

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
Instituto de Ciências Humanas
Programa de Pós-Graduação em Antropologia



Dissertação

Histórias de cozinha:
uma etnografia gastronômica

Nicole Weber Benemann

Pelotas, 2017

Nicole Weber Benemann

Histórias de cozinha:
uma etnografia gastronômica

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia do Instituto de Ciências Humanas da Universidade Federal de Pelotas, como requisito parcial à obtenção do título de Mestre em Antropologia.

Orientadora: Profa. Dra. Renata Menasche

Pelotas, 2017

Universidade Federal de Pelotas / Sistema de Bibliotecas
Catalogação na Publicação

B465h Benemann, Nicole Weber

Histórias de cozinha : uma etnografia gastronômica /
Nicole Weber Benemann ; Renata Menasche, orientadora.
— Pelotas, 2017.

96 f.

Dissertação (Mestrado) — Programa de Pós-Graduação
em Antropologia, Instituto de Ciências Humanas,
Universidade Federal de Pelotas, 2017.

1. Antropologia da alimentação. 2. Comida. 3. Cozinhar.
4. Cozinha profissional. I. Menasche, Renata, orient. II.
Título.

CDD : 306

Elaborada por Leda Cristina Peres Lopes CRB: 10/2064

Nicole Weber Benemann

Histórias de cozinha: uma etnografia gastronômica

Dissertação aprovada como requisito parcial para obtenção do grau de Mestre em Antropologia, Programa de Pós-Graduação em Antropologia, Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas.

Data de defesa: Pelotas, 24 de março de 2017.

Banca examinadora:

Profa. Dra. Renata Menasche (Orientadora)
Doutora em Antropologia Social pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Profa. Dra. Janine Helfst Leicht Collaço
Doutora em Ciências Sociais pela Universidade de São Paulo

Prof. Dra. Cláudia Turra Magni
Doutora em Antropologia Social e Etnologia pela École des Hautes Études en Sciences Sociales

Prof. Dr. Francisco Luiz Pereira da Silva Neto
Doutor em Antropologia Social pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Agradecimentos

Aos professores e cozinheiros que trouxeram o encantamento da arte de cozinhar ao longo da minha trajetória, desde os tempos do curso superior de gastronomia até as conversas nostálgicas e inspiradoras dos dias de hoje.

Aos amigos e ao apoio incondicional que recebi. Principalmente pela compreensão da minha ausência, do meu cansaço e da minha insistência em promover longas conversas sobre temas que fugiam das suas realidades, mas insistiam em permear a minha. Obrigada pela paciência, pelas mensagens de incentivo, pelos longos abraços, pelo carinho e principalmente pela presença. Estar perto não é uma condição de distâncias físicas, mas de amor, envolvimento e de dedicação. Obrigada por não me deixar seguir sozinha, uma jornada com companheiros é muito mais satisfatória do que um caminho solitário.

Ao meu pai, João, e a minha mãe, Cristina, grandes entusiastas das minhas jornadas pelo mundo acadêmico. Vocês são meus grandes pilares de sustentação, meu orgulho e minhas razões de tentar fazer o melhor possível em qualquer circunstância.

Aos restaurantes, Amor Amora e Madre Mia, que gentilmente acolheram minha presença em suas rotinas e abriram muito mais do que portas e cozinhas, mas caminhos para minhas ideias, suas famílias de cozinheiros e seus corações.

Aos professores que acompanharam e ajudaram a construir esse trabalho, em especial à banca de qualificação.

A minha orientadora, Renata, que aceitou essa jornada por outras nuances da comida e permitiu que essa ideia tomasse forma. Mas, principalmente, pela dedicação com a qual conduz seu trabalho e inspira o meu.

A todos e todas que permitiram a reflexão de uma antropologia do cozinhar, meu muito obrigado!

