

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO  
**RAPHAELA SILVA COITINHO**

**The Dinner Party: como Judy Chicago deu visibilidade às mulheres por meio da  
gastronomia e da comensalidade**

RIO DE JANEIRO

2018

RAPHAELA SILVA COITINHO

**The Dinner Party: como Judy Chicago deu visibilidade às mulheres por meio da gastronomia e da comensalidade**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Instituto de Nutrição Josué de Castro da Universidade Federal do Rio de Janeiro, como parte dos requisitos necessários à obtenção do grau de bacharela em Gastronomia.

Rio de Janeiro, 17 de dezembro de 2018.

RIO DE JANEIRO

2018

## CIP - Catalogação na Publicação

CC681t Coitinho, Raphaela Silva  
The Dinner Party: como Judy Chicago deu visibilidade às mulheres por meio da gastronomia e da comensalidade / Raphaela Silva Coitinho. -- Rio de Janeiro, 2018.  
72 f.

Orientadora: Daniela Alves Minuzzo.  
Trabalho de conclusão de curso (graduação) - Universidade Federal do Rio de Janeiro, Instituto de Nutrição Josué de Castro, Bacharel em Gastronomia, 2018.

1. Gastronomia. 2. Arte. 3. Feminismo. 4. Comensalidade. 5. Banquete. I. Minuzzo, Daniela Alves, orient. II. Título.

*A todas as mulheres que, de alguma forma, me ensinaram a importância do Feminismo.*

## AGRADECIMENTOS

Agradeço, em primeiro lugar, ao sistema público de educação e à Universidade Federal do Rio de Janeiro pela oportunidade de estudar, de forma gratuita, no curso dos meus sonhos que ainda é tão elitista e segregador em nosso país.

A todos os professores que já tive, com quem aprendi e me inspirei até chegar na graduação. Cada um de vocês me ensinou como é possível conquistar um mundo melhor por meio da educação e não pelo discurso de ódio. Vocês fizeram toda a diferença em minha formação enquanto profissional e ser humano.

A minha orientadora Daniela Alves Minuzzo, por encarar essa temática comigo, ainda que não seja sua linha de pesquisa principal. Muito obrigada pelo seu suporte e dedicação.

Às professoras Mara Lima de Cnop e Thaina Schwan Karls por quem tenho admiração e por estarem presentes nesse dia tão especial como parte de minha banca examinadora, assim como a professora Myriam Elisa Melchior Pimentel, que além de compor a banca, me proporcionou a oportunidade de escrever um capítulo no seu segundo livro do projeto de extensão ‘Gastronomia, Cultura e Memória’, no qual tive a alegria de participar como voluntária e, posteriormente, bolsista.

Aos meus familiares que me educaram da melhor forma possível para que eu sentisse orgulho de quem sou hoje. Aqueles que sempre me motivaram a seguir os meus sonhos e me deram todo o suporte para que isso fosse capaz, em especial ao meu pai do coração, Rubens da Rocha Manhães, pelas noites mal dormidas esperando ansiosamente o resultado do SiSU e por sempre ter acreditado em meu potencial. Eu amo vocês.

Aos amigos que nunca deixaram de acreditar em mim: Rosa Hoff, Fabiola Magalhães, Nívea Rodrigues, Yasmim Santos, Marcos Vinício Silva, José Dias e Mikel Maller. De todos os presentes que o Rio de Janeiro me deu, jamais esquecerei cada um de vocês.

Ao meu companheiro Adriano Duarte Teixeira, por ter sido minha base e minha família durante a realização desse trabalho. Obrigada pela parceria e felicidade que você me proporciona.

COITINHO, Raphaela Silva. (**The Dinner Party**: como Judy Chicago deu visibilidade às mulheres por meio da gastronomia e da comensalidade) 2018. 75p. TCC (Graduação) - Curso de Gastronomia, Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2018.

## **RESUMO**

O estudo tem como objetivo trazer reflexões introdutórias a respeito da associação entre gastronomia e arte, e como as relações de gênero puderam influenciar na atuação da mulher em tais âmbitos. Trata-se de uma pesquisa de caráter interpretativo que propõe analisar e interpretar conceitos norteados por uma revisão bibliográfica, relacionando gênero, gastronomia, arte e comensalidade. São feitas considerações concernentes à etiqueta feminina nos antigos banquetes, tomando como base a instalação artística *The Dinner Party*, realizada na década de 1970 pela artista Judy Chicago, em meio a segunda onda do feminismo. Nessa obra, a autora propõe uma mesa de jantar formada por mulheres de grande relevância para a sociedade em que estavam inseridas, mas que foram silenciadas de inúmeras formas. Com base nos autores consultados, notou-se um afastamento social evidente da mulher, devido a sua restrita relação com o espaço doméstico e privado, o que se refletiu, principalmente, em sua tardia presença em ambientes públicos e profissionais ligados à gastronomia. Observou-se que mesmo a obra não fazendo uso de alimentos, esta é rica em simbolismos, o que permite estabelecer paralelos com a comensalidade e a gastronomia, servindo de base para debater o papel da mulher na história da alimentação sob diversos olhares.

**Palavras-chave:** Gastronomia, Arte, Feminismo, Banquetes, Comensalidade

COITINHO, Raphaela Silva. (**The Dinner Party: How Judy Chicago Enlightened Women Through Gastronomy and Commensality**) 2018. 75p. TCC (Graduação) - Curso de Gastronomia, Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2018.

## **ABSTRACT**

The purpose of the study is to introduce reflections about the association between gastronomy and art, but also how gender roles could influence the performance of women in such areas. It is an interpretative research that analyzes and interprets concepts guided by a bibliographical review, relating gender, gastronomy, art and commensality. Considerations concerning female etiquette in the old banquets were made, based on the artistic work *The Dinner Party*, made in the 1970s by the artist Judy Chicago, during the second wave of feminism. In this work, the author proposes a dinner table formed by women who were essential to society, but who have also been silenced in countless ways. Based on the authors consulted, there was a clear social gap for women due to their restricted relationship with the domestic and private sphere, which was reflected mainly in their late presence in public and professional environments linked to gastronomy. It was observed that even though the work does not make use of food, it is rich in symbolism, which allows parallels with commensality and gastronomy, serving as the basis for discussing the role of women in the history of food under various perspectives.

**Keywords:** Gastronomy, Art, Feminism, Banquet, Commensality

## LISTA DE ILUSTRAÇÕES

- Figura 01 – Esquema ilustrativo da categorização do termo “*Food Art*” proposto por Rivera (2004) 35
- Figura 02 – Obra 'Pipocas' da artista plástica Débora Bolsoni, de 2008, feita de cerâmica pintada e apresentada na exposição Alimentário no museu de Arte Moderna do Rio de Janeiro de 11 de junho a 10 de agosto de 2014 36
- Figura 03 – [Da esquerda para a direita] Vênus de Willendorf e Vênus de Laussel 39
- Figura 04 – Desenho conceitual feito de tinta no papel por Judy Chicago, em 1975, para obra ‘*The Dinner Party*’ 41
- Figura 05 – [Da esquerda para a direita] Desenho com esquema de cores das linhas a serem utilizadas na obra ‘*The Dinner Party*’; Amostra de tecelagem para os banners de entrada; Estudos em tinta guache sobre papel para os banners de entrada, por Judy Chicago (1979) 43
- Figura 06 – [Da esquerda para a direita, de cima para baixo] Banners de entrada [1], [2], [3], [4], [5] e [6] da instalação ‘*The Dinner Party*’, em 1979, por Judy Chicago exposta no *Brooklyn Museum* 43
- Figura 07 – Instalação ‘*The Dinner Party*’, realizada por Judy Chicago, em 1979, exposta no *Brooklyn Museum* 46
- Figura 08 – Vista da Ala Um da obra ‘*The Dinner Party*’, por Judy Chicago (1979) 46
- Figura 09 – [Da esquerda para a direita] Alas Primeira, Segunda e Terceira da obra ‘*The Dinner Party*’, criada pela artista Judy Chicago (1979) 47
- Figura 10 – Close nosso no detalhe do tecido da mesa da Deusa Fértil, disposta na Ala Um da instalação ‘*The Dinner Party*’ por Judy Chicago (1979) 47

- Figura 11 – [Da esquerda para a direita] Artistas trabalhando na instalação ‘*The Dinner Party*’, Gent Sturgeon e Martie Rotchford transferindo padrões de nome, Sharon Kagan e Shannon Hogan aplicando brilho dourado no chão, data incerta; Judy Chicago no *Santa Monica Studio* aplicando o brilho dourado no *Heritage Floor* em 1977 58
- Figura 12 – [Da esquerda para direita] Parte do *Heritage Floor* visto de perto, com os nomes relacionados ao espaço que ocupam à mesa 59
- Figura 13 – Painel de agradecimento no fim da instalação da obra ‘*The Dinner Party*’, disposta no *Brooklyn Museum*, por Judy Chicago, 1979 59
- Figura 14 – Painel 1 do *Heritage Panel*, que compõe a instalação ‘*The Dinner Party*’, por Judy Chicago, disposta no *Brooklyn Museum*, em 1979 60
- Figura 15 – Ambientação do *Heritage Panel*, que compõe a instalação ‘*The Dinner Party*’, por Judy Chicago, disposta no *Brooklyn Museum*, em 1979 60
- Figura 16 – Trio de pudins em forma de seios, servidos em homenagem a Sojourner Truth, no jantar “*Feminist Food, Feminist Art*”, promovido pelo clube *Edible History* em julho de 2018 no Brooklyn 62

## LISTA DE TABELAS

Tabela 1 – Mulheres representadas na Ala 1, desde a Deusa Primordial até Hipácia de Alexandria, período da Pré-História à Roma Clássica 48

Tabela 2 – Mulheres representadas na Ala 2, desde Marcella até Anna van Schurman, período do Cristianismo à Reforma 51

Tabela 3 – Mulheres representadas na Ala 3, desde Anne Hutchison até Georgia O'Keeffe, período da Revolução Americana à Revolução das Mulheres 54

## SUMÁRIO

<b>1</b>	<b>INTRODUÇÃO</b>	<b>11</b>
<b>2</b>	<b>A GASTRONOMIA E A SUA RELAÇÃO COM A MULHER</b>	<b>15</b>
<b>3</b>	<b>MULHERES À MESA: A COMENSALIDADE EM UMA PERSPECTIVA FEMININA</b>	<b>25</b>
<b>4</b>	<b>ARTE E GASTRONOMIA NO BANQUETE FESTIVO DE JUDY CHICAGO</b>	<b>32</b>
4.1	JUDY CHICAGO	37
4.2	<i>THE DINNER PARTY</i>	38
4.2.1	Contexto da Obra	38
4.2.2	Banners de entrada	42
4.2.3	A mesa posta	44
4.2.4	Heritage Floor	57
4.2.5	Heritage Panel	59
4.2.6	Desdobramento da Obra	61
<b>5</b>	<b>DISCUSSÃO</b>	<b>63</b>
<b>6</b>	<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS</b>	<b>66</b>
	<b>REFERÊNCIAS</b>	<b>67</b>

## 1 INTRODUÇÃO

A partir do momento em que a alimentação atua na sociedade como marcador identitário, para além de seus aspectos fisiológicos e nutricionais, esta permite aos indivíduos que se relacionem como um grupo partilhador de sentimentos, simbolismos e memórias (ASSUNÇÃO, 2008; VENTURINI; GODOY, 2017).

Ainda que no Brasil, de um modo geral, o termo gastronomia seja sinônimo de elitismo e refinamento (DÓRIA, 2006, apud SCAVONE, 2007), mundialmente desenvolveu-se uma demanda por estudos que compreendam o quão holístico e interdisciplinar este campo pode ser.

A ampla concepção de gastronomia é construída a partir de definições de autores que englobam desde conceitos fisiológicos e ressignificação de insumos até visões mais simbólicas, como prazeres associados ao ato de se alimentar e a noção de pertencimento cultural por meio do alimento.

Embora o termo tenha surgido na Grécia, pensado primeiramente por Arkestratus, considerado fundador da gastronomia grega, em seu poema “Hedypatheia<sup>1</sup>” (Século IV), a busca pela definição do gosto acomete Brillat-Savarin (1995, apud SCAVONE, 2007), que o entende como uma ciência subjetiva, capaz de alimentar, conservar, restaurar, persuadir e consolar os indivíduos. Para Franco (2001), o gosto é influenciado, inclusive, por um conjunto formado de fatores como sexo, nacionalidade, idade, religião e níveis socioeconômicos.

A visão pós-estruturalista de Foucault (1979, apud SCAVONE, 2007) incita que a construção do conceito de gastronomia sempre se condicionou a algum tipo de poder e disciplinamento. Surge o *chef* de cozinha, não sendo uma eventualidade que o termo se apresente no gênero masculino, devido a hegemonia dos homens no âmbito gastronômico profissional por motivações sociais, visto que a gastronomia fora do lar ainda é um ramo de pouca atuação e visibilidade feminina. Isso se esclarece também em como muitas preparações foram intituladas com nomes masculinos de nobres ou de classes sociais elevadas, subentendendo-se que a pessoa cuja receita leva o nome também é o executor dos pratos (SCAVONE, 2007; VENTURINI; GODOY, 2017).

---

<sup>1</sup> Em seu poema “Hedypatheia” (Séc. IV), Arkestratus associa “gaster” (estômago) e “nomo” (lei), como sendo o estudo das leis do estômago. Ao termo atribui-se a sensação de um prazer gastronômico (FRANCO, 2001, apud SCAVONE, 2007, p.11).

Quanto ao gênero, termo que discerne o fator biológico da dimensão sociocultural dos indivíduos (SCOTT, 1990; HEILBORN, 1991 apud ASSUNÇÃO, 2008), são diversas as questões associadas ao que se entende atualmente por gastronomia. As interações entre homens e mulheres sofreram marcas e discursos sociais de subordinação (GROSSI, 1998 apud ASSUNÇÃO, 2008).

A partir de uma construção social, decorrente desde o século XVII, tem-se que a maternação evidencia hierarquias familiares, onde à mulher cabe o personagem de mãe e esposa no âmbito doméstico e privado, sendo ao homem atribuído o social, público e profissional, o que corrobora para o desenvolvimento e reprodução de discursos que fortaleçam a desigualdade entre estes (CHODOROW, 1980 apud ASSUNÇÃO, 2008; SCAVONE, 2007; ASSUNÇÃO, 2008).

É relacionado à mãe a comida cotidiana e caseira, fato que promove a associação da capacidade feminina na cozinha doméstica a uma simplicidade, tida como insuficiente para meio da gastronomia profissional, visto que, principalmente na Europa e no Brasil, a partir do século XIX após o fim da escravidão, as mulheres só eram contratadas por casas que não tinham condições financeiras suficientes para se igualar às regalias das famílias mais abastadas, pois ter um cozinheiro ou um *chef* masculino era sinônimo de status e riqueza, e a estes cabia a execução de pratos suntuosos e artísticos (SCAVONE, 2007; ASSUNÇÃO, 2008).

Pode-se fazer um paralelo entre artes e gastronomia, visto que em ambas há uma diferença demarcada pelo gênero. Além disso, na esfera das artes, âmbito que assim como a gastronomia transita entre as concepções de ‘alta’ e ‘baixa’, considerando o status social dos indivíduos que a reproduzem, a alimentação é abordada, inicialmente, em pinturas rupestres e de natureza morta, entre outras (RIVERA, 2004; RAVIV, 2010). Ademais, a primeira e segunda ondas do movimento feminista, abordadas de forma mais aprofundada no capítulo 2, objetivavam a igualdade entre gêneros, sobretudo, foram marcadas pela quebra da idealização da mulher como musa inspiradora, visão que era reproduzida por artistas masculinos, visto que era socialmente dificultado o acesso às artes por parte das mulheres (FLANDRIN, MONTANARI, 1998; SOUZA, 2013).

É nesse momento que mentes femininas brilhantes como Judy Chicago, artista plástica norte-americana contemporânea, que norteia este trabalho, impõem a representatividade das mulheres em museus, por meio de obras, instalações e expressões artísticas que reconheçam e cultuem o corpo da mulher, não como uma deusa, mas como este é em sua forma concreta, o que ainda é sinônimo de aberração, indelicadeza e estranhamento. Em seu mais famoso

trabalho, denominado *The Dinner Party* (1979), pela mesa de jantar formada somente por mulheres, há simbolismos intrínsecos, sugeridos e relacionados à comensalidade e exclusão das mulheres nos banquetes em diversas culturas.

Usualmente, a arte é associada à comida na elaboração de pratos refinados e com apresentações lúdicas. Por esse motivo, no presente trabalho buscou-se determinar a relação entre gastronomia e arte, sob a perspectiva de uma instalação artística que remete um sentido alternativo ao que se compreende como alimento, a forma como se come ou com quem se come.

Tem-se como objetivo principal da pesquisa o delineamento para uma reflexão introdutória, a respeito da relação que permeia os âmbitos interligados da gastronomia, arte e gênero, associadas às representações de feminino e masculino, conceitos que se consolidaram diante de uma sociedade fundamentada na inferiorização da mulher diante da figura do homem e que impactam diretamente na atuação social feminina de inúmeros meios.

Para isso, serão tecidas considerações embasadas no feminismo e no papel da mulher na sociedade e diante da construção da comensalidade, tomando como elemento chave a instalação artística *The Dinner Party*, realizada na década de 1970, em meio à segunda onda feminista, pela artista Judy Chicago, que propõe uma mesa de jantar triangular, formada por mulheres ocidentais que contribuíram para a sociedade de diversos modos, mas foram excluídas e silenciadas de um reconhecimento histórico, tendo os seus feitos atribuídos aos homens. Ainda que a obra não tenha alimentos, é possível associá-la à gastronomia, por ser uma mesa que homenageia 1038 mulheres, tendo trinta e nove pratos de cerâmica com esculturas e pinturas de vulvas, possuindo detalhes riquíssimos e históricos que permitem paralelos acerca do tema.

Essa pesquisa tem caráter interpretativo, pois além de elencar informações a respeito da obra feminista citada anteriormente, propõe analisar e interpretar conceitos norteados por uma revisão bibliográfica, em base de dados indexados, que abordam os principais conceitos selecionados de gênero, gastronomia, arte e comensalidade (SEVERINO, 2007).

Utilizar uma obra de arte como instrumento de pesquisa foi, além de uma motivação pessoal, uma estratégia para que se tenham novos olhares acerca da gastronomia e da possibilidade de se trabalhar com diversas referências que não só documentos científicos e literários.

Na primeira parte do estudo, é retratada a “evolução” do conceito de gastronomia, bem como o que se entende por gênero e as associações comuns ao que se tem como representações do “feminino” e do “masculino” na sociedade, que impactam a esfera profissional. Neste tópico

também é relatado como se consolidaram as principais ondas do movimento feminista, bem como a ocorrência deste no Brasil, considerando a dupla barreira de gênero e etnia, enfrentada pelo feminismo negro. Adiante, no segundo capítulo é abordada uma breve síntese histórica e sociocultural sobre a construção da comensalidade e como a mulher foi inserida na produção do alimento, na partilha da mesa, objeto este que também é tido com riqueza de simbolismos e de suma importância para o desenvolvimento da pesquisa.

No terceiro e último capítulo, são esmiuçadas relações entre gastronomia e arte, e é apresentada a artista Judy Chicago e sua emblemática obra *The Dinner Party*, com sua explicação detalhada e contextualizada. Por fim, no tópico Discussão, são relacionados todos os conceitos trabalhados, sendo esses gastronomia, feminismo, artes e hospitalidade, seguido das considerações finais.

A importância dessa pesquisa é justificada pelo fato da gastronomia ser um ramo ainda de pouca presença e reconhecimento feminino no âmbito profissional, além de um vasto campo a ser estudado e por haver uma escassez de material científico nacional. Com isso, tem-se como intenção contribuir para o repertório de trabalhos didáticos brasileiros, de modo que possa instigar pesquisas posteriores sobre as relações de gênero e como estas impactam a vida profissional das mulheres.

