



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO**  
**ESCOLA DE NUTRIÇÃO**  
**DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS**



**MARIA FERNANDA LEÃO CAMPOS**

**GRANDES COZINHEIRAS DE OURO PRETO E SUAS RECEITAS**  
**MARAVILHOSAS**

**OURO PRETO -MG**

**2024**

MARIA FERNANDA LEÃO CAMPOS

**GRANDES COZINHEIRAS DE OURO PRETO E SUAS RECEITAS  
MARAVILHOSAS**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Colegiado do Curso de Nutrição da Escola de Nutrição da Universidade Federal de Ouro Preto, como requisito parcial para obtenção do grau de Nutricionista.

Orientadora: Profa. Dra. Maria Tereza de Freitas

Coorientadora: Profa. Dra. Simone de Fátima Viana da Cunha

Departamento de Alimentos - ENUT/UFOP.

OURO PRETO- MG

2024



## FOLHA DE APROVAÇÃO

**Maria Fernanda Leão Campos**

"Grandes cozinheiras de Ouro Preto e suas receitas maravilhosas"

Monografia apresentada ao Curso de Nutrição da Universidade Federal de Ouro Preto como requisito parcial para obtenção do título de Nutricionista.

Aprovada em 11 de setembro de 2024.

### Membros da banca

Profa. Dra. Maria Tereza de Freitas - Orientadora (Universidade Federal de Ouro Preto)  
Profa. Dra. Simone de Fátima Viana da Cunha - Coorientadora (Universidade Federal de Ouro Preto)  
Profª. Drª. Cristiane Vilas Boas Neves - Examinadora (Universidade Federal de Ouro Preto)  
Profª. Drª. Olívia Maria de Paula Alves Bezerra - Examinadora (Universidade Federal de Ouro Preto)

Maria Tereza de Freitas, orientadora do trabalho, aprovou a versão final e autorizou seu depósito na Biblioteca Digital de Trabalhos de Conclusão de Curso da UFOP em 26/11/2024.



Documento assinado eletronicamente por **Maria Tereza de Freitas, PROFESSOR DE MAGISTERIO SUPERIOR**, em 26/11/2024, às 17:00, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [http://sei.ufop.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.ufop.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **0816822** e o código CRC **67FFDC4A**.

## **AGRADECIMENTOS**

A Deus pelo dom da vida, e por me conceder sabedoria e resiliência para que eu pudesse superar todas as adversidades e conseguisse finalizar mais essa jornada. Agradeço em especial a minha mãe, Mônica Moreira Leão, e a minha avó Maria Regina Leão por todo apoio incondicional, cuidado e esteio em todos os momentos difíceis da minha trajetória acadêmica.

Obrigada a toda minha família que sempre me encheu muito de carinho, um agradecimento especial aos meus anjos da guarda: meu pai, Wesley de Assis Gomes, (*in memoriam*) e meu avô Nilo Leão (*in memoriam*) por terem sido minha maior inspiração para a conquista deste diploma.

Obrigada a minha irmã, Maria Eduarda Leão Campos, por todo companheirismo e cumplicidade demonstrados ao longo de toda essa caminhada. Agradeço ainda ao meu namorado, João Pedro Casula, por todo apoio e incentivo ao longo deste período.

Aos meus amigos e, em especial, às minhas melhores amigas, Ana Luisa Varela e Maria Eduarda Moreira que sempre estiveram ao meu lado, pela amizade incondicional e pelo apoio demonstrado ao longo de todos esses anos. Às minhas amigas que a Universidade me concedeu, em especial Amanda Andrade, Carol Constantino e Cristiani Cruz com quem convivi intensamente durante os últimos anos, pelo companheirismo e pela troca de experiências que me permitiram crescer não só como pessoa, mas também como formando.

Dedico este projeto a todos os professores que me influenciaram na minha trajetória. Em especial às professoras Dr.<sup>a</sup> Maria Tereza de Freitas, Dr.<sup>a</sup> Simone de Fátima Viana da Cunha e Dr.<sup>a</sup> Olívia Maria de Paula Alves Bezerra minhas orientadoras, por todo carinho, empatia, paciência, afeto e dedicação ao longo da construção deste Trabalho de Conclusão de Curso.

Por fim, aproveito para agradecer ao Programa de Educação Tutorial, PET Nutrição Alimentando Ideias, por me conceder a oportunidade de fazer parte de um grupo tão especial e pela obtenção de tanto conhecimento e crescimento adquirido ao longo de todos esses anos. O resultado final desse trabalho também é de vocês.

## RESUMO

A culinária mineira sofreu diversas influências e transformações, consolidando-se com pratos tradicionais que se tornaram a marca registrada do estado. Nesse contexto, a culinária de Ouro Preto, seguindo a tradição mineira, também se transformou, tornando-se variada e amplamente apreciada. No entanto, modernização e a industrialização resultaram em perdas e adaptações de pratos típicos, colocando em risco a memória alimentar ouro-pretana. Essa memória tem resistido, parte, graças ao trabalho de cozinheiras que, em seus lares ou restaurantes, mantêm viva a tradição culinária da cidade. Sendo assim, o saber culinário tradicional de Ouro Preto ainda persiste nas mãos habilidosas dessas mulheres, que dedicaram suas vidas ao preparo de pratos tradicionais em residências, restaurantes e bares, ou nas celebrações populares em homenagem aos santos padroeiros dos distritos rurais e da cidade. Nesse sentido, o presente trabalho teve como foco resgatar a história de vida e laboral de cozinheiras da cidade de Ouro Preto-MG. Para isso, foram selecionadas doze cozinheiras com pelo menos dez anos de experiência na área. O contato foi feito por telefone, onde foi explicado o projeto e agendado um encontro presencial. Cada cozinheira participou de uma entrevista semiestruturada, que foi gravada em áudio e acompanhada de registro fotográfico. Além disso, foi solicitada uma receita de preferência para documentar os ingredientes e o modo de preparo. A análise das entrevistas permitiu constatar que a maioria aprendeu a cozinhar na infância, iniciou no mercado de trabalho ainda jovem, devido a dificuldades econômicas e trabalhou ou trabalha majoritariamente como cozinheira. Os relatos também revelaram a importância da profissão de cozinheira como promotora de independência e melhoria das condições socioeconômicas destas mulheres, bem como o amor e o orgulho que elas possuem pelo ofício.

**Palavras-chave:** comida mineira; história laboral; mulheres; memória culinária

## ABSTRACT

Minas Gerais cuisine has undergone several influences and transformations, consolidating itself with traditional dishes that have become the state's trademark. In this context, Ouro Preto's cuisine, following the Minas Gerais tradition, has also transformed, becoming varied and widely appreciated. However, modernization and industrialization have resulted in the loss and adaptation of typical dishes, putting the Ouro Preto food memory at risk. This memory has survived, in part, thanks to the work of cooks who, in their homes or restaurants, keep the city's culinary tradition alive. Thus, Ouro Preto's traditional culinary knowledge still persists in the skilled hands of these women, who have dedicated their lives to preparing traditional dishes in homes, restaurants and bars, or in popular celebrations in honor of the patron saints of the rural districts and the city. In this sense, this work focused on recovering the life and work history of cooks from the city of Ouro Preto, Minas Gerais. To this end, twelve cooks with at least ten years of experience in the area were selected. Contact was made by telephone, where the project was explained and a face-to-face meeting was scheduled. Each cook participated in a semi-structured interview, which was audio-recorded and accompanied by photographs. In addition, they were asked to provide a preferred recipe to document the ingredients and preparation method. Analysis of the interviews revealed that most of the women learned to cook in childhood, entered the job market at a young age due to economic difficulties, and worked or work mainly as cooks. The reports also revealed the importance of the cooking profession as a promoter of independence and improvement of the socioeconomic conditions of these women, as well as the love and pride they have for their profession.

**Keywords:** Minas Gerais cuisine; work history; women; culinary memory.

## Sumário

1. INTRODUÇÃO.....	8
2. REFERENCIAL TEÓRICO.....	10
2.1. Alimentação.....	10
2.2 Cultura e alimentação.....	11
2.3 Culinária.....	12
2.4 Papel da mulher na cozinha.....	14
3. OBJETIVOS.....	17
3.1 Objetivo Geral.....	17
3.2 Objetivos Específicos.....	17
4. METODOLOGIA.....	18
4.1 Amostragem.....	18
4.2 Coleta de dados.....	18
4.3 Tabulação e análise dos dados.....	19
5. RESULTADOS.....	20
5.1 História e perfil das cozinheiras.....	20
6. DISCUSSÃO.....	38
6.1 Perfil socioeconômico e análise das histórias laborais das cozinheiras.....	38
7. CONCLUSÃO.....	48
8. REFERÊNCIAS.....	49
II - HISTÓRIA DE VIDA LABORAL:.....	61

## 1. INTRODUÇÃO

O ato de cozinhar é repleto de simbologias e significados que vão além das técnicas e habilidades, envolvendo a doação pessoal (Ferreira; Wayne, 2018). O ato de cozinhar permite tanto a preservação do passado, por meio da manutenção das receitas, quanto a inovação, verificada pela criação de novos pratos (Diez-Garcia; Castro, 2011).

A culinária tradicional de Ouro Preto é caracterizada por sua variedade e sabores distintivos. Fundamenta-se na tríade composta por angu, feijão e couve (Frieiro, 1982), além de incluir carne de porco e de frango, bem como uma ampla gama de frutas locais utilizadas na confecção de compotas e doces. Este repertório culinário reflete uma rica diversidade de conhecimentos que a torna única em todo o mundo. A tradição ouro-pretana de manter a mesa sempre farta e variada é profundamente enraizada na história. Há muitos relatos de fartas refeições servidas aos viajantes que passavam por aqui no século XVIII, sempre com a presença dos ingredientes supracitados e acompanhadas de elogios (Frieiro, 1982).

Ao longo do tempo, muitas das preparações tradicionais da cidade foram se perdendo ou sofrendo adaptações e modificações, numa tentativa de simplificação dos modos de preparo como necessidade da vida moderna. Outras foram esquecidas ou simplesmente substituídas por alimentos provenientes de outras culturas e costumes ou processados industrialmente. A esse respeito, algumas tentativas de resgate da memória alimentar dos ouro-pretanos vêm sendo feitas, como forma de preservar o patrimônio imaterial da cidade e contribuir para a adoção de hábitos alimentares saudáveis pela população local (Bezerra; Viana; Freitas, 2016).

Apesar desses fenômenos, parte do saber culinário tradicional da cidade e dos seus respectivos distritos ainda resiste pelas mãos habilidosas de várias mulheres. Essas, dedicaram, ao longo da vida, ao preparo de pratos tradicionais em residências próprias ou de terceiros, restaurantes e bares. Ou nas festas populares em honra aos santos padroeiros dos distritos rurais e da cidade. Essas dedicadas trabalhadoras foram responsáveis por preparar os pratos famosos da "cozinha mineira", tão procurados pelos visitantes de ontem e de hoje, como o frango com quiabo ou ora-pro-nóbis, frango ao molho pardo, tutu à mineira, feijão tropeiro, lombo assado com farofa, entre outros. Esses pratos eram frequentemente acompanhados de angu de fubá de moinho d'água bem quente e couve "à mineira", picada bem fininha e refogada em óleo quente com alho e sal, como é tradicional na região. Essas mulheres aprenderam desde muito cedo a



elaborar esses pratos no convívio diário com suas mães, avós, tias e vizinhas; E assim, foram tecendo no seu cotidiano uma trama de sabores, odores e afetos que a todos cativava, alimentando e nutrindo, com o fruto de seu incansável trabalho, a conhecidos e a desconhecidos: parentes, autoridades, visitantes, padres, músicos das bandas, escolares, trabalhadores, batizados, casamentos, formaturas, primeira comunhão, assim como participantes de velórios entre tantos outros rituais de importância para a sociedade ouro-pretana. Além disso, ainda se preocuparam em transmitir esse valioso saber para suas filhas, sobrinhas, netas, vizinhas, amigas e outras cozinheiras (Bezerra; Viana; Freitas, 2016).

Tendo esse cenário como pano de fundo, o presente projeto buscou resgatar a história laboral dessas mulheres, bem como algumas de suas receitas culinárias, como forma de preservar e valorizar a profissão de cozinheira para as gerações futuras, contribuindo para a preservação da memória culinária de Ouro Preto e para a promoção da segurança e da soberania alimentar do povo ouro-pretano.

## **2. REFERENCIAL TEÓRICO**

### **2.1. Alimentação**

Na concepção de Flandrin (1998) o comportamento alimentar humano se diferencia de outras espécies não só pela culinária, mas também pela partilha das refeições e pela função social que estes desempenham. Assim, sob a perspectiva do ato de comer como manifestação social, a comensalidade desempenha um papel importante na socialização, proporcionando o aprendizado cultural e oferecendo aos indivíduos a oportunidade de desfrutar de momentos de convívio com familiares e amigos. Nesse âmbito, na visão de Carneiro (2003, p. 1) a alimentação pode ser definida por “[...] um complexo sistema simbólico [...]” ou seja, é integrada de numerosas singularidades e simbolismos seja ele de cunho cultural, emocional, religioso e social. Nesse sentido, sob a percepção de (Carvalho; Luz, 2011, p.147) “O comer é, assim, uma ação concreta de incorporação tanto de alimentos como de seus significados, permeada por trocas simbólicas, envolvendo uma infinidade de elementos e de associações [...]”

A alimentação compreende diversas dimensões, entre as quais se destacam o prazer e as emoções. Os alimentos servidos, sua apresentação, os aromas, os sabores, o ambiente, a atmosfera e os participantes envolvidos são fatores que, em conjunto, contribuem para singularizar o momento e a experiência de convívio nele demonstrado (Rodrigues, 2012).

A alimentação é uma entidade complexa, suscetível a múltiplos significados, representações e interpretações. Ela serve como um meio de expressão que pode evidenciar a identidade cultural de uma localidade (Gimenes–Minasse, 2015). Nesse cenário, a gastronomia de Ouro Preto espelha tradições antigas, técnicas culinárias transmitidas ao longo das gerações e ingredientes típicos da região. Assim, ao valorizar e divulgar esses aspectos, as cozinheiras reforçam sua identidade cultural e preservam suas raízes históricas.

Levando em consideração o fato de Ouro Preto ser uma cidade histórica, a gastronomia local é um importante atrativo turístico. Os visitantes são atraídos pela oportunidade de experimentar a culinária regional, que inclui pratos típicos como o feijão tropeiro, o frango com quiabo, a vaca atolada e o famoso pão de queijo. Os restaurantes da cidade valorizam ingredientes locais e receitas tradicionais, proporcionando aos turistas uma verdadeira experiência gastronômica. Assim, Patrus (2020, p. 11) ao pontuar que “em toda história tem um sabor” e “em todo sabor há também uma história” demonstra que os visitantes

não se limitam a explorar a história da cidade, mas também apreciam a comida mineira tradicional.

