

**LUGAR DE HOMEM É NA COZINHA?
UMA ANÁLISE DAS RELAÇÕES DE GÊNERO E DAS PRÁTICAS SOCIAIS NA
CIDADE DE FLORIANÓPOLIS/SC**

Gisele Palma Moser¹

Marcos Montysuma²

Resumo: Este artigo busca discutir as relações de gênero e as práticas sociais na cidade de Florianópolis a partir das experiências de dois homens na cozinha. O ato de cozinhar apresentou-se de maneira diferente no ambiente familiar de cada um deles, refletindo no contemporâneo. Um dos homens, hoje com 50 anos, nascido e criado em Canasvieiras, no Norte da ilha, aprendeu a cozinhar com sua mãe. Tornou-se dono de um restaurante onde prepara a “tainha escalada”, que ele cita como um prato tradicional, seguindo a mesma maneira de preparar o peixe como aprendeu com sua mãe: escalado, temperado com sal e limão. O processo de escalar, que consiste em eviscerar, salgar e colocar para secar, era iniciado por sua mãe às cinco horas da manhã, até os peixes irem para uma espécie de varal durante três dias. O outro homem, hoje com 77 anos, nascido no Centro de Florianópolis, onde ainda reside, nunca aprendeu a cozinhar. Ele fala com naturalidade que em casa quem cozinhou era a sua mãe e que “naquele tempo as pessoas da cidade tinham empregada”. Sua mãe comprava os peixes inteiros na porta de casa e mesmo com a variedade de frutos do mar ofertada ele conta que “em casa era só peixe”. Interpretamos que a distância geracional de pouco mais de 20 anos certamente contribui para essas diferentes relações com o espaço da cozinha, mas queremos focar aqui a perspectiva de como os modos de fazer podem ser passados de uma geração para outra, como o ofício de cozinhar, transmitido de mãe para filho, de uma mulher para um homem, num espaço tradicionalmente visto como feminino. A História Oral nos permite ter acesso a narrativas que não estão presentes nos documentos. Logo, as fontes orais nos possibilitam conhecer aspectos que facilitam refletir a respeito do Tempo Presente. Assim, pautamos novos olhares para as relações sociais contemporâneas. A análise presente neste artigo pretende contribuir na compreensão das realidades diversas num dado espaço de tempo.

Palavras-chave: Relações de Gênero. Práticas Sociais. História Oral.

¹ Doutoranda em Ciências Humanas, Programa de Pós-Graduação Interdisciplinar em Ciências Humanas, no Centro de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Estágio Doutoral na Università Ca'Foscari Venezia (Itália). Bolsista Capes. Mestre, bacharel e licenciada em História pela Universidade do Estado de Santa Catarina (UDESC). E-mail: gisapalma@gmail.com

² Pós-doc no Instituto de História Contemporânea, da Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, da Universidade Nova de Lisboa (Portugal), Doutor em História pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (PUC-SP), Professor no Programa de Pós-Graduação Interdisciplinar em Ciências Humanas, Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). E-mail: mmontysuma@gmail.com

INTRODUÇÃO

Ao relacionar o ato de cozinhar, as relações de gênero e as práticas sociais elencamos importantes elementos para discutir diferentes realidades num dado espaço de tempo e lugar. Interpretamos que isso nos permite identificar novos olhares para as relações sociais no contemporâneo.

Entremeada por panelas, pia, fogão, utensílios, a cozinha das casas teria sido construído socialmente para ser vista como um espaço feminino. Ao passo que a cozinha dos restaurantes foi projetada como o espaço masculino, onde a criação e liberdade pertenceria aos *chefs* – homens – para dali comandarem e servirem pratos elaborados e destinados aos gostos mais variados e refinados. O certo é que a presença das mulheres foi invisibilizada na cozinha profissional. Interpretamos que essas construções sociais dos espaços que se prestam ao exercício dos poderes de homens ou de mulheres, na realidade são explicadas através dos estudos de gênero. A esse respeito Joan Scott (1989) aponta que:

(...) o gênero é um elemento constitutivo de relações sociais baseado nas diferenças percebidas entre os sexos, e o gênero é uma forma primeira de significar as relações de poder. As mudanças na organização das relações sociais correspondem sempre à mudança nas representações de poder, mas a direção da mudança não segue necessariamente um sentido único. Como elemento constitutivo das relações sociais fundadas sobre diferenças percebidas entre os sexos (...). (SCOTT, 1989, p.21)

O fragmento de Scott acima mencionado nos ajuda a compreender como as diferenciações sexuais servem de referência para as construções sociais do exercício de poder nos mais variados espaços, e também na chamada cozinha profissional, que vem dominada por homens que as lideram, em detrimento das mulheres.