## 2 A GASTRONOMIA E A SUA RELAÇÃO COM A MULHER

A ideia de regozijo por meio da gastronomia para além de necessidades fisiológicas foi conduzida por demais autores, como Gomensoro (1999, apud SCAVONE, 2007, p.11), que concorda com os prazeres e deleites proporcionados a quem se alimenta, aliado ao ato biológico de comer acima da necessidade, sugerindo uma influência da arte na preparação de iguarias com o objetivo de torná-las mais agradáveis ao paladar.

Alguns conceitos de gastronomia, para além de ressignificar insumos, colaboram com discursos que valorizam e relacionam a memória, a ideologia e a história. Para Venturini e Godoy (2017, p.48), há uma importante transição do termo culinária para gastronomia, necessária para suprir uma demanda de alimentação para além de barreiras ligeiramente nutricionais, remetendo novamente à ideia da arte no âmbito gastronômico:

Com a alimentação deixando de ser uma característica puramente fisiológica do ser humano, em que transformava as características naturais do alimento, e passando a agregar características subjetivas, como a sensação de prazer ao alimentar-se, ou seja, passando da culinária para a gastronomia, foi necessária a criação de uma posição que suprisse a crescente demanda pela alimentação enquanto arte e sinestesia. Surge, então, o profissional da cozinha, o chef de cozinha (ibidem, p.52).

Há simbolismos e significados culturais intrínsecos em uma refeição. Para Fischler (1992, apud ASSUNÇÃO, 2008, p.249) nada é tão vital ou íntimo quanto o ato de se alimentar, visto que os alimentos, ao ultrapassarem a barreira puramente oral, introduzem-se na intimidade dos seres por alcançarem dimensões culturais, responsáveis por determinar pertencimentos identitários individuais e/ou coletivos, relacionados a sentimentos e memórias.

Entender o que se come é tão importante quanto refletir sobre com quem se come ou quem prepara os alimentos. No âmbito da gastronomia enquanto profissão, Scavone (2007) ressalta a origem da palavra “chefe” no dicionário, definida como um substantivo masculino, sem uma versão para o gênero feminino e supõe que, pela hegemonia masculina na profissão ser tão enraizada, o cargo de chefe não era associado ou sequer admitido às mulheres e por muito tempo não foi necessária tal flexão de gênero gramatical.

Percebe-se uma diferenciação naturalizada entre os papéis atribuídos ao homem e à mulher na sociedade e, por consequência, à gastronomia, esta que se constrói pelos dois gêneros, ainda que a atuação desses ocorra de maneira desigual e se situe em diferentes ambientes. Para melhor entendimento na gastronomia, das relações de gênero e do feminismo nesse contexto, é necessário, primeiramente, entender algumas definições básicas, como, por exemplo, o papel social do gênero, como este conceito é empregado e as possíveis

consequências entre a distinção do feminino para o masculino.

Há um modo de pensar sexista, embasado em oposições binárias, decorrentes do patriarcado, um regime de dominação masculina, que seria um “sistema de antagonismos entre forças desiguais e servem para legitimar os privilégios e a dominação dos mais poderosos” (KELLNER, 2001, apud GHILARDI-LUCENA, 2010, p.6, p.84). Grossi (1998) considera esses mecanismos sexistas como papéis de gênero, como sendo tudo o que se associa ao sexo biológico, determinados como “fêmea” ou “macho”, em determinada cultura. Seria o gênero, assim, um termo muito além da dimensão biológica, referindo-se à construção social do sexo, e se tornando mais próxima da dimensão sociocultural dos indivíduos (HEILBORN, 1991; SCOTT, 1990, apud ASSUNÇÃO, 2008, p.234).

As categorias de gêneros buscam refletir interações sociais entre homens e mulheres, sendo suscetíveis a mudanças e ressignificações no tempo, pelas “relações historicamente determinadas e expressas pelos diferentes discursos sociais sobre a diferença sexual” entre indivíduos do sexo masculino e feminino (GROSSI, 1998, p.7). Ao masculino são associados conceitos de cultura, razão, sujeito e mente, enquanto ao feminino, as ideias de natureza, emoção, objeto e corpo, aplicando atributos baseados na construção de gênero (GIFFIN, 1994).

Inicialmente, o termo gênero foi utilizado para “classificar os sujeitos em relação ao seu sexo biológico ou à sua sexualidade” ao mesmo tempo que ocorria a primeira fase do feminismo americano, no qual os estudos se orientavam pela linha biológica de raciocínio (SCOTT, 1995; VENTURINI; GODOY, 2017). O Movimento Feminista começou a partir do século XVII, marcado pela sua primeira onda, com a busca dos direitos democráticos, como o voto eleitoral, a educação, o trabalho, entre outros, e é dividido em fases ou ondas, apenas para fins didáticos.

A partir do histórico de movimentos feministas, como a revolução feminina dos anos 1960, que “conquistou direitos e produziu um discurso (feminista) que colocou as mulheres em destaque”, esse movimento possibilitou que as mulheres refletissem sobre sua condição diante dos homens e que, assim, os discursos em busca da igualdade de gênero, produzidos por mulheres, comesçassem a ser validados (GHILARDI-LUCENA, 2010, p.9).

Durante a primeira onda feminista, no começo do século XX, principalmente na Europa, muitas artistas eram emancipadas e tinham a arte como profissão em tempo integral. A primeira onda do movimento tinha como cerne o sufrágio e a ruptura de barreiras legais à igualdade de gênero. A segunda onda feminista ampliou essas indagações, tendo como pauta questões que iam desde família, sexualidade, direitos reprodutivos, mercado de trabalho, até violência doméstica e estupro. Para além das imposições sociais já existentes, até o início do século XIX,

muitas instituições acadêmicas de arte também não permitiam a presença de mulheres (SOUZA, 2013).

Na segunda onda do feminismo americano (1960-1980), houve maior enfoque na libertação sexual das mulheres, sendo criados os anticoncepcionais femininos. Há nessa fase o questionamento desse trâmite e os conceitos de gênero passam a ser entendidos como aqueles socialmente construídos (SCOTT, 1995; VENTURINI; GODOY, 2017). A terceira onda do feminismo começou na década de 1970 e se voltou, sobretudo, para a conquista da igualdade trabalhista.

Para se tornar o movimento atual, o feminismo brasileiro passou por uma série de contextos históricos, como a abolição da escravatura (1888), a proclamação da República (1889), a ditadura empresarial-militar (1964-1985) e uma nova Constituição em 1988, em específico o artigo V, inciso I, que trata da igualdade entre os sexos:

Artigo 5º. Todos são iguais perante a lei, sem distinção de qualquer natureza, garantindo-se aos brasileiros e aos estrangeiros residentes no País a inviolabilidade do direito à vida, à liberdade, à igualdade, à segurança e à propriedade, nos termos seguintes.

Ainda que as Constituições anteriores tenham desconsiderado as mulheres como cidadãs, por excluírem estas do dever do voto eleitoral, a Constituição de 1988 foi capaz de contemplar “cerca de 80% das suas propostas, o que mudou radicalmente o *status* jurídico das mulheres no Brasil” e “destituiu o pátrio poder” (CARNEIRO, 2003, p.117).

No Brasil, o feminismo contemporâneo, inicialmente denominado “movimento das mulheres” (CARNEIRO, 2003; SARTI, 2011), foi marcado por sua pluralidade e teve maior impacto na década de 1970, posteriormente aos “Anos de Chumbo” (denominação que remete ao período de forte repressão durante a ditadura militar entre 1964 e 1985), associado a outros grupos populares que lutavam por moradia, melhores condições de vida, pela luta contra o racismo e contra a homofobia (CORRÊA, 2001).

O feminismo militante brasileiro teria surgido, portanto, como um movimento de resistência feminina frente à “derrota da luta armada e com o sentido de elaborar política e pessoalmente esta derrota” (SARTI, 2011, p.33), sendo referência no plano internacional como um dos movimentos sociais de melhor atuação, comparado aos demais do país (CARNEIRO, 2003, p.117).

O movimento feminista e, por consequência, ser feminista estava diretamente associado a uma conotação pejorativa, ainda que o movimento ganhasse expansão em suas mobilizações:

Inicialmente, ser feminista tinha uma conotação pejorativa. Vivia-se sob fogo

cruzado. Para a direita era um movimento imoral, portanto perigoso. Para a esquerda, reformismo burguês, e para muitos homens e mulheres, independentemente de sua ideologia, feminismo tinha uma conotação anti feminina. A imagem feminismo *versus* feminino repercutiu inclusive internamente ao movimento, dividindo seus grupos como denominações excludentes. A autodenominação feminista implicava, já nos anos 1970, a convicção de que os problemas específicos da mulher não seriam resolvidos apenas pela mudança na estrutura social, mas exigiam tratamento próprio (SARTI, 2004, p.40).

A partir desse trecho, é possível estabelecer importantes considerações que ainda são presentes na sociedade, por exemplo, a ideia de que ser feminista compete a mulheres masculinizadas ou antifemininas. Ademais que, por mais que lute por igualdade de gênero, internamente trata-se de um movimento multifacetado, implicando em entender que não se pode levar em conta somente essa questão, mas também que existem diversos “sujeitos-femininos” (FREIXA; CHAVES, 2008, apud VENTURINI; GODOY, 2017, p.53) e cada um possui as suas particularidades. Isso é uma problemática no feminismo, visto que a concepção do termo “mulher” não é única. Brah (2006) explicita a especificidade da palavra mulher:

É agora axiomático na teoria e prática feministas que “mulher” não é uma categoria unitária. Mas isso não significa que a própria categoria careça de sentido. O signo “mulher” tem sua própria especificidade constituída dentro e através de configurações historicamente específicas de relações de gênero. Seu fluxo semiótico assume significados específicos em discursos de diferentes “feminilidades” onde vem a simbolizar trajetórias, circunstâncias materiais e experiências culturais históricas particulares (ibidem, p.341).

O feminismo brasileiro se constituiu como um movimento interclasses, por ter sofrido uma expansão e articulação significativas às camadas populares e suas organizações de bairro, ainda que generalize o conceito de mulher, o que sugere diversas abordagens e desigualdades entre as próprias mulheres do movimento, devido a questões sociais e étnicas (SARTI, 2011; ROCHA, 2015).

Historicamente, a escravidão no Brasil contribuiu de forma negativa para criar um segundo obstáculo na vida das mulheres negras, essas que, diferente das mulheres brancas, tidas como o “sexo frágil”, foram hostilizadas e trabalharam sempre em péssimas condições. As mulheres negras escravizadas precisavam cuidar da casa grande e das crianças brancas, a figura feminina das brancas donas de casa “bordavam e coordenavam as atividades da casa e educavam seus filhos” (ROCHA, 2015, p.28).

Pode-se dizer que as representações sociais das mulheres como sujeitos políticos não são hegemônicas, havendo ideias e imaginários distintos para as mulheres, de acordo com o lugar em que se inserem, sua etnia, classe socioeconômica, cultura, orientação sexual, religião, entre muitos outros fatores que desencadeiam processos específicos de acordo com suas

demandas (CARNEIRO, 2003, p.119). Em torno da mulher branca foi construído o mito da fragilidade feminina, para justificar o paternalismo dos homens e a imposição social sobre estas.

O feminismo negro teria como seu principal eixo articular o racismo e seu impacto nas relações hierárquicas de gênero na sociedade, pois as mulheres negras “nunca reconheceram em si mesmas esse mito”, por terem trabalhado como escravas nas lavouras ou como vendedoras, quituteiras e prostitutas nas ruas, e nunca serem tratadas como frágeis (idem, 2011, p.1). Evaristo (2012, apud Silva, 2017, p.70) enfatiza que em uma sociedade discriminatória, espera-se da mulher negra que ela rebole, saiba cozinhar, passar e lavar.

Mott (2011) considera que, independente de raça, o acesso ao ensino superior às mulheres era dificultado, pois, havia restrições legais de cunho machista e, sem a autorização do marido, considerado o “chefe na sociedade conjugal”, não podiam:

[...] aceitar ou repudiar herança, exercer uma profissão, comprar ou vender, contrair obrigações que implicassem em alienação dos bens do casal, escolher o domicílio conjugal. As restrições legais não paravam aí: a viúva que voltasse a se casar perdia o pátrio poder sobre os filhos; as mulheres brasileiras que se casassem com estrangeiros perdiam a nacionalidade. As trabalhadoras recebiam salários menores que os homens pelos mesmos trabalhos realizados, sofriam assédio e maus tratos nas oficinas, não tinham regulamentado a licença maternidade e local para amamentar os filhos no serviço, bem como não eram aceitas como funcionárias em vários serviços públicos, inclusive nos Correios (ibidem, p.213).

A despeito da exclusão social relacionada ao gênero feminino, Silva (2017, p.56) identifica a negação de vários direitos, como o acesso à leitura e escrita e à escola para mulheres, ressaltando, no entanto, que para a mulher negra esses processos foram ainda mais reforçados. Isso pode explicar porque, em um primeiro momento, o movimento era composto por mulheres da elite, de esquerda e brancas, que tiveram a possibilidade de ingressar em cursos superiores. E, se o acesso ao ensino mais especializado era restrito às mulheres brancas, a mulher negra se encontrou na história ainda mais prejudicada, por conta do machismo e do racismo. Deve-se a esse passado que “a mulher negra está presente em muitos lares brasileiros trabalhando nas cozinhas e servindo seus patrões, mas dificilmente é vista como uma grande chefe de gastronomia” (ROCHA, 2015, p.9).

Para Carneiro (2011, p.2), as mulheres negras são retratadas como anti musas da sociedade brasileira, porque o modelo padrão de mulher ainda é a mulher branca. Sendo assim, é reforçado pela autora o questionamento se a garantia de oportunidades igualitárias para homens e mulheres no mercado de trabalho sobrecairia para “que tipo de mulher”, ao citar o estudo de Márcia Lima (1995, apud CARNEIRO, 2003, p.121) sobre a trajetória educacional e realização socioeconômica das mulheres negras:

O fato de 48% das mulheres pretas [...] estarem no serviço doméstico é sinal de que a expansão do mercado de trabalho para essas mulheres não significou ganhos significativos. E quando esta barreira social é rompida, ou seja, quando as mulheres negras conseguem investir em educação numa tentativa de mobilidade social, elas se dirigem para empregos com menores rendimentos e menos reconhecidos no mercado de trabalho (ibidem).

Retomando a história da cozinha brasileira no século XVI, período de pré-invasão dos colonizadores portugueses, Freixa e Chaves (2008, apud VENTURINI; GODOY, 2017) sobressaltam que aos homens cabiam a caça, a pesca e a confecção de utensílios para tais atividades, enquanto que para as mulheres eram reservadas tarefas agrícolas, como plantio e colheita de alimentos, além da limpeza, cuidado com as crianças e o preparo da comida. Tem-se, inclusive, a relevância do “sujeito-mulher-negra” na cozinha do “sujeito-mulher-portuguesa/europeia”, como sendo esses conceitos fundamentais para a construção da cozinha brasileira. Os autores revelam que, a esses “sujeitos-femininos” cabia o espaço privado e doméstico.

O modelo de família ideal tinha no marido o agente provedor financeiro, e na esposa, a dependente necessária para os cuidados dos filhos. De acordo com Engels (1981, apud ASSUNÇÃO, 2008, p.236), o capitalismo foi essencial para fundamentar essa transformação da mulher para a figura de mãe e esposa, pois era pelo modelo familiar burguês que as propriedades privadas se fortaleceriam. Essa família seria o suporte da sociedade, ainda que a realidade social brasileira não condissesse com isso (MOTT, 2011, p.222).

É entendido como violência simbólica o ato de internalizar o discurso do dominador pelo dominado, tornando-o agente e cúmplice de sua própria dominação (BORDIEU, 1999, apud SARTI, 2001, p.43). Sendo assim, subentende-se que a mulher, nesse contexto, ainda que saiba de seu estado dominado e incumbido ao domínio doméstico, o aceita por tê-lo naturalizado.

Chodorow (1980, apud ASSUNÇÃO, 2008, p.237) propõe que a maternidade é um valor moderno e associado a modificações históricas, como o surgimento da percepção do que seria infância e o sentimento de família. Para a autora, a função materna influencia na ideologia das mulheres, na desigualdade dos sexos, na reprodução da masculinidade e em determinadas formas de força de trabalho. Giffin (1994, apud VENTURINI; GODOY, 2017, p.52) também cita estudos de Chodorow (1978) para explicar que as meninas assimilam a identidade de gênero quando se identificam no papel de mãe, “por meio de uma relação continuada”, isto é, de mães para filhas. Essa relação equipara-se como a ideia socialmente construída de maternação da mulher.

Idealizar e construir socialmente a mulher, associando-a ao instinto materno, decorrente da ideia de que o aleitamento materno nutre a criança e gera uma noção de apego diferenciado em relação à figura paterna, parece se constituir como uma ferramenta de domesticação voltada para a inferiorização do gênero feminino. A manipulação do vínculo entre mães e filhos foi construída socialmente, por ser um vínculo que torna a mulher vulnerável e suscetível à dor, sendo mais fácil de ser controlada pelo patriarcado (SARTI, 2001, p.35).

Desde meados do século XIX, essa construção na sociedade brasileira se fez a partir de livros e jornais escritos e publicados por mulheres. Segundo Mott (2011, p.209), atuar como mãe era uma forma de patriotismo. Ressalta ainda que:

Na virada do século XX, o reconhecimento da importância das mulheres devido à maternidade já estava solidificado na sociedade brasileira e era aceito por homens e por mulheres. O discurso das esferas separadas tinha cumprido seu papel. Se essa qualidade – a “natureza feminina” – foi usada em muitos casos para segregar as mulheres ao lar e como argumento para impedir a obtenção de direitos civis, políticos, econômicos, intelectuais e sociais, começou também a ser usada num sentido inverso: para lhes abrir as portas e levar as aptidões maternas para fora de casa, para o exercício de determinadas profissões consideradas próprias às mulheres, como a assistência social compatível com a “missão altruística” das mães e, até mesmo, para o exercício dos direitos políticos devido a uma “moralidade” específica ao sexo feminino (ibidem).

O cruzamento entre maternidade e alimentação marca hierarquias e formas de sociabilidade, sendo raro que a mulher prepare uma comida pensando apenas em si. A mulher como mãe, possui papel predominante no preparo e na escolha dos alimentos, ainda que se baseie no gosto individual dos filhos e do marido e necessite da aprovação dos mesmos (ASSUNÇÃO, 2008). De acordo com Moulin (1988, apud FRANCO, 2004, p.24), os homens tendem a preferir alimentos que as suas mães os ensinaram a gostar. É necessário ressaltar que o conceito da palavra ‘homens’ nesse caso refere-se ao vício de linguagem para representar a figura do ‘ser humano’, e não no sentido limitado ao gênero masculino, propriamente dito.

Na cidade de Lyon, na França, a atuação das mulheres na cozinha se deu de uma forma alternativa. Diferente dos tradicionais serviços secundários, como descascar legumes e passar toalhas e guardanapos, as “Mães de Lyon”, também conhecidas como *Cordons-Bleus*, eram tidas como exigentes e detalhistas, cozinhavam para grandes famílias burguesas e revolucionaram a gastronomia francesa com sabores nunca antes provados. Uma das primeiras líderes do “império feminino” gastronômico foi a mãe Eugénie Brazier, que, em 1933, conquistou duas estrelas no Guia Michelin, um renomado guia turístico com os melhores restaurantes do mundo. Essas profissionais eram proprietárias dos chamados *bouchons*, que eram restaurantes sem nomes propriamente definidos. A mãe Brazier prezava por ingredientes

locais e da época, fatores que serão exaltados somente na década de 1970, no movimento de renovação gastronômica chamado *Nouvelle Cuisine*, marcado por figuras masculinas como Paul Bocuse e Jean Pierre Troisgrois (LAULNOIT; ALEXANDRE, 2012; BONA, 2007).