Em síntese, ao considerar todas as definições acerca do conceito de alimentação, torna-se evidente a complexidade e a multifacetada natureza deste tema, bem como os inúmeros significados a ele atribuídos. A alimentação transcende o simples ato de ingerir alimentos para atender às necessidades biológicas; ela abrange também dimensões culturais, sociais, psicológicas e econômicas. Esse fenômeno reflete hábitos, tradições e preferências individuais, muitas vezes interligados à identidade e à história de uma comunidade ou de um indivíduo. Compreender essa complexidade é essencial para abordar de maneira eficaz questões relacionadas à nutrição, saúde pública, sustentabilidade alimentar e políticas de segurança alimentar (Gimenes–Minasse 2015; Carvalho; Luz, 2011; Rodrigues, 2012).

## **2.2 Cultura e alimentação**

Em consonância com Da Matta (1986, p. 56) que declara que “o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido como também aquele que ingere”, Câmara Cascudo (2004, p. 348) defende que é “inútil pensar que o alimento contenha apenas os elementos indispensáveis à nutrição. Contém substâncias imponderáveis e decisivas para o espírito, a alegria, a disposição criadora e o bom humor”. Portanto, o que se come, quando, com quem, por que e por quem é determinado culturalmente, transformando o alimento (substância nutritiva) em comida. Assim, a alimentação é definida por meio da cultura na medida que se constrói o conceito de comida, isto é, as proibições e aceitações, o que é ou não adequado e os modos de consumir e a comensalidade (Canesqui e Garcia, 2005).

A literatura explicita a importância da organização social, principalmente, da distribuição de riqueza entre os grupos sociais, como preditores importantes da alimentação, pois define quais tipos de alimentos serão produzidos e distribuídos para cada classe social (Canesqui e Garcia, 2005). Nesse sentido, o fator econômico é de grande importância para a alimentação, pois, para os indivíduos menos abastados, ela está restrita à sobrevivência. Nessa perspectiva, segundo a antropóloga e pesquisadora Vivian Braga, a alimentação pode ser analisada sob diferentes abordagens independentes e ao mesmo tempo complementares. A abordagem econômica é uma delas e sua discussão nesse momento é cabível uma vez que o acesso aos alimentos, abastecimento e preços variam consideravelmente (Braga, 2004).

A cultura alimentar não diz respeito somente àquilo que tem raízes históricas, mas, principalmente, aos nossos hábitos cotidianos. Ela é carregada de símbolos, significados, situações, comportamentos e imagens que envolvem a alimentação (Mintz, 2001).

O processo de construção dos hábitos alimentares de uma comunidade compreende a valorização dos componentes relacionados à alimentação como parte essencial da cultura e da identidade de um grupo. Isso abrange não apenas os ingredientes, mas também as ferramentas, métodos e saberes envolvidos na sua criação, preparação, preservação e consumo. Esse reconhecimento acontece porque esses componentes são considerados como fundamentos da história e da identidade de uma comunidade, que podem estar em risco de extinção ou desaparecimento ocorrido devido a transformações sociais, econômicas ou ambientais. Assim, é de suma importância a preservação desses elementos constituintes da cultura alimentar para as gerações vindouras, confirmando o seu valor como parte fundamental da identidade coletiva de uma comunidade. Isso pode incluir iniciativas como a documentação de receitas antigas, a conservação de métodos tradicionais de cultivo ou produção artesanal, e até a promoção de práticas alimentares tradicionais em face das transformações contemporâneas na dieta e nos hábitos alimentares (Poulain *et al.*, 2004).

As receitas disseminadas de maneira intergeracional de mães para filhas foram e ainda são repletas de representações e sentidos. De forma geral, observa-se que essa partilha de conhecimentos fez parte do processo de socialização da maioria das mulheres (Dutra, 2014). A autora reitera a relevância dos cadernos e livros de receitas para a edificação do ser mulher:

Por se situar no campo de ação feminino, lidando com um saber doméstico fortemente ancorado na prática, alguns autores (op.cit.) destacam estes textos culinários como janela alternativa para a expressão individual das mulheres. Ao mesmo tempo são objetos que seguem a linhagem feminina daquele grupo (DUTRA, 2014, p. 5).

### **2.3 Culinária**

Cozinhar é uma prática que engloba dimensões de simbolismo, história, cultura e afetividade, sendo um processo essencial para a realização do que se configura de uma alimentação adequada e saudável (da Matta, 1986; Ferreira; Wayne, 2018).

De acordo com Diez-Garcia e Castro (2011) trata-se de uma prática social legítima, podendo ser considerada um espaço criativo do cotidiano, possibilitando inúmeras combinações e modos de preparo de acordo com a criatividade de quem cozinha, assim permite inovação ou a preservação do passado.

É um ato aprazível, fundamental para se alcançar uma alimentação composta predominantemente por preparações baseadas em alimentos *in natura* e minimamente processados conforme preconizado pelo Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014).

De acordo com Poulain (2002), o ato de comer ocorre conforme normas estabelecidas pelo corpo social, impactando diretamente nas preferências alimentares. Essas normas são evidenciadas tanto nas técnicas de preparo utilizadas quanto na apresentação dos pratos e na conduta à mesa, auxiliando a identificação do indivíduo com o alimento, também por sua representação simbólica.

Ainda, o ato de comer desempenha função identitária, expressando laços familiares e comunitários e, a depender do cenário das refeições elas podem ser nacionais, regionais, locais, familiares ou pessoais. Ou seja, em linhas gerais, a alimentação é um reflexo profundo das estruturas sociais, culturais, econômicas e até políticas de uma sociedade. A escolha dos alimentos, como são preparados e consumidos, revela muito sobre as normas, valores, hierarquias e relações dentro de um grupo (da Matta, 1986; Woortmann, 2013).

Cozinhar é uma tarefa complexa que exige conhecimentos e técnicas específicas. Esse tipo de aprendizado não se obtém apenas por meio de livros ou teorias, mas principalmente pela prática. A aprendizagem empírica, pressupõe que a melhor forma de aprender é fazendo, é essencial na cozinha. Nesse ambiente, a conexão entre teoria e prática é evidente. Logo, é necessário possuir conhecimento sobre receitas, ingredientes e técnicas, além de desenvolver habilidades práticas (Briguglio, 2020).

Segundo Lévi-Strauss (2021), foi a transformação dos alimentos de crus para cozidos que atribuiu a eles um contexto social. Em outras palavras, os seres humanos começaram a cozinhar e a se reunir durante as refeições, transformando as cozinhas em espaços de encontros e partilhas. Na cozinha são vivenciadas emoções, transformações, desaparecimentos, ausências e criações. Nela, os alimentos são preparados, enriquecidos com afeto, aromas, sabores e história. Assim, os alimentos são misturados com amor, alegria, tristeza, desgostos, prazer, mágoas, satisfação, aflições e alívios, entre outros sentimentos o ato de cozinhar ficava restrito ao ambiente familiar e o ato de comer limitava-se a esse espaço.

Relacionando de forma mais intrínseca cultura e alimentação, segundo Canesqui e Garcia (2005), a culinária varia conforme a região, a religião e até o estilo de vida, apresentando pratos e até uma cozinha distintiva que simbolizam um grupo específico, gerando um sentimento de pertencimento e identificação. A gastronomia de uma comunidade pode ser vista

como um conjunto de elementos baseados na tradição, organizados de maneira a torná-la única e reconhecível em relação a outras cozinhas.

#### **2.4 Papel da mulher na cozinha**

No que concerne ao tema da fome e da desnutrição, as mulheres são as principais detentoras dos conhecimentos ancestrais sobre alimentação. Elas são encarregadas da compra de produtos, da produção de subsistência, do manejo de sementes e hortaliças, assim como do preparo e fornecimento de alimentos. Não só preservam esses conhecimentos, como também os transmitem às novas gerações e, muitas vezes, os reinventam. Em diversas culturas, são as responsáveis pela alimentação de toda a família (ONU, 2019).

As desigualdades entre homens e mulheres têm suas raízes na era patriarcal e persistem até hoje, com as mulheres enfrentando discriminação e opressão social. Apesar de mais de um século de luta pela igualdade de direitos, a desigualdade entre os gêneros ainda se manifesta, inclusive no mercado de trabalho. Esse fenômeno é causado por diversos fatores, incluindo as responsabilidades domésticas, que afetam significativamente a participação feminina, além das dinâmicas de discriminação e conceitos específicos do mercado de trabalho (Oliveira, Vieira, Augusta, 2016).

As discussões sobre gênero ganharam destaque a partir dos anos 60, na América, onde as mulheres mais engajadas no movimento feminista abordavam a natureza essencialmente social das distinções baseadas no sexo (Scott, 1989). Dessa forma, gênero é compreendido como um componente constitutivo das relações sociais, fundamentado nas diferenças explícitas entre os sexos. Contudo, ao contrário do sexo, o gênero é, normalmente, atribuído as características biológicas, tipicamente atribuída aos sexos, ou seja, uma expectativa da sociedade em relação ao indivíduo (Scott, 1989; Byers; Dell, 1992). Nessa perspectiva, o ato de cozinhar, em linhas gerais determina qual a função da mulher dentro da sociedade (Bouazzouni, 2019).

Nessa linha de pensamento, há uma definição de funções socialmente atribuída a depender do sexo biológico do indivíduo, que está pautado em um contexto de poder. Nessa direção, o ambiente social ou coletivo é historicamente concedido ao homem, que é visto como único responsável pelo sustento da família e envolvido em atividades que demonstram qualidades como hombridade, vigor, bravura e afins. Por outro lado, o contexto familiar é geralmente destinado à mulher, correlacionada aos afazeres do lar e a tarefas consideradas de menor valor no contexto social (Silva, 2018). Concomitantemente, essa diferenciação de

atribuições a depender do gênero biológico na sociedade influencia diretamente na divisão sexual do trabalho (Crompton; Lyonette, 2011; Devreux, 2005; Facina; Soihet, 2004; Silva, 2018).

No que diz respeito às discussões sobre gênero, Bourdieu (2007) observa que, mesmo nos dias de hoje, estruturas arcaicas relacionadas à divisão sexual do trabalho ainda impactam as carreiras e os cargos ocupados pelas mulheres. Assim:

As funções que convém às mulheres se situam no prolongamento das funções domésticas: ensino, cuidados, serviços; segundo, que uma mulher não pode ter autoridade sobre homens (BOURDIEU, 2007, p. 112-113).

Em concordância com os princípios apresentados por Bourdieu (2007) é válido constatar que o ato de cozinhar configura-se como uma tarefa culturalmente feminina. Nessa lógica, é possível concluir que a alimentação apresenta um papel tanto biológico quanto estruturalmente associado às mulheres (Collaço, 2008; Demozzi, 2011; Platzer, 2011; Barbosa, 2012; Castro; Maffia, 2012; Silva, 2018).

Sob essa ótica, historicamente, as mulheres foram relacionadas ao contexto familiar principalmente à cozinha, enquanto os homens eram considerados os provedores financeiros da família. Essa divisão de funções reforçava as desigualdades de gênero presente na sociedade. Contudo, nas últimas décadas, houve uma mudança significativa na percepção e participação das mulheres no mercado de trabalho, incluindo nas cozinhas profissionais. Ainda assim, persistem desafios e preconceitos enfrentados pelas mulheres nesses ambientes. Esta questão fica evidenciada na forma como o gastronômico Curnonsky se refere à habilidade de cozinhar das mulheres, aproximando a profissão a uma habilidade inerente e intrínseca às mulheres, conforme citado por Drouard (2009, p. 284):

Curnonsky sempre reservou altos elogios para mulheres que cozinham por instinto, sem nunca ter recebido instrução. A viúva Marie Chevalier Coutance foi chef da família Curnonsky por 41 anos: “Eu me lembro dela como uma grande camponesa francesa e uma das cordons bleus mais perfeitas que já conheci. Não aprendera a cozinhar em escolas nem por meio de livros. Sua habilidade vinha de berço e ancestralmente; ela cozinhou como sua mãe, sua avó, sua bisavó e sua tataravó, como vinte gerações de boas governantas. [...] Essa culinária feminina era “simples, honesta, transparente no sabor e nunca visava impressionar [...] uma culinária tranquila e bem preparada, uma culinária de cordon bleu”.

Nesse âmbito, é importante destacar que os conhecimentos acerca da alimentação são fundamentais para identificação e caracterização de um grupo social. Nessa perspectiva, esses conhecimentos são, em sua maioria, transpassados diariamente pelas donas de casa e mães de família de maneira contínua (Branco, 2016; Cavignac *et al.*, 2016; Garcia-Parpet, 2016;

Krone; Menasche, 2016; Poulain, 2016; Ramiro, 2016; Waddington, 2016; Woortmann, 2016). Assim, a memória desempenha um papel fundamental nessa transmissão intergeracional de pratos e receitas (Woortmann, 2016), mesmo quando as pessoas se distanciam de suas raízes culturais.

Em contraste, sob o olhar de Raewyn Connel e Rebecca Pearse (2015) a profissão de cozinheira não é inerente ao indivíduo, ou seja, tanto homens quanto mulheres não nascem cozinheiros, ambos se tornam.

A identidade inclui nossas ideias sobre esse pertencimento e o que este significa, ou seja, que tipo de pessoas somos, como consequência de sermos mulheres ou homens. Essas ideias não nos são apresentadas quando bebês como um pacote fechado no início da vida. Desenvolvem-se (CONNEL; PEARSE, 2015, p. 38).

Em uma dada sociedade, a cozinha é espaço em que cada cultura traduz, inconscientemente, sua estrutura. Considerando que as mulheres foram as responsáveis pela transformação do alimento, em servi-los e na elaboração dos afazeres culinários, elas passaram a deter os saberes, algo que é de grande relevância (Ferreira e Wayne, 2018).

Mesmo que a mulher esteja no comando de uma cozinha doméstica, sem visibilidade social, ela tem o poder de transformar e não romper com as estruturas. Historicamente as mãos das cozinheiras carregam, a capacidade de temperar ou destemperar a alimentação (Ferreira e Wayne, 2018).

Ferreira e Wayne (2018) utilizam os versos de Cora Coralina para reforçar o papel das cozinhas na vida das mulheres cozinheiras demonstrando que, por questões culturais, a cozinha auxilia na construção da identidade delas: “Vive dentro de mim a mulher cozinheira;/Pimenta e cebola;/ Quitute bem feito;/ Panela de barro;/Taipa de lenha;/Cozinha antiga;/toda pretinha. Bem cacheada de picumã;/ Pedra pontuda;/Cumbuco de coco; Pisando alho-sal (Coralina, 1983)



### **3. OBJETIVOS**

#### **3.1 Objetivo Geral**

Resgatar e registrar aspectos da história laboral de cozinheiras tradicionais de Ouro Preto-MG e algumas de suas receitas culinárias tradicionais.

#### **3.2 Objetivos Específicos**

- Coletar e registrar relatos da história laboral de cozinheiras ouro-pretanas.
- Resgatar e registrar receitas culinárias, seus contextos e modos de preparo.
- Conhecer os diferentes contextos culturais e sociais em que elas desenvolvem seu trabalho.
- Valorizar o trabalho e o saber fazer feminino na arte da culinária.
- Contribuir para a preservação de parte da memória culinária ouropretana.