Para elaborar os banquetes em meados do século XVII, os *chefs* franceses chegavam a ser disputados pela aristocracia europeia. Após a Revolução Francesa (1789), com a extinção da monarquia e de todo o círculo social ao seu redor, os restaurantes passaram a ser comandados por *chefs* de cozinha, quando grandes *chefs* abriram seus próprios negócios. Até este momento, os restaurantes existiam, mas a concepção era outra: “A palavra restaurante vem do verbo restaurar, e era usada no sentido de recuperar as forças, de repor necessidades nutricionais”. (LELLIS, 2013, p.26-30)

Dos salões europeus para o Brasil, os restaurantes dos hotéis do Rio de Janeiro foram os precursores da influência francesa nos hábitos alimentares brasileiros do século XIX, como pode ser observado a partir dos cardápios escritos em língua francesa, pela presença de cozinheiros franceses e pelos livros de receita da época - quando estes livros ainda não eram voltados para as donas de casa ou amantes da gastronomia, mas sim para transmitir ensinamentos àqueles que atuavam profissionalmente (LELLIS, 2013, p.402).

Os resquícios da cozinha francesa, apontando para a forte presença masculina nesse cenário, nos leva a refletir sobre a sociedade contemporânea, através das percepções presentes nos relatos de dois homens, a respeito do ato de cozinhar em seus ambientes familiares e, suas experiências com o espaço da cozinha.

Conforme aponta Mara Lago (2009), as funções valorizadas estavam relacionadas aos espaços públicos, dos homens, e não ao ambiente privado, restrito às mulheres:

Uma das dicotomias que organizaram o pensamento moderno consistiu na separação entre as esferas pública e privada, que se constituiu como efeito da ascensão da burguesia, no modo capitalista de produção. Nesta dicotomização, as mulheres foram destinadas às funções nos espaços privados, enquanto os homens tiveram acesso aos espaços públicos de trabalho. (LAGO *et al*, 2009, p.358)

Neste artigo, a partir de relatos orais buscamos apresentar questões, perspectivas e problemas do presente da cidade que dizem respeito às práticas culturais. As entrevistas aqui apresentadas foram realizadas no município de Florianópolis (SC). Para tal fim utilizamos a metodologia da História Oral, com o que efetuamos entrevistas temáticas, que permite entrar em contato com experiências e processos específicos vividos ou testemunhados pelos entrevistados. Uma delas foi gravada em vídeo, posteriormente transcrita para a forma textual, e integra o vídeo documentário “Sabores da Tradição: modos de fazer na gastronomia da Ilha de Santa Catarina”³. A outra entrevista foi gravada apenas em áudio e integra a tese de Moser, sob orientação do co-autor, ainda em andamento⁴.

³ O vídeo documentário citado foi uma atividade desenvolvida como parte da disciplina de Patrimônio Cultural, do curso de graduação em História, na Universidade do Estado de Santa Catarina, em 2010.

⁴ A tese de doutorado citada de Gisele Palma Moser, com projeto intitulado “Imaginários do urbano: transformações, usos e representações do mar na cidade de Florianópolis/SC (1960-2010)”, está em desenvolvimento junto ao Programa de Pós-Graduação Interdisciplinar em Ciências Humanas, na Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), sob orientação do Dr. Marcos Montysuma.

Como nos aponta Alessandro Portelli (2006), “a História Oral tende a representar a realidade não tanto como um tabuleiro em que todos os quadrados são iguais, mas como um mosaico ou colcha de retalhos, em que os pedaços são diferentes, porém formam um todo coerente depois de reunidos” (PORTELLI, 1997, p.16) e sistematizados. Verena Alberti (2006) afirma que a entrevista oral é um conjunto de ações que visa determinados efeitos, não apenas uma versão e sim um documento da realidade. Como um diálogo vivo, relacionando presente e passado, enriquecidos por estímulos que podem se fazer presentes no decorrer do processo de gravação da entrevista, revelando novas hipóteses e versões sobre processos já analisados e conhecidos, a entrevista oral ainda recupera memórias locais sob diferentes percepções ao utilizar entrevistas temáticas (ALBERTI, 2006).

