor/a era criança, com quem você morava?

Objetivo: investigar as memórias familiares relacionados as dinâmicas gênero dentro da familiares dos cônjuges.

Probes:

Em relação a figura feminina (*mãe/madrasta/avó/tia*)

- *Como era sua mãe/madrasta/avó/tia com você?*
- *Sua mãe/madrasta/avó/tia trabalhava fora de casa? Qual era o trabalho dela?*
- *Dentro de casa, o que sua mãe/madrasta/avó/tia fazia?*
- *O que você sentia ao ver sua mãe/madrasta/avó/tia fazendo as tarefas domésticas?*

Em relação a figura masculina (*pai/padrasto/avô/tio*)

- *Como era seu pai/padrasto/avô/tio com você?*
- *Seu pai/padrasto/avô/tio trabalhava fora de casa? Qual era o trabalho dele?*
- *Dentro de casa, o que seu pai/padrasto/avô/tio fazia?*
- *O que você sentia ao ver seu pai/padrasto/avô/tio fazendo (ou não fazendo) as tarefas domésticas?*

25. Imagine que o/a senhor/a está na cozinha da casa/local em que você morava quando era criança, quais os cheiros que você se lembra?

Objetivo: investigar as memórias do/a cônjuge relacionada a prática culinária

Probes:

- *Você gostava desse(s) cheiro(s)?*
- *Quem cozinhava essa comida?*
- *Como era o momento em que essa comida estava sendo preparada?*
- *Como você se sentia ao ver essa pessoa preparando essa comida?*

26. O/a senhor/a tem alguma lembrança da sua mãe/madrasta/avó/tia cozinhando? Você poderia descrever essa lembrança para mim?

Objetivo: investigar as memórias do/a cônjuge relacionada a prática culinária feminina (*mãe/madrasta/avó/tia*).

Probes:

- *Quando sua mãe/madrasta/avó/tia costumava cozinhar?*
- *O que sua mãe/madrasta/avó/tia costumava cozinhar?*
- *O que você sentia ao ver sua mãe/madrasta/avó/tia cozinhando?*
- *Sua mãe/madrasta/avó/tia compartilhava a culinária com alguém?*

27. Você tem alguma lembrança do seu pai/padrasto/avô/tio cozinhando? Como é essa lembrança?

Objetivo: investigar as memórias do/a cônjuge relacionada a prática culinária masculina (*pai/padrasto/avô/tio*).

Probes:

- *Quando seu pai/padrasto/avô/tio costumava cozinhar?*
- *O que seu pai/padrasto/avô/tio costumava cozinhar?*
- *O que você sentia ao ver seu pai/padrasto/avô/tio cozinhando?*
- *Seu pai/padrasto/avô/tio compartilhava a culinária com alguém?*

28. Quando o/a senhor/a era criança, alguém te ensinou a cozinhar?

Objetivo: investigar a trajetória culinária do homem.

Probes:

Resposta positiva.

- *Com quantos anos você aprendeu a cozinhar?*
- *Quem te ensinou a cozinhar?*
- *Como essa pessoa te ensinou a cozinhar?*
- *Como foi para você aprender a cozinhar?*
- *Você gosta de cozinhar? Por que?*
- *O que te levou a cozinhar?*

Resposta negativa:

- *Por que você não aprendeu a cozinhar?*

- Hoje em dia, o/a senhor/a sabe cozinhar/preparar algum alimento/comida? Qual?
- Como você aprendeu a cozinhar?
- Quando você costuma cozinhar?
- Como você se sente ao cozinhar?
- O/a senhor/a gostaria de aprender a cozinhar? O que o você gostaria de cozinhar?

Quem poderia te ensinar a cozinhar?

29. Para o/a senhor/a, os homens deveriam cozinhar em casa?

Objetivo: investigar as crenças, sentidos e significados atribuídos as práticas culinárias doméstica masculina.

Probes:

- Quando os homens deveriam cozinhar?
- O que os homens deveriam cozinhar?
- Como são os homens quando cozinham?
- Para você, existe diferença entre os homens e as mulheres cozinhando? Quais?