## **4. METODOLOGIA**

Este projeto de pesquisa teve início em 2018, com aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP), sob o número CAAE:73935417.8.0000.5150.

Trata-se de um projeto amplo intitulado “Grandes cozinheiras de Ouro Preto e suas receitas maravilhosas”, cujo desfecho final será a elaboração de um livro retratando a história laboral das cozinheiras que aceitaram participar do projeto e o registro de receitas visando atingir o objetivo de valorização do trabalho e do saber feminino na arte da culinária. O livro também contribuirá para a preservação da memória e culinária da cidade de Ouro Preto.

Inicialmente foram realizadas entrevistas com as cozinheiras que trabalhavam ou trabalharam no Restaurante Universitário. Para a retomada da pesquisa em 2024, objetivando a ampliação da amostragem, foi submetida uma emenda do projeto ao CEP/UFOP, resultando em uma nova aprovação, mantendo-se o mesmo número CAAE (Anexo I).

### **4.1 Amostragem**

Foram selecionadas cozinheiras entre a população urbana de Ouro Preto, por meio de contato direto em restaurantes da cidade. Além disso, foi utilizado o método *snow-ball* (“bola de neve”), originalmente proposto por Goodman (1961) no qual as cozinheiras entrevistadas indicavam outras cozinheiras. Os critérios de inclusão utilizados foram: trabalhar ou já ter trabalhado em restaurantes, bares e hotéis ou ter exercido o papel de cozinheira de forma autônoma por mais de dez anos, ser mulher e possuir domicílio em Ouro Preto, MG. Foi realizado um contato por telefone para explicação do projeto e, posteriormente, agendamento da entrevista. As entrevistas foram realizadas após a obtenção da assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) pelas cozinheiras que aceitaram participar (Apêndice I).

### **4.2 Coleta de dados**

Para a coleta de dados foi elaborado um roteiro de entrevista semiestruturada (Apêndice II). As entrevistas foram realizadas em dias e horários alternados, de acordo com a disponibilidade das cozinheiras. Foram realizadas tanto em locais atuais de trabalho quanto nas casas daquelas que já haviam se aposentado. As entrevistas foram gravadas e posteriormente

digitalizadas havendo também o registro de fotos das cozinheiras. Também foi solicitado que as cozinheiras fornecessem uma receita de preferência para que pudessem ser registrados seus ingredientes e modo de preparo, de forma a contribuir para a preservação da cultura culinária local.

#### **4.3 Tabulação e análise dos dados**

Todas as entrevistas e as receitas foram transcritas. As entrevistas foram analisadas com a aplicação do método de análise qualitativa de conteúdo conforme Bauer (2002).

## 5. RESULTADOS

### 5.1 História e perfil das cozinheiras

Neste tópico estão apresentadas as histórias das doze cozinheiras selecionadas e entrevistadas. Todas as cozinheiras assinaram o TCLE e autorizaram a divulgação dos próprios nomes e de terceiros, bem como imagens e receitas.

A seguir foram analisados seus perfis socioeconômicos ressaltando-se a idade, escolaridade e tempo de serviço.

#### *Alessandra Aparecida Batista*



Alessandra, nasceu em 29 de maio do ano de 1981, no bairro Piedade, na cidade de Ouro Preto. Relata já ter trabalhado em diferentes áreas, exercendo diferentes funções, em lojas, lanchonetes e na Sodexo, onde iniciou sua trajetória na cozinha como auxiliar. Atualmente, atua como cozinheira no Restaurante “Tudo a Kilo”. Ela conta que seu primeiro contato com a cozinha foi aos 10 anos, pois a mãe encontrava-se enferma e, então, o pai começou a ensiná-la para que ela o ajudasse com a alimentação da casa. Ela relata gostar de fazer bolinho de chuva pois, ele lhe traz memórias afetivas da infância, já que sua mãe tinha o hábito de preparar essa receita e foi ela quem a ensinou. Ainda, menciona ter o hábito de prepará-la com frequência no restaurante em que trabalha em datas comemorativas e confraternizações. Além do bolinho de chuva, ela diz gostar muito de fazer comida mineira, principalmente tropeiro e tutu e que é conhecida por todos que trabalham com ela como “a fera da comida mineira”. Para Alessandra, ser cozinheira pode ser definido “pelo amor e união” é, ainda, a possibilidade de “reunir pessoas” e uma forma de demonstrar afeto e carinho.

#### **BOLINHO DE CHUVA**

##### *Ingredientes:*

10 colheres (sopa) cheia de farinha de trigo

4 colheres (sopa) de açúcar

4 colheres (sopa) de leite em pó

3 ovos

Leite (acrescentar aos poucos até a massa ficar homogênea)

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 colher (sopa) de canela para polvilhar

1 litro de óleo para fritar

*Modo de preparo:*

Em um recipiente, coloque todos os ingredientes e misture até obter uma massa cremosa e homogênea. Deixe aquecer uma panela com bastante óleo para que os bolinhos possam boiar. Quando o óleo estiver bem quente, com o auxílio de uma colher, coloque pequenas quantidades de massa e modele os bolinhos e frite imediatamente até que dourem por inteiro. Coloque os bolinhos sobre papel toalha e depois passe-os no açúcar com canela.

### *Luzia Carmem de Paula*



Luzia, nasceu no dia 20 de julho de 1968 em Santa Rita de Ouro Preto, no entanto, ainda quando criança, se mudou para a cidade de Ouro Preto onde reside até os dias atuais. Luzia revela que a família é muito humilde, por isso iniciou sua trajetória profissional bem nova, com cerca de 15 anos, trabalhando como doméstica em casas de família, e que sua patroa Dona Zélia foi quem a ensinou a cozinhar. Posteriormente, ingressou como faxineira em um restaurante industrial, mas sempre demonstrou interesse pela culinária. Ela conta que solicitou por diversas vezes aos patrões que fosse contratada como cozinheira e, todo esse interesse pela cozinha fez com que ela fosse promovida a auxiliar de cozinha, cargo que ocupou por 14 anos. Após esse período, a cozinheira do restaurante se aposentou e Luzia assumiu a função dela. Ela menciona que seu sonho sempre foi ser cozinheira e hoje tem muito orgulho de toda a sua trajetória. Atualmente, Luzia trabalha de maneira informal realizando a confecção de comidas para eventos de todos os tipos, trabalho que realiza já a cerca de 15 anos. Ela relembra com orgulho que teve a honra de cozinhar para o atual presidente do Brasil, Luiz Inácio Lula da Silva, quando trabalhava como cozinheira na Fazenda Vila Rica. Ela conta que ensina seu ofício principalmente no seu ciclo familiar, principalmente para as filhas e as netas. Luzia revela fazer de tudo, tem preferência por realizar receitas relacionadas à culinária mineira. Para Luzia ser cozinheira se resume em felicidade

gratidão e expressa muito amor pela profissão. Ela revela ter preferências por realizar receitas salgadas.

### ***TORTA DE FRANGO COM QUEIJO***

#### *Ingredientes (massa):*

100 g de queijo parmesão ralado

3 ovos

95 mL de óleo de soja

380 mL de leite integral

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

500 g de peito de frango desfiado

2 colheres (sopa) de requeijão

2 colheres (sopa) de creme de leite

#### *Modo de preparo (massa):*

Em um liquidificador acrescente os ovos juntamente com o leite, óleo e o queijo parmesão e bata bem. Em um recipiente coloque a mistura e acrescente a farinha de trigo, o fermento em pó e misture até a massa ficar homogênea.

#### *Modo de preparo (recheio):*

Cozinhe o frango em uma panela de pressão. Em outra panela acrescente um fio de óleo de soja e, em seguida, acrescente os temperos de sua preferência e, por fim, inclua o peito de frango já desfiado e deixe dourar. Com a panela já desligada, acrescente o requeijão e o creme de leite e misture bem. Por último, acrescente a salsinha e a cebolinha de acordo com sua preferência.

A montagem é super simples, inicialmente, acrescente metade da massa, coloque recheio e, finalmente, despeje o restante da massa por cima do recheio. Leve ao forno pré-aquecido por 180 graus por, em média, 40 minutos.

## *Maria Aparecida Moreira*



Maria Aparecida, conhecida como Cida, nasceu no dia 05 de novembro de 1977 na zona rural de Antônio Dias, no Vale do Rio Doce. Cida conta que cresceu em Antônio Dias e que se mudou para a capital mineira em busca de melhores oportunidades de emprego e, lá permaneceu por alguns anos. No ano de 2014 ela se mudou para Ouro Preto, onde trabalha já há 10 anos como cozinheira em um restaurante da cidade. Ela revela que o interesse pela cozinha surgiu ainda quando criança “é uma coisa que já nasceu comigo, eu sempre gostei de brincar com isso, tinha o meu fogãozinho e as minhas panelinhas”. Cida relembra que aprendeu a cozinhar com a dona da casa onde morava, ainda criança com cerca de 10 anos de idade, pois os pais trabalhavam fora e ela era responsável por fazer a comida para os irmãos e para o pai. Ela relembra que seu primeiro emprego foi em uma padaria na cidade de Belo Horizonte onde permaneceu por 3 anos, e disse já ter atuado em diferentes locais, como supermercados e lanchonetes. O seu primeiro emprego como cozinheira foi no restaurante “Tudo a Kilo” que tem sua sede localizada dentro da UFOP, onde atua há 10 anos na função de cozinheira. Ela conta que ensina seu ofício a quem deseja aprender e sempre dá dicas e auxílio às suas colegas de trabalho. Segundo Cida, ser cozinheira é gratificante “eu amo quando chego na janela da cozinha e vejo as pessoas comendo satisfeitas, é uma bênção de Deus, é dom”. Revela ter um apreço especial por cozinhar a comida mineira e utilizar somente os temperos naturais em suas preparações.

### ***FEIJÃO TROPEIRO SEM CARNE***

#### *Ingredientes:*

- ½ kg de Feijão carioca
- 10 ovos
- 1 colher (sopa) de gordura de porco
- Alho a gosto
- Sal a gosto
- 2 colheres (sopa) de farinha de mandioca
- Cheiro verde a gosto.

### *Modo de preparo:*

Acrescente em uma panela grande a gordura de porco, frite os ovos e reserve. Na mesma panela, acrescente o alho, sal e o feijão já cozido e misture. Em seguida, desligue o fogo e acrescente os ovos picados e a farinha de mandioca. Acrescente bastante cheiro verde e sirva.

### *Maria Arlinda de Fátima Corrêa*



Maria Arlinda nasceu em Ouro Preto, no dia 16 de novembro de 1979 e atualmente reside no bairro Nossa Senhora do Carmo, conhecido como “Pocinho”. Ela menciona que aprendeu a cozinhar sozinha aos 13 anos, pois revela ter perdido os pais muito cedo. E, após esse fato ficou sob responsabilidade do tio que trabalhava durante todo o dia. Assim, ela ficou responsável por toda a alimentação da casa. Disse ainda que já foi casada e acabou se separando e, como nesse momento ela já tinha filhos, necessitava de uma fonte de renda e buscou um trabalho. Ela ainda não tinha experiência no ramo como cozinheira, e foi contratada como auxiliar de cozinha no restaurante “Relicário”. Relata que nesse restaurante onde trabalhava fazia de tudo: “lá você tinha que fazer de tudo um pouco, não tinha isso não, se você não era cozinheira, você virava” e, nesse período, adquiriu muita experiência, principalmente no que se refere à comida mineira. Disse que seu primeiro emprego como cozinheira foi no restaurante “Garapinha” e lá permaneceu por 2 anos exercendo essa função. Posteriormente, trabalhou de maneira informal, por cerca de 2 anos, tanto no restaurante “Café e Cia” quanto no restaurante “Casa Nativa”, no município de Lavras Novas e narra que nesse período adquiriu muita experiência profissional. Atualmente ela trabalha no restaurante “República do Churrasco” sendo responsável pela montagem de espetos, confecções de hambúrgueres, porções e pratos individuais típicos da culinária mineira. Ela lembrou que chegou a cozinhar a comida mineira para Érika Moura, que ficou conhecida como “Globeleza” por representar a cultura do carnaval brasileiro. Segundo Arlinda, ser cozinheira é tudo “eu cuido dos meus filhos através disso, então é sobre amor”. Revela ter preferências por desenvolver receitas típicas da culinária mineira.



## ***PUDIM***

### *Ingredientes:*

1 lata de leite condensado

400 mL de leite integral

4 ovos

1 xícara (chá) de açúcar cristal

1/2 xícara de água

### *Modo de preparo pudim:*

Acrescente no liquidificador a lata de leite condensado, o leite juntamente com os ovos e bata por 5 minutos.

*Modo de preparo da calda:* Derreta o açúcar na panela até ficar moreno, acrescente a água e deixe engrossar. Despeje a massa do pudim em uma forma redonda e cubra com papel alumínio, garantindo que não vai entrar água. Monte um banho-maria, colocando a forma com a massa em uma vasilha com água e leve ao forno médio (cerca de 180°C) para assar por cerca de 45 minutos.

### ***Maria da Conceição Silva Nascimento***



Maria da Conceição, nascida no dia 09 de julho de 1958, na cidade de Ouro Preto, conta que finalizou o ensino médio, mas não teve oportunidade de dar continuidade nos estudos, pois vem de uma família numerosa e muito humilde. Seu pai tinha uma doença cardíaca grave, se aposentou cedo e, em função disso, ela começou a trabalhar para ajudar na renda da casa. Conceição relata que sua mãe foi quem a ensinou a cozinhar, ainda criança e, que o primeiro prato que aprendeu, foi o frango caipira com quiabo, típico da culinária mineira. Aos 13 anos ela ingressou no seu primeiro emprego na profissão de doméstica. Na casa onde trabalhava, Conceição era responsável pela alimentação de toda família bem como todos os cuidados do lar. Ela frisa que durante esse período a mãe a incentivava a continuar os estudos e, diante disso,

Conceição conciliava uma jornada dupla - estudos na parte da manhã e seu trabalho como doméstica na parte da tarde. Como doméstica ela permaneceu até seus 18 anos e com isso teve a oportunidade de desenvolver ainda mais suas habilidades culinárias com orientações, auxílios e até receitas fornecidas pelas suas patroas. Com 19 anos, ingressou no ramo culinário como auxiliar de cozinha, na empresa Alcan, que fornecia alimentação aos trabalhadores, permanecendo por 4 anos e depois foi promovida à cozinheira. Ela menciona que sempre teve muita curiosidade e disposição para aprender e que observava e até fazia alguns pratos com a supervisão dos cozinheiros. Em virtude disso, quando o cozinheiro da unidade tirou férias ela o substituiu. E, em seguida, foi efetivada como cozinheira profissional. Nessa função permaneceu por 17 anos até o fechamento da empresa. Após esse período, foi cozinheira nos Restaurantes Deguste (9 anos) e Pedrosa (8 anos). Atualmente, Conceição trabalha há 6 anos como cozinheira no Restaurante Jacuba, no bairro Antônio Dias, tendo a oportunidade de desenvolver ainda mais suas habilidades na comida mineira. Para Conceição, ser cozinheira é uma arte e uma responsabilidade enorme. Em suas palavras “é um privilégio poder servir os outros”. Ela declara que ensinou sua profissão a sua filha e com todos que trabalhou teve a oportunidade de ensinar e aprender um pouco.