O tema que apresentamos está ligado ao Tempo Presente, seguindo a perspectiva de Henry Rousso (2009), no qual “o historiador investiga um tempo que é o seu próprio tempo com testemunhas vivas e com uma memória que pode ser a sua”, colocando a sua própria experiência na compreensão dos fatos (AREND, 2009, p.202).

Para essa discussão realizaremos uma abordagem interdisciplinar, pois nos propomos a efetuar diálogos, a partir de diferentes perspectivas disciplinares, buscando encontrar pontos de reflexão sobre a realidade questionada. Conforme proposto por Claude Raynaut (2011), buscamos articular os diferentes trabalhos dentro da temática, reunindo e confrontando os resultados de cada um dentro de seu campo e com seus métodos específicos, seguindo num processo de diálogo entre disciplinas firmemente estabelecidas em sua identidade teórica e metodológica, mas conscientes de seus limites e do caráter parcial do recorte da realidade sobre a qual operam” (RAYNAUT, 2011, p.103).

EXPERIÊNCIAS NA COZINHA

A cidade de Florianópolis, com 485.838 mil habitantes⁵, capital do estado de Santa Catarina, está localizada na região Sul do Brasil. Apesar de ser conhecida frequentemente como uma ilha, chamada de Ilha de Santa Catarina, a cidade é composta por uma parte territorial continental, com treze quilômetros quadrados, e a maior parte insular,

⁵ IBGE, Diretoria de Pesquisas, Coordenação de População e Indicadores Sociais. **Estimativas das populações residentes no Brasil, 2017.** Disponível em: <ftp.ibge.gov.br/Estimativas_de_Populacao/Estimativas_2017/estimativa_dou_2017.pdf>. Acesso em 4 set. 2017.

compreendendo 420 quilômetros quadrados. Por sua inserção no mar, boa parte da sua cultura alimentar está baseada nos produtos de origem marinha, mesclada com influências diversificadas diante da presença de diferentes povos que habitaram/habitam a região.

É o caso de nossos entrevistados, dois homens que nasceram e residem em Florianópolis, onde a presença dos frutos do mar é uma constante em seus hábitos alimentares, mas as experiências relacionadas ao preparo dos pratos no ambiente familiar apresentaram-se de maneira diferente para cada um deles.

Luiz Carlos de Souza (2010) é um desses homens, com 50 anos, nascido e criado na mesma localidade em que mora até hoje, em Canasvieiras, no Norte da ilha. Ele aprendeu a cozinhar com sua mãe e hoje atua na cozinha de um restaurante em que é proprietário. Enquanto ele cozinhava uma *tainha escalada*, a sua esposa, Ana Ester, 42 anos, nascida em São Paulo, região Sudeste do país, foi quem nos contou mais detalhes do preparo do peixe e de como era o processo na casa de sua sogra. Um modo de fazer transmitido de mãe para filho através da oralidade e na observação no modo de fazer.

A *tainha escalada* é citado por Luiz como um prato *tradicional*, seguindo a mesma maneira de preparar o peixe como aprendeu com sua mãe. Lembramos ao leitor que estamos atentos para o uso da tradição/tradicional, conforme apontado na seguinte passagem de Eric Hobsbawm (2012): “Muitas vezes, 'tradições' que parecem ou são consideradas antigas são bastante recentes, quando não são inventadas” (HOBSBAWM, 2012, p.11).

A tainha é um peixe que pertence à família *Mugilidae*, encontrada em águas tropicais e subtropicais de todo o mundo, desenvolvendo-se em lagoas e estuários (ambientes entre o rio e o mar) e migrando para o mar em cardumes para desovar. A pesca da tainha é considerada um importante recurso econômico no litoral catarinense, realizada tanto com frota artesanal quanto industrial (HERBST, 2013).

O preparo da tainha feito por Luiz é bastante simples: escalar, temperar com sal e limão e grelhar. O processo de escalar é que ganha características próprias no tempo em que era feito por sua mãe. Conforme o dicionário Michaelis (2016), escalar significa “remover as tripas do peixe, salgá-lo e colocá-lo para secar”. Este processo era iniciado por sua mãe às cinco horas da manhã até os peixes irem para uma espécie de varal para secar, mas antes disso haviam outras etapas a serem seguidas.