No Brasil, há certa exaltação da culinária materna, ainda que de forma superficial. Franco (2001) assume que essa importância se dá pelo fato da humanidade ser mais conservadora no âmbito da alimentação, se comparado a outros aspectos culturais, e que o sentimento gera associações mentais que podem resistir por toda a vida.

O jargão machista que diz “lugar de mulher é na cozinha”, no entanto, é discutível e quando contextualizado, percebe-se que o papel feminino, não só na alimentação, ao menos no Brasil, foi moldado para ser domesticado e inferior ao homem normativo. Scavone (2007) esmiúça sobre o quão comum é associar a cozinha à figura feminina, além dos “papéis sociais normatizados como mãe, esposa, empregada”.

Há certa autoridade feminina na cozinha doméstica, uma vez que a mulher, no papel de mãe, estabelece relações de poder com outras mulheres, por meio do conhecimento sobre o paladar dos membros da família, sabendo sobre preferências e restrições alimentares da família, o que se faz primordial para a construção de noções identitárias coletivas, individuais e de gênero (ASSUNÇÃO, 2008, p.249).

Por conta da cozinha doméstica, sobretudo, ser ligada à esfera privada e familiar<sup>2</sup>, há um certo misticismo atrelados às mulheres, pelo fato de receitas e segredos serem passados de geração a geração, como se fosse um dote, independente da etnia (SCAVONE, 2007, apud VENTURINI; GODOY, 2017, p.53). As cozinheiras seriam, assim como outros seres místicos, capazes de manipular elementos da natureza e da cultura, sendo seus dotes no campo da alimentação associados à poderes mágicos e artísticos (MAUSS, 1974, apud ROCHA, 2009, p.274).

A hegemonia masculina na área da gastronomia evidencia-se na participação escrita de homens importantes como Arkestratus e Brillat-Savarin, fundamentais para a construção da profissão. É proposto por Franco (2001, p.169) que a obra portuguesa intitulada “Livro de cozinha da infanta Dona Maria” é fonte de grande riqueza, ainda que incompleto, sendo datado no fim do século XV. Scavone (2007, p.39) associa a escassez de livros de alta gastronomia registrados por mulheres antes do século XX ao fato de que à esfera feminina não era atribuído o costume de ler e escrever, não havendo, portanto, representação pela palavra escrita. A autora

---

<sup>2</sup> No esquema sinóptico das oposições pertinentes de Bordieu (2014, apud VENTURINI; GODOY, 2017, p.52), há relações que ligam o ambiente “privado” e “de dentro” ao gênero feminino, bem como as designações de “sob”, “embaixo”, “ordinário”, “sagrado” e “dominado”.

esboça um fato que opõe cadernos de receitas a livros sobre o tema, a partir da visão de Dória (2006, apud SCAVONE, 2007):

O autor refere que o segredo passou a presidir o desenvolvimento da culinária nacional ao menos até o século XIX. Aliado à ideia do segredo, o advento dos primeiros livros sobre o tema, como “O cozinheiro imperial” e “O cozinheiro nacional”, marcam não um segredo, mas a seleção de determinados pratos e receitas, que seriam exclusivas (ou reservadas) a um público leitor, o que não deixa de ser uma forma elitizada de celebrar determinada gastronomia. Dória (2006) salienta que não é por acaso que o livro mais célebre de culinária editado no Brasil do século XX, chama-se “Dona Benta” e se apoia na mitologia da velha que “ensina segredos” para as futuras donas de casa, assim como o livro “Comer bem”, dos anos 1940-1950 (ibidem, p.60).

Ao tomar o exemplo utilizado pelo autor, percebe-se uma tentativa de sugerir o exercício do segredo, ao utilizar a personagem Dona Benta, obviamente em um espaço doméstico, com a passagem de ensinamentos culinários entre as mulheres da família, jamais sendo referência para o espaço público e comercial, voltado para os homens. A noção de segredo, envolvido nas atividades da cozinha, teria se formado desde tradições ibéricas, se propagando pelas Américas, a partir do século XVI e a disseminação dos conventos femininos. Os cadernos de receitas das freiras eram utilizados como forma de garantia de favores reais. Seriam os conventos considerados ambientes competitivos, e estes disputavam tais favores especiais, por isso a guarda zelosa dos “cadernos de receitas” das freiras, “recheados das famosas receitas de doçaria conventual, à base de ovos, era a garantia da posição que desfrutavam no conceito da corte” (DÓRIA, 2006, apud SCAVONE, 2007).

Os cadernos de receitas de “família”, em aspas, para refletir se o termo mais certo talvez seria “cadernos de receitas das mulheres da família” ou se ficaria redundante, visto que a este momento se torna evidente o papel feminino na cozinha doméstica como sendo majoritário, tornaram-se de suma importância para o dote das noivas. Segundo Dória (idem), ainda que as negras quituteiras, como eram chamadas as escravas responsáveis pelas tarefas da cozinha, fossem consideradas essenciais, essas preparações de família precisavam ser mantidas e preservadas pelas “senhoras brancas”.

Franco (2001) embasa que, no campo das relações profissionais da gastronomia, o gênero feminino sofreu distinções. É vinculado à Catarina de Médici, Rainha da França (1547-1559), o costume de ser ter um cozinheiro, sobretudo, de origem italiana, entre famílias nobres, quando esta leva à França os melhores profissionais da Europa, junto de receitas que, posteriormente, se fortaleceram no gosto culinário francês, assim como o interesse pela boa mesa. Tratava-se de um privilégio da nobreza ter um cozinheiro capaz de oferecer aos comensais pratos nunca antes provados. Aos cozinheiros homens eram atribuídas a invenção e reflexão, diferindo das cozinheiras, formadas por “conhecimentos práticos e de tradição

familiar” (idem, p. 175).

O papel da mulher enquanto profissional remunerada foi inferiorizado (VENTURINI; GODOY, 2017). Scavone (2007) expõe a diferença entre a cozinheira mulher e o cozinheiro homem:

[...] a cozinheira mulher possuía conhecimentos práticos e de tradição familiar e de que os cozinheiros, os chefs, tinham, além da capacidade de invenção e reflexão sobre gastronomia, conhecimentos diferentes e superiores aos das cozinheiras, o que, conseqüentemente, lhes conferia maior *status* profissional (ibidem, p.36).

De acordo com Sarti (2001, p.44), como já dito, no início do movimento feminista, houve desafios a serem enfrentados pelo fato deste, fundado na identidade de gênero, ser tão plural e com diversas abordagens sociais e étnicas, sendo compreendido pela autora, como se existissem “muitos feminismos”. Associando à gastronomia e também à sua pluralidade social, Santos (2011, p.110) afirma que a ideia abstrata de cozinha revela-se como um microcosmo, um espelho capaz de refletir uma imagem da sociedade, sendo mais apropriado tratar cozinhas no plural, em vez do termo em singular, “porque elas mudam e se transformam face às influências e aos intercâmbios entre as populações, aos novos produtos e alimentos, graças às condições sociais, às circulações de mercadorias e aos novos hábitos e práticas alimentares”.

A partir disso, é possível compreender que há detalhes que corroboram para que a gastronomia e o feminismo tenham tantas similaridades e como a construção dos conceitos de mulher, mãe, gênero, feminismo e gastronomia estão interligados, influenciando uns aos outros, de acordo com as mudanças na sociedade. O fato do ramo gastronômico profissional ainda ser tão voltado para o gênero masculino, valorizando-o e menosprezando a figura feminina, associada à fragilidade no caso das mulheres brancas, destaca o quanto ainda se deve avançar na conquista da igualdade racial e de gênero.

### **3 MULHERES À MESA: A COMENSALIDADE EM UMA PERSPECTIVA FEMININA**

Utilizado em ritos, o elemento fogo é tido como divindade primordial para algumas culturas. Por ser capaz de gerar luz e calor, é associado à ideia de vida, além da magia e do sobrenatural (FRANCO, 2001). De acordo com Franco (idem), paleontólogos que acharam antigos fósseis humanos em torno de nascentes termais associaram, a essa fonte de calor, uma tentativa de conferir temperatura e sabor a presas recém-abatidas, além de restaurar o calor natural da caça, praticando, antes mesmo do domínio do fogo, a cocção. O ato de cozinhar, para além das características sensoriais ressaltadas e da facilidade associada à digestão, é tido como uma das primeiras técnicas de conservação dos alimentos.

O marco inicial das civilizações está, portanto, ligado à realização da caça, visto que era vantajoso o trabalho em grupo para matar presas grandes, além do cultivo, preparação e costumes em torno do alimento e, conseqüentemente, o prazer proporcionado. Não é possível estabelecer exatamente quando o alimento passou de uma necessidade humana para um exercício dessa sensação, sendo um aspecto em comum que os humanos têm com os bichos. Os animais, contudo, comem até atingirem saciedade (idem).

O ser humano se fundamentou em rituais sociais básicos e festivos, atrelado à necessidade de sentir a proteção dos deuses. Essa distinção entre os comportamentos se tem não só pela alimentação humana ser associada à religião e dietética, mas pelo desenvolvimento da comensalidade, devido a função social que as refeições em conjunto possuem, associadas às atividades de caça, domínio do fogo e o seu uso diário e coletivo, estabelecendo solidariedade na partilha de água e alimentos (idem).

No entanto, essas condições não anulam a hipótese do costume de se alimentar em conjunto acontecer antes mesmo do surgimento da concepção de cozinha (FLANDRIN; MONTANARI, 1998). A alimentação, podendo ser desenvolvida para além de raízes e frutas, passando a ser tida em refeições, tem em seu preparo e partilha, motivos de ritualização da repartição de alimentos com o grupo ou família em que se come (SJÖGREEN, 1986, apud FRANCO, 2001).

Lima, Ferreira Neto e Farias (2015) concordam que o domínio do fogo promoveu a união das pessoas em torno da refeição e entendem que, a partir disso, foram estabelecidas e desenvolvidas relações de comensalidade até estas se tornarem exercícios do cotidiano, organizados e reconhecidos como códigos sociais. Segundo Fernandes (1997), refeições

realizadas em conjunto são capazes de aproximar pessoas e estreitar relações sociais. Para Rivera (2004, p.27, tradução livre), “compartilhar comida é um ato de intimidade, um acordo implícito de amizade e igualdade”.

Franco (2001) revela que na cozinha grega as escravas moíam os grãos e preparavam a comida e até o século IX (a.C) em situações festivas a comida era produzida pelos próprios anfitriões, ainda que estes tivessem condições financeiras suficientes para contratar cozinheiros, fato que só muda após a aparição do mageiro, profissional responsável por fornecer pães. Diferindo, na corte tinha-se uma equipe numerosa, especializada e hierarquizada, formada por empregados e chefe profissional de cozinha. Esses chefes eram homens importantíssimos, reconhecidos por sua profissão, sendo esta transmitida de geração a geração, por haver um temor pelo envenenamento por alimentos (idem).

A sala de jantar, que surge no fim do século XVIII, se constituiu historicamente, assim como outros cômodos da habitação utilizados para a alimentação, como um dos espaços principais para o exercício da comensalidade, por ter em sua composição um elemento ritualístico fundamental, isto é, a mesa, espaço que pode ser compreendido sob uma amplitude de percepções (LE MOS, 1976, apud LIMA; FERREIRA NETO; FARIAS, 2015). Nas mesas apoiam-se, além dos objetos usuais destinados à refeição, ritos que ressaltam a existência de uma consideração mútua entre aqueles que partilham essa estrutura simbólica, capaz de torná-los “companheiros” e até fazê-los equivaler “praticamente a ser recebido na família” (FERNANDES, 1997, p.13).

Flandrin e Montanari (1998, p.238) demonstram, a partir da mentalidade medieval, que compartilhar a mesa com convivas de diferentes religiões era visto com desconfiança, senão explicitamente proibido, pois a noção de participar de um banquete é associada a “um sinal de comunhão e identidade; é fazer parte do mesmo grupo”. Por mais que uma refeição esteja tecnicamente perfeita, esta não será apreciada em todo o seu potencial se os comensais não forem amigáveis, diferente de uma preparação simples, que será tida como satisfatória se a companhia for agradável (FRANCO, 2001).

A convivialidade é reforçada pela partilha da mesa entre pessoas que tenham algo em comum, pois em algumas ocasiões o ato de comer torna-se um objetivo secundário, visto que a sociedade atribui a alimentação como um prazer, e este deve ser aproveitado em conjunto, e não de forma solitária:

Prova disso é a definição do conuiuim dada por Cícero: “Tomar lugar à mesa entre amigos, porque eles têm uma vida em comum”. A referência à convivialidade estendia-se à palavra latina que designa o jantar — *cena* —, para a qual os autores antigos haviam criado uma etimologia ligando-a ao grego *koinon*, que significa “em

comum”. [...] Era, portanto, surpreendente para uma sociedade que não concebia a alimentação como um prazer solitário. O jantar era, antes de mais nada, a ocasião para essas conversas à mesa [...] De resto, a realização desse encontro caracteriza o acesso à convivialidade, ainda que a comida seja frugal. A refeição da qual as mulheres, às vezes, participam “acontece”; ela é uma forma essencial da sociabilidade das elites. (FLANDRIN, MONTANARI, 1998, p.175)

Rivera (2004, p.26, tradução livre) propõe que comensalidade é o termo utilizado por antropólogos para representar as tradições e designar atividades socializadoras que representam os códigos e regras sociais de uma cultura, por meio da etiqueta à mesa, sendo esta um “pequeno palco para toda a cultura, um microcosmo cultural”. A comensalidade atua de forma forte e expressiva, promovendo a convivialidade e a partilha da mesa em circunstâncias específicas, como celebrações de eventos agradáveis, pois reúne pessoas em ritos de passagem importantíssimos, como o nascimento e o casamento, além de grandes festas de caráter familiar, como o natal (FERNANDES, 1997).

Saber se portar conforme os códigos sociais, denominados como regras de etiqueta, é ainda hoje necessário para ascender socialmente, pois, de acordo com Fernandes (idem), ocorrem, de forma constante, distinções e relações de poder entre as pessoas situadas à mesa:

É, de facto, na classe burguesa que o requinte da mesa se apresenta como troca simbólica que veicula uma visão do mundo, do homem e do corpo. Expressão de distinção de classe, assume uma dimensão mais acabada de ritualização. A sua dimensão e a sua significação enriquecem-se à medida que se sobe na hierarquia social (ibidem, p.18).

De acordo com Flandrin e Montanari (1998), a secundarização do ato de se alimentar entre demais comensais está associada, além de um costume derivado da ocorrência de músicas, malabaristas, lutadores e outras atrações presentes em grandes banquetes oficiais da realeza (idem, p.47), à ideia da mesa como um componente litúrgico:

[...] seja porque as ilustrações congelam artificialmente o tempo da refeição entre dois serviços, no momento dos espetáculos, seja porque os convivas discutem entre dois “pratos”, seja enfim por se tratar de uma mesa litúrgica. Porque não se come, ou se come pouco, na mesa dos santos, desde a mesa de Jesus à do Santo Graal, ainda que a comida seja representada. Há um caso, porém, em que a imobilidade do conviva, seu pouco interesse pela comida, que fica intocada, corresponde sem dúvida a uma prática real, ritual ou folclórica: é o caso das noivas. De modo constante, com efeito, enquanto os convidados e a família fazem sua refeição, a noiva fica empertigada, imóvel, representada de frente, ataviada com suas jóias de um dia, com sua coroa, as mãos ostensivamente cruzadas à sua frente. A contemplação dessas imagens medievais nos traz à mente os ritos ainda atuais do casamento árabe em que a esposa deve permanecer imóvel durante horas, enquanto à sua volta todos bebem, comem e se divertem (ibidem, p. 402)

Scavone (2007, p.32) revela que os modos de arrumar a mesa, com peças que remetiam

“pompa, poder e magnificência”, marcaram culturalmente a distinção entre classes e o domínio dos privilégios de quem os possuía. A mesa, tida pela autora como profana, dos salões e da nobreza objetivava consolidar “banquetes-espetáculo, que envolviam, além da alimentação abundante, apresentações musicais, teatrais e ornamentais”.

Eram nos banquetes, com fartas mesas de alimentos o lugar em que era decidido o destino de povos e nações. Essas festividades ocorriam, sobretudo, nas culturas greco-romanas, para demonstrar riqueza e poder dos anfitriões, com uma “ação recíproca entre arte e alimento” e manifestações culturais que uniam a arte e a culinária (MACHADO, 2010).

Por intermédio da comensalidade é possível expressar poder e diferenciar “os homens uns dos outros”, pois participar de banquetes e outros eventos em que há a alimentação em conjunto simboliza “ser companheiro e que essa transação, muitas vezes, pode significar a porta de entrada em algum grupo social” (FERNANDES, 1997). A comensalidade é, no entanto, um meio de estabelecer a solidariedade e reafirmar vínculos mútuos entre membros de um grupo, uma vez que tem como fatores inerentes a fraternidade e a afinidade (FRANCO, 2001).

Segundo Flandrin e Montanari (1998, p.126), os banquetes gregos ocorriam desde o século III, de acordo com textos escritos por Platão, Aristóteles, entre outros filósofos, como o passatempo preferido dos deuses do Olimpo, onde eram consumidos “alimentos da mortalidade, ambrosia e néctar” o dia inteiro. Além da alimentação, o banquete, sendo composto por músicas e conversas, era o sinal da “felicidade despreocupada”, em que os gregos “comparam naturalmente a existência dos deuses a uma festa permanente”, pela sensação de abrigo diante das preocupações humanas.

A abertura das refeições públicas “aos habitantes livres de uma polis traduz o surgimento de um novo sentimento comunitário”, que passa de limitado apenas aos direitos políticos para o sentimento de solidariedade “que nasce do trabalho comum e da proximidade diária”. No entanto, esclarecem que as barreiras intangíveis responsáveis pela “diferença dos sexos e da condição de homem livre” perduram durante toda a Antiguidade (idem).

Os autores relatam que os convidados eram cidadãos notáveis, habitantes estrangeiros domiciliados e os romanos, e que escravos, mulheres e crianças eram excluídos das refeições públicas, na maioria das vezes (idem, p.126). Além disso, desdobram-se sobre a ocorrência de documentos contendo descrição de banquetes dos príncipes, deuses e festividades das pessoas comuns que atestam os banquetes como sendo ritos precisos para civilizações mesopotâmicas e sírias:

Comer e beber juntos já servia para fortalecer a amizade entre os iguais, para reforçar

as relações entre senhor e vassallos, seus tributários, seus servidores e, até, os servidores de seus servidores. Da mesma forma, em um nível social mais baixo, os mercadores selavam seus acordos comerciais na taberna, diante de uma panela (ibidem, p.27).

A partir da visão de Eiximenis, escritor franciscano catalão do século XIV, Flandrin e Montanari (idem, p. 387) descrevem que competia à figura feminina o perfil de mulher “perfeita, sábia, administradora, uma guia prudente e parcimoniosa da casa”, que deve se portar como uma anfitriã sorridente e generosa, porquê “nenhuma refeição, por mais abundante que seja, pode ser agradável se a mulher faz uma cara triste”.

São nos espaços domésticos de alimentação, os lugares em que estas “precisavam provar seus dotes como donas de casa, sua capacidade de receber visitas”, atividades que eram passadas “das mães para as filhas, de forma que por mais simples que fossem, as salas de jantar refletiam a personalidade da dona da casa”. O preparo dos alimentos acontecia “em cômodos específicos e pequenos, situados atrás das despensas”, com “pequenos fogões rústicos ao ar livre, protegidos do vento por muretas de pedra, ou, ainda, em verdadeiros fornos de terracota” (LE MOS, 1976, apud LIMA, FERREIRA NETO e FARIAS, 2015, p.516).