### ***COSTELINHA COM MOLHO BARBECUE***

#### *Ingredientes:*

1 kg de costelinha suína  
1 fio de óleo  
Sal a gosto  
Pimenta do reino a gosto  
Alho a gosto  
Cebola a gosto  
Molho baiano  
3 xícaras de chá de água

#### *Molho Barbecue:*

4 colheres de sopa de molho shoyu  
75 g de mostarda  
75 g de ketchup  
50 g de goiabada

½ xícara de chá (120ml) de vinho branco

500 mL de água

Pimenta do reino a gosto

Folha de louro a gosto

25 g de amido de milho

*Modo de preparo da costelinha:*

Inicialmente, em um recipiente coloque a costelinha já limpa e tempere com sal, pimenta, alho e molho baiano e reserve por 30 minutos para ficar bem temperada.

Em seguida, em uma panela, adicione o óleo e doure a cebola e, finalmente, acrescente a costelinha temperada e frite um pouco. Adicione 2 xícaras de água e cozinhe por, em média 40 minutos, até a carne ficar macia. Reserve a costelinha pronta e prepare o molho barbecue.

*Modo de preparo do molho barbecue:*

Para garantir e preservar o sabor da carne também no molho, utilize a mesma panela do preparo da costelinha. Acrescente todos os ingredientes na panela, com exceção da água e do amido de milho e mexa um pouco, até ficar uma mistura homogênea. Em seguida, adicione a água e deixe ferver um pouco - em média 5 minutos. Posteriormente, para melhorar a consistência do molho, adicione amido de milho e misture até incorporá-lo ao molho. Finalmente, após a finalização do molho, adicione a costelinha, mexa bem e sirva.

### ***Maria do Pillar Pires***



Maria do Pillar nasceu em Ouro Preto, no dia 22 de outubro de 1987. É graduada em Ciências Contábeis, mas nunca exerceu a profissão. Relata que começou a demonstrar interesse pela cozinha aos 9 anos, observando a mãe que fazia empadas em casa. Desta forma, aprendeu esse ofício com ela e, aos 12 anos, começou a trabalhar em uma casa de família como doméstica. Era responsável por toda alimentação da família até os seus 18 anos. Após completar a maioridade passou a trabalhar preparando comidas para eventos, pousadas, restaurantes e afins de maneira informal. Após certo período foi contratada como cozinheira no restaurante “Café e Cia”, localizado na região central da cidade de Ouro Preto, por lá permaneceu por 14 anos. Pillar contou que chegou a

trabalhar, de maneira breve, em alguns restaurantes da cidade como Ponte dos Contos, Satélite e Café Marília de Dirceu. Neste último restaurante, Pillar relatou que o representou como cozinheira em um concurso de gastronomia realizado na cidade. Nesse concurso, ela recriou um prato denominado “Namorinho do Portão”, constituído de Nhoque de Banana da Terra com Ragu de Carne Seca e, com esse prato o Café Marília de Dirceu conquistou o primeiro lugar no festival gastronômico. Embora prepare com esmero todos os tipos de pratos, Pillar tem preferência por realizar receitas mineiras como “Trapeiro”. Atualmente, por realizar seu ofício em casa, atendendo a eventos, os ingredientes que utiliza são fornecidos pelos contratantes, no entanto, busca manter o padrão e qualidade dos alimentos, portanto ela define as marcas a serem adquiridas. Para Pillar, ser cozinheira vai muito além do amor, é necessário ter o dom e, ainda, carinho e gosto pela profissão.

### **Namorinho do portão - Nhoque de banana da terra com ragu de carne seca**

Ingredientes:

8 unidades de bananas da terra

3 colheres de sopa de manteiga

700 g de carne seca

2 colheres de sopa de açúcar mascavo

1 colher de sopa de óleo de soja

Salsinha a gosto

Cebolinha a gosto

Farinha de trigo

Sal a gosto

Couve

Tomates confit

*Modo de preparo:*

O primeiro passo da receita é a seleção das bananas da terra. Elas devem estar bem amadurecidas, ou seja, com as cascas já bem escurecidas. Insira as bananas ainda com casca em um tabuleiro e leve ao forno por, em média, 40 minutos. Deixe esfriar por 30 minutos, retire as cascas das bananas, amasse-as com o auxílio de um garfo, acrescente uma colher de sopa de manteiga, misture bem e, por último, reserve.

Agora, é o momento de iniciar o preparo do ragu de carne seca. Para isso, escolha uma carne de sol mais magra - com menor quantidade de gordura possível - e cozinhe na panela de pressão, por, em média 20 minutos, até ela ficar bem cozida, praticamente, desmanchando. Após o preparo da carne, prepare o molho vermelho com ervas. Quando o molho de ervas estiver finalizado é só acrescentar a carne seca e deixar o ragu ferver um pouco até o molho ficar com uma textura mais grossa.

Por fim, para diminuir a acidez do molho, acrescente 2 colheres de sopa de açúcar mascavo e deixe ferver mais uns 5 minutos. Finalmente acrescente a salsinha e cebolinha a gosto.

Para o preparo do nhoque de banana da terra basta pegar as bananas que já foram previamente amassadas e, com a mão mesmo, enrolá-las em uma bancada polvilhada com farinha de trigo e, depois de enroladas, é só cortar os nhoques. Finalmente, em uma frigideira pré-aquecida, insira uma colher de sopa de manteiga, acrescente os nhoques e doure dos dois lados da massa. Corte a couve bem fina, acrescente um fio de óleo na frigideira e acrescente a couve e sal a gosto, até ela ficar crocante. Por último, vamos para a montagem do prato. Acrescente uma porção do ragu de carne seca, em seguida, adicione as camadas do nhoque de banana da terra e os *crispy* de couve por cima, juntamente com tomates *confit* para decorar. Pronto, agora é só servir e se deliciar.

### ***Maria Filomena Marques Reis***



Nascida no dia 11 de agosto de 1950, na Zona Rural do Município de Santa Rita de Ouro Preto, Maria Filomena, conhecida como Filó, atualmente tem 73 anos de idade. Aprendeu a cozinhar com sua mãe ainda criança, com 7 anos. Ela lembra que, nessa época, cozinhava no fogão a lenha e, como ainda era pequena, colocava caixotes para dar altura para poder cozinhar. Ela trabalhou como cozinheira em diversos restaurantes da cidade, entre eles, a antiga Estrada Real (3 anos e 6 meses) onde atualmente encontra-se localizado o Hotel SESC, passou ainda pelo restaurante “Lampião” (2 anos), “Café e Cia” (17 anos) e Restaurante “Relicário” (1 ano e 6 meses). No Relicário teve a oportunidade de cozinhar para Dom Luciano Mendes, arcebispo

de Mariana, fato que ela considerou muito marcante, inclusive tirou fotos com ele. Relatou que ele apreciou muito sua comida: “sabe o que que ele mais encantou que comeu? Frango com quiabo! Ele com 70 e tantos anos nunca tinha comido um frango com quiabo igual ao que ele comeu”.

Conta que seu filho, Claudinei Jesus da Costa Reis foi influenciado por ela, aprendendo a cozinhar ainda com 14 anos e atualmente trabalha como cozinheiro na cidade de Belo Horizonte-MG.

Atualmente, é aposentada, mas continua realizando seu ofício em sua casa, atendendo a eventos e aos finais de semana trabalha em um pequeno restaurante (Bar do Antônio) próximo a sua residência onde atua como cozinheira. Para Filomena o significado de ser cozinheira “é como o coração da humanidade a cozinha, viu? O centro da participação de qualquer ser humano é a cozinha. Eu valorizo muito as pessoas que gostam de cozinha”. Segundo Filomena, ser cozinheira é tudo “é muito bom cozinhar para esses turistas todos que vem aqui na nossa cidade”. Essa profissão exige, de acordo com ela, além do amor, carinho e delicadeza. Ela diz valorizar e admirar as pessoas que estão iniciando no ramo, pois é muito trabalhoso e, às vezes, pouco valorizado. Por realizar seu ofício em casa atendendo a eventos, Filomena relata que os ingredientes são fornecidos pelos contratantes, mas ela os escolhe “gosto de ingredientes selecionados”, “não gosto de nada de segunda classe não”. Não tem preferência por receitas doces ou salgadas, diz gostar de fazer todos os tipos.

## **FRANGO MEXICANO**

### *Ingredientes:*

1 frango inteiro

2 latas de milho verde

Caldo de 1 limão

2 colheres (sopa) cheia de manteiga

2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

Alho a gosto

Cebola a gosto

Cebolinha a gosto

Salsinha a gosto

### *Modo de preparo:*

Tempere o frango com alho e caldo de limão e deixe descansar por 2 (duas) horas, em seguida, refogue-o com manteiga e cebola. Após dourar, coloque todos os temperos (salsinha e cebolinha) e deixe cozinhar até a carne ficar bem macia. Por último, acrescente o milho verde e deixe cozinhar mais um pouco. Quando estiver finalizado, acrescente o queijo parmesão ralado.

### ***Marlene do Carmo Moreira***



Marlene, conhecida como Lena, nasceu no dia 11 de agosto de 1964, em Rodrigo Silva, distrito de Ouro Preto. Ela relembra que teve o interesse pela cozinha despertado ainda quando criança, tinha 9 anos, pois seu pai era cozinheiro da Rede Ferroviária e foi ele quem a ensinou seu atual ofício. Aos 18 anos foi trabalhar em casa de família onde cozinhava e fazia todas as atividades domésticas permanecendo nesse ramo até seus 23 anos. Nesse momento, decidiu abdicar de seu trabalho em Rodrigo Silva e migrar para a cidade de Ouro Preto para realizar o sonho de ser cozinheira. Ela relatou que inicialmente foi desafiador e, que depois de muito procurar teve a oportunidade de ingressar como auxiliar de cozinha no restaurante “Tempero da Mamãe”. Nesse exerceu essa função por 3 anos até que foi promovida à cozinheira do restaurante. O restaurante encerrou seu funcionamento no ano de 2002 e Lena foi contratada, também na função de cozinheira, no restaurante “Pimenta de Cheiro” onde atua até os dias atuais. Ela relembra que chegou a cozinhar para o cantor e compositor Sérgio Reis quando trabalhou em casa de família. Segundo Lena, ser cozinheira é “uma coisa muito boa, muita alegria, eu gosto de fazer”, “tudo que eu faço, eu faço com amor”. Relatou ensinar seu ofício para todos que estejam dispostos a aprender. Revelou não ter preferências por cozinhar receitas doces ou salgadas “eu gosto de fazer de tudo”.

### **PUDIM**

#### *Ingredientes:*

2 latas de leite condensado

800 mL de leite integral

3 ovos

1 xícara (chá) de açúcar refinado

1/2 xícara de água

*Modo de preparo pudim:*

Acrescentar no liquidificador os 3 ovos e bater bem.

Em seguida, acrescentar o leite condensado e o leite e bater por 5 minutos.

*Modo de preparo da calda:*

Derreta o açúcar na panela até ficar moreno, acrescente a água e deixe engrossar.

Coloque em uma forma redonda e despeje a massa do pudim por cima. Asse em forno médio por 45 minutos, em banho-maria. Depois de esfriar, reserve o pudim na geladeira e desenforme somente no dia seguinte.

***Nilza Moutinho Rômulo Mapa***



Nilza, nasceu no dia 20 de abril de 1974 na cidade de Ouro Preto. Ela relata que começou a cozinhar com cerca de 10 anos por influência da mãe que era cozinheira e que ela foi sua maior inspiração. Revela que teve uma infância difícil. e, por isso, sua mãe a ensinou fazer todos os tipos de serviços domésticos desde criança. Ela conta que sua trajetória profissional se iniciou bem cedo e, aos 13 anos já trabalhava em casa de família, cargo que exerceu por cerca de 9 anos. Relata que nesse período teve a oportunidade de adquirir muitos conhecimentos na cozinha com o auxílio de sua patroa, que a ensinou muitos pratos diferentes. Ela conta também que trabalhou por cerca de 4 anos como cozinheira na Fazenda Campo Grande, onde teve a oportunidade de aprender muito e desenvolver suas habilidades com o chefe de cozinha Joaquim. Ela diz ser muito grata por tudo que aprendeu com ele. Atualmente Nilza tem um bar no bairro onde mora e trabalha de maneira informal, realizando a confecção de pratos para eventos de todos os tipos. Nilza diz ensinar seu ofício com carinho para todas as pessoas que demonstram interesse em aprender a cozinhar e sempre que é contratada para um evento maior, dá oportunidade para as pessoas ingressarem no ramo. Nilza conta ter muito amor pela profissão e se sentir muito realizada profissionalmente e, para ela ser cozinheira se resume a tudo “tudo que eu conquistei foi através de um fogão, então sou muito grata à minha profissão”.

**FEIJÃO TROPEIRO**

*Ingredientes:*



1 kg de feijão vermelho  
½ pacote de farinha de mandioca  
12 ovos  
4 colheres (sopa) de óleo  
200 g de cebola (picada)  
300 g de linguiça calabresa  
300 g de bacon  
300 g de torresmo  
1 molho de couve  
Alho a gosto  
Cheiro verde a gosto

*Modo de preparo:*

Acrescente, em uma panela grande, um fio de óleo e adicione o bacon. Em seguida, na mesma panela frite a linguiça calabresa e reserve-a. Refogue o feijão já cozido com um pouco de alho e cebola, adicione a linguiça calabresa, o bacon e, posteriormente, a farinha de mandioca e a couve e misture. Por fim, acrescente os ovos já cozidos, bastante cheiro verde e sirva.

Sugestão: Recomenda-se fritar o torresmo no dia anterior, para garantir maior sabor.