Os barcos dos pescadores chegavam à noite e a esposa de Luiz, Ana Ester, era uma das pessoas que ajudava a carregar os balaios cheios de peixes até em casa. Ela conta que os peixes eram lavados e deixados em uma bacia com água durante a noite. De manhã bem cedo, por volta das cinco horas, sua sogra iniciava o procedimento de escalar o peixe. Ela os colocava sobre uma folha de bananeira, abria-os no meio e fazia um furo na ponta do peixe para amarrá-los com um fio de cipó e pendurá-los em uma espécie de varal, feito com bambus, onde ficavam de dois a três dias no sol, sendo recolhidos à noite para não pegar sereno, e depois disso eram guardados secos. Ester lembra as variações de preparos que sua sogra fazia com os peixes:

(...) alguns ela desfiava e fazia ensopadinho, porque ele ficava sequinho, e era o que eu gostava de comer. (...) Outros ela fazia na chapa, tinha umas grelhas, que eles arrancavam aquela parte redonda do fogão à lenha, e a grelha ficava bem ali. Aí ela pegava aqueles peixes secos e colocava na grelha, então ela virava ele e ficava todo douradinho amarelinho (SOUZA,2010).

Luiz aprendeu a receita com sua mãe, mas hoje o processo de escalar o peixe é realizado diretamente no restaurante, simplesmente cortando a tainha pelas costas, no sentido longitudinal da espinha, e retirando as vísceras. Depois disso, inicia-se o processo de temperar com sal e limão, passar ligeiramente na farinha e levar à grelha bem quente com um fio de azeite. Em seu restaurante, Luiz serve este prato acompanhado de um pirão de peixe, receita que também aprendeu com sua mãe.

O outro florianopolitano que entrevistamos, George Alberto Peixoto, com 77 anos, é publicitário aposentado e atualmente atua como artista plástico. Nascido no Centro de Florianópolis, onde ainda reside, lembra que na sua infância os peixes eram vendidos na porta de sua casa, trazidos pelos pescadores. “Aqui na cidade ninguém pescava. [...] Pesca pra valer era no interior, que os caras tinham as baleeiras, saíam pra pescar, como fazem até hoje”, conta Peixoto. Em seu tempo de criança o abastecimento elétrico ainda era precário na cidade e ele comenta que ninguém tinha em casa geladeira como conhecemos hoje, era apenas uma geladeira de gelo e que um senhor levava o gelo em um pequeno caminhão até a casa das pessoas.

Mesmo com a variedade de frutos do mar ofertada, como siri e camarão, ele conta que “em casa era só peixe”. O peixe era vendido inteiro e sua mãe que fazia o preparo iniciando

por retirar as escamas e as tripas. “Na minha casa minha mãe fazia, nós tínhamos empregada, a empregada fazia.” Ele fala com naturalidade que naquele tempo as pessoas da cidade tinham empregada. Depois que casou, disse que em casa nunca tinha peixe e comiam sempre em restaurantes. “A minha mulher, imagina se a minha mulher lá de Lages se sabia fazer peixe! [...] Tinha uma menina que trabalhava lá em casa também, mas era de Lages também. Então não tinha.”. A cidade de Lages fica no Planalto Serrano catarinense e tem como alguns de seus pratos o arroz carreteiro, o feijão tropeiro, o churrasco, a paçoca de pinhão, e o assado na brasa⁶.

Ele acredita que hoje tem muita sofisticação no preparo dos frutos do mar, com os restaurantes as pessoas foram aprendendo a apreciar outros pratos além do peixe. Peixoto conta que a ostra, por exemplo, custou a chegar no prato das pessoas daqui e lembra de quando pegava ostras nas pedras da praia de Coqueiros, localizada na parte continental da cidade.

Ninguém comia aqui. Só os caras que eram pescador, que moravam na praia. Ostra dá sempre na pedra. Eu me lembro quando era guri, ali em Coqueiros, [...] a gente saía nadando ali, nas pedras e pegava uma ostrinha ou outra desse tamanho (indicando o tamanho pequeno com os dedos), lavava ali na água e pau. Mas era uma vez na vida e outra na morte. Porque não tinha muita. Hoje não, os caras tem fazenda de ostra. Então a ostra chegou para as pessoas com bom nível né, que não é tão barato. Então é uma coisa ainda que tem gente que come mas é uma gente muito mais abastada. Né? Pobre, pobre, só se pescar, só se for lá tirar, e mesmo assim hoje na beira da praia, nas pedrinhas perto da praia não tem ostra nenhuma. Já arrancaram tudo. Não chega a criar né (PEIXOTO, 2016).