No entanto, em muitas sociedades as mulheres eram excluídas, assim como as crianças, da mesa partilhada (FARIA, 2009). Ainda que a figura feminina fosse ‘reconhecida’ pela capacidade de ser anfitriã, as mulheres eram consideradas socialmente seres “incapazes” (ROHDEN, 2006, p.106, apud FARIA, 2009, p.3). Flandrin e Montanari (1998, p.610) detalham a condição da mulher que era vista “não como indivíduo social dotado de direitos, mas como sujeito a quem compete a função de gerar filhos”<sup>3</sup>.

Os autores ainda dissertam sobre a existência de refeições na Idade Média compartilhadas apenas entre mulheres<sup>4</sup>. Nesses casos, as refeições coletivas femininas eram, uma tentativa de “compensar o papel em geral apagado que as faziam desempenhar à mesa”, pois seu lugar à mesa “não é nada invejável, salvo nas refeições familiares e burguesas”<sup>5</sup>. Por esse acontecimento, estas eram “acusadas por seus contemporâneos misóginos de esbanjar os

---

<sup>3</sup> A inferioridade feminina era notada, sobretudo, em populações rurais, onde as mulheres se alimentavam dos restos das refeições dos homens da casa, sentadas no chão ou de pé na cozinha, sem talheres (FLANDRIN, MONTANARI, 1998, p.610).

<sup>4</sup> Na Dinastia Ming (1368-1644), as mulheres não eram convidadas para as festas, mas a imperatriz lhes oferecia um banquete à parte (FRANCO, 2001).

<sup>5</sup> Em mesas mistas, as mulheres sentavam-se à esquerda dos homens. Caso houvesse três ou quatro convivas, sendo um destes uma mulher, a mesma se posicionaria entre dois homens, salvo se estivesse com uma acompanhante ou uma serva. Em mesas com cinco pessoas, quando havia apenas uma mulher, esta seria relegada à ponta da mesa. No caso dos banquetes oficiais, de núpcias ou de cavalaria, havia separação de mesas por gênero masculino e feminino (FLANDRIN, MONTANARI, 1998, p.402).

bens do esposo em ágapes dos quais eles estavam excluídos” (idem, p.401).

Uma mulher que marcou de maneira significativa os banquetes de Estado foi Catarina de Médici, que além da influência na composição da equipe de cozinha no fim do século XV, convidava as senhoras da corte francesa a participarem dos eventos, ainda que estas considerassem inadequado comer em público, acreditando que a mastigação alteraria os contornos do rosto (FRANCO, 2001).

Câmara Cascudo (1977, p.165) revela, a partir do relato de João Brígido, ainda no Brasil Colônia, no século XVIII, em meio à escravidão, que as mulheres, tanto as convidadas, como a anfitriã, comiam no fundo da casa e não apareciam entre homens, pois “até do sol fugiam porque era macho”. O autor explicita o antigo costume no Rio de Janeiro e em outras cidades do Brasil, mesmo em jantares conjugais, de que o marido se ocupasse com seus negócios e a mulher se distraísse com “os negrinhos que substituem os doguezinhos”, referindo-se às crianças escravizadas (idem, p.173) e ainda colabora com relatos em que é possível notar, de forma mais detalhada, no período de 1817, a relação entre os utensílios utilizados nas refeições e à participação dos indivíduos:

O dono da casa come com os cotovelos fincados na mesa; a mulher com o prato sobre os joelhos, sentada à moda asiática na sua marquesa, e as crianças, deitadas ou de cócoras nas esteiras, se enlambuzam à vontade com a pasta comida nas mãos. Mais abastado, o negociante acrescenta à refeição o lombo de porco assado ou o peixe cozido na água com um raminho de salsa, um quarto de cebola e três ou quatro tomates. Mas, para torná-lo mais apetitoso, mergulha cada bocado no molho picante; completam a refeição bananas e laranjas. Bebe-se água unicamente. As mulheres e crianças não usam colheres, nem garfos; comem todos com os dedos (ibidem, p.175)

[...] Somente os homens usam faca; mulheres e crianças se servem dos dedos. As escravas comem ao mesmo tempo, em pontos diversos da sala, sendo que por vezes suas senhoras lhes dão um bocado com as próprias mãos” (ibidem, p. 194).

No relato de Coelho Neto (apud Câmara Cascudo, 1988, p.277), é possível perceber a visão que se tinha da mulher, o que, em parte, tenta justificar a exclusão feminina à mesa, ao serem utilizados termos como “sedução demoníaca”, sensação de atordoamento pela presença da mulher, sendo a mesa considerada “lauta e franca” para a sua presença.

A expressão “rumor de saias” e “horror ao feminino” denotam as diferenças duramente marcada entre mulheres e homens. A refeição tida em família se caracteriza por um propício momento de transmissão de valores e é quando crianças entendem normas e seu papel social (FRANCO, 2001). O banquete é essencial para definir a condição de humano, que trabalha a terra, come alimentos reais, privados e divinos (FLANDRIN; MONTANARI, 1998). A exclusão da participação das mulheres, portanto, em festividades e no cotidiano doméstico denota uma falta de importância na hierarquia familiar e social, atribuindo-se ao fato que não

eram vistas como seres humanos e sociáveis.

Scavone (2007) aponta que a restrição feminina à mesa tornou-se uma norma e, com isso, as mulheres de classes superiores não comiam em público pelo ato ser “considerado pouco refinado, ligado à cultura popular”:

Os historiadores referem que somente com as ideias de Catarina de Médici, por volta dos anos de 1500, é que há uma mudança desse hábito. É interessante notar que, mais adiante, nos séculos XIX e XX e ainda hoje, é frequente, em muitas sociedades “distintas”, o hábito de as mulheres se afastarem ao final de uma refeição formal, deixando a sala de jantar para os homens. A regra era: no final da sobremesa, as senhoras retiravam-se da sala de jantar para outra sala, onde era servido chá; os homens permaneciam à mesa para brindes, charutos e conversas “picantes” (SCAVONE, 2007, p.36)

Para o âmbito das artes, os banquetes musicais associavam diversos sentidos e mídias, como “uma fusão de todas as artes da música, dança, poesia, comida, pintura, escultura, figurino e cenografia, para apresentar uma festa para todos os sentidos, assim como para o intelecto, numa gama de estados de espírito que abrangem o trágico, o cômico e o pastoral” (KIRSHENBLATT-GIMBLETT, 2006, p.2, tradução livre).

De acordo com Machado (2010, p.122), um dos principais episódios históricos que envolve arte e alimentos foi o Banquete de Platão, por volta de 380 (a.C), “em que Sócrates discutiu com outros filósofos o gosto e traçou a filosofia ocidental”. Os banquetes, posteriormente, eram retratados em forma de pinturas para gregos e romanos, como “A Última Ceia”, obra feita por Leonardo da Vinci que se tornou canônica, referenciando a última ceia descrita na Bíblia. No centro da obra há Jesus, vestido de vermelho e azul, com seus doze apóstolos, dispostos três a três. Há o simbolismo do pão e do vinho dispostos à mesa, que seriam o corpo e o sangue de Cristo (RÉAU, 1957, apud PAULA, 2007).

Assim como nas cozinhas domésticas e profissionais, nas mesas do cotidiano e das festividades, a presença e atuação feminina é caracterizada pela submissão ao gênero masculino, fortalecida pela ideia do patriarcado, um sistema análogo ao escravismo (PATEMAN, 1988, apud AGUIAR, 2000), no qual as interações entre homens e mulheres ocorrem a partir de relações de poder e subordinação. No âmbito das artes, essa marca também se reflete, entretanto, os discursos feministas foram capazes de estabelecer relativas mudanças no cenário social (SAFFIOTI, 1992, apud AGUIAR, 2000).

#### 4 ARTE E GASTRONOMIA NO BANQUETE FESTIVO DE JUDY CHICAGO

Há uma relação primordial que conecta e relaciona “arte” e “gastronomia”, e que pode ser notada antes mesmo desses termos serem denominados, reconhecidos e valorizados como tal. Na era Neolítica, por exemplo, é possível compreender como marco importante a fabricação de ferramentas cortantes e a arte de tecer (FRANCO, 2001). É importante considerar que há uma escassez de material científico, principalmente nacional, que relacione a arte diretamente com a gastronomia. Por esse motivo, em grande parte do trabalho será utilizada a palavra ‘comida’, traduzido do inglês, *food*, por esse ter sido o termo mais utilizado em referências bibliográficas internacionais.

A Arte Rupestre, realizada na Pré-História, em cavernas e abrigos rochosos, é considerada a mais antiga forma de expressão artística conhecida, sendo, sobretudo, formada por desenhos de comidas da Era Paleolítica, sem uma intenção ou função original demarcada (RIVERA, 2004). Ainda que não haja confirmação, acredita-se que as pinturas do paleolítico superior são representações das visões induzidas pelo uso de plantas alucinógenas, que provocavam estados de embriaguez coletiva, antes mesmo da existência de bebidas fermentadas (FLANDRIN; MONTANARI, 1998). De acordo com Rivera (2004), é na Grécia Antiga que a comida se torna um gênero legítimo no âmbito artístico após o costume de retratar naturezas mortas, nesse caso, alimentos reproduzidos de forma realista, como fez o artista Zêuxis no século V (a.C.).

Raviv (2010, p.18, tradução livre) esboça que o ato de transformar um objeto “temporário, perecível e transitório em um artefato permanente e constante fala à natureza da memória e da arte, e ao lugar e *status* dos produtos transitórios no mundo da arte”. O autor traz uma consideração de Tiravanija, que acredita que a arte seria formada por “interações sociais e relacionamentos que giram em torno de ações e objetos”, e faz uma contraposição com a visão de Míngwei, em que a arte atuaria na mediação das diferenças culturais.

Obras de arte são consideradas bens simbólicos que só existem para quem tem como se apropriar das mesmas, de modo a decifrá-las (BORDIEU, 2007, apud MACHADO, 2010). Taylor (2005, p.63) trata da arte como sendo um advento aristocrata, pois é “quando a burguesia assimila e transforma o estilo de vida da aristocracia, atividades burguesas como a pintura, os escritos, etc., que não seriam considerados arte pelos critérios da aristocracia, passam a ser”.

A arte depende da burguesia e de sua ascensão, sendo suscetível a modificações associadas ao avanço tecnológico e aos modos da sociedade como se veicula, envolvendo juízo

e *status*, provenientes desses processos sociais (MACHADO, 2010).

Com base na visão dos autores citados acima, entende-se que quem se apropria de arte e as decifra são, em sua maioria, pessoas de classes socioeconômicas mais elevadas, por conta do acesso a esse tipo de conteúdo e demanda, sendo, por isso, a arte constantemente relacionada ao *status*. Porém, não parece apropriado dizer que expressões artísticas atualmente continuam sendo, exclusivamente, da elite. Desse modo, para que se mantenha a possibilidade de atribuir *status* à produção de arte, são criados artifícios, assim como na gastronomia, para que haja sempre uma condição inferior a uma referência superior.

A comida, por exemplo, sendo esta “transitória e utilitária”, contribuiu para que alguns acadêmicos a pusessem como uma “menor” ou “baixa” arte (RAVIV, 2010, p.12). Assim como há uma ideia de “alta gastronomia”, rebuscada e restrita, em contraposição a uma “baixa gastronomia”, com conotação inferior, simplificada e pública, na arte também é possível que isso aconteça:

O debate filosófico a respeito da distinção entre arte alta e baixa, ou entre formas tradicionais e novas formas, arte “séria” e arte das massas ou entretenimento (cinema, fotografia, internet e muitas outras novas formas sob esse escrutínio) é amplo, mas vale a pena mencionar aqui, já que a questão do status da comida como arte está freqüentemente relacionada a ela (ibidem, tradução livre).

Ao apreciar a comida como categoria estética, o prazer é tido como secundário, uma vez que o elemento mais significativo reside no significado cognitivo que contempla a comida (KORSMEYER, 2008, apud RAVIV, 2010). Mas afinal, por quê relacionar comida e arte? Raviv (2010) sugere como a comida exemplifica a necessidade de se repensar ideias sobre o que se constitui como arte, como é atribuído valor a esta e como é formada uma divisão entre arte e vida, e entre meio artístico e ofício. O autor tece considerações relevantes, ao revelar que é preciso expandir a concepção de alimento como um meio criativo, para que este seja reexaminado e posto no âmbito da criação artística, pois o ato de preparar comida é entendido pelo autor como uma ação que pode ser executada por qualquer pessoa habilitada para isso:

A mudança na alimentação, assim como nas abordagens desses e de outros artistas para trabalhar com alimentos, parece exigir uma mudança na forma de falar e escrever sobre a comida como um meio. Isso implica que devemos expandir nossa visão e definição de alimentos como um meio criativo. A variedade de respostas, abordagens e experiências multissensoriais geradas por artistas que trabalham com alimentos hoje não apenas enfatizam o poder e alcance da comida como um meio criativo, mas também nos força a reexaminar a maneira como vemos a comida em um ambiente culinário, colocando-a no contexto da criação artística (ibidem, p.10, tradução livre).

Preparar comida é mais frequentemente um ofício: às vezes um artesão pode ser extremamente habilidoso e produzir criações de tirar o fôlego. A distinção aqui é entre

aqueles que usam a comida como material e aqueles que a usam como meio. A mesma distinção se aplica aos artistas: aqueles que usam a comida como sujeito ou material e aqueles que a usam como meio estético (ibidem, p.31, tradução livre).

O alimento, portanto, não deve ser compreendido de forma limitada apenas como um alimento, mas sim como um meio criativo, assunto ou material, em que, por meio de artistas que trabalham com a temática, serão propostas diversas abordagens e experiências multissensoriais (idem).

Korsmeyer (2001, apud RAVIV, 2010, p.14, tradução livre) trabalha o conceito do gosto na avaliação de obras de arte, pelo fato deste estar, inevitavelmente, ligado ao prazer ou desprazer, provocando respostas sensoriais à arte, sejam estas positivas ou negativas, e fazendo com que os objetos, “além de percebidos, sejam apreciados (ou não), enfatizando, assim, a subjetividade da experiência”. A autora propõe a importância do contato direto na avaliação das representações alimentares, por conta do gosto ser um dos cinco sentidos, para que haja o julgamento estético da obra artística.

Há uma gama de significados teatrais nas técnicas de culinária, nos rituais gastronômicos e nos códigos culinários, e, para que a comida funcione como arte, esta precisa ser compreendida para além das associações usuais ligadas ao ato de alimentar-se e nutrir-se (KIRSHENBLATT-GIMBLETT, 1999, apud RAVIV, 2010).

A comida, ao ser entendida como meio performático, transforma-se em arte concreta, viva, fugitiva e sensorial. Compreender, portanto, que diferente da vida cotidiana, onde a comida atua sobre o comportamento pessoal, uma experiência sensorial ligada ao alimento é capaz de oferecer “desafios e oportunidades particulares para os artistas, tanto aqueles interessados em espetaculares efeitos teatrais, quanto aqueles que trabalham na linha entre arte e vida”, podendo ser um instrumento de performance, no qual é permitido haver novas interpretações sobre o subjetivo, para além do que seria a matéria-prima, que estaria na composição de um cardápio de um restaurante, e seus nutrientes (KIRSHENBLATT-GIMBLETT, 2006, p.14, tradução livre).

A dificuldade em apontar a comida como performance artística está na ausência de ferramentas analíticas para avaliar os alimentos no contexto da arte, sendo mais fácil tornar a comida não-comestível como os demais objetos artísticos, pois se a performance propõe o consumo real dessas preparações, seria difícil desassociar a experiência do gosto:

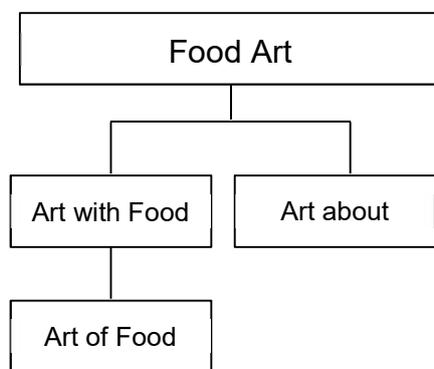
Tornar a comida não comestível nos ajuda a tratá-la como qualquer outro objeto de arte [...], mas se o processo envolve consumo real, parece muito difícil pensar em termos que não estão preocupados com sua “delícia”. “Estamos acostumados a pensar em comida em termos de sabor e aroma, e a avaliá-lo, como faríamos em um

restaurante ou degustação, pelo mérito de seus sabores e aromas: Tem bom gosto?” (RAVIV, 2010, p.29, tradução livre).

Isolados, arte e alimentação são grandes campos, que permitem inúmeras interpretações e possibilidades, sendo necessário que haja uma categorização mínima de conceitos desses termos em conjunto, para facilitar o estudo e a compreensão, e inclusive a criação de novos subgrupos, conforme a necessidade. Isaac Rivera (2004) categorizou o termo “*Food Art*” em três grupos: (1) *Art with Food*, (2) *Art of Food* e (3) *Art about Food*.

Cada categoria representa uma correlação específica entre arte e comida. Segundo o autor (idem), o primeiro termo, “arte com comida” seria o mais genérico, precisando apenas incluir a comida de alguma forma, e tendo “arte de comida” como um subgrupo mais específico. “Arte de comida” seria a proposta de utilizar alimentos como meio ou objeto final de arte, em performances e outras formas de artes transitórias, como instalações artísticas. Por fim, “arte sobre comida” seria a categoria mais específica entre elas, pelo alimento ser a peça principal na composição do que se almeja explorar na obra. No esquema a seguir é possível visualizar melhor essas classificações:

Figura 01 – Esquema ilustrativo da categorização do termo “*Food Art*” proposto por Rivera (2004)



Fonte: Elaborado pela autora

A categoria mais genérica, que seria “*Art with Food*”, proposta por Rivera (2004), ocorre quando a comida é retratada ou representada de qualquer forma, precisando que a obra de arte apenas inclua a comida de algum modo. O autor explicita que nessa classificação, muitas obras parecem ser metáforas:

Existem centenas de exemplos de alimentos ainda vivos entre os séculos XIV e XVII na arte européia, a maioria dos quais se enquadra na categoria mais genérica de "arte com comida". A maioria destes são simplesmente estudos de luz e forma com diferentes graus de qualidade, mas muitos parecem ser metáforas de significado religioso ou econômico (RIVERA, 2004, p.5, tradução livre).

Em 2008, na exposição Alimentário, que ocorreu no Museu de Arte Moderna, no Rio de Janeiro, a artista Débora Bolsoni realizou uma instalação chamada “Pipocas”, que pode conversar com essa categoria, ao propor pipocas de cerâmicas, de diferentes tamanhos, espalhadas pelo chão. De acordo com Pimentel e Melchior (2015), a obra “evoca o repertório material e simbólico do milho na cultura alimentar brasileira ao propor novos trânsitos entre o popular, o folclórico e o poético”. Nessa obra, a pipoca deixa de ser um alimento, para se tornar uma ponte que provoca reflexões a respeito de um ingrediente presente na alimentação indígena brasileira (RIBENBOIN; VISCONTI; VILLELA, 2014, apud PIMENTEL; MELCHIOR, 2015).