***Rosa Maria Campidele***



Rosa Maria, nascida no dia 11 de maio de 1978, no interior de Minas Gerais, na cidade de Rio Piracicaba, atualmente tem 46 anos. Ela conta que vem de uma família numerosa com 6 irmãos e concluiu o ensino médio, mas acabou não dando continuidade nos estudos. Lembra que, quando criança, viveu um momento delicado, pois aos 2 anos de idade foi infectada com Febre Maculosa, conhecida como “Doença do Carrapato” e ficou internada por um longo período. Dessa forma, a família que já era humilde, se viu obrigada a vender a casa para custear o transporte para a capital mineira, onde Rosa permaneceu por 4 meses. Após a recuperação de Rosa, a família se mudou para a cidade de Fonseca onde

permaneceram por um breve período. E, em seguida, os pais de Rosa optaram por recomeçar a vida com os 7 filhos na cidade de Ouro Preto. Rosa relata que foi seu pai quem a ensinou a cozinhar ainda bem nova, com cerca de 9 anos. O primeiro prato que ela o ajudou a fazer foi um frango com molho e angu. Ela menciona que como a família era numerosa e ambos os pais trabalhavam, os filhos ajudavam nas tarefas domésticas, incluindo a alimentação da família. Rosa declara que trabalhou toda sua vida na cozinha e que seu primeiro emprego foi como auxiliar de cozinha na Estalagem das Minas Gerais, atualmente Hotel do Serviço Social do Comércio (SESC) de Ouro Preto, permanecendo nessa função por cerca de 5 anos. Posteriormente, atuou na mesma função na empresa GRSA® fornecendo alimentação para os trabalhadores da Novelis® por cerca de 1 ano. Seguidamente, trabalhou por cerca de 1 ano também como auxiliar de cozinha no Ópera Café. Depois de todo esse período ela retornou, dessa vez como cozinheira, para o Hotel SESC Ouro Preto. Posteriormente, Rosa decidiu que era o momento de alçar voos mais altos e, fundou juntamente com sua irmã o Restaurante e Pizzaria do Momento que funcionou por 2 anos de forma improvisada em uma casa no bairro Antônio Dias. O restaurante foi crescendo e, conseqüentemente, aumentando sua demanda e, com isso, necessitou de um espaço maior e, assim, o Restaurante e Pizzaria do Momento se transformou no Restaurante Nosso Sabor, sendo ele uma sociedade entre Rosa e o marido no Bairro Bauxita. Ela conta que passou períodos desafiadores com o restaurante pois, logo após a inauguração, iniciou-se o período pandêmico e dessa forma, Rosa se viu obrigada a se reinventar. Logo após o final da pandemia, o proprietário do local onde funcionava o restaurante Nosso Sabor optou por não renovar o contrato com Rosa e, ela se mudou novamente abrindo o novo e atual restaurante Cheiro Verde, também no Bairro Bauxita já com 2 anos de funcionamento. Para Rosa, ser cozinheira é uma forma de agradar as pessoas e transmitir carinho “Acredito que a comida é um carinho”. Ela declara ainda que ensinou seu ofício à filha e também aos seus colegas de trabalho no Hotel SESC Ouro Preto, já que ela era a responsável por treinar tanto as auxiliares de cozinha quanto as outras cozinheiras. Ressalta ter grande afeição pela comida mineira pois a mesma traz recordações e lembranças da sua infância e dos pais.

### ***FRANGO COM QUIABO***

#### *Ingredientes:*

1 kg de frango sobrecoxa

1 kg de quiabo

200 g de tomate  
200 g de cebola  
200 mL de molho de tomate  
1 fio de óleo  
50 g de alho  
Sal a gosto  
Pimenta do reino a gosto

*Modo de preparo:*

Inicialmente, em um recipiente coloque o frango já limpo e tempere com alho, sal e pimenta e misture. Corte o quiabo, a cebola e o tomate em cubos médios. Em seguida, adicione o frango já temperado em uma assadeira e cubra com papel alumínio e leve ao forno por cerca de 40 minutos. Após esse período, retire o papel alumínio e deixe no forno até corar. Posteriormente, em uma panela adicione 1 fio de óleo, frite o quiabo e deixe escorrer bem. Em seguida, na mesma panela refogue o alho com a cebola, acrescente o quiabo e insira 500 mL de água e deixe ferver. Por fim, coloque o molho de tomate e o frango já pronto e deixe ferver por mais 5 minutos. Por último, é acrescente a salsinha, cebolinha e o tomate e é só servir e se deliciar.

***Sandra Pilar da Costa***



Sandra Pilar, nasceu em Ouro Preto, no dia 27 de abril de 1984, mas residiu toda sua infância e grande parte da sua vida adulta no distrito de Cachoeira do Campo. Ela menciona ter retornado recentemente à sua cidade natal, atualmente, residindo no bairro Bauxita. Seu primeiro emprego foi em uma lanchonete, como atendente, onde permaneceu por 2 anos. Posteriormente, iniciou sua trajetória na cozinha como auxiliar no restaurante “Colher de Pau”. Nesse período teve a oportunidade de aprender e desenvolver ainda mais suas habilidades culinárias, ganhando destaque na cozinha. E, assim, foi promovida para a função de cozinheira, cargo que permaneceu por 3 anos. Ela menciona que o restaurante fechou por um determinado período e, por isso, foi trabalhar na pousada Mirante do Espinhaço também exercendo a função de cozinheira por cerca de 1 ano. Atualmente, ela relata ter voltado a residir em Ouro Preto está

trabalhando como cozinheira no restaurante “Vovó Lilica”, empresa em que atua já há 2 anos. Ela revelou que seu período como auxiliar de cozinha no restaurante “Colher de Pau” e os ensinamentos compartilhados pela cozinheira Rose foram fundamentais para seu crescimento enquanto profissional: “eu aprendi mesmo, quando eu entrei no Colher de Pau, eu sabia fazer poucas coisas, sabia o básico”. Para ela ser cozinheira é “ter o dom, tem que gostar de cozinhar”. Ensina seu ofício com carinho para todas as pessoas que demonstram interesse em aprender a cozinhar. Tem preferências por fazer receitas salgadas, em especial, um nhoque de batatas, receita fornecida por uma amiga de trabalho, também cozinheira. Ela salienta ter realizado algumas pequenas adaptações na receita original buscando melhorar ainda mais o resultado do prato.

### **TILÁPIA A ROLÊ**

#### *Ingredientes:*

1 Kg de tilápia  
500 g de banana prata  
Caldo de limão  
Sal a gosto  
Alho a gosto  
Palitos  
Fubá a gosto  
Farinha de trigo a gosto  
1 litro de óleo para fritar

#### *Modo de preparo:*

Em um recipiente, tempere os filés com alho, limão e sal. Em seguida, corte as bananas em cubos. Sobre os filés, adicione os cubos de bananas, enrole-os e espete-os com os palitos. Em recipientes diferentes, adicione a farinha de trigo e o fubá e empane os filés, nesta sequência. Em uma frigideira, frite os filés em óleo quente até que fiquem dourados. Ao retirar da frigideira, coloque-os em papel toalha para que a gordura em excesso seja absorvida.

## *Terezinha Ferreira Guimarães*



Terezinha nasceu no dia 14 de dezembro de 1975, na cidade de Ouro Preto. Atualmente reside no bairro Jardim Itacolomy. Ela relata que iniciou sua vida trabalhando como faxineira e que, depois de um tempo, teve oportunidade de ingressar no Hotel Fazenda Retiro das Rosas, em Cachoeira do Campo, na função de cozinheira. E lá permaneceu por 5 anos e 6 meses, desenvolvendo muita experiência na comida mineira. Após esse tempo, permaneceu um período afastada das atividades e retornou também na função de cozinheira no Restaurante “Vovó Lilica” onde trabalha há 15 anos. Terezinha concilia os serviços do restaurante com a confecção de salgados, principalmente nas folgas e aos fins de semana, como forma de complementar a renda. Ela comenta que a profissão lhe abriu muitas portas e enfatiza: “não imaginava se tornar cozinheira, chegar onde cheguei”. Ela revelou que sua mãe começou a ensiná-la a cozinhar desde bem nova, com cerca de 11 anos de idade e, que mais tarde, já adolescente, ela era responsável por fazer o almoço que o pai levava para o trabalho. Segundo ela, ser cozinheira é uma oportunidade de Deus, pois ela revela ter ouvido que “para ser cozinheira tem que ter curso técnico e o meu curso foi bem básico e eu não concluí” por isso tem muito orgulho da profissão e agradece a Deus pelo cargo que possui. Ela relata ensinar e incentivar as filhas de 14 e 16 anos a cozinhar e conta que as meninas a auxiliam na produção dos salgados que confecciona. Tem preferências por fazer massas de forma geral.

### **MASSA PARA CALZONE**

#### *Ingredientes:*

- 3 colheres (sopa) de óleo de soja
- 1 colher (chá) de açúcar cristal
- 1 colher (sopa) de sal
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 10 g de fermento biológico

300 mL de água

*Modo de preparo:*

Em uma panela, despeje os 300 mL de água, acrescente o fermento, óleo, sal e açúcar e leve ao fogo até ficar morno. Em um recipiente coloque a farinha de trigo e a água morna e misture. Depois, leve a massa para uma bancada já higienizada e sove até que a massa comece a soltar da mão. Após sovar a massa, cubra-a com um pano e deixe descansar por alguns minutos. Em seguida, é só passar farinha na bancada e com auxílio do rolo, abrir a massa e recheá-la como preferir. Com a massa já recheada e fechada, pincele 1 gema de ovo e leve ao forno.

*Modo de preparo:*

Em um recipiente, tempere os filés com alho, limão e sal. Em seguida, corte as bananas em cubos. Sobre os filés, adicione os cubos de bananas, enrole-os e espete-os com os palitos. Em recipientes diferentes, adicione a farinha de trigo e o fubá e empane os filés, nesta sequência. Em uma frigideira, frite os filés em óleo quente até que fiquem dourados. Ao retirar da frigideira, coloque-os em papel toalha para que a gordura em excesso seja absorvida.

## **6. DISCUSSÃO**

### **6.1 Perfil socioeconômico e análise das histórias laborais das cozinheiras**

Os dados de idade atual; idade em que aprendeu a cozinhar e o tempo de trabalho como cozinheiras das entrevistadas, considerando o ano de 2024, encontram-se discriminados na TAB. 1.

Das 12 mulheres entrevistadas, a idade mediana foi de 48 anos, sendo a idade mínima de 37 anos e a máxima de 74 anos. Quanto à idade em que aprendeu a cozinhar, a mediana foi aos 10 anos, ou seja, durante a infância, como pode ser notado nos trechos a seguir:

*“quando eu comecei a cozinhar eu tinha a idade de 7 anos, às vezes o fogão era alto a gente colocava o caixote, a gente subia em cima do caixote e ia mexer as panelas;”*

*“eu acho que tinha uns 10 anos quando comecei a cozinhar a dona da casa que eu morava que me ensinou a cozinhar porque eu tinha que fazer a comida do meu pai pra ele levar marmitta;”*

*“ porque a infância da gente foi uma infância difícil então os pais da gente já criou a gente ensinando desde cedo a ir pro fogão, fazer comida, lavar, passar”.*

Tabela 1- Idade das cozinheiras, idade em aprendeu a cozinhar, tempo de trabalho e tempo de trabalho como cozinheira\*

Entrevistadas	Idade das Cozinheiras (anos)	Idade em que aprendeu a cozinhar (anos)	Tempo de trabalho como cozinheira (anos)	Tempo de trabalho (anos)
1	43	10	7	9
2	56	15	15	41
3	47	10	10	24
4	45	13	15	21
5	66	13	40	53
6	37	9	19	26
7	74	7	46	46
8	60	9	35	43
9	50	10	29	38
10	46	9	13	21
11	39	30	8	17
12	49	11	21	21
<b>Mediana</b>	<b>48</b>	<b>10</b>	<b>17</b>	<b>25</b>

\*Dados considerando o ano de 2024  
 Fonte: autoria própria (2024)

Verificou-se também que a mediana de anos de trabalho como cozinheira foi de 17 anos e do tempo total de trabalho foi de 25 anos portanto, elas trabalham ou trabalharam majoritariamente como cozinheiras (TAB. 1),

Os relatos demonstraram que além de iniciarem o trabalho muito cedo, por serem mulheres, elas eram inseridas no trabalho doméstico e, conseqüentemente, na cozinha.

*“com mais ou menos 12 anos de idade eu comecei a trabalhar em uma casa de família aí eles me pediram pra fazer almoço e por aí foi... Até que quando completei 18 anos eu comecei a trabalhar mesmo fazendo comida em restaurantes, pousadas”.*

Conforme argumenta Bruschini (1990) e Silva (2018), a expressão "lugar de mulher é na cozinha" exemplifica a divisão tradicional dos papéis de gênero biológico, do qual as mulheres são predominantemente associadas às tarefas domésticas, incluindo a preparação de alimentos para a família. Tal visão fortalece a concepção de que as mulheres devem assumir a responsabilidade pela alimentação e pelos cuidados do lar, enquanto os homens ocupam funções mais ativas fora do ambiente doméstico.

Essa divisão de gênero se manifesta claramente nas cozinhas profissionais, onde, tradicionalmente, as funções de cozinheiro e chef de cozinha são predominantemente atribuídas aos homens (Resende, 2016). Nesse contexto, Barbosa (2012, p. 188) descreve esses ambientes como "masculinizados" e inclusive sexistas:

Homens e mulheres, desde que o mundo é mundo, sempre estiveram presentes nas cozinhas e envolvidos no preparo de alimentos. Mas sempre estiveram em cozinhas diferentes. As mulheres nas cozinhas das “casas”, os homens nas cozinhas das “ruas”. Ou seja, mulheres cozinhavam e cozinham para a família. Homens cozinhavam e cozinham para pessoas estranhas em restaurantes, castelos e palácios de governo. Os homens sempre foram chefs e as mulheres cozinheiras.

Barbosa (2012) enfatiza como o trabalho doméstico, incluindo o trabalho na cozinha, historicamente foi considerado inferior e associado às mulheres, particularmente no contexto brasileiro. Esta visão está fundamentada na ideia de que certas atividades são menos significativas ou valiosas simplesmente por serem realizadas por mulheres, como evidenciado na citação: "a cozinha sempre foi o espaço dos ‘inferiores estruturais’ – escravas, empregadas e mulheres” (Barbosa, 2012, p. 188). A autora argumenta que essa associação do trabalho na cozinha com grupos historicamente subjugados contribui para a percepção de que o trabalho doméstico, em geral, é menos digno de reconhecimento e valorização.

Quando o trabalho na cozinha começou a ser valorizado como uma profissão respeitável e até mesmo prestigiada, os homens foram os primeiros a obter destaque nesse campo. Esse fenômeno ilustra as dinâmicas de poder e as normas de gênero que continuam a moldar a distribuição desigual de oportunidades e reconhecimento no mercado de trabalho, mesmo em áreas historicamente associadas às mulheres (Collaço, 2008; Demozzi, 2011; Platzer, 2011; Barbosa, 2012; Castro e Maffia, 2012).

Nesse contexto, Collaço (2008) aborda a desigualdade na distribuição de tarefas entre homens e mulheres nas cozinhas profissionais, assim como no reconhecimento das contribuições de cada gênero nesse ambiente. A autora destaca que, ao contrário do que muitas vezes se afirma, a presença feminina em restaurantes e cozinhas coletivas é bastante significativa. Contudo, nas cozinhas de alta gastronomia, a posição ocupada por essas mulheres revela as desigualdades persistentes em termos de papéis, acesso e oportunidades, com a maioria dos chefs sendo homens e as mulheres ainda predominantemente associadas à cozinha doméstica.