Bloco 05: representações de masculinidade, paternidade e sua interface com a prática culinária doméstica

30. Para o/a senhor/a, como é a vida dos homens em Cruzeiro do Sul?

Objetivo: investigar os modos de vida dos homens em Cruzeiro do Sul

Probes:

- Como você descreveria os homens de Cruzeiro do Sul para mim?
- Quais as atividades mais realizadas pelos homens de Cruzeiro do Sul?
- Quais os lugares mais frequentados pelos homens de Cruzeiro do Sul? Você costuma ir nesses lugares? O que você sente quando está nesses lugares?
- O que os homens de Cruzeiro do Sul fazem para se divertir?
- Como os homens de Cruzeiro do Sul se comportam com as mulheres?
- Como os homens de CZS se comportam quando vêm uma mulher andando na rua sozinha? E quando vêm uma mulher andando na rua acompanhada?

31. Para você, existe diferença entre a vida das mulheres e dos homens em CZS? Quais?

Objetivo: investigar as possíveis diferenças entre as vidas de mulheres e homens em Cruzeiro do Sul

Probes:

- Você poderia me descrever as mulheres de Cruzeiro do Sul?
- Quais atividades as mulheres de CZS costumam fazer?
- Quais os lugares mais frequentados pelas mulheres de CZS?
- Como as mulheres de CZS costumam se divertir?
- As mulheres solteiras e as casadas frequentam os mesmos lugares para se divertir? Quais lugares cada uma costuma ir?
- Você costuma frequentar lugares frequentados por mulheres? Como você se sente quando está nesses lugares?
- Como se vestem as mulheres de CZS? As mulheres solteiras e as mulheres casadas se vestem do mesmo jeito? Como se vestem cada a mulher solteira? Como se veste a mulher casada?
- Como as mulheres de CZS se comportam? Como elas se comportam com os homens?

32. Antes de ser pai, como era a sua vida?

Objetivo: investigar a vida dos homens antes da paternidade e as dinâmicas de atividade doméstica.

Probes:

- Com quem você morava?
- Você trabalhava? Como era seu trabalho?
- Você realizava alguma atividade de casa? Quais?
- Onde você costumava realizar suas refeições?
- O que você costumava comer? Como você decidia o que ia comer?

- *Quem preparava as refeições para você?*
- *O que você fazia para se divertir?*
- *O que você fazia no seu tempo livre?*

33. Para você, como foi saber que seria pai?

Objetivo: investigar a relação do homem com a paternidade e a relação com a mãe de seus filhos.

Probes:

- *Como você era com a mãe do/a(s) seu/ua(s) filho/a(s)?*
- *Quando a mãe do/a(s) seu/ua(s) filho/a(s) estava grávida, quem realizava as tarefas de casa? Você acha que ela precisava de alguma ajuda? Quem poderia ajudar ela?*
- *Quando a mãe do/a(s) seu/ua(s) filho/a(s) estava grávida, quem preparava as refeições na sua casa? Como era para ela realizar essas refeições? Alguém ajudava ela a preparar as refeições? Quem ajudava?*
- *Você realizava as tarefas de casa para a mãe do/a(s) seu/ua(s) filho/a(s)?*
- *Você cozinhava para a mãe do/a(s) seu/ua(s) filho/a(s)?*

34. Após seu/ua(s) filho/a(s) nascer, como ficou a vida na sua casa?

Objetivo: investigar os modos de vida do homem após o nascimento do/a(s) seu/ua(s) filho/a(s).

Probes:

- *Como você se sentiu quando seus filhos nasceram?*
- *Quem realizava as tarefas em casa? O que motivava essa pessoa a fazer as tarefas em casa?*
- *Como eram os momentos de refeição na sua casa? Quem preparava os alimentos?*
- *Você realizava alguma tarefa em casa? Quais? Por que?*
- *O que você fazia para se divertir?*
- *O que você fazia no seu tempo livre?*

35. Para o/a senhor/a, quais as responsabilidades de um homem para com sua família?

Objetivo: investigar os sentidos, significados, crenças e sentimentos atribuídos a masculinidade.

Probes:

- *Quais as responsabilidades de um pai?*
- *Quais as responsabilidades de um pai dentro do ambiente familiar?*
- *Quais eram suas responsabilidades antes e depois de ser pai?*

36. O/a senhor/a acha mais natural que cozinhe o homem ou a mulher?

Objetivo: investigar os sentidos, significados, crenças e sentimentos atribuídos a masculinidade.

Probes:

- *Por qual motivo é mais natural o /mulher/homem cozinhar?*
- *O que o homem/mulher deveria fazer, então?*
- *Para o/a senhor/a, qual o trabalho mais difícil: o trabalho dentro de casa ou fora de casa? Por qual motivo?*

Chegamos ao final da nossa entrevista, você gostaria de fazer mais algum comentário?