Figura 02 – Obra 'Pipocas' da artista plástica Débora Bolsoni, de 2008, feita de cerâmica pintada e apresentada na exposição Alimentário no museu de Arte Moderna do Rio de Janeiro de 11 de junho a 10 de agosto de 2014



Fonte: <<https://wsimag.com/blauprojects/pt/artworks/89340>>

Para demonstrar a subcategoria “*Art of Food*”, Rivera (idem) associa, e até sugere um possível pioneirismo na realização de esculturas com alimentos ao artista renascentista Leonardo da Vinci, que fazia esculturas de marzipã (pasta à base de amêndoas, ovos e açúcar que pode ser modelada), que eram postas para secar rapidamente sob o sol:

Já no século XV, Leonardo começou a usar comida de verdade, maçapão e polenta, para fazer esculturas em eventos. Embora isso tenha mais relação com a velocidade e facilidade de elaborar protótipos de materiais macios e secagem rápida, descobrimos que ele ficou horrorizado quando seu público comeu suas criações e comentou, consternado: "Observei com dor que meu Lorde Ludovico e sua corte devoraram todas as esculturas que eu lhes dou, até o último bocado" (Foodculture, 71). Isso me leva a acreditar que, além de meras criações decorativas para ocasiões, ele pretendia essas peças como arte. Será que outros artistas da época usaram maçapão, polenta ou outros batedores para fazer esculturas ou foi Leonardo o primeiro? (RIVERA, 2004, p.10, tradução livre)

A partir dos exemplos utilizados por Rivera (idem), entende-se que a subcategoria “*Art about Food*” não precisa envolver, necessariamente, um alimento, e sim, a sua representação, tendo então, uma perspectiva mais subjetiva. Pode-se, inclusive, dizer que a obra ‘Pipocas’, citada anteriormente, também seja classificada neste grupo. Para essa subdivisão, Rivera apresenta o trabalho de Lee Mingwei, nomeado “*The Dining Project*”, que consistia em uma instalação com uma mesa e um sistema de reprodução de áudio embutido, onde os visitantes podiam preencher seus dados e concorrer a um convite para jantar com o artista, na própria instalação.

Outro exemplo que Rivera (2004) traz é sobre o trabalho de Elaine Tin Nyo, com a temática de tradição de mudança geracional no trabalho de sua mãe. ‘Egg Curry’ (1997) foi um modo de expressar artisticamente a relação de Tin Nyo com o curry de ovo feito pela sua mãe. Na obra, a artista projetava imagens fazendo a receita com a sua mãe desde a infância, enquanto executava a preparação.

No âmbito da arte, são inúmeras as possibilidades e interpretações. Assim, as categorias estabelecidas por Rivera podem ser limitantes, além de que um exemplo não exclui necessariamente o outro, como no caso da obra “Pipocas” (2008), de Débora Bolsoni, que se encaixa tanto na categoria “*Art about Food*” quanto em “*Art of Food*”. Kirshenblatt-Gimblett (1981, apud RAVIV, 2010), por exemplo, divide o trabalho de artistas performáticos, que usam o alimento como um meio, de acordo “com sua relação com o sistema alimentar”, em categorias como “a que parte do ciclo alimentar eles se referem”, e se “trabalham com ele” ou “contra ele”, em relação a esse ciclo.

Linda Montano (1981, apud RAVIV, 2010, p.11) categoriza as artes que propõem reflexões acerca do alimento em “comida como declaração política”, “como declaração feminista” ou “como material escultural”. De acordo com esses grupos propostos por Montano (idem), para o presente trabalho, a categoria mais coesa seria a performance artística de comida como declaração feminista. Para isso, por se tratar de um ícone das artes plásticas feministas e uma obra rica em significados, será analisada a instalação *The Dinner Party*, feita pela artista Judy Chicago, na década de 1970, como expressão artística central do presente trabalho.

#### 4.1 JUDY CHICAGO

Judith Sylvia Cohen, nasceu no dia 20 de julho de 1939, em Chicago, nos Estados Unidos. Judy Chicago, conhecida assim após descartar seus nomes de nascimento e casamento,

é artista, escritora, possui dez livros publicados e é considerada pioneira no movimento feminista em artes plásticas (CHICAGO, 2014).

Consagrada no âmbito do feminismo artístico, em 2017 o *National Museum of Women in the Arts*, museu que conta com o trabalho de Chicago desde sua abertura, em 1987, criou o Arquivo Visual da Judy Chicago, no Centro de Pesquisa e Biblioteca Betty Boyd Dettre, para ser um acervo disponível a pesquisadores que queiram consultar fotografias, desenhos e pinturas digitais dos trabalhos e da vida da artista (SITE OFICIAL *BROOKLYN MUSEUM*, 2018).

No mesmo ano foi homenageada com o prêmio *Women in The Arts*, oferecido pelo *Brooklyn Museum* a mulheres com desempenho notável no campo artístico. Seu trabalho mais famoso levou cerca de seis anos para ser construído e chama-se *The Dinner Party*, obra simbólica de libertação e independência das mulheres que foi a público na década de 1970, durante a segunda onda feminista (SITE OFICIAL *BROOKLYN MUSEUM*, 2018).

## 4.2 THE DINNER PARTY

### 4.2.1 Contexto da Obra

Foi na segunda onda que as artistas puderam reivindicar a participação de obras feitas por mulheres em museus, contando com a representação real de seus corpos, sem pudores. As obras de arte que envolviam a figura da mulher não deveriam mais se limitar à perspectiva de musa idealizada, contrariando a visão dos artistas masculinos. Rivera (2004) utiliza as obras “Vênus de Willendorf” (25.000 a.C) e “Afrodite de Laussel” (20.000 a.C), para confirmar essa idealização da mulher como musa na arte, e também relacionando a fertilidade da mulher com o alimento:

Em primeiro lugar, ambas as figuras parecem estar grávidas, já que ambas exibem o abdômen aumentado, quadris alargados e seios enormes. Tem sido interpretado amplamente que estes não representam pessoas reais, mas permanecem como representações divinas ou estados ideais da humanidade: a gravidez simboliza a fertilidade e a abundância de alimentos em seus seios. (...) Em suma, é muito possível que as origens da arte estejam intimamente relacionadas a uma das mais antigas preocupações da humanidade: a preocupação em obter um suprimento contínuo de alimentos (ibidem, p.4, tradução livre).

Segundo o site oficial do *Brooklyn Museum* (2018), a ideia de fertilidade vem da hipótese de que na Era Paleolítica (10.000 a.C), não haviam alimentos gordurosos suficientes

na dieta das pessoas, para que houvesse um corpo obeso, sendo assim, as figuras retratadas estariam grávidas.

Figura 03 – [Da esquerda para a direita] Vênus de Willendorf e Vênus de Laussel



Fonte: <<https://arthistoryproject.com/timeline/prehistory/paleolithic/venus-of-willendorf/>>; <<http://www.musee-aquitaine-bordeaux.fr/fr/article/la-venus-de-laussel>>

Na década de 1960, em Los Angeles, Judy Chicago estudava no curso “*Intellectual History of Europe*”, na Universidade da Califórnia. Segundo a artista, ela queria aprender o que as mulheres antes dela tinham feito na história, e havia um professor que prometeu discutir as contribuições das mulheres para o pensamento ocidental em sua última aula. No dia, o professor afirmou que as mulheres não contribuíram em nada para a história intelectual europeia (CHICAGO, 2014). Para a artista, ouvir isso foi angustiante, pois “se nenhuma mulher antes dela fez nada de importante, como ela podia ter a audácia de pensar que seria capaz?” (idem, trecho traduzido e adaptado). Isso bastou para que a criadora se sentisse impulsionada a desenvolver o que resultou no grandioso projeto *The Dinner Party*:

Eu comecei demonstrando que meu professor estava errado; a mulher tinha uma herança rica, embora em grande parte desconhecida. As informações que eu descobri se tornara a base do *The Dinner Party*, que - como a maioria dos leitores sabe - é uma história simbólica de uma mulher na civilização ocidental e uma tributo às muitas conquistas das mulheres, mesmo diante de circunstâncias difíceis (ibidem, p.7, tradução livre).

Após começar suas pesquisas, em busca de valorizar a participação das mulheres na história, a artista projetou uma série de pinturas chamada “*Great Ladies*”, com o propósito de serem retratos abstratos de mulheres, feito com spray de tinta acrílica pulverizado sobre a tela, técnica que foi trabalhada em seu mestrado e que para ela mais era satisfatória do que usar tinta à base de óleo, por exemplo, pelo detalhe do spray proporcionar uma camada única entre a tinta e a tela. Foi em uma loja de antiguidades, durante uma viagem à Califórnia que a artista

presenciou um prato de porcelana feito com pintura chinesa e concluiu que era exatamente o efeito vitrificado que ela buscava, entre tinta e superfície (CHICAGO, 2014).

As peças de cerâmica da Grécia Antiga são tidas como objetos de estudos e nelas são retratadas por meio de pinturas chinesa em peças de cerâmica a maioria das informações relacionadas aos costumes e vida cotidiana (idem). Artefatos realizados com esse material, sobretudo a porcelana chinesa, difundiam-se no comércio do Extremo Oriente, e foram tidas como essenciais e disputadas entre a nobreza:

Com a difusão da moda da porcelana chinesa, os ceramistas, vidreiros e alquimistas tentavam imitá-la. Mas seria somente em 1709, em Meissen, que o alquimista Böttger, a serviço de Frederico Augusto, príncipe eleitor da Saxônia, conseguiria produzir a primeira porcelana ocidental (FRANCO, 2001, p.96).

Judy Chicago (2014) conta que, em paralelo aos seus estudos, realizou um aprendizado de dois anos em pintura de porcelana, que de acordo com ela, era uma técnica praticada, principalmente, por mulheres, como um *hobby*. Nesse curso, no entanto, ela não aprendeu a técnica que desejava, sendo um desafio encontrar alguém que pudesse lhe ensinar a base daquele método de pintura. A artista relata que também precisou trabalhar a sua iconografia, ou seja, a sua representação artística para que as pessoas pudessem lhe entender, pois ao questionar aos seus alunos se eles gostavam de sua arte, estes diziam que sim, mas que não entendiam a proposta das obras sem explicações da autora. Desse modo, ela também percebeu que a sua arte era centrada na mulher, contrariando o seu próprio esforço de que as questões de gênero estivessem desassociadas de seus trabalhos, como modo de ser legitimada como artista:

Várias pessoas afirmaram que amavam as imagens, especialmente as *Great Ladies*, mas não conseguiam entender o que estavam fazendo sem minha explicação. Essa interação me estimulou a descobrir como tornar meu conteúdo mais acessível ao público, ao mesmo tempo em que fortalecia a imagem para que ela fosse mais centrada na mulher, algo totalmente contrário aos meus esforços anteriores para eliminar qualquer indício de gênero da minha arte para ser levada a sério como uma artista (ibidem, p.8, tradução livre).

Em 1974, após pesquisar sobre a participação feminina na história, seus dois anos de estudos de pintura chinesa e desenvolvimento de sua iconografia, Judy Chicago decidiu que faria cem pratos pintados com a técnica estudada, para representar as mulheres importantes na história. Esses pratos seriam pendurados na parede, visto que segundo a artista, seria “onde pinturas pertencem” (idem, tradução livre, p.9).

De acordo com o site oficial do *Brooklyn Museum* (2018, tradução livre), inicialmente Judy Chicago intitulou essa obra como “Vinte e cinco mulheres que foram comidas vivas”, e

se tratava de vinte e cinco pratos pintados para pendurar na parede. O título referenciava as mulheres que “foram engolidas e obscurecidas pela história em vez de serem reconhecidas e honradas” (CHICAGO, 1979, apud Site Oficial do *Brooklyn Museum*, 2018, tradução livre).

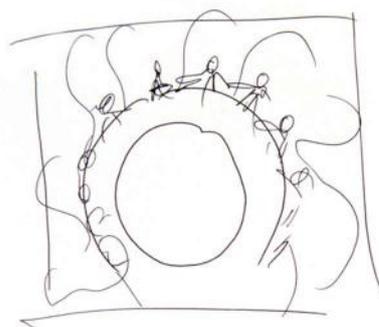
Contudo, a artista pensou que havia visto esses pratos pintados sendo expostos por um artista em sua mesa da sala de jantar. Ela descreve que teve um momento de epifania ao pensar que pratos pertencem à mesa, o que a fez pensar na Última Ceia, quadro pintado por Leonardo da Vinci, no século XV:

Em algum momento durante meus dois anos de aprendizado, eu tinha visto um conjunto inteiro de louças que haviam sido pintadas e colocadas na mesa da sala de jantar de um artista como uma exibição. De repente, ocorreu-me que os pratos pertencem a uma mesa. Essa epifania me fez pensar na Última Ceia de Leonardo porque era essencialmente um jantar ou, mais especificamente, um seder, embora eu não tenha pensado muito em seu tema judeu latente. A essa altura, eu estava trabalhando duro em uma série de pratos de porcelana japonesa de quatorze polegadas, cuja composição robusta e superfícies lindas permitiam várias demissões, que eram necessárias para as nuances de cores que sempre favoreceram. (CHICAGO, 2014, p.9, tradução livre).

Por ser um móvel que carrega inúmeros significados como, por exemplo, a relação feminina com a refeição e o espaço privado e doméstico, diferente da relação masculina, no espaço público e profissional, os pratos foram atribuídos à mesa. Seu projeto permeou a reinterpretação da obra citada, por Leonardo da Vinci, porém com apenas mulheres compondo a instalação artística, como convidadas de honra, mas “pelo ponto de vista de quem sempre cozinhou ao longo da história” (idem, p.9):

Me diverti com a ideia de fazer uma espécie de reinterpretação daquele evento exclusivamente masculino, do ponto de vista daqueles que tradicionalmente esperavam preparar a comida, depois desaparecer silenciosamente do quadro ou, nesse caso, a partir do plano da imagem (CHICAGO, 1997, apud SITE OFICIAL *BROOKLYN MUSEUM*, 2018, tradução livre).

Figura 04 – Desenho conceitual feito de tinta no papel por Judy Chicago, em 1975, para obra ‘*The Dinner Party*’



Disponível em: <[https://www.brooklynmuseum.org/eascfa/dinner\\_party/genesis/](https://www.brooklynmuseum.org/eascfa/dinner_party/genesis/)>

Inaugurada em 17 de outubro de 1981, no Museu do Brooklyn, em Nova York, nos Estados Unidos, a instalação *The Dinner Party* trata-se de uma mesa triangular, dividida em três alas, tendo cada uma, cerca de 14 metros de comprimento, representando um banquete cerimonial que homenageia 1.038 mulheres do Ocidente, historicamente essenciais para o feminismo, sendo 39 delas dispostas à mesa, e os outros 999 nomes escritos no Heritage Floor, piso de porcelana, localizado como base para a mesa.

Judy Chicago (2014) conta que por longos e difíceis 25 anos, a obra foi itinerante e essa situação só mudou quando, em 2007, a instalação foi comprada e doada ao Centro de Arte Feminista Elizabeth A. Sackler, único centro de arte feminista do mundo, localizado no Museu do Brooklyn, pela própria historiadora e ativista de artes, Elizabeth A. Sackler. Em seu livro, Judy relata brevemente o sucesso de sua exposição, através da fala de Sackler:

Em uma comunicação pessoal, Elizabeth descreveu seu impacto: "Nos primeiros cinco anos após sua instalação, mais de meio milhão de visitantes circularam o Jantar em festa. Para alguns, é uma educação; para outros, um farol; para outro, um imã; para os turistas, um destino; para as mulheres que se lembram bem, é um santuário". Ela continuou: "Dentro de alguns anos após a abertura do Centro, as estatísticas nacionais deram conta de um aumento de shows individuais planejados para mulheres e artistas feministas. Embora a paridade no mundo da arte ainda não tenha sido alcançada, houve uma mudança sísmica. Eu sou grata a Elizabeth, cujos esforços pioneiros demonstram que uma mulher pode alterar o curso da história, e eu sinto uma grande satisfação pelo fato de que meu trabalho está desempenhando um papel nessa mudança (ibidem, p.18, tradução livre).

Segundo o site oficial do museu, o centro de arte tem como missão “aumentar a conscientização sobre as contribuições culturais do feminismo, para educar as novas gerações sobre o significado da arte feminista e manter um ambiente de aprendizagem dinâmico e acolhedor”.

#### **4.2.2 Banners de entrada**

A emblemática obra *The Dinner Party* de Judy Chicago é disposta no *Brooklyn Museum*, de forma a convidar os observadores a caminharem ao redor da grande mesa triangular, para que possam analisar de perto cada detalhe da instalação, desde os bordados em tecidos de seda, até as esculturas mais elaboradas dos pratos de cerâmicas. Antes de chegar à mesa, o visitante passa por seis banners de tapeçaria, desenhados de forma abstrata pela artista, em tons de vermelho, preto e dourado, com, aproximadamente, 1,68m x 1,07m, de tamanho. A artista fez rascunhos antes de realizar os banners, que podem ser vistos abaixo:

Figura 05 – [Da esquerda para a direita] Desenho com esquema de cores das linhas a serem utilizadas na obra ‘*The Dinner Party*’; Amostra de tecelagem para os banners de entrada; Estudos em tinta guache sobre papel para os banners de entrada, por Judy Chicago (1979)



Disponível em: <[https://www.brooklynmuseum.org/eascfa/dinner\\_party/entry\\_banners/studies](https://www.brooklynmuseum.org/eascfa/dinner_party/entry_banners/studies)>

Segundo o site oficial do museu (2018), os banners foram construídos na *San Francisco Tapestry Workshop*, a primeira oficina na América a oferecer ensinamentos sobre a técnica de tapeçaria de Aubusson, tecelagem pictórica de alta distorção (vertical), muito utilizada na Renascença, no século XV. Judy Chicago teria escolhido essa técnica, movida pelo fato de que, nessa época, era negado às mulheres o acesso ao treinamento necessário para a utilização de instrumentos artísticos especializados, como esses teares verticais.

São expostas seis frases, uma em cada banner, propostas por Judy Chicago, sob uma perspectiva de mundo igualitário, no qual mulheres e seus pontos de vista são reconhecidos e validados, em todos os aspectos:

Figura 06 – [Da esquerda para a direita, de cima para baixo] Banners de entrada [1], [2], [3], [4], [5] e [6] da instalação ‘*The Dinner Party*’, em 1979, por Judy Chicago exposta no *Brooklyn Museum*





Disponível em: <[https://www.brooklynmuseum.org/eascfa/dinner\\_party/entry\\_banners](https://www.brooklynmuseum.org/eascfa/dinner_party/entry_banners)>

- [1] E ela reuniu todos diante dela  
[2] E ela fez para eles um sinal para verem  
[3] E eis que eles tiveram uma visão  
[4] Deste dia em diante, apreciem todas as coisas boas  
[5] E então tudo o que os dividia se fundiu  
[6] E então todo lugar foi Eden mais uma vez  
(Tradução livre)

#### 4.2.3 A mesa posta

A mesa de Judy Chicago possui o formato de um triângulo equilátero e cada lado é dividido e categorizado em alas, tendo treze pratos por ala. Ao todo, são 39 comensais, representadas por cerâmicas artesanais, em seus respectivos lugares à mesa. O hábito de apresentar um prato por convidado começa no século XIV (FRANCO, 2001).

A proposta de representar a mesa com este formato seria a de refletir o objetivo do feminismo, de um mundo equalizado, atrelado ao sentido de que essa forma geométrica se configura como “um dos primeiros símbolos do feminino e da deusa” (SITE OFICIAL *BROOKLYN MUSEUM*, 2018).

De acordo com Franco (2001, p.43), nos banquetes romanos, os convivas se acomodavam em três leitos, que formavam três lados de um retângulo. Além disso, o autor retrata que o número de convivas variava de três a nove pessoas, não sendo, segundo a norma

“menos que as Graças, e não mais que as Musas”, e que na China essa quantidade era limitada a doze pessoas.

A escolha da artista pela forma da mesa demandou um tempo de criação e análise. Judy Chicago (2014) conta que, primeiramente, imaginou que poderia duplicar o número de pessoas representadas na Última Ceia, de Leonardo da Vinci, até que a ocorreu de que o algarismo 13 era particularmente interessante, pois era o número de mulheres em um *witch coven*, que significa um conventículo ou nome genérico para uma reunião de bruxas:

Passei uma quantidade considerável de tempo considerando o formato da mesa; A princípio, imaginei duplicar o número de pessoas representadas no trabalho de Leonardo, isto é, treze. Ocorreu-me que este era o número de bruxas que faziam um coven, o que parecia particularmente interessante porque, enquanto os homens eram considerados santos, as bruxas eram mulheres [...] (ibidem, p.9, tradução livre).