Ainda, a maioria das entrevistadas (75%) relatou ser oriunda de famílias de baixa renda, o que as obrigou a ingressar precocemente no mercado de trabalho para ajudar no sustento familiar. Essa necessidade de contribuir financeiramente em casa, impediu que elas



prosseguissem com a educação formal. Dessa forma, entre as cozinheiras entrevistadas, observou-se uma predominância do ensino médio completo (50%), ensino fundamental (42%) e, por fim, curso superior (8%). A frase a seguir retrata esse cenário: *“com 13 anos meu pai era doente, tinha problema de coração, não podia trabalhar e mãe punha a gente pra trabalhar”*.

O historiador Câmara Cascudo faz a seguinte referência à relação entre o feminino e a culinária:

“Aprender a cozinhar é dever das moças humildes e pobres, compelidas ao papel de auxiliares maternas. A menina que cursa o ginásio liberta-se da penitência compulsória. Está estudando, e não cabe mais na cozinha doméstica. A rainha Vitória completou a educação das filhas fazendo-as aprender todos os pratos tradicionais da Inglaterra. A filha única do último imperador da Alemanha era cozinheira exímia. Aliás, o derradeiro Kaiser dizia-se partidário dos quatro K como limites da atividade normal da mulher alemã, Kirche (igreja), Küche (cozinha), Kind (criança), Kleidung (roupa)” (CASCUDO, 2004, p. 355).

A citação levanta, além da questão de gênero, o problema socioeconômico. Para as mulheres da classe trabalhadora, cuidar dos afazeres domésticos tornava-se imprescindível e, por vezes, era a profissão possível em casas de pessoas mais abastadas, sob a supervisão de mulheres pertencentes a classes econômicas mais altas. Cada uma, à sua maneira, cuidando da cozinha.

Por conseguinte, ao analisar os trechos das entrevistas, é possível observar uma discordância com a Constituição Federal, especificamente, nos Art. 53. “A criança e o adolescente têm direito à educação, visando ao pleno desenvolvimento de sua pessoa, preparo para o exercício da cidadania e qualificação para o trabalho ...” e Art. 60. “É proibido qualquer trabalho a menores de quatorze anos de idade.” (Estatuto da Criança e do Adolescente, 2002).

Ademais, de acordo com a Organização Internacional do Trabalho (OIT), o termo "trabalho infantil" é definido como qualquer atividade laboral que prejudique o bem-estar de uma criança, comprometendo sua educação, desenvolvimento e perspectivas de vida futura. A OIT considera criança toda pessoa com menos de 18 anos. Nesse contexto, o trabalho infantil é aquele que, devido à sua natureza ou à forma como é executado, prejudica e explora crianças, privando-as de oportunidades educacionais (OIT, 2015).

No Brasil, em 2022, segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE (2024), existiam 1,9 milhão de crianças e adolescentes trabalhadores entre 5 e 17 anos de idade. Especificamente no trabalho infantil doméstico, foi constatada no país, em 2019, a existência de 83.624 crianças e adolescentes exercendo essa atividade (FNPETI - Fórum Nacional de Prevenção e Erradicação do Trabalho Infantil, 2022). Ainda, é interessante

destacar a elevada incidência de trabalhadoras infantis domésticas responsáveis por cuidados e afazeres, atividade que era exercida por quase 90% do número total de envolvidos em trabalho infantil doméstico, em 2019 segundo o (FNPETI, 2022).

Os estudos existentes sobre a temática indicam que o Trabalho Infantil Doméstico (TID) está profundamente interligado a questões de gênero, raça, etnia e classe social (Rizzini & Fonseca, 2002; Sabóia, 2000; Santana & Almeida Filho, 1994; Tavares, 2002). Além disso, pode-se constatar que o TID exerce uma influência considerável sobre o processo de escolarização e na formação das perspectivas futuras das crianças envolvidas (Sabóia, 2000; Tavares, 2002; Alberto *et al.*, 2005;).

Dessa forma, o trabalho infantil doméstico, tal como o trabalho doméstico de modo geral, é uma atividade fortemente condicionada por questões de gênero. Nesse contexto, verifica-se uma predominância marcante de indivíduos do sexo feminino em comparação com os do sexo masculino. Essa predominância reflete padrões históricos e costumes obsoletos que vinculam o trabalho doméstico às mulheres, perpetuando as desigualdades de gênero e restringindo toda uma gama de oportunidades e desenvolvimento, tanto financeiro quanto educacional, a esse grupo (Tavares, 2002; Moreira; Stengel, 2003; Mendes, 2004; Alberto *et al.*, 2005).

Dejours (1999) reitera que as atividades empregadas nesse tipo de serviço são percebidas como intrínseca ou ainda, inata ao ser feminino, expondo um processo de naturalização. A partir dessa situação, considera-se que as habilidades necessárias para a realização do trabalho doméstico sejam desvalorizadas e rejeitadas enquanto aptidões adquiridas e, conseqüentemente, não sejam identificadas como valiosas.

Ademais, ao examinar as trajetórias das cozinheiras, é possível estabelecer uma correlação entre a entrada precoce no mercado de trabalho e o nível de escolaridade, dado que metade das mulheres entrevistadas possui apenas o ensino fundamental incompleto. Esses dados corroboram os achados de Haas, Muniz e Lima (2003), que evidenciam elevados índices de defasagem escolar entre crianças e adolescentes em situação de trabalho. Além disso, entre esses indivíduos, aqueles envolvidos em atividades de trabalho doméstico apresentam índices ainda mais elevados de defasagem escolar. Os autores reiteram que os índices de repetência e defasagem escolar são diretamente proporcionais ao tempo e à jornada de trabalho.

Esse fenômeno evidencia que, em oposição à crença prevalente de que "é preferível que a criança ou o adolescente permaneça no ambiente doméstico realizando tarefas em vez de estar nas ruas", o trabalho infantil doméstico também contribui para a criação de

condições que podem resultar em sérios prejuízos para esses indivíduos. Esses impactos são particularmente evidentes no que tange à escolaridade, à formação educacional e à futura inserção profissional (FNPETI, 2022).

Embora estas análises demonstrem vários fatores negativos em relação ao trabalho infantil e à falta de escolaridade, por outro lado, a narrativa das entrevistadas demonstra que no decorrer de suas jornadas de vida, elas tiveram êxito, foram e são felizes com a profissão de cozinheira. Durante as entrevistas, foi evidente o amor das cozinheiras pela profissão. Mesmo diante do árduo trabalho realizado, elas demonstraram um orgulho genuíno em serem cozinheiras. Tal fato fica evidente em alguns trechos como:

*“É uma forma de agradar as pessoas, eu acredito que a comida é um carinho.”*

*“Eu amo quando chego na janela da cozinha e vejo as pessoas comendo satisfeitas, é uma bênção de Deus, é dom.”*

*“É o maior prazer ser cozinheira, tenho maior orgulho e agradeço a Deus por tudo”.*

*“É uma coisa que já nasceu comigo, eu sempre gostei de brincar com isso, tinha o meu fogãozinho e as minhas panelinhas”.*

Segundo Ferreira (2018), a "cozinha afetiva", muitas vezes relacionada às comidas da infância feitas por mães e avós, representa construções de identidade social que permeiam a história da gastronomia, evocando sentimentos e emoções. Esse trecho é claramente evidenciado nas entrevistas, na qual muitas relatam com carinho e emoção, que aprenderam a cozinhar com essas figuras maternas. Esse vínculo torna-se ainda mais evidente quando elas escolhem uma receita ensinada por essas pessoas, como o caso de Rosa Maria que homenageou seu pai contando o passo a passo do famoso Frango com Quiabo, primeiro prato feito por ela com o auxílio de sua mãe demonstrando o quão intrinsecamente a culinária está relacionada com as relações sociais, cuidado e afeto.

Além disso, é perceptível o papel significativo da profissão como um meio para promover a independência e elevar as condições socioeconômicas das entrevistadas demonstrado por meio dos trechos:

*“Tudo que eu conquistei foi através de um fogão, então sou muito grata à minha profissão.”*

*“Ser cozinheira pra mim é tudo, eu cuido dos meus filhos através disso”.*

A partir do surgimento do capitalismo industrial no século XIX, a atuação das mulheres como trabalhadoras assalariadas tornou-se mais visível e significativa. Este período marcou uma transformação profunda nas dinâmicas sociais e econômicas, destacando a

presença feminina no mercado de trabalho. Consequentemente, surgiram discussões e problematizações sobre a compatibilidade entre as responsabilidades profissionais e as tradicionais tarefas domésticas, incluindo a criação dos filhos. Conforme analisado por Scott (1989), esse período representou um ponto de inflexão significativo. As mulheres, anteriormente restritas predominantemente ao ambiente doméstico, começaram a buscar e a conquistar oportunidades no espaço público. Esse fenômeno gerou um novo contexto em que a dupla jornada de trabalho se tornou uma realidade para muitas, suscitando discussões sobre os papéis de gênero e a necessidade de reconsiderar a divisão das responsabilidades domésticas e familiares. A inserção das mulheres no mercado de trabalho remunerado não apenas desafiou os papéis tradicionais a elas atribuídos, mas também fomentou mudanças sociais que continuam a reverberar até os dias atuais.

A análise das receitas fornecidas pelas cozinheiras demonstrou que houve uma variação de opções entre doces (25%) e salgados (75%). Nota-se também a presença de pratos típicos da culinária mineira, o que era esperado. Esse fato pode ser atribuído principalmente às influências culturais, históricas e às tradições gastronômicas locais enraizadas na região.

Ademais, é válido ressaltar que, embora a maioria das cozinheiras tenha origem humilde e menor nível de escolaridade, algumas receitas fornecidas são bastante elaboradas, demonstrando requinte e sofisticação, o que pode reforçar os ensinamentos transmitidos pelos padrões e pelos próprios colegas de trabalho nos ambientes que trabalhavam.

Ouro Preto, uma cidade histórica localizada em Minas Gerais, é um exemplo notável de como a gastronomia local reflete tanto as influências gerais da cozinha brasileira quanto às particularidades regionais. Isso se torna evidente nas receitas fornecidas pelas entrevistadas, que incluem pratos tipicamente mineiros e renomados na culinária regional como o Frango com Quiabo e o Feijão Tropeiro. Especificamente, três (25%) das entrevistadas escolheram receitas estritamente relacionadas com a culinária mineira, que foram o feijão tropeiro e o frango com quiabo. Embora outras tenham citado receitas modificadas, mas com o ingrediente principal da culinária mineira como foi o caso das receitas com frango e costelinha.

O Feijão Tropeiro foi mencionado por duas cozinheiras: Maria Aparecida Moreira e Nilza Mapa. Este prato, que combina feijão, farinha de mandioca, ovos, linguiça e torresmo, é uma iguaria tradicional que remonta aos tempos dos tropeiros, que eram comerciantes que viajavam a cavalo pelo interior do Brasil. Além disso, a cozinheira Rosa Maria Campidele forneceu a receita do tradicional Frango com Quiabo, outro prato

emblemático da culinária mineira. Este prato é conhecido por sua combinação de frango cozido com quiabo, temperado com alho, cebola, e outros temperos, e é um exemplo perfeito da simplicidade e sabores característicos da gastronomia de Minas Gerais. Assim, é claro que a culinária de Ouro Preto não só preserva as tradições gastronômicas de Minas Gerais, mas também continua a celebrá-las por meio de receitas passadas de geração em geração.

Nessa perspectiva, conforme mencionado anteriormente, a região de Minas Gerais é amplamente reconhecida por sua culinária rica e pelo sabor característico de suas preparações caseiras. Pratos nacionalmente reconhecidos como o tutu de feijão, o feijão tropeiro, o angu, a couve refogada e o tradicional queijo minas são exemplos das iguarias típicas da região (Schmitt, 2018), sendo amplamente considerados um patrimônio cultural do estado. O autor Silva (2019, p. 37) assegura que “além dos ingredientes, a comida mineira incorpora elementos de religiosidade, hospitalidade, festividade e valorização das relações familiares, associando heterogeneidade à austeridade”. A hospitalidade característica de Minas Gerais, evidenciada pelo costume de receber os visitantes com cordialidade e oferecer refeições abundantes, fortalece a percepção do mineiro como uma pessoa receptiva e benevolente. Dessa forma, além dos aspectos culturais e históricos, a culinária local e regional é imensamente apreciada, atraindo visitantes para degustar pratos genuínos e vivenciar a riqueza da cultura local. Assim, sob a ótica de (Magalhães & Pires, 2008, p.188) a acolhida e cordialidade tipicamente mineira é caracterizada por “acolher os visitantes com cortesia, com boa conversa, além de “empanturrá-los de comida”.

Ao valorizar e promover as tradições gastronômicas, Ouro Preto não apenas reforça a identidade cultural da região, mas também desempenha um papel crucial na preservação de um patrimônio imaterial inestimável. A culinária da cidade torna-se uma manifestação das histórias e experiências do povo de Ouro Preto, servindo como um veículo para a transmissão de conhecimentos e saberes ancestrais às gerações futuras. Além disso, essa valorização da cultura regional é fundamental para fortalecer a autoestima e o orgulho dos moradores locais. As cozinheiras, em particular, sentem-se reconhecidas e apreciadas pelas suas práticas tradicionais, o que contribui para um profundo sentimento de pertencimento e valorização.

Nas entrevistas realizadas, ficou evidente que muitas cozinheiras de Ouro Preto tiveram a oportunidade de trabalhar com receitas mais requintadas e diversas, especialmente em restaurantes tradicionais e turísticos. Essa vivência proporcionou uma evolução significativa nas habilidades culinárias dessas profissionais, o que se reflete na sofisticação e

elaboração dos pratos que preparam. Um exemplo notável é a história de Maria do Pillar Pires, que se destacou ao representar o restaurante onde trabalhava em um renomado Concurso de Gastronomia na cidade de Ouro Preto. Nessa ocasião, Pillar criou um prato sofisticado denominado "Namorinho do Portão". A receita consistia em Nhoque de Banana da Terra acompanhado de um delicado Ragú de Carne Seca. Essa combinação inovadora e bem executada levou o Café Marília de Dirceu a conquistar o primeiro lugar no festival gastronômico, evidenciando a criatividade e habilidade da cozinheira. O percurso de Maria do Pillar Pires exemplifica como a experiência em ambientes de alta gastronomia pode enriquecer a formação das cozinheiras, permitindo-lhes desenvolver uma culinária que alia tradição e inovação. A criação de pratos sofisticados, como o "Namorinho do Portão", demonstra a capacidade dessas profissionais de elevar a culinária mineira a novos patamares, agradando tanto aos moradores locais quanto aos visitantes que buscam uma experiência gastronômica única e autêntica.