Hoje, Peixoto é viúvo e segue comendo fora de casa em restaurantes, pois considera que existem muitas opções prontas e pode comer peixe e camarão diariamente em restaurantes que vendem a quilo, não considerando cozinhar uma opção.

Interpretamos que a distância geracional de pouco mais de 20 anos certamente contribui para essas diferentes relações com o espaço da cozinha, mas queremos focar aqui a perspectiva de como os modos de fazer podem ser passados de uma geração para outra, como o ofício de cozinhar, transmitido de mãe para filho, de uma mulher para um homem. Nas falas citadas, os fazeres apresentam expressões que remetem às permanências e às

⁶ Culinária. **Portal Lageano**. Disponível em: <<http://www.portallageano.com.br/lages/culinaria>>. Acesso em 4 set. 2017.

transformações no fazer, nas sociabilidades e no modo de viver. A gastronomia edificada no âmbito familiar vai integrar a cultura local, a cultura da cidade e constituir a identidade dos que ali vivem.

O distanciamento da cozinha por parte de Peixoto manteve-se desde a sua infância até sua vida adulta, onde o preparo era feito por sua mãe com o auxílio da empregada. Mas o hábito de comer peixes tornou-se cotidiano e, mesmo não sabendo preparar, consegue ter acesso através da diversidade de pratos oferecidos nos restaurantes com comidas vendidas a quilo ou ainda em cardápios mais elaborados com ostras e camarões.

As modificações, especialmente no preparo da tainha, fazem parte do que se considera um bem cultural vivo, que se transforma com o passar do tempo. Um bem imaterial rico justamente por essa diversidade e multiplicidade que transmite uma tradição às gerações seguintes, havendo a manutenção do bem como parte da cultura. O prato de *tainha escalada* elaborado por Luiz pode ser considerado como integrante da cultura alimentar de Florianópolis. O seu preparo é mantido como uma prática que resguarda modos peculiares de conduzir as receitas, mantido nas famílias e transmitido a cada geração através do convívio no fazer e do saber por meio de uma cultura oral. Luiz afirma que antigamente o preparo da tainha era artesanal, salgava-se o peixe e depois tinha que expô-lo ao sol para sua conservação, que foi substituído pela geladeira, assim como a utilização do fogão à lenha que deu lugar à chapa do fogão a gás. Tais modificações certamente alteram o sabor da receita, mas isso indica que é um bem cultural em movimento, que não está cristalizado no tempo, porque a cultura é viva, dinâmica.

O patrimônio imaterial é rico justamente por essa diversidade e multiplicidade, fazendo com que uma receita preparada há mais de cinquenta anos permaneça presente, e, neste sentido, as suas transformações podem ser consideradas como adaptações para a manutenção do bem cultural. Assim como os hábitos alimentares que permanecem presentes nos pratos dos florianopolitanos e incorporando novos elementos a partir das diversas migrações ocorridas nas últimas décadas.

As falas apresentadas demonstram as diversas práticas sociais presentes contemporaneamente na mesma cidade. As práticas sociais são entendidas aqui como sociabilidades, interações sociais que passam por um aprendizado que envolve uma prática, uma experiência. O termo “sociabilidade”, conforme aponta Marco Morel (2001),

inicialmente referia-se às pessoas e grupos em sociedade, incluindo os mais diversos laços, sem que se adotasse uma definição específica, sendo somente nas duas últimas décadas que o estudo tem se ampliado e conquistado legitimidade na historiografia. Ele indica o trabalho de Maurice Agulhon que propõe “o conhecimento das sociabilidades pela densidade da existência de associações constituídas e suas mutações num quadro geográfico e cronológico delimitado, [...] uma história da vontade associativa com dados quantitativos e comparativos, com suas mudanças no tempo e no espaço” (MOREL, 2001, p.4-5). Norbert Elias também aborda a questão da sociabilidade como algo inerente aos seres humanos, somente sendo evidenciada quando pensada numa sociedade de indivíduos e não o indivíduo e a sociedade como duas entidades ontologicamente diferentes (ELIAS, 1994, p.39).

No Brasil, a preservação cultural recebeu um conceito mais abrangente a partir da Constituição Federal de 1988, passando a ser entendida como um bem cultural”. O artigo 216 da Constituição inclui os bens de natureza material e imaterial como de referência à identidade, à ação e à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira”⁷.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A História Oral nos permite ter acesso a narrativas que não estão presentes noutros documentos. Logo, as fontes orais nos possibilitam conhecer aspectos que facilitam refletir a respeito do Tempo Presente. Assim, pautamos novos olhares para as relações sociais contemporâneas. A análise presente neste artigo é uma tentativa de contribuir na compreensão das realidades diversas num dado espaço de tempo e lugar.