Como propõe Vieira (2007), o termo bruxa “foi o modo mais fácil de fazer da mulher um monstro, ou seja, aquilo que está à margem do que era considerado o centro”, e era utilizado para mulheres que iam contra os preceitos sociais de domesticização:

As bruxas eram mostradas como solteiras, a elas era associada a negação ao casamento, primeiro pela condição de bruxa, depois por serem retratadas como feias. A mulher que dedicava seu tempo à bruxaria (ou seja, conhecimento) era dado o fardo de ser indigna de casar-se. Tal atitude lembra pensamentos machistas ainda presente nos tempos atuais, que acreditam que mulheres que possuam carreiras brilhantes e ocupam posições empresariais antes dominadas pelos homens são indignas de um casamento. De acordo com a feminista Irigaray, nenhum lugar na História foi designado para as mulheres, elas acabavam por existirem na História através de metonímias, como possibilidade para os homens (Irigaray, 1993). As mulheres apareceram como representações exteriores de alguma coisa: monumentos de Justiça, Liberdade, Paz ou como objetos de desejos do homem. “A atitude em relação ao “segundo sexo” sempre foi muito contraditória, oscilando da atração à repulsão, da admiração à hostilidade” (idem, p.1)

A numerologia também recaiu sobre o *Heritage Floor*, que seria o piso do patrimônio, localizado abaixo da mesa. Nele são citados 999 nomes de mulheres que foram essenciais para a história e a sociedade, e a quantidade de nomes se deu pelo fato do número “soar quase bíblico” (idem, p.11, tradução livre).

Judy Chicago foi alvo de inúmeras críticas ao ousar com as esculturas incomuns. Até na Renascença, representar o nu em arte era tido como um comportamento pagão, lascivo e leviano (FRANCO, 2001). As “convidadas de honra” são reconhecidas por seus nomes bordados nos seus lugares à mesa. Há um tecido de seda, remetendo a um altar e sobre este um cálice de cerâmica dourado, talheres simples, um guardanapo branco com bordas em dourado e uma placa, representando o prato, de, aproximadamente 35 cm, pintada ou esculpida pela

artista, em formato vulvar (exceto em dois lugares, na terceira ala), tendo cada prato uma forma atribuída, diferente para cada mulher homenageada.

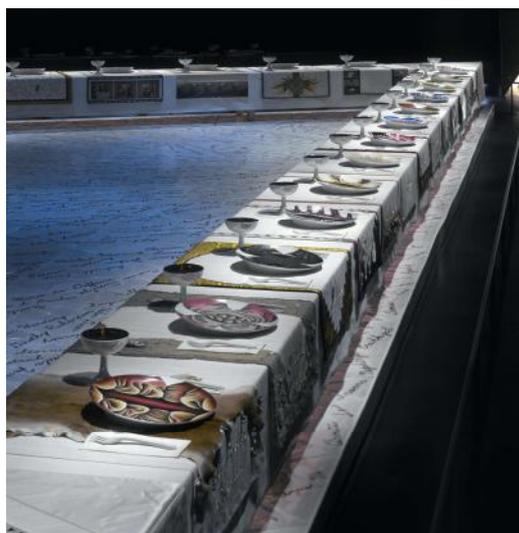
Têm-se que o costume de usar utensílios de ouro nos banquetes é uma influência da Dinastia Tudor (1485-1603) e que, por serem ligados à nobreza, talheres individuais de estanho, prata ou ouro seriam símbolos muito apreciados e segregadores sociais (FRANCO, 2001).

Figura 07 – Instalação *'The Dinner Party'*, realizada por Judy Chicago, em 1979, exposta no Brooklyn Museum



Fonte: <<https://artsandculture.google.com/asset/the-dinner-party-by-judy-chicago/3wEk27VXwP0KGA?hl=pt-BR&avm=3>>

Figura 08 – Vista da Ala Um da obra *'The Dinner Party'*, por Judy Chicago (1979)



Disponível em: <<http://www.judychicago.com/gallery/the-dinner-party/dp-artwork/>>

Figura 09 – [Da esquerda para a direita] Alas Primeira, Segunda e Terceira da obra ‘*The Dinner Party*’, criada pela artista Judy Chicago (1979)



Disponível em: <[https://www.brooklynmuseum.org/eascfa/dinner\\_party/place\\_settings](https://www.brooklynmuseum.org/eascfa/dinner_party/place_settings)>

A primeira ala do triângulo abrange desde a pré-história à Roma clássica, tendo a presença da Deusa Primordial, que seria a figura mítica relacionada à Mãe Terra, à alma universal, à força sagrada feminina, responsável pela criação da Terra, da fauna e da flora, até Hipácia de Alexandria, a primeira mulher a fazer avanços significativos nos campos da matemática e da filosofia, além de ter sido professora e astrônoma. Nessa ala, é atribuída a ideia do desenvolvimento do judaísmo e as primeiras sociedades gregas do Império Romano, além do declínio do poder das mulheres (SITE OFICIAL *BROOKLYN MUSEUM*, 2018). No lugar disponível para a “Deusa Fértil”, há um detalhe no tecido da mesa que remete à Vênus de Willendorf, citada anteriormente.

Figura 10 – Close nosso no detalhe do tecido da mesa da Deusa Fértil, disposta na Ala Um da instalação ‘*The Dinner Party*’ por Judy Chicago (1979)



Disponível em <[https://www.brooklynmuseum.org/eascfa/dinner\\_party/place\\_settings/fertile\\_goddess](https://www.brooklynmuseum.org/eascfa/dinner_party/place_settings/fertile_goddess)>

Para melhor compreensão, foram desenvolvidas tabelas com as divisões por alas, contendo o nome da mulher homenageada, a foto de seu prato de cerâmica e, por fim, a justificativa de sua participação à mesa, associada aos nomes dispostos no *Heritage Floor*:

**Tabela 1 – Mulheres representadas na Ala 1, desde a Deusa Primordial até Hipácia de Alexandria, período da Pré-História à Roma Clássica**

Nome e Prato de Cerâmica	Justificativa
 <p data-bbox="272 719 507 757">Deusa Primordial</p>	<p data-bbox="603 443 1394 481">Simboliza o ser feminino original de quem toda a vida surgiu</p>
 <p data-bbox="309 1055 470 1093">Deusa Fértil</p>	<p data-bbox="564 779 1433 853">Figura feminina associada ao nascimento, renascimento, nutrição e proteção</p>
 <p data-bbox="352 1391 432 1429">Ishtar</p>	<p data-bbox="564 1115 1433 1189">Deusa doadora e tomadora da vida, associada à fertilidade do solo, prosperidade da comunidade e continuação dos cosmos</p>
 <p data-bbox="360 1727 421 1765">Kali</p>	<p data-bbox="564 1451 1433 1563">Deusa da civilização oriental (exceção da obra), representa o poder feminino e o aspecto destrutivo que acometeu a Deusa Mãe, pela sociedade ter se tornado dominada pelos homens</p>



Deusa Cobra

Cobras eram consideradas a personificação da visão psíquica e da adivinhação oracular, associadas aos poderes mágicos das deusas e mulheres



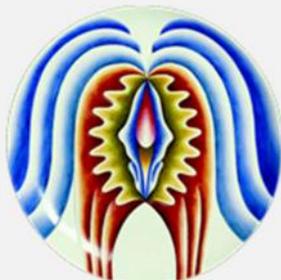
Sophia

Entidade incorpórea que criou o mundo, sendo a mais alta forma de sabedoria feminina. Associada à nutrição, regeneração e transformação do espírito daqueles que buscavam maior compreensão da vida



Amazon

Nas histórias gregas, as Amazonas eram guerreiras ensinadas a se orgulhar de seu gênero e representam o poder feminino irrestrito



Hatshepsut

Governante egípcia da XVIII dinastia e filha do rei Tuthmose I, foi responsável por fortalecer a economia do Egito por meio do comércio, alcançou a paz e prosperidade em seu reinado e liderou projetos de construção e reforma de templo



Judith

Lendária heroína judia da cidade de Bethulia que lutou contra o exílio de seu povo e encerrou o domínio do tirano general assírio Holofernes e seu exército opressor



Sappho

Nascida na ilha de Lesbos (612 a.C), fundou uma sociedade sagrada de mulheres que se expressavam em festivais religiosos pela poesia lírica, dança e pela música, sendo ela também professora desses âmbitos. Na Grécia, foi eternizada em estátuas e em moedas. Por ser difamada pelo seu amor às mulheres (a palavra "lésbica" seria associada ao fato do nome de sua cidade) teve suas obras queimadas por cristãos



Aspasia

Estudiosa e filósofa de uma parte da Grécia em que as mulheres podiam estudar e participar da cultura ateniense. Juntou-se a outras mulheres para que pudessem se expressar como parte da sociedade



Boadaceia

Membro do povo Iceni, controlado pelos romanos, era casada com Prasutagus e após ficar viúva, herdou o direito de governar. Como forma de se vingar dos romanos que não aceitaram seu governo, saquearam o seu reino, tomaram as propriedades de seus parentes e estupraram suas filhas em sua presença, fundou um exército com seu povo, formado por homens e mulheres. Houve 80 mil mortes nessa guerra e, posteriormente, Boadaceia tomou posse de seu governo



Hypatia

Nomeada chefe da Universidade de Alexandria, foi a primeira mulher a contribuir para o desenvolvimento da matemática, tendo também grande conhecimento na astronomia e ciências naturais. Foi assassinada por um grupo de monges fanáticos, liderados por um bispo cristão, por seus embasamentos científicos serem vistos como pagãos, e por não se silenciar diante aos homens. Seus escritos foram perdidos para o fogo quando a biblioteca de Alexandria foi saqueada

Fonte: Elaborado pela autora, com base no livro *'The Dinner Party: Restoring Women to History'*, de Judy Chicago (2014)

Na segunda ala, são demonstradas a cristandade e as mulheres que foram significativas na luta pelos direitos igualitários, indo de Marcella, uma nobre italiana, canonizada pelo Vaticano (400 d.C.), até Anna van Schurman, pintora holandesa considerada a mulher mais instruída do século XVII que questionou o papel que as mulheres deveriam desempenhar na sociedade, e sua determinação e realizações fizeram com que ela se destacasse de outras

mulheres de seu tempo. Assim, Judy Chicago representa na ala dois o feminismo no contexto histórico do Cristianismo à Reforma Protestante.

**Tabela 2 – Mulheres representadas na Ala 2, desde Marcella até Anna van Schurman, período do Cristianismo à Reforma**

Nome e Prato de Cerâmica	Justificativa
 <p data-bbox="331 853 448 887">Marcella</p>	<p data-bbox="560 577 1444 725">Muito religiosa, seu lar se tornou um centro de ações de caridade cristã. É considerada fundadora de um dos primeiros conventos religiosos femininos em Roma, que proporcionava às mulheres educação, apoio e refúgio, além de ajuda aos doentes e necessitados</p>
 <p data-bbox="304 1189 480 1223">Saint Bridget</p>	<p data-bbox="560 913 1444 1133">Nascida na Irlanda em 450, era filha de uma escrava convertida ao cristianismo e dedicou sua vida à religião. Fundou o primeiro convento em seu país que se tornou um grande mosteiro e centro de aprendizado, criou uma escola de artes e teve inúmeras igrejas, mosteiros e aldeias com seu nome. É considerada uma santa padroeira irlandesa e seu santuário atrai muitos visitantes e fiéis</p>
 <p data-bbox="331 1525 448 1559">Theodora</p>	<p data-bbox="560 1249 1444 1509">Imperatriz bizantina, criou um legado benéfico para mulheres, ao aprovar leis para melhorar a vida das atrizes (sua profissão anterior que era desprezada na sociedade), promulgar um decreto de pena de morte para estupradores e para quem levasse mulheres à prostituição. Seu palácio era uma instituição de recomeço de vida para ex-prostitutas. Além, elevou o status das mulheres no casamento, melhorando também as leis de divórcio para estas</p>
 <p data-bbox="331 1861 448 1895">Hrosvitha</p>	<p data-bbox="560 1585 1444 1845">Estudou latim, grego, astronomia e música no convento em que vivia e foi uma grande escritora de lendas sagradas da dinastia ottoniana. Suas peças eram inspiradas em Terence e norteavam a fragilidade do sexo feminino. Em suas peças, celebrava as mulheres, tidas como fortes e firmes, que representavam a pureza e delicadeza do cristianismo e encarava a misoginia, com os homens encarnando o paganismo e a luxúria</p>



Trotula

Médica e professora da área, se destacou por ser pioneira na pediatria e enfatizar a importância da higiene para evitar doenças, além da sua eficiência na análise de sintomas de doenças na época em que não era permitido estudos anatômicos em defuntos. Suas recomendações de uso de substâncias que aliviassem as dores desnecessárias do parto contrariavam a igreja, que defendia o sofrimento da mulher como punição pelos pecados de Eva. Seus escritos foram perdidos ou atribuídos a autores masculinos



Eleanor da Aquitânia

Uma das mulheres mais ricas e poderosas da idade média, por ter nascido em família nobre do sul da França e herdado ainda jovem as propriedades de seu pai. Foi casada com Luís VII e juntou-se a ele nas Cruzadas. A união não deu certo e ela se casou, posteriormente, com o rei Henry da Inglaterra. Na tentativa de recuperar sua liberdade e suas terras ancestrais, o marido a sequestrou e a aprisionou, por esta ter encorajado os filhos a se revoltarem contra ele



Hildegarde de Bingen

Abadessa, escritora de livros de medicina e conhecedora de substâncias curadoras, além de política e religiosa, erudita, cientista, artista e mística. Precisou mudar de convento por suas visões serem contestadas e denunciadas pelos clérigos. Foi uma das primeiras a descrever com precisão o orgasmo feminino e a pensar em teorias do universo que enfatizavam a relação entre humano e divino e a inseparabilidade do físico e do espiritual



Petronilla de Meath

Lady Alice Kyteler foi uma nobre acusada de feiticeira, por venerar a Deusa Mãe, e não a Virgem Maria, conforme dita o Cristianismo. Para forçar a acusação desta mulher, um bispo ordenou que a sua empregada, Petronilla de Meath, fosse presa, torturada e queimada viva



Christine de Pisan

Sua defesa da igualdade de gênero teve um peso considerável, iniciando a Querelle des Femmes, argumento sobre as mulheres que é referência para o feminismo moderno. Escreveu "*The Book of the City of Ladies*", além de uma sequência que narra mulheres importantes para a história, sendo muitas dessas também homenageadas no "*The Dinner Party*"



Isabella d'Este

De família influente, por estímulo de seu pai, pôde estudar grandes clássicos, teologia, idiomas, música, dança e bordados. Além de transformar Mântua em um centro cultural, em 1509 assumiu o governo da cidade, o controle das tropas e negociou a liberdade do seu marido capturado em guerra. Consolidou a posição de sua família na sociedade e garantiu o sucesso na carreira de seus filhos



Elizabeth R.

Filha de Henrique VIII e herdeira de um reino com grande desavença entre católicos e protestantes. Seu governo era constantemente questionado por ela não ser casada. Proporcionou aumento do poder nacional e riqueza econômica, além de renascimento cultural, fazendo da Inglaterra referência intelectual e artística. Estabeleceu o direito ao julgamento justo para os necessitados e para mulheres acusadas de serem bruxas. Introduziu a tolerância religiosa, manteve a paz relativa e modernizou a marinha real, tornando a diplomacia uma arte



Artemisia  
Gentileschi

Artista feminina mais importante do período pré-moderno. Foi estuprada pelo seu professor de perspectiva, contratado por Orazio, seu pai, pintor que reconheceu o talento de sua filha enquanto jovem. Embora o estupro tenha sido julgado e preso por apenas oito meses, ela foi interrogada, torturada e ridicularizada. Admitida na Accademia del Disegno, em Florença, acontecimento raro para mulheres, seu sucesso foi atribuído aos artistas masculinos e só recentemente sua importância histórica teve reconhecimento



Anna van Schurman

Seus pais eram da nobreza e, por isso, Schurman não precisou ser forçada ao casamento. Teve uma educação humanista, dedicada à arte e variados idiomas. Com 29 anos foi convidada para palestrar sobre teologia em uma universidade, escondida atrás de cortinas, o que a estimulou a escrever diversas obras sobre como as mulheres não eram reconhecidas pelos seus feitos. Tornou-se parte de uma comunidade religiosa frequentemente perseguida, em que as mulheres tinham direitos iguais

Fonte: Elaborado pela autora, com base no livro *'The Dinner Party: Restoring Women to History'*, de Judy Chicago (2014)

Na ala três, configuram-se os lugares desde Anne Hutchinson, religiosa britânica nascida no fim do século XVI que questionava as leis religiosas e a Bíblia, e foi perseguida por seus debates intelectuais, até Georgia O'Keeffe, pintora norte-americana, nascida no final do século XIX que desenvolveu trabalhos em formas orgânicas de vulvas e florais, sendo extremamente criticada por seu estilo artístico. Nesta ala estão, portanto, as mulheres mais

importantes para a Revolução Americana e o Sufragismo, além do movimento em ascensão de expressão criativa e individual das mulheres.

**Tabela 3 – Mulheres representadas na Ala 3, desde Anne Hutchison até Georgia O'Keeffe, período da Revolução Americana à Revolução das Mulheres**

Nome e Prato de Cerâmica	Justificativa
 <p data-bbox="276 860 504 891">Anne Hutchinson</p>	<p data-bbox="555 577 1441 904">Estudou teologia com seu pai e se envolveu com questões religiosas, defendendo a ideia de que a fé era mais importante que as ações. Organizava discussões teológicas em sua casa e sua habilidade como oradora e os seus argumentos contradiziam a Igreja. Levada a julgamento por heresia, ela foi excomungada e banida da colônia. Continuou seu trabalho em Rhode Island, e depois que seu marido morreu, ela tentou encontrar segurança em uma colônia holandesa perto de Nova York, mas foi morta junto de seus filhos em uma revolta nativa</p>
 <p data-bbox="320 1218 459 1249">Sacajawea</p>	<p data-bbox="555 936 1441 1301">Ameríndia e filha de um chefe da tribo Shoshone, foi sequestrada aos dez anos. Três anos depois, casou-se com um caçador franco-canadense, intérprete contratado para expedição de Meriwether Lewis e de William Clark, e engravidou aos dezessete anos. Nas expedições de 1805, ajudou a proteger os cavalos nas travessias para as montanhas rochosas e salvou valiosos livros e instrumentos durante uma tempestade repentina. Sua presença era vista como proteção para os homens e assegurava às tribos nativas que a missão de seu grupo era pacífica. Não há certeza sobre o seu ano de morte, sendo 1812 e 1884 duas hipóteses</p>
 <p data-bbox="276 1615 504 1646">Caroline Herschel</p>	<p data-bbox="555 1332 1441 1659">Educada por seu pai, visto que sua mãe não concordava com a ideia, foi a primeira mulher na ciência a ter reconhecimento por seu trabalho acadêmico e pesquisa, e também a descobrir diversos cometas, sendo considerada recordista por isso. Mudou-se para a Inglaterra, onde estudou astronomia com o seu irmão. Em 1798, a <i>Royal Astronomical Society</i> publicou dois catálogos de estrelas compilados por Herschel. Tornou-se membro honorário da <i>Royal Society</i> ao apresentar um catálogo próprio com 2.500 nebulosas e clusters</p>
 <p data-bbox="256 1973 528 2004">Mary Wollstonecraft</p>	<p data-bbox="555 1691 1441 2049">Saiu de casa por ver seu pai violento intimidar a sua mãe e abriu uma pequena escola para meninas. Com essa experiência pôde defender o direito das mulheres à educação em seu livro <i>Thoughts on the Education of Daughters</i> (1786). Trabalhou como tradutora e conselheira literária de Joseph Johnson, editor londrino de textos radicais. Escreveu o radical e filosófico livro <i>A Vindication of the Rights of Woman</i>, argumentando que os princípios democráticos que definiam as revoluções francesa e americana deveriam ser estendidos às mulheres, caso contrário, o progresso do conhecimento humano seria interrompido. Além, que homens e</p>

mulheres precisariam ser educados de maneira semelhante para que contribuíssem igualmente para a humanidade



Sojourner Truth

Nascida escrava como Isabella Baumfree, Sojourner (residir temporariamente) Truth (verdade, mensagem que pretendia passar para o mundo), antes de ser símbolo da luta heróica das mulheres negras pela liberdade, foi maltratada, estuprada e vendida inúmeras vezes. Escapou em 1827 e se envolveu com uma comunidade devota ao Perfeccionismo, desdobramento do Metodismo. Ciente da dupla opressão por ser negra e mulher, suas palestras antiescravistas foram infundidas aos argumentos pelos direitos femininos. Publicou *A Narrativa de Sojourner Truth: Uma escrava do Norte* em 1850.