Outrossim, é perceptível ao longo das entrevistas que muitas cozinheiras relatam a transmissão de seus conhecimentos culinários principalmente no âmbito familiar, bem como dentro do seu ambiente de trabalho. Este processo de ensino e aprendizado no contexto familiar desempenha um papel crucial na preservação das tradições culinárias e na manutenção da cultura gastronômica local. No ambiente de trabalho, essa transmissão de saberes contribui significativamente para a formação de novos profissionais, promovendo a continuidade de técnicas e receitas que são passadas de geração em geração. Esse aspecto cultural é de suma importância, pois reforça os laços familiares e comunitários, garantindo que práticas e sabores tradicionais permaneçam vivos. A troca de conhecimentos culinários pode ser considerada um patrimônio imaterial que enriquece a cultura e a identidade de uma sociedade. Tal argumento corrobora o pensamento de Freitas (2008) que diz que o saber do cozinheiro não é ensinado em escolas profissionalizantes, é um saber prático que é repassado de um para o outro por meio de experiências distintas adquiridas ao longo da atuação.

Ainda, grande parte das entrevistadas revelaram que tiveram a oportunidade de aprender seu ofício com as mães. Essa situação reforça a interpretação de Dutra (2014) “este processo faz parte, ou fez durante muito tempo, do processo de socialização da maioria das mulheres em nossa sociedade.” Tal método de socialização associado a transmissão de receitas de mulher para mulher, de geração em geração contribuem tanto para a valorização da cultura quanto para a perpetuação de histórias, significados e tradições.

É imperativo destacar que algumas das cozinheiras entrevistadas recordam com orgulho as oportunidades que tiveram de cozinhar para personalidades de destaque em diversos restaurantes e eventos onde trabalharam. Um exemplo notável é o de Lena, que compartilha com satisfação a ocasião em que preparou uma refeição para o renomado cantor e compositor Sérgio Reis. Lena recorda que, para o prato principal, serviu ao cantor uma succulenta carne assada acompanhada de feijão tropeiro. Já Luzia, que trabalhou como cozinheira na Fazenda Vila Rica, relata com honra a experiência de ter preparado um almoço para o atual presidente da república, Luiz Inácio Lula da Silva. Na ocasião Luzia relembra que preparou para o atual presidente da república, Frango com Quiabo receita típica e tradicionalmente mineira. Da mesma forma, Maria Filomena teve a oportunidade de cozinhar para Dom Luciano Mendes, arcebispo de Mariana, fato que ela considerou muito marcante, inclusive tirou fotos com ele. Relatou que ele apreciou muito sua comida: “sabe o que que ele mais encantou que comeu? Frango com quiabo! Ele com 70 e tantos anos nunca tinha comido um frango com quiabo igual ao que ele comeu”.

## 7. CONCLUSÃO

Tradicionalmente as mulheres são as principais responsáveis pela função de cozinhar, guardando saberes e transmitindo estes conhecimentos para as futuras gerações. Assim, o presente estudo demonstrou quão importante é a profissão da cozinheira. As histórias demonstraram que a origem da profissão está diretamente relacionada às condições de vida, com um contato precoce com a cozinha domiciliar que acabou proporcionando uma oportunidade profissional. Ainda, ao dar voz e contar as histórias dessas mulheres, o estudo contribui para a valorização do trabalho e saber fazer feminino na arte da culinária contribuindo para a preservação e da segurança e soberania alimentar de Ouro Preto e para a preservação de parte de sua memória culinária.

Destaca-se que as receitas culinárias desempenham um papel fundamental na preservação da cultura e da identidade regional, constituindo uma manifestação tangível do patrimônio imaterial de diferentes comunidades. Assim, cada cozinheira forneceu uma receita de sua preferência, sendo algumas tipicamente mineiras e outras modificadas demonstrando que o ato de cozinhar tanto pode preservar o passado e a tradição quanto trazer a inovação, tornando-se uma forma de expressão da cultura imaterial.



## 8. REFERÊNCIAS

ALBERTO, M. F. P., NUNES, T. S., CAVALCANTE, C. P. & SANTOS, D. P. (2005). **O Trabalho Infantil Doméstico em João Pessoa, PB: um diagnóstico rápido à luz das piores formas de trabalho infantil**. v.12. ed.1. São Paulo jun. 2009. Brasília: OIT. Disponível em: [https://pepsic.bvsalud.org/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1516-37172009000100006](https://pepsic.bvsalud.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1516-37172009000100006).

Acesso em 08 de jun. de 2024.

BARBOSA, L. Os donos e as donas da cozinha. In: FREITAS, M. E.; DANTAS, M. (Org.). **Diversidade sexual e trabalho**. São Paulo: Cengage Learning, 2012. 379 p.

BEZERRA, O. M. P. A; FREITAS, M.T; VIANA, S. F. **Memória Culinária de Ouro Preto**. 1. ed. Ouro Preto: Editora UFOP, 2016. 105p.

BOUAZZONNI, N. **Feminismo**: quando o machismo se senta à mesa. Belo Horizonte: Quintal Edições, 2019.

BOURDIEU, P. **A dominação masculina**. Tradução Maria Helena Kühner. 12. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2007. 159 p.

BRAGA, V. “Cultura alimentar: contribuições da antropologia da alimentação”. **Saúde em Revista**, 6(13), 2004, p. 37-44. Disponível em: [http://plataforma.redesan.ufrgs.br/biblioteca/pdf\\_bib.php?COD\\_ARQUIVO=3387](http://plataforma.redesan.ufrgs.br/biblioteca/pdf_bib.php?COD_ARQUIVO=3387). Acesso em 03 de agosto de 2024.

BRANCO, Jorge Freitas. O vinho do padre Vale. Incursões contemporâneas em vinho Madeira. In: WOORTMANN, E.; CAVIGNAC, J. (Org). **Ensaio sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios**. Natal: EDUFRN; Brasília: ABA, 2016.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira** / Ministério da Saúde, Secretaria de

Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2014. p.156.

BRASIL. Ministério do desenvolvimento social e combate à fome (MDS); Organização Internacional do Trabalho (OIT). **Boas práticas: combate ao trabalho infantil no mundo. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome; Ministério do Trabalho e Emprego; Ministério das Relações Exteriores (Org.).** Brasília, DF: MDS; OIT, MTE; MRE, 2015. p. 127.

BRIGUGLIO, B. **Cozinha é lugar de mulher? A divisão sexual do trabalho em cozinhas profissionais.** 2020. 252p. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) do Instituto de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Estadual de Campinas, 2020. DOI: <https://doi.org/10.47749/T/UNICAMP.2020.1129325>. Disponível em: <https://repositorio.unicamp.br/acervo/detalhe/1129325>. Acesso em 03 de agosto de 2024.

BRUSCHINI, C. **Mulher, casa e família: Cotidiano nas camadas médias paulistanas.** São Paulo: Fundação Getúlio Vargas e Editores Vértices, 1990.p. 90 -181.

BYERS, J; DELL, C. Big differences on the small screen: Race, class, gender, feminine beauty, and the characters at “Frank’s Place.” In Lana F. Rakow (Ed.), **Women making meaning: New feminist directions in communication** (pp. 191–209). New York: Routledge. 1992.

CANESQUI, A.M; GARCIA, R. W. D. (org.) **Antropologia e nutrição: um diálogo possível.** Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306p.

CARNEIRO, H. S. **Comida e sociedade: uma história da alimentação.** 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003. 148p. Campus.

CASCUDO, L. C. **História da Alimentação no Brasil.** São Paulo:Editora GLOBAL, 2004. 411p.

CASTRO, M. R.; MAFFIA, L.N. **Gênero na Cozinha Profissional**. In: ENCONTRO NACIONAL DOS PÓS-GRADUADOS EM ADMINISTRAÇÃO, 36., Rio de Janeiro. Anais... Rio de Janeiro: ANPAD, 2012.

CARVALHO, M.C.; LUZ, M. T. Simbolismo sobre "natural" na alimentação. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 16, n. 1, pp. 147-154, 2011.

CAVIGNAC, Julie; SILVA, Danycelle; DANTAS, Maria Isabel; MACÊDO, Muirakytan K. de. O Seridó nas panelas: história, organização social e sistema alimentar. In: WOORTMANN, E.; CAVIGNAC, J. (Org). **Ensaio sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios**. Natal: EDUFRN; Brasília: ABA, 2016.

COLLAÇO, J. H. L. Cozinha doméstica e cozinha profissional: do discurso às práticas. **Revista Caderno Espaço Feminino**, v. 19, n. 1. 2008.

CONNELL, R; PEARSE, R. **Gênero: uma perspectiva global**. São Paulo: n Versos, 2015.

CROMPTON, R.; LYONETTE, C. Women's career success and work–life adaptations in the accountancy and medical professions in Britain. **Gender. Work & Organization**, v. 18, n. 2, p. 231-254, 2011.

CORALINA, C. **Todas as vidas. In; Poemas dos becos de Goiás e estórias mais**. São Paulo: Global Editora, 1983.

DA MATTA, Roberto. **O que faz o brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DEJOURS, C. (1999). **Homens, mulheres e suas relações de trabalho**. In CONFERÊNCIAS BRASILEIRAS: IDENTIDADE, RECONHECIMENTO E TRANSGRESSÃO NO TRABALHO. São Paulo: Fundap, EAESP/FGV, 1999.

DEMOZZI, S. F. Cozinha do cotidiano e cozinha profissional: representações, significados e possibilidades de entrelaçamentos. **História da Alimentação**, 2012. Disponível em:

[http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/artigos/Artigos\\_PDF/Sabrina%20Demozzi.pdf](http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/artigos/Artigos_PDF/Sabrina%20Demozzi.pdf)

Acesso em: 11 jul. 2024.

DEVREUX, A. M. **A teoria das relações sociais de sexo: um quadro de análise sobre a dominação masculina**. 2005. p. 561-584. *Sociedade e Estado*, v. 20, n. 3, , 2005. DOI: 10.1590/S0102-69922005000300004. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/se/a/MMP766vNSt4kG5fQskyxrMD/?lang=pt>. Acesso em 24 de jul. de 2024.

DIEZ-GARCIA, R. W.; CASTRO, I. R. A culinária como objeto de estudo e de intervenção no campo da Alimentação e Nutrição. **Ciência e Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 16, n. 1, p. 91-98, 2011.

DROUARD, A. Chefs, gourmets e gourmands: a cozinha francesa nos séculos XIX e XX. In: FREEDMAN, P. (Org.) **A história do sabor**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009. p. 262- 299.

DUTRA, R. C. A. **Registro, memória e transmissão cultural: os textos culinários e o caderno de receitas**. 2014. 13 p. Dissertação (29ª Reunião Brasileira de Antropologia)- Universidade Federal de Juiz de Fora, Juiz de Fora, 2014.

BRASIL. Estatuto da Criança e do Adolescente: Lei federal nº 8069, de 13 de julho de 1990. Rio de Janeiro: Imprensa Oficial, 2002.

FACINA, A; SOIHET, R. Gênero e Memória: algumas reflexões. **Revista Gênero**, v. 5, n. 1, p. 9-19. 2004.

FERREIRA, J. W.; WAYNE, L. S. A cozinha das mulheres: de espaços de domesticação ao de empoderamento a partir de saberes e fazeres culinários. **Revista Espacialidades**[online], v. 13, n. 1, 2018. ISSN 1984-817X. Disponível em: <https://periodicos.ufrn.br/espacialidades/article/view/17598> Acesso em: 17 jul. 2024.

FLANDRIN, J. L; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. 8ªed. São Paulo: Estação Liberdade, 2015, 888p.

FREITAS, M.C.S.; FONTES, G.A.V.; OLIVEIRA, N. (Org.) **Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura**. Salvador: EDUFBA, 2008. 422p.

FRIEIRO, E. **Feijão, angu e couve: ensaio sobre a comida dos mineiros**. 2a ed. rev. e aum. Belo Horizonte: Itatiaia São Paulo: EDUSP, 1982. 227 p.

GARCIA PARPET, M. F. Patrimonialização de produtos alimentícios na França: construções simbólicas e reinvenção do passado. In: WOORTMANN, E.; CAVIGNAC, J. (Org). **Ensaio sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios**. Natal: EDUFRN; Brasília: ABA, 2016.

GIMENES – MINASSE, M.H.S.G. Para turista ver (e provar): dos usos do patrimônio gastronômico no contexto do turismo. **Tessituras**, Pelotas, v.3, n.2, p.175-194, 2015.

HAAS, F., MUNIZ, J. O., & LIMA, J. DE O. (2003). **Child and adolescent domestic work in selected years from 1992 to 1999: A national report**. Genebra: ILO/IPEC. Acesso em 20 de julho de 2024.

KRONE, E. E; MENASCHE, R. Comida, festa e patrimônio cultural no mundo rural pomerano: a construção da pomeraneidade ao sul do Brasil. In: WOORTMANN, E.; CAVIGNAC, J. (Org). **Ensaio sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios**. Natal: EDUFRN; Brasília: ABA, 2016.

LÉVI-STRAUSS, C. **O cru e o cozido: Mitológicas I**. Tradução: Beatriz P. Moisés. 1. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2021. 21p. Disponível em: <https://cdl-static.s3-sa-east-1.amazonaws.com/trechos/9788537819029.pdf>. Acesso em 10 de jul. 2024.

MAGALHÃES, S. M. & PIRES, M. C. (2008). Patriazinha: a formação da identidade do mineiro. **Revista Área Doméniu, Tomar/Portugal**, v. 3, p.187-203, 2008. Anais do Congresso Euro-Brasileiro de Gestão do Patrimônio Cultural.

MENDES, R. **O Brasil sem trabalho infantil doméstico**. In M. F. P. ALBERTO (Org.), **Trabalho infanto-juvenil e direitos humanos**. João Pessoa: Universitária/UFPB, 2004. p. 37-42.

MINTZ, S. W. Comida e Antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 16, n. 47, p.31-41, 2001.

LIMA, A. C. O; LIMA, R. S. V; SILVA, J. M. A. Gênero feminino, contexto histórico e segurança alimentar. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, [S. l.], v. 11, n. 3, p. 789–802, 2016. DOI: 10.12957/demetra.2016.22511. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/demetra/article/view/22511>. Acesso em: 2 jul. 2024.

PATRUS, A. Nossa Comida tem história. In: MENESES, José Newton Coelho (org.). **Nossa comida tem história**. Belo Horizonte: Scriptum, 2020, p. 11-12.

PLATZER, R. **Women Not in the Kitchen: A Look at Gender Equality in the Restaurant Industry**. Tese de Doutorado. California Polytechnic State University, San Luis Obispo. Mar. 2011. Disponível em: <https://www.semanticscholar.org/paper/Women-Not-in-the-%3A-A-Look-at-Gender-EqualityPlatzer/5b48b794eb0b1e3e98c9d5e1141139c84f28719f>. Acesso em: 04 jul. 2024.

POULAIN, J. **The contemporary diet in France: "de-structuration" or from commensalism to "vagabond feeding"**. *Appetite*. 2002 Aug;39(1):43-55. doi: 10.1006/appe.2001.0461. PMID: 12160564. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0195666301904611?via%3Dihub>. Acesso em: 24 de jul. de 2024.

POULAIN, J. **Sociologias da alimentação**. Os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2004.