Notamos que historicamente o ato de cozinhar profissionalmente foi um espaço ocupado predominantemente por homens e as mulheres ficavam restritas ao ambiente familiar. Hoje, percebemos um crescente número de mulheres nas cozinhas profissionais, ainda que enfrentando muitas dificuldades, mas também com a presença de homens nas cozinhas das casas que aprendem receitas de família com suas mães. Fenômeno que pode ser interpretado pelas próprias transformações urbanas e sociais pelas quais nossa sociedade vem passando nos últimos anos, permitindo uma nova relação de gênero e novas práticas sociais.

Embora discutamos um caso emblemático de um homem cozinheiro, isso não

⁷ Constituição Federal Brasileira, 1988, Artigo 216. Disponível em: <portal.iphan.gov.br/uploads/legislacao/Constituicao_Federal_art_216.pdf>. Acesso em 07 jan 2016.

contraria nosso propósito, quando apontamos as distinções dos papéis de gênero, posto que seu aprendizado no mundo da gastronomia pode-se afirmar sem medo que ocorreu através das mãos de uma mulher: sua mãe.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALBERTI, Verena. Fontes orais: Histórias dentro da História. In: PINSKY, Carla Bassanezi. **Fontes históricas**. 2. ed. São Paulo: Contexto, 2006.

AREND, Silvia Maria Fávero; MACEDO, Fábio. Sobre a História do Tempo Presente: Entrevista com o historiador Henry Rousso. **Tempo e Argumento**, Revista do Programa de Pós-Graduação em História, Florianópolis, v. 1, n. 1, p. 201–216, jan/jun 2009.

ELIAS, Norbert; SCHROTER, Michael. **A sociedade dos indivíduos**. Rio de Janeiro: J. Zahar, 1994.

HERBST, Danielli Firme. **Conhecimento ecológico local dos pescadores do litoral de Santa Catarina sobre a tainha Mugil liza Valenciennes 1836 (Osteichthyes, Mugilidae)**. Dissertação de Mestrado. Programa de Pós-Graduação em Ecologia da Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis, 2013. Disponível em: <<https://repositorio.ufsc.br/bitstream/handle/123456789/106876/318986.pdf?sequence=1&isAllowed=y>>. Acesso em 01 jun. 2015.

HOBSBAWM, Eric. Introdução: a invenção das tradições. In: HOBSBAWM, Eric e RANGER, Terence (Orgs). **A Invenção das tradições**. Trad. Celina Cardim Cavalcante. Rio de Janeiro: Nova Fronteira. 2012.

LAGO, Mara Coelho de Souza; SOUZA, Carolina Duarte de; KASZUBOWSKI, Erikson; SOARES, Marina. Gênero, gerações e espaço doméstico: trabalho, casa e família. **Paidéia**, São Paulo, vol. 19, n. 44, p. 357-366, Setembro-Dezembro 2009. Disponível em: <<http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=305423773010>>. Acesso em: 25 de agosto de 2017.

LELLIS, Francisco. **Os banquetes do Imperador**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, Boccato, 2013.

MICHAELIS. **Dicionário Brasileiro da Língua Portuguesa**. Escalar. Disponível em: <<http://michaelis.uol.com.br>>. Acesso em: 17 ago. 2016.

MOREL, Marco. **Sociabilidades entre luzes e sombras**: apontamentos para o estudo histórico das maçonarias da primeira metade do século XIX. Estudos Históricos. Rio de Janeiro, n. 28, 2001, p.3-22.

PORTELLI, Alessandro. Tentando aprender um pouquinho: algumas reflexões sobre ética na história oral. **Projeto História** (15). São Paulo: EDUC, 1997, p.13-49.

RAYNAUT, Claude. Interdisciplinaridade: mundo contemporâneo, complexidade e desafios à produção e à aplicação de conhecimentos. In: PHILLIPPI JR, A.; SILVA NETO, A. **Interdisciplinaridade em Ciência, Tecnologia e Inovação**. SP: Manole, 2011. p.69-105.

SCOTT, Joan. Gênero uma categoria útil para análise histórica. Gender: a useful category of historical analyses. **Gender and the politics of history**. Tradução de: Cristine Rufino Dabat e Maria Betânia Ávila. New York, Columbia University Press. 1989.