Durante a Guerra Civil, arrecadou dinheiro e alimentos para soldados negros, e no pós-guerra, voltou a palestrar e ajudar ex-escravos a conseguirem emprego



Susan B. Anthony

Criada em família ativista, se envolveu no Movimento Temperança, pelo abuso de mulheres e crianças provocado por maridos alcoólatras. Como não podia falar publicamente sobre o assunto, voltou-se para o movimento de direitos das mulheres. Em parceria com Elizabeth Cady Stanton, fundou o jornal *The Revolution*, em que o lema era “Homens, seus direitos e nada mais; Mulheres, seus direitos e nada a menos”. Anthony se dedicou ao sufrágio feminino na década de 1870, e junto de Stanton elaboraram o texto da 19ª emenda da Constituição, que garantia às mulheres o direito de votar. Em 1919, o Congresso aprovou o documento, que ficou conhecido como “*Anthony Amendment*”



Elizabeth Blackwell

Rejeitada em vinte e nove escolas de medicina por ser mulher, foi aceita na Faculdade de Medicina de Genebra, onde era frequentemente ridicularizada. Foi a primeira mulher nos Estados Unidos a receber diploma e licença na área, mas ficou meses sem pacientes, pois era negada nos hospitais. Com sua irmã e sua amiga Marie, que também se tornaram médicas, fundaram o *NY Infirmary for Women and Children*, primeiro hospital para médicas treinarem e trabalharem. Em 1851, começou a educar publicamente as mulheres sobre tópicos reprimidos como sexo, gravidez e saúde, e, por isso, recebeu diversas ameaças anônimas e insultos. Em 1869, mudou-se para a Inglaterra, onde foi pioneira em medicina preventiva e tornou-se professora de ginecologia na *London School of Medicine for Women*.



Emily Dickinson

Nascida em Massachusetts, frequentou a Academia Amherst, fundada pelo seu avô, e o colégio feminino *Mount Holyoke*, onde estudou com a feminista Mary Lyon. Durante toda a vida, foi tratada pelo seu pai como uma criança. Ela julgava suas próprias ideias como perigosas, por ir contra o que a sociedade reprimia às mulheres. Em seu trabalho “*A Letter to The World*”, escreveu 1.775 poemas sobre tristeza, amor, morte, perda de afeto e saudade, separando-os em fascículos costurados por ela mesma e guardados

em baús, para serem lidos e publicados após a sua morte



Ethel Smyth

Encorajada pela mãe no âmbito da música, antes de se tornar uma grande compositora, Smyth passou por uma greve de fome até que seu pai lhe permitisse estudar na Inglaterra. Sua peça mais ambiciosa foi “Mass in D”, missa com orquestra. Embora o público admirasse, seu trabalho foi criticado e ignorado por trinta anos. Escreveu “*The March of Women*”, que foi cantada pelas sufragistas durante as manifestações e também por ela quando foi presa, em 1912



Margareth Sanger

Acreditava na revolução das mulheres por meio da liberdade contraceptiva. Nascida em família operária, seu trabalho como enfermeira em comunidades carentes possibilitou que ela visse de perto os estragos causados pela falta de direitos reprodutivos. Estudou sobre assuntos contraceptivos na Europa e na Ásia, e ao voltar aos Estados Unidos, abordou tabus de sexualidade e controle de natalidade no fórum público com sua revista “*The Woman Rebel*”, ignorando as proibições sobre a disseminação de conteúdos sobre sexo e contracepção. Em 1918, abriu sua primeira clínica de controle de natalidade e, por isso, foi presa várias vezes. Convocou o *International Birth Control Congress*, em 1925, para ampliar mundialmente a discussão sobre o assunto e tornou-se presidente da organização *Planned Parenthood*, em 1953



Natalie Barney

Aos 24 anos, fugiu de casa e foi para Paris, revelando com coragem a sua sexualidade diante de uma sociedade preconceituosa. Fazia reuniões semanais com outras mulheres em sua casa em Quartier Latin, para ler poemas e ensaios, ouvir concertos e partilhar experiências próprias relacionadas a sua orientação sexual. Publicou doze trabalhos, relatando suas vivências e como ela mesma se via: “Ela era amiga dos homens e amante das mulheres, o que, para as pessoas cheias de ardor e pulsão, é melhor que o contrário”  
[Tradução livre]



Virginia Woolf

Abusada sexualmente por seu meio-irmão e filha de um pai arrogante, Woolf era atormentada por colapsos mentais. Sua escrita envolvia questões feministas e o sufrágio inglês. Foi casada com um teórico político, ainda que questionasse se as necessidades intelectuais e criativas de uma mulher pudessem ser satisfeitas dentro de uma vida conjugal. Seu primeiro romance foi “*The Voyage Out*”, em 1915. De acordo com ela, a subjugação das mulheres estava associada aos distúrbios sociais e psicológicos da civilização ocidental, e acreditava que se os traços sociais e intelectuais “masculinos” e “femininos” fossem nivelados igualmente, o mundo seria mais humanizado. Descreveu o fascismo como patriarcado enlouquecido e se suicidou em 1941



Georgia O'Keeffe

Estudou no *Art Institute* e na *Art Students League*. Insatisfeita do realismo imitativo, suas obras eram expressas com linhas, cores e contrastes harmônicos, além de desenhos abstratos com carvão. Ainda que Alfred Stieglitz, artista com quem se casou e trabalhou posteriormente, tenha reconhecido o seu talento, ele a posicionou como uma mulher isolada das demais. Após a morte dele, sua reputação declinou. Em 1997, abriu em Santa Fé o *Georgia O'Keeffe Museum*, uma das poucas instituições mundiais dedicadas ao trabalho de uma artista solteira e mulher

Fonte: Elaborado pela autora, com base no livro *'The Dinner Party: Restoring Women to History'*, de Judy Chicago (2014)

É importante destacar que dois lugares à mesa não contam com esculturas e pinturas em formato vulvar. São esses espaços destinados à Sojourner Truth e Ethel Smyth, ambas posicionadas na Ala 3. No primeiro caso, a placa de Truth mostra três máscaras africanas, sendo uma virada para a esquerda, com uma lágrima, fazendo referência ao sofrimento dela pelos seus companheiros escravos. A outra máscara para a frente, sendo decorada com triângulos em preto e branco, representando as mulheres, negras e brancas, que eram obrigadas a esconder seu verdadeiro 'eu'. O terceiro rosto para a direita, expressando indignação e o sentimento de raiva das mulheres negras em face à escravidão. O punho, erguido à direita, seria representativo ao discurso de Truth e seu gesto na Convenção dos Direitos da Mulher em 1851. As máscaras compartilham um único corpo feminino e isso é sugerido por conta dos seios arredondados na parte inferior da placa. Os seios fazem referência a um episódio em que Sojourner Truth (Peregrina da Verdade), durante uma entrevista, foi questionada por um homem da congregação da igreja, quanto ao seu gênero, pois ele não acreditava que uma mulher pudesse ser tão poderosa quanto ela, pedindo assim que seu corpo fosse examinado (Site Oficial *Brooklyn Museum*).

A placa de Ethel Smyth representa seu papel como artista musical e ativista pelos direitos das mulheres, e nela é representado um piano com tampa levantada e anotações de uma de suas famosas óperas, *The Boatswain's Mate*. A tampa levantada seria para transmitir a tridimensionalidade da artista e sua sexualidade aberta (idem).

#### 4.2.4 *Heritage Floor*

O chamado *Heritage Floor*, literalmente o piso do patrimônio, é composto por 2.300 porcelanatos artesanais na cor branca e levou mais de dois anos para ser construído. Também

em forma de triângulo equilátero, é a base da instalação, não só estruturalmente, mas de forma metafórica, compondo a obra. Os nomes em letras douradas que aparecem no *Heritage Floor* passaram por uma longa pesquisa, e de 3 mil resultados, foram selecionadas 999 mulheres que foram importantes para o feminismo, agregando sentido às comensais representadas à mesa (CHICAGO, 2014).

A inclusão dos nomes homenageados passou por três critérios: a mulher contribuiu de forma válida para a sociedade; tentou melhorar as condições sociais para outras mulheres; sua vida/trabalho exemplificou um aspecto significativo da história das mulheres ou forneceu um modelo para uma sociedade mais igualitária. Aquelas que corresponderam aos três questionamentos, além de terem aspectos comuns, como contribuição histórica, período de tempo e/ou geográfico com as 39 figuras à mesa, tiveram seu nome incluído na base da instalação.

Segundo o site oficial do *Brooklyn Museum* (2018), o *Heritage Floor* é “uma representação visual das vastas contribuições que as mulheres fizeram em todos os aspectos da história” e inclui “nomes de deusas, figuras mitológicas, religiosas, líderes governamentais, empreendedoras, escritoras, artistas, atrizes, dançarinas, cineastas, músicas, arquitetas, estudiosas, ativistas e sufragistas”, da civilização ocidental, da pré-história ao século XX.

Figura 11 – [Da esquerda para a direita] Artistas trabalhando na instalação ‘*The Dinner Party*’, Gent Sturgeon e Martie Rotchford transferindo padrões de nome, Sharon Kagan e Shannon Hogan aplicando brilho dourado no chão, data incerta; Judy Chicago no *Santa Monica Studio* aplicando o brilho dourado no *Heritage Floor* em 1977



Disponível em <[https://www.brooklynmuseum.org/eascfa/dinner\\_party/heritage\\_floor/making](https://www.brooklynmuseum.org/eascfa/dinner_party/heritage_floor/making)>

Figura 12 – [Da esquerda para direita] Parte do *Heritage Floor* visto de perto, com os nomes relacionados ao espaço que ocupam à mesa



Disponível em: <[https://www.brooklynmuseum.org/eascfa/dinner\\_party/heritage\\_floor/detail](https://www.brooklynmuseum.org/eascfa/dinner_party/heritage_floor/detail)>

#### 4.2.5 *Heritage Panel*

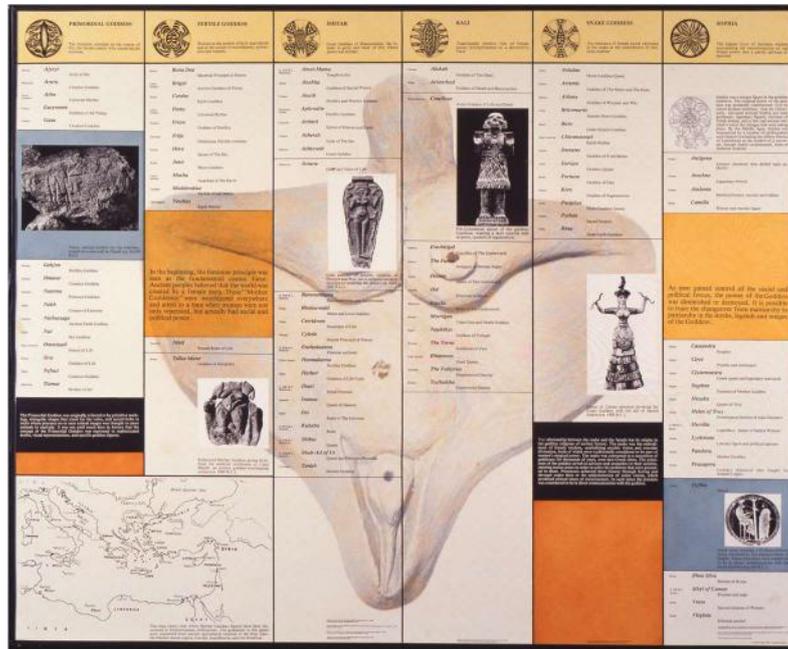
Judy Chicago relata por meio de sete painéis laterais à mesa, a vida das 999 mulheres citadas no *Heritage Floor*, com colagens de textos e fotos pintados à mão que incluem suas biografias, artefatos relacionados e passagens sobre a sua luta ao longo da história. Para a autora, a intenção era contextualizar quantas mulheres e como lutaram e foram capazes de se destacar e tornar suas ideias reconhecidas, assim como as mulheres representadas na mesa, pois essas não merecem ter suas conquistas pela equidade marginalizadas ou apagadas (Site Oficial *Brooklyn Museum*, 2018). Assim como no *Heritage Floor*, os nomes nos painéis estão agrupados conforme o altar correspondente à sua aparição. No ambiente há, inclusive, um painel especial como forma de agradecimento por todas as pessoas que ajudaram na construção da instalação.

Figura 13 – Painel de agradecimento no fim da instalação da obra '*The Dinner Party*', disposta no *Brooklyn Museum*, por Judy Chicago, 1979



Disponível em: <<http://www.judychicago.com/gallery/the-dinner-party/dp-artwork/>>

Figura 14 – Painel 1 do *Heritage Panel*, que compõe a instalação *'The Dinner Party'*, por Judy Chicago, disposta no *Brooklyn Museum*, em 1979



Disponível em: <<http://www.judychicago.com/gallery/the-dinner-party/dp-artwork/>>

Figura 15 – Ambientação do *Heritage Panel*, que compõe a instalação *'The Dinner Party'*, por Judy Chicago, disposta no *Brooklyn Museum*, em 1979)



Disponível em: <[https://www.brooklynmuseum.org/eascfa/dinner\\_party/heritage\\_panels](https://www.brooklynmuseum.org/eascfa/dinner_party/heritage_panels)>

#### 4.2.6 Desdobramento da Obra

O clube *Edible History*, lançado em 2014 pela historiadora Victoria Flexner e pelo chef Jay Reifel, promove jantares de eras específicas da história no Brooklyn. Segundo Flexner, ela teve uma epifania ao visitar a mesa de Judy Chicago no *Brooklyn Museum*, pois o trabalho da artista poderia ser facilmente transformado em um jantar de verdade (MACABASCO, 2018).

O jantar intitulado “*Feminist Food, Feminist Art*” homenageou quatro das 39 mulheres selecionadas na mesa de Judy Chicago. A historiadora estudou a vida de cada mulher, bem como suas contribuições para a história feminista, e as classificou por período e região geográfica, e consultou livros de receitas de acordo com as suas épocas. Flexner relata o seu desejo em homenagear Boudica, mas pela dificuldade em encontrar preparações de sua época, optou por trabalhar com Sappho, Christine de Pisan, Eleonora da Aquitânia e Sojourner Truth (idem).

Cada prato foi pensado de acordo com o período histórico das homenageadas e a mesa de jantar tinha formato triangular, assim como a obra de inspiração. No cardápio foram atribuídos elementos semelhantes aos formatos vulvares, como as ostras com molho de cominho, inspiradas em Sappho, além do trio de pudins em forma de seios, referentes a Sojourner Truth e Santa Agatha, uma mártir que teve os seios removidos (idem).

Além disso, houve uma forma lúdica de trabalhar com os alimentos, como o prato de Christine de Pisan, que parecia ser uma coxa de um animal, mas era feita de frango moído e modelado ao redor de um osso, envolvido em presunto e frito em seguida. Para o prato de Eleanor da Aquitânia, um “galo de capacete” foi construído por um frango assado, usando um capacete e carregando uma lança, montado no topo de um leitão (idem).

Como relata a historiadora, os europeus medievais costumavam transformar os alimentos como forma de entretenimento, sendo um desafio conciliar o paladar medieval, carregado de especiarias, com o gosto moderno. Ademais, os livros antigos de culinária são diferentes do que se tem atualmente, com instruções truncadas e sem tempos de cozimento, quantidade de ingredientes ou temperatura, o que exigiu muitos testes para recriar as receitas (idem).

Figura 16 – Trio de pudins em forma de seios, servidos em homenagem a Sojourner Truth, no jantar “*Feminist Food, Feminist Art*”, promovido pelo clube *Edible History* em julho de 2018 no Brooklyn



Disponível em: <<https://www.vogue.com/article/what-did-feminist-icons-eat-for-dinner-mofad-edible-history>>

## 5 DISCUSSÃO

É possível estabelecer diversas relações simbólicas entre a emblemática obra *The Dinner Party* de Judy Chicago e o que os autores citados anteriormente abordam, em relação aos costumes de comensalidade e etiqueta, bem como aos elementos presentes na mesa de partilha das refeições.

Em um primeiro momento, pode-se pensar que a cada lugar atribuído às 39 mulheres homenageadas na instalação artística, há uma espécie de altar proposto a partir da composição de um tecido bordado com fios dourados. A atividade de bordar era costumeiramente associada ao feminino e, de acordo com Câmara Cascudo (1988, p.194), as mulheres sentavam em roda, costuravam, produzindo meias, rendas e bordados, diferente dos homens que “se encostam a quanto possa servir para isso ou ficam a vaguear de quarto em quarto”.

Entende-se que os banquetes eram eventos monumentais para serem vistos como espetáculo por multidões. De acordo com Kirshenblatt-Gimblett (2006, p.3, tradução livre), embora o gosto não possa ser sentido pelos espectadores, há uma importância na aparência por essa ser eternizada, enquanto que o sabor é momentâneo. Para esse momento, era necessário um aspecto visual dominante e enfático, de forma que a linguagem fosse legível e comestível.

É uma hipótese que uma das intenções de Judy Chicago fosse provocar naqueles que visitam a sua obra o ato de repetirem, ainda que instantânea e inconscientemente, o costume de parar e assistir figuras sociais importantes em banquetes festivos, nesse caso exaltando as mulheres, que tinham participação parcial, ou eram totalmente excluídas, desses eventos.

Segundo Venturini e Godoy (2017, p. 53), o sistema patriarcal, a dominação masculina, o fato dos *chefs* estrangeiros chegarem ao Brasil e ocuparem as lideranças das cozinhas profissionais, contribuiu para “apagar e silenciar a história dos sujeitos-femininos na cozinha”, no sentido de continuarem no espaço doméstico e desvalorizado profissionalmente. Assim como a obra de Judy Chicago remonta, a gastronomia e a construção do gosto foram impactadas pela exclusão das mulheres à mesa. Ainda que fosse tarefa feminina executar os pratos servidos nos banquetes em alguns casos, não cabia às mulheres serem apreciadoras da gastronomia, em seu sentido mais rebuscado (SCAVONE, 2007).

Se as mulheres não eram estimuladas a apreciar comidas refinadas e a gostar de participar de forma efetiva na comensalidade, torna-se facilitado que essa figura seja excluída desse meio, o que resulta, por exemplo, na consequência de ainda ser tão incomum a presença de mulheres trabalhando em cozinhas profissionais, em postos de chefia ou como críticas

gastronômicas, entre outras atribuições que um profissional gastronômico possa ter.

Lévi-Strauss (1989, apud ROCHA, 2009, p.271) atribui à ciência do concreto a capacidade de expressar “um tipo de ação e pensamento social que não se opõe ao pensamento científico [...] mas que se revela de igual importância”, operando por meio das atividades intelectuais artesanais que se aproximam “da arte, da magia, do mito”, em que a culinária estaria expressa com um “sistema de significados por meio do qual a percepção artística, mítica, emocional, comunicativa inscritas na prática dessas cozinheiras, nos fala das relações sociais e do imaginário cultural das sociedades em comparação”.