POULAIN, J. A gastronomização das cozinhas locais. In: WOORTMANN, E.; CAVIGNAC, J. (Org). **Ensaio sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios**. Natal: EDUFRN; Brasília: ABA, 2016.

RAMIRO, P. A reinvenção do rural pelo turismo: o caso dos gêses rurais. In: WOORTMANN, E.; CAVIGNAC, J. (Org). **Ensaio sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios**. Natal: EDUFRN; Brasília: ABA, 2016.

RESENDE, A. M. & MELO, M. C. Lugar de mulher é na cozinha? Uma análise com chefs mulheres sob a lógica da dominação masculina. **IV Congresso Brasileiro de Estudos Organizacionais**. Porto Alegre, RS. 2016.

RIZZINI, I; FONSECA, C. **As meninas e o universo do trabalho doméstico no Brasil: aspectos históricos, culturais e tendências atuais**. Rio de Janeiro: OIT/IPEC, 2002.

RODRIGUES, H. de A. F. “Alimentação como fonte de sociabilidade e de hospitalidade”. In: **SINAIS - Revista Eletrônica**. Ciências Sociais. Vitória: CCHN, UFES, Edição n.12, v.1, Dezembro, 2012. pp. 85 – 100.

SABÓIA, A. L. **As meninas empregadas domésticas: uma caracterização socioeconômica**. Rio de Janeiro: OIT/IPEC, 2000.

SANTANA VS; ALMEIDA FILHO N. O emprego doméstico e o sofrimento mental. **Saúde Mental em Revista** 4: 9-28, 1994.

SCHMITT, J., & Barbosa, R. (2018). **A cultura gastronômica de Ouro Preto e seu entorno**. *Diálogos*, 22(1), 77-89.

SCOTT, J. Gender: a useful category of historical analyses. **Gender and the politics of history**. New York, Columbia University Press. 1989. TRADUÇÃO: Christine Rufino Dabat e Maria Betânia Ávila.

SILVA, O. A de C. **Comunicação para o desenvolvimento na Articulação Semiárido Brasileiro (ASA)**: análise das representações sociais sobre mulheres no boletim O Candeeiro. Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal Rural de Pernambuco, Programa de Pós-Graduação em Extensão Rural e Desenvolvimento Local. Recife, 2018.

SILVA, T. C. **Turismo, patrimônio e a extensão universitária: Ouro Preto (MG), a cidade é da humanidade mas não da comunidade?** 2019. 74p. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Turismo) – Escola de Turismo, direito e Museologia, Universidade Federal de Ouro Preto, Ouro Preto. Disponível em: [https://www.monografias.ufop.br/bitstream/35400000/2620/6/MONOGRAFIA\\_TurismoPatrim%C3%B4nioExtens%C3%A3o.pdf](https://www.monografias.ufop.br/bitstream/35400000/2620/6/MONOGRAFIA_TurismoPatrim%C3%B4nioExtens%C3%A3o.pdf). Acesso em 13 de jun. de 2024.

STENGEL, M. & MOREIRA, M. I. C. (org.) (2003). **Narrativas infanto- juvenis sobre trabalho doméstico**. Belo Horizonte: PUC- Minas.

TAVARES, M. A. **Onde está Kelly? O trabalho oculto de crianças e adolescentes exploradas nos serviços domésticos na cidade do Recife**. 11. ed. Recife: CENDHEC, 2002. 110p.

WADDINGTON, M. T. R. Da embriaguez à sobriedade: a história da cajuína e a modernização do Piauí. In: WOORTMANN, E.; CAVIGNAC, J. (Org). **Ensaio sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios**. Natal: EDUFRRN; Brasília: ABA, 2016.

WOORTMANN, E. F. Memória alimentar: prescrições e proscições. In: WOORTMANN, E.; CAVIGNAC, J. (Org). **Ensaio sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios**. Natal: EDUFRRN; Brasília: ABA, 2016.

WOORTMANN, E. F. A Comida como Linguagem. **Habitus**, v. 11, n.1, p. 5-17, 2013.



## ANEXO I

### TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

A senhora está sendo convidada a participar de um projeto de pesquisa intitulado “Grandes cozinheiras de Ouro Preto e suas receitas maravilhosas”, que será desenvolvido por alunos de graduação do curso de nutrição da Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP), coordenado pela Profa. aposentada da Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP), Olivia Maria de Paula Alves Bezerra e com a colaboração das Profas. Maria Tereza Freitas e Simone de Fátima Viana da Cunha, ambas da Escola de Nutrição da UFOP.

Após receber os esclarecimentos e informações a seguir, caso aceite participar da pesquisa, assine, por gentileza, o presente documento. Caso não queira participar, a senhora não sofrerá nenhuma penalização. Se tiver quaisquer dúvidas sobre a pesquisa poderá entrar em contato com a pesquisadora responsável Maria Tereza de Freitas, pelo telefone (31) 99174-3382, podendo, inclusive, ligar a cobrar. A respeito de questões éticas sobre a pesquisa a senhora poderá entrar em contato com o Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP), localizado no Centro de Convergência, Campus Universitário, Morro do Cruzeiro, Ouro Preto -MG, CEP: 35.400-000; contato: (31) 3559-1368 / Email: cep.propp@ufop.edu.br. Os Comitês de Ética em Pesquisa no Brasil (CEP e CONEP) revisam os projetos de pesquisa conduzidos pelas instituições de ensino e pesquisa, de modo a garantir e resguardar a integridade e os direitos dos participantes, além de promoverem a ética na ciência, receber denúncias e requerer a sua apuração.

#### **Informações Importantes sobre a Pesquisa**

O objetivo do projeto é resgatar a história de trabalho de cozinheiras de Ouro Preto e algumas de suas receitas culinárias tradicionais, de modo a ajudar a preservar a nossa cultura alimentar e também estimular a alimentação saudável, segundo os nossos hábitos locais, na população de Ouro Preto. Para tanto, queremos entrevistá-la para conhecer a sua história de trabalho como cozinheira, o que deverá levar em torno de 20 a 30 minutos. Solicitamos sua autorização para gravar a sua entrevista, para que tenhamos registro de todos os detalhes das informações que a senhora nos fornecer. Além da entrevista, queremos pedi-la para que escolha

a sua receita preferida, ou a que prepara com mais frequência e nos informe sobre os ingredientes e modo de preparo. Também queremos informá-la que, caso nos autorize, gostaríamos de incluir a sua história como cozinheira e a sua receita em um livro que pretendemos publicar, cujo título será “Grandes cozinheiras de Ouro Preto e suas receitas maravilhosas”. As gravações e as fotografias que faremos serão armazenadas em arquivos eletrônicos depositados em computador protegido com senha, localizado na sala 59 da Escola de Nutrição da UFOP sob a guarda sigilosa da Profa. Maria Tereza de Freitas. Esses dados serão armazenados por 5 anos, sendo posteriormente apagados. As transcrições das gravações em áudio serão digitadas e impressas, sendo as impressões guardadas por igual período de tempo para posterior incineração, em armário protegido por chave da mesma sala citada, sob a guarda da mesma pesquisadora. Todos os dados e imagens serão colhidos em horário e local de sua preferência (em seu domicílio ou outro local que escolha), na ausência de pessoas não autorizadas pela senhora, de modo a garantir o sigilo e a confidencialidade das informações. Caso a senhora não queira ser gravada e fotografada, entenderemos perfeitamente. Nenhuma das informações ou imagens colhidas poderá ser utilizada para outros fins que não os previstos no projeto, e somente serão divulgadas no livro a ser produzido, mediante sua autorização expressa, datada e assinada. Informamos que também poderemos apresentar os resultados do projeto em encontros científicos, sem necessidade de identificá-la, caso assim queira. A senhora não sofrerá nenhum dano físico, psíquico, moral, intelectual, social, cultural ou espiritual. Poderão surgir incômodos ou riscos relacionados à invasão de sua privacidade, divulgação de dados confidenciais, interferência em sua vida ou sua rotina e embaraço de interagir com estranhos. Portanto, a senhora é livre para decidir participar ou não desta pesquisa e poderá solicitar a qualquer momento seu desligamento e, conseqüentemente, a retirada de seus dados, independentemente do motivo, sem que lhe cause quaisquer prejuízos. A realização das entrevistas poderá lhe causar algum desconforto devido à utilização de parte de seu tempo para nos conceder a entrevista. No entanto, para minimizar esses desconfortos, buscaremos colher os dados de forma ágil, sem interferir de forma drástica na sua rotina. A senhora não sofrerá nenhum prejuízo ou consequência em participar da pesquisa e, diante de eventuais danos em decorrência da pesquisa, terá direito à indenização conforme decisão judicial ou extrajudicial. E a senhora receberá gratuitamente exemplares do livro para que compartilhe a leitura com seus familiares e amigos. A senhora não terá nenhuma despesa e nem receberá nenhuma remuneração por sua participação. Asseguramos o cumprimento das exigências da resolução

466/2012 do CNS/MS na elaboração do protocolo desta pesquisa e na obtenção do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).

Esse projeto apresenta como potenciais benefícios a preservação de parte da memória culinária de Ouro Preto, o fortalecimento da segurança e da soberania alimentar de Ouro Preto, a valorização do seu trabalho e a contribuição para a promoção da saúde da população ouropretana.

Esclarecimentos dos dados pelo pesquisador sobre garantias do participante da pesquisa Acesso, a qualquer tempo, às informações sobre procedimentos, riscos e benefícios relacionados à pesquisa, inclusive para esclarecer eventuais dúvidas. Liberdade de retirar seu consentimento a qualquer momento e de deixar de participar do estudo. Acesso a qualquer tempo aos resultados desta pesquisa. Salvaguarda da confidencialidade, sigilo e privacidade. Declaro que, após convenientemente esclarecida pelo pesquisador e ter entendido o que me foi explicado, aceito participar da pesquisa acima especificada assinando o presente termo de consentimento livre e esclarecido.

Declaro ainda ter recebido cópia do termo. \_\_\_\_\_

(Assinatura do participante da pesquisa)

RG: \_\_\_\_\_

Declaro que obtive de forma apropriada e voluntária o Consentimento Livre e Esclarecido da pesquisa para a participação neste estudo. \_\_\_\_\_

(Assinatura do responsável pelo estudo)

Ouro Preto, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2024.

CONTATOS: CONEP: SRTVN 701, Via W 5 Norte, lote D - Edifício PO 700, 3o andar, Asa Norte, Brasília. CEP: 70.719-040. Contato: (61) 3315-5877 / E-mail: conep@saude.gov.br CEP/UFOP: Centro de Convergência, Campos Universitário,

Universidade Federal de Ouro Preto, Minas Gerais - Brasil. CEP: 35400-000. Contato: (31) 3559-1368 / E-mail: cep.propp@ufop.edu.br E-mails: [cep.propp@ufop.edu.br](mailto:cep.propp@ufop.edu.br)

PESQUISADORA RESPONSÁVEL: Maria Tereza de Freitas. Escola de Nutrição, Universidade Federal de Ouro Preto, Ouro Preto, Minas Gerais - Brasil. CEP: 35400-000.

Contato: (31) 99174-3382 / E-mail: maria.freitas@ufop.edu.br

Consentimento Livre e Esclarecido

Eu, \_\_\_\_\_,  
entendi os termos acima explicados e me sinto bem informada sobre os objetivos e metodologias do projeto denominado “Grandes cozinheiras de Ouro Preto e suas receitas maravilhosas”, coordenado pelas profas. Olivia Maria de Paula Alves Bezerra, Maria Tereza de Freitas e Simone de Fátima Viana da Cunha, da UFOP. Assim sendo, concordo em participar do mesmo, relatando a minha história de trabalho como cozinheira e fornecendo uma receita de minha preferência para que seja publicada em livro que terá o mesmo título do projeto. Também autorizo que a minha história de trabalho como cozinheira, minha receita e imagens fotográficas a serem obtidas durante o preparo das receitas, sejam publicadas no livro mencionado.

Ouro Preto, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Assinatura

## ANEXO II

### ROTEIRO DE ENTREVISTA

#### I - DADOS DE IDENTIFICAÇÃO

1 – Nome:

2 – Data de nascimento: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Idade na data da entrevista: \_\_\_\_\_ anos

3 - Escolaridade (última série cursada com aprovação)

\_\_\_\_\_

4 – Local de nascimento: \_\_\_\_\_

5 –Endereço de residência atual:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Telefone de contato: \_\_\_\_\_

#### II - HISTÓRIA DE VIDA LABORAL:

2.1 – Fale um pouco sobre onde a senhora nasceu.

2.2 – Com que idade a senhora aprendeu a cozinhar? Quem a ensinou? Há quantos anos cozinha?

2.3 – Onde a senhora já trabalhou? Por quanto tempo? A senhora se lembra de ter cozinhado para alguma personalidade importante? Conte para nós.

2.4 – O que significa, para a senhora, ser cozinheira?

2.5 – A senhora já ensinou o seu ofício para alguém? Quem? Há quanto tempo faz isso?

2.6 – Fale um pouco sobre as receitas que a senhora costuma (ou costumava) preparar.

2.7 – Quem é responsável pela compra dos ingredientes que a senhora utiliza? Como é feita a escolha dos mesmos? Onde compra?

2.8 – Escolha uma receita de sua preferência ou que prepare com mais frequência, para que possa ser publicada no livro.

2.9 – Quais são os ingredientes e como ela é preparada? Existe alguma técnica ou segredo especial para essa receita?

2.10 – Em que ocasiões ou situações a senhora prepara essa receita? Para quantas pessoas?

2.11 – A senhora gostaria de fazer algum outro comentário ou observação?

2.12 – A senhora conhece outras cozinheiras como a senhora? Poderia nos passar o nome e forma de contatá-las?

**Muito obrigada!**





## FOLHA DE APROVAÇÃO

**Maria Fernanda Leão Campos**

"Grandes cozinheiras de Ouro Preto e suas receitas maravilhosas"

Monografia apresentada ao Curso de Nutrição da Universidade Federal de Ouro Preto como requisito parcial para obtenção do título de Nutricionista.

Aprovada em 11 de setembro de 2024.

### Membros da banca

Profa. Dra. Maria Tereza de Freitas - Orientadora (Universidade Federal de Ouro Preto)  
Profa. Dra. Simone de Fátima Viana da Cunha - Coorientadora (Universidade Federal de Ouro Preto)  
Profª. Drª. Cristiane Vilas Boas Neves - Examinadora (Universidade Federal de Ouro Preto)  
Profª. Drª. Olívia Maria de Paula Alves Bezerra - Examinadora (Universidade Federal de Ouro Preto)

Maria Tereza de Freitas, orientadora do trabalho, aprovou a versão final e autorizou seu depósito na Biblioteca Digital de Trabalhos de Conclusão de Curso da UFOP em 26/11/2024.



Documento assinado eletronicamente por **Maria Tereza de Freitas, PROFESSOR DE MAGISTERIO SUPERIOR**, em 26/11/2024, às 17:00, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [http://sei.ufop.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.ufop.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **0816822** e o código CRC **67FFDC4A**.