Assim como Judy Chicago propõe uma mesa que carrega o simbolismo do número treze, como já dito anteriormente, número constantemente associado às bruxas, visto que eram assim chamadas as mulheres que lutavam pela sua representatividade social, as cozinheiras, eram, também, frequentemente relacionadas a “seres liminares”, como monstros e feiticeiras, pelo fato de serem “manipuladoras dos elementos da natureza e da cultura”, o que despertava nas pessoas uma crença “em seus dotes artísticos e/ou poderes mágicos”, capazes de “fazer a magia acontecer” na cozinha (MAUSS, 1974, apud ROCHA, 2009, p.274). Não foi encontrada nenhuma literatura que aborde essa perspectiva mística por parte dos chefes de cozinhas profissionais.

Os termos “apagar” e “silenciar” foram exatamente utilizados por Judy Chicago como justificativa de sua inspiração para criar o Jantar Festivo. É com a mesa, a comensalidade e a gastronomia, de forma velada e sutil que a artista evoca o seu protesto pelas mulheres que lutaram pelos seus direitos e pela sua ressignificação perante à sociedade, e as representa em seu banquete para que não sejam mais apagadas e silenciadas.

De acordo com Faria (2009, p.10), a mesa seria o lugar mais adequado para iniciar mudanças, visto que “ricos e pobres, senhores e escravos, homens e mulheres, sadios e estropiados” reclinavam-se e serviam uns aos outros. Entende-se que o autor, diferente dos demais citados ao longo do trabalho, atribui uma possível ideia de renúncia, relacionada ao momento de relaxamento, descontração e, por consequência, abertura de postura por parte dos participantes durante essas atividades promotoras da comensalidade.

A mesa de Judy Chicago se consolida como espaço de protesto, talvez por este objeto dotado de simbolismos associados à comensalidade, a todo momento atuar incluindo e excluindo pessoas, e servindo de elo ou contraponto entre o espaço privado e doméstico *versus* o espaço público e profissional, bem como as atuações entre eles conectadas aos gêneros masculino e feminino e à relação dominador-dominado, vice-versa.

Cada detalhe, desde as louças de cerâmica em formatos vulvares, os bordados rebuscados, até a disposição das comensais à mesa foram fundamentais para o sucesso da instalação artística. Por meio do uso simbólico desses artefatos, Judy Chicago marcou o seu apoio ao Feminismo. Sua obra luta pelas mulheres que a história de uma sociedade marcada pelo patriarcado buscou apagar, estabelecendo de forma sutil, uma relação feminina para com a gastronomia e a alimentação, uma vez que a artista apresenta a figura da mulher como objeto de consumo perante a sociedade, ideia demonstrada pela mesa do banquete apresentar vulvas nos pratos de cerâmica.

É visível que a obra *The Dinner Party* seja dotada de simbolismos que permitem inúmeros desdobramentos e inspirações no âmbito prático da gastronomia, como o caso do jantar feminista criado pelo grupo do *Edible History*, em 2018, que homenageou quatro das 39 mulheres presentes na mesa de Judy Chicago. Nota-se que nesse evento, em específico, foram abordados conceitos de comensalidade e arte, além de pesquisas aprofundadas sobre os cardápios da época, formas criativas de apresentação dos alimentos e sua relação com as figuras homenageadas, ainda que tenha sofrido adaptações estéticas e gustativas ao gosto moderno.

## 6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O estudo traz reflexões introdutórias e, por essa razão, não cabe estabelecer conclusões. Considera-se, entretanto, que a partir da interpretação de que a mesa consagra mulheres de suma importância para a sociedade, foi possível relacionar a obra *The Dinner Party* com as áreas de gastronomia e comensalidade, desde o uso de objetos comuns a um banquete, como talheres, toalhas e taças, além da composição de pratos de porcelana em formatos vulvares e o destaque impactante nos lugares como se fossem altares de exaltação, sendo essas peças produzidas com técnicas artísticas associadas às mulheres, tais como bordado com agulha e pintura em porcelana.

Ainda que não envolva alimentos, o legado deixado por Judy Chicago por meio de sua instalação artística é um trabalho rico em representações que servem de base para debater o papel da mulher na história da alimentação sob diversos olhares. A artista conseguiu proporcionar visibilidade às homenageadas e sua produção se mostra, de fato, como uma importante estratégia de valorização simbólica feminina.

Nota-se, portanto, um afastamento evidente da mulher na sociedade, diante de como os papéis de gênero se consolidaram. Tais marcas foram refletidas, principalmente, em seu comparecimento ou não à mesa em diversos contextos, em suas funções voltadas à cozinha doméstica, assim como a tardia presença feminina em ambientes profissionais ligados à alimentação, sendo muitos desses aspectos aparentes no que se entende atualmente por comensalidade e gastronomia.

Buscou-se enfatizar a possibilidade de pesquisa em outras fontes de estudo gastronômico, com o intuito de compreender questões significativas e essenciais, tais como obras e instalações artísticas associadas à temática, o que pode incentivar distintos desdobramentos, como a exploração de novas delimitações acerca de mulheres em cozinhas profissionais, contribuindo com a ampliação de conceitos ainda pouco explorados por documentos acadêmicos.

O trabalho colabora, para além do crescimento pessoal, com o repertório de materiais didáticos brasileiros. Por se tratar de uma investigação inicial, é coerente assumir a necessidade de aprofundamentos posteriores em determinados pontos, possibilitando e sugerindo diversas pesquisas futuras acerca dos amplos temas da gastronomia, comensalidade e arte, associados às questões de gênero.

## REFERÊNCIAS

AGUIAR, Neuma. **Patriarcado, sociedade e patrimonialismo**. Soc. estado., Brasília, v. 15, n. 2, p. 303-330, Dec. 2000. Disponível em:

<[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0102-69922000000200006&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-69922000000200006&lng=en&nrm=iso)>. Acesso em: 06 Nov. 2018.

BONA, Fabiano Dalla. **Comida como obra de arte: da revolução futurista à nouvelle cuisine**. Revista X, [s.l.], v. 2, n. 02007, p.52-60, 31 dez. 2007. Universidade Federal do Paraná. Disponível em: <<https://revistas.ufpr.br/revistax/article/view/11776>>. Acesso em: 13 nov. 2018.

BRAH, Avtar. **Diferença, diversidade, diferenciação**. Cad. Pagu, Campinas, n. 26, p. 329-376, junho de 2006. Disponível em:

<[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0104-83332006000100014&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-83332006000100014&lng=en&nrm=iso)>. Acesso em: 03 set. 2018.

BRASIL. SENADO FEDERAL. **Constituição Federal**: Texto compilado até a Emenda Constitucional nº 92 de 12/07/2016. 1988. Disponível em:

<[http://www.senado.leg.br/atividade/const/con1988/con1988\\_12.07.2016/art\\_5\\_.asp](http://www.senado.leg.br/atividade/const/con1988/con1988_12.07.2016/art_5_.asp)>. Acesso em: 19 dez. 2018.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995. p. 53.

BROOKLYN MUSEUM. **The Dinner Party, Judy Chicago: Genesis; Place Settings Ethel Smyth e Sojourner Truth**. 2018. Disponível em:

<[https://www.brooklynmuseum.org/eascfa/dinner\\_party/genesis/](https://www.brooklynmuseum.org/eascfa/dinner_party/genesis/)>;

<[https://www.brooklynmuseum.org/eascfa/dinner\\_party/place\\_settings/ethel\\_smyth](https://www.brooklynmuseum.org/eascfa/dinner_party/place_settings/ethel_smyth)>;

<[https://www.brooklynmuseum.org/eascfa/dinner\\_party/place\\_settings/sojourner\\_truth](https://www.brooklynmuseum.org/eascfa/dinner_party/place_settings/sojourner_truth)>.

Acesso em: 21 mai 2018.

CARNEIRO, Sueli. **Enegrecer o feminismo: a situação da mulher negra na América Latina a partir de uma perspectiva de gênero**. In: ASHOKA EMPREENDIMENTOS SOCIAIS; TAKANO CIDADANIA (Org.). Racismos contemporâneos. Rio de Janeiro:

Takano Editora, 2003. Disponível em: <<https://www.geledes.org.br/enegrecer-o-feminismo-situacao-da-mulher-negra-na-america-latina-partir-de-uma-perspectiva-de-genero/>>. Acesso em: 02 jul. 2018.

CARNEIRO, Sueli. **Mulheres em movimento**. Estudos Avançados. São Paulo, v. 17, n. 49, p. 117-133, dezembro de 2003. Disponível em

<[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0103-40142003000300008&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-40142003000300008&lng=en&nrm=iso)>. Acesso em 29 de agosto de 2018.

CASCUDO, Luís da Câmara. **Antologia da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global Editora, 1977.

CHICAGO, Judy. **The Dinner Party: Restoring Women to History**. Nova York: The Monacelli Press, 2014. 288 p. ISBN: 9781580933896.

CHODOROW, Nancy. **Maternidade, dominación masculina y capitalismo: El Patriarcado capitalista y el feminismo socialista**. Buenos Aires: Siglo Veintiuno, 1980. p. 28.

CORRÊA, Mariza. **Do feminismo aos estudos de gênero no Brasil: um exemplo pessoal**. Dossiê Feminismo em Questão, questões do feminismo. Cadernos Pagu, Campinas (SP). ISSN 1809-4449. n.16, p.13-30, 2001. Disponível em: <<https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/cadpagu/article/view/8644535>>. Acesso em: 27 ago. 2018

DÓRIA, Carlos Alberto. **Estrelas no céu da boca: escritos sobre culinária e gastronomia**. São Paulo: Senac, 2006.

ENGELS, Friedrich. **A origem da família, da propriedade privada e do Estado**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1981.

FARIA, Lair Amaro dos Santos. **O Convite para o Banquete: Uma Parábola Sobre Comensalidade e Relações de Poder**. Revista Jesus Histórico, Rio de Janeiro, v. 2, 2009. Disponível em: <<http://www.revistajesushistorico.ifcs.ufrj.br/arquivos2/lair.amaro.dos.santos.faria.pdf>>. Acesso em: 28 set. 2018.

FERNANDES, António Teixeira. **Ritualização da Comensalidade**. Porto: Universidade do Porto. Faculdade de Letras, 1995. Separata da Revista da Faculdade de Letras. Sociologia, Porto, I Série, vol. 7, 1997. Disponível em: <<http://ojs.letras.up.pt/index.php/Sociologia/article/view/2579>> Acesso: 30 jul. 2018.

FISCHLER, Claude. **L'Homnivore**. Paris: Odile Jacob. 1992, p.7

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FOUCAULT, Michel. **Microfísica do poder**. Rio de Janeiro: Graal, 1979.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: Senac, 2004.

GROSSI, Miriam Pillar. **Identidade de gênero e sexualidade**. Antropologia em Primeira Mão. Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social. Universidade Federal de Santa Catarina, 1998. Disponível em: <[http://bibliobase.sermais.pt:8008/BiblioNET/upload/PDF3/01935\\_identidade\\_genero\\_revisado.pdf](http://bibliobase.sermais.pt:8008/BiblioNET/upload/PDF3/01935_identidade_genero_revisado.pdf)>. Acesso em: 11 set. 2018.

KIRSHENBLATT-GIMBLETT, Barbara. **Making Sense of Food in Performance: The Table and the Stage**. Routledge, 2006. Disponível em: <<http://www.nyu.edu/classes/bkg/web/ASTRFood.pdf>>. Acesso em: 13 jun. 2018.

L'AULNOIT, Béatrix de; ALEXANDRE, Philippe. **Breve História da Gastronomia Francesa**. Rio de Janeiro: Tinta Negra, 2012. 336 p. Tradução de Carolina Selvatici.

LIMA, Romilda de Souza; FERREIRA NETO, José Ambrósio; FARIAS, Rita de Cássia Pereira. **Alimentação, Comida e Cultura: O Exercício da Comensalidade**. Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde, Rio de Janeiro, v. 10, n. 3, p.507-522, 28 jul. 2015. Universidade de Estado do Rio de Janeiro. <http://dx.doi.org/10.12957/demetra.2015.16072>. Disponível em: <[www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/download/16072/13748](http://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/download/16072/13748)>. Acesso em: 25 mai. 2018.

MACABASCO, Lisa Wong. **What Did Historical Feminist Icons Eat for Dinner?** Nova York: Revista Vogue, 30 jul. 2018. Disponível em: <<https://www.vogue.com/article/what-did-feminist-icons-eat-for-dinner-mofad-edible-history>>. Acesso em: 30 jul. 2018.

MACHADO, Ana Méri Zavadil. **StudioClio espaço de interações culturais: um olhar sobre a cultura, a arte e a gastronomia**. Revista Digital do LAV, [S.l.], n. 5, p. 115-125, out. 2010. ISSN 1983-7348. Disponível em: <<https://periodicos.ufsm.br/revislav/article/view/2140>>. Acesso em: 11 set. 2018. doi:<http://dx.doi.org/10.5902/198373482140>.

MEDEIROS, Jonas Marcondes Sarubi de Medeiros; GOHN, Maria da Glória. **A emergência de um “Feminismo Periférico” na Zona Leste da cidade de São Paulo**. Disponível em: <<https://pt.scribd.com/document/381738748/A-emergencia-de-um-Feminismo-Periferico-na-Zona-Leste-da-cidade-de-Sao-Paulo>>. Acesso em: 25 mai. 2018.

MORE: Mecanismo online para referências, versão 2.0. Florianópolis: UFSC Rexlab, 2013. Disponível em: <<http://www.more.ufsc.br/>>. Acesso em: 18 nov. 2018.

MOTT, Maria Lúcia. **Maternalismo, políticas públicas e benemerência no Brasil (1930-1945)**. Cad. Pagu, Campinas, n. 16, p. 199-234, 2001. Disponível em <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0104-83332001000100010&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-83332001000100010&lng=en&nrm=iso)>. acesso em 03 de setembro de 2018. <http://dx.doi.org/10.1590/S0104-83332001000100010>.

PAULA, Leandro Raphael Nascimento de. **A Última Ceia**. Resumo apresentado no VI CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIAS DA COMUNICAÇÃO DA REGIÃO NORTE. Universidade Federal do Pará, 2007. p. 1-9. Disponível em: <<http://www.intercom.org.br/papers/regionais/norte2007/resumos/R0252-1.pdf>>. Acesso em: 19 nov. 2018.

PIMENTEL, Myriam E. M.; MELCHIOR, Laila. **Reencantamentos e novas apropriações: alimento como vivência e memória na arte brasileira contemporânea**. Esferas, [s.l.], n. 6, p.141-152, 30 ago. 2015. Revista Esferas Interprogramas de Pós-graduação em Comunicação do Centro-Oeste. <http://dx.doi.org/10.19174/esf.v0i6.6155>. Disponível em: <<https://portalrevistas.ucb.br/index.php/esf/article/view/6155>>. Acesso em: 28 set. 2018.

RAVIV, Yael. **Eating my words: talking about food in performance**. Invisible Culture: An Electronic Journal for Visual Culture (IVC), Rochester, v. 14, p.8-31, 2010. Disponível em: <<https://ivc.lib.rochester.edu/eating-my-words-talking-about-food-in-performance/>>. Acesso em: 13 jun. 2018.

RIAL, Carmen Silvia. **Mar-de-dentro: a transformação do espaço social na lagoa da Conceição**. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Porto Alegre, 1988. Disponível em: <<http://repositorio.ufsc.br/xmlui/handle/123456789/75489>>. Acesso em: 13 jun. 2018

RIVERA, Isaac. **Food and art: A Brief History**. 2004. 57 f. Tese (Mestrado) - Masters Of Fine Arts, School Of Photographic Arts And Sciences, Rochester Institute Of Technology, Nova Iorque, 2004. Disponível em: <<https://scholarworks.rit.edu/theses/7653/>>. Acesso em: 13 jun. 2018.

ROCHA, Claudete da. **A mulher negra e o mercado de trabalho doméstico: sob a luz da Emenda Constitucional nº 72/2013**. Curitiba, 2015. Disponível em: <<https://acervodigital.ufpr.br/bitstream/handle/1884/51423/R%20-%20E%20-%20CLAUDETE%20DA%20ROCHA.pdf?sequence=1&isAllowed=y>> Acesso em 03 set. 2018

ROCHA, Gilmar. **Gastronomia sensual: análise simbólica de *A festa de Babette e Dona Flor e seus dois maridos***. Civitas - Revista de Ciências Sociais, [S.l.], v. 9, n. 2, p. 263-280, dez. 2009. ISSN 1984-7289. Disponível em: <<http://revistaseletronicas.pucrio.br/ojs/index.php/civitas/article/view/5746>>. Acesso em: 03 jun. 2018. doi:<http://dx.doi.org/10.15448/1984-7289.2009.2.5746>.

SANTOS, C. R. A. dos. **A comida como lugar de história: as dimensões do gosto**. História: Questões & Debates, Curitiba, n. 54, p. 103-124, jan./jun. 2011. Editora UFPR. Disponível em: <<http://revistas.ufpr.br/historia/article/viewFile/25760/17202>>. Acesso em: 03 jul. 2017.

SARTI, Cynthia Andersen. **Feminismo e contexto: lições do caso brasileiro**. Cadernos Pagu, Campinas, SP, n. 16, p. 31-48, mar. 2016. ISSN 1809-4449. Disponível em: <<https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/cadpagu/article/view/8644536>>. Acesso em: 03 set. 2018.

SARTI, Cynthia Andersen. **O feminismo brasileiro desde os anos 1970: revisitando uma trajetória**. Revista Estudos Feministas, Florianópolis, v. 12, n. 2, p. 35, jan. 2004. ISSN 1806-9584. Disponível em: <<https://periodicos.ufsc.br/index.php/ref/article/view/S0104-026X2004000200003/7860>>. Acesso em: 03 set. 2018.

SCAVONE, Naira Maria. **Discursos da gastronomia brasileira: gêneros e identidade nacional postos à mesa**. 168 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Programa de Pós-graduação em Educação, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007. Disponível em: <<https://lume.ufrgs.br/handle/10183/13731>>. Acesso em: 02 jul. 2018.

SEVERINO, Antônio Joaquim. **Metodologia do Trabalho Científico**. 23. ed. São Paulo: Cortez, 2007. 304 p. ISBN 978-85-249-1311-2.

SILVA, Gislene Alves da. **O mito da fragilidade nunca vestiu o corpo negro feminino**. Revista Litterata, Ilhéus, v. 7/1, p. 56-71, jan.-jun. 2017. ISSN eletrônico 2526-4850. Disponível em: <[http://periodicos.uesc.br/index.php/litterata/article/view/1443/pdf\\_1](http://periodicos.uesc.br/index.php/litterata/article/view/1443/pdf_1)>. Acesso em: 27 ago. 2018

SOUZA, Fernando Oliveira. **Arte, Mulher E Feminismo: Muito Além De Frida Kahlo**. Revista J.Press, USP, São Paulo, Dez. 2013. Disponível em: <<http://jpress.jornalismojunior.com.br/2013/12/arte-mulher-feminismo-alem-frida-kahlo-parte-1/>> Acesso em 17 de junho de 2018.

VENTURINI, Maria Cleci; GODOY, Ana Carolina de. **Da beleza ao talento: novas formas de representação do feminino na gastronomia**. Entremeios: Revista de Estudos do Discurso. v. 15, jul.- dez./2017 Disponível em <<http://www.entremeios.inf.br>> Acesso em: 08 jan. 2018

VIEIRA, Bruno César Ferreira. **Bruxaria e feminismo: uma análise da independência da mulher através dos seriados da TV**. Disponível em <<http://www.uesc.br/seminariomulher/anais/PDF/BRUNO%20CESAR%20FERREIRA%20VIEIRA.pdf>>. Acesso em: 29. Set. 2018.