“O sabor da vida sempre depende de quem a tempera” (Ditado popular)

Resumo

BENEMANN, Nicole Weber. **Histórias de cozinha**: uma etnografia gastronômica. 2017. 93f. Dissertação (Mestrado em Antropologia) - Programa de Pós-Graduação em Antropologia, Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2017.

Através da alimentação podemos observar diversas dimensões da vida social. A comida revela processos de socialização como a comensalidade e questões pertinentes à criação e manutenção da tradição e da identidade. Estabelece, ainda, aproximações e diferenças culturais, classificações, simbolismos, tabus alimentares, transcendendo a dimensão puramente biológica. Cozinhar, desse modo, revela um potencial agregador de conhecimentos específicos vinculados ao saber-fazer, que por sua vez estão atrelados a uma dimensão cultural, nos colocando em relação direta com o alimento, seus processos de transformação e com o mundo que nos rodeia. Este trabalho estuda, por meio de pesquisa etnográfica, as atividades desenvolvidas no ambiente de cozinhas profissionais, atentando para o fazer culinário, seus modos de transmissão e retenção de saberes, bem como para a discussão sobre as receitas culinárias e processos de registro sobre as práticas de cozinha e para as relações entre pessoas, objetos e coisas, dadas na interação cotidiana com vestimentas, equipamentos e utensílios.

Palavras-chave: antropologia da alimentação; comida; cozinhar; cozinha profissional.

Abstract

BENEMANN, Nicole Weber. **Kitchen Stories**: a gastronomic ethnography. 2017. 93f. Dissertation (Master Degree in Anthropology) - Programa de Pós-Graduação em Antropologia, Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2017.

Through food we can observe several dimensions of social life. Food reveals processes of socialization such as commensality and issues pertaining to creation and maintenance of tradition and identity. It also establishes cultural approximations and differences, classifications, symbolisms, food taboos, transcending the purely biological dimension. Cooking thus reveals a potential aggregator of specific knowledge linked to know-how, which in turn are linked to a cultural dimension, putting us in direct relation to food, its transformation processes and the world around us. This work studies, through ethnographic research, the activities developed in the professional kitchens environment, with a view to making culinary, its modes of transmission and retention of knowledge, as well as to the discussion about culinary recipes and registration processes about the practices. It also discuss about the relations between people, objects and things, given in the daily interaction with clothes, equipment and utensils.

Keywords: anthropology of food; food; to cook; professional kitchen.

Lista de Figuras

Figura 1 – Fachada do restaurante <i>Amor Amora</i> .	22
Figura 2 – Área interna do restaurante <i>Amor Amora</i> .	23
Figura 3 – Almoço <i>Amor Amora</i> .	24
Figura 4 – Fachada Restaurante <i>Madre Mia</i> .	26
Figura 5 – Área interna <i>Madre Mia</i> .	27
Figura 6 – Almoço <i>Madre Mia</i> .	28
Figura 7 – Uniforme de cozinha estabelecido por Carême.	68
Figura 8 – Utensílio e conjunto de facas de cozinha – Chaira, Faca de <i>chef</i> , faca de pão, faca para desossa e faca de legumes.	73
Figura 9 – Defumador <i>Madre Mia</i> .	77
Figura 10 – Pernil de cordeiro assado.	78
Figura 11 – Frango preparado com técnica <i>sous-vide</i> .	79
Figura 12 – Tirinha Mafalda.	85

Lista de Abreviaturas e Siglas

ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
RDC	Resolução da Diretoria Colegiada

Sumário

1	Introdução	12
1.1	O fazer da pesquisa etnográfica: o caso das cozinhas profissionais	18
1.2	Contextos e pesquisa de campo.....	19
2	Ações elementares: cozinhar como cotidiano	30
2.1	Cozinhar: o tempero bom	37
2.2	<i>“Tudo tem jeito, menos feijão queimado”</i>	42
2.3	As medidas do corpo	45
3	Receitas de cozinha e o conhecimento culinário	49
3.1	<i>“Receita não presta”</i>: aprendizagem e práticas culinárias	57
4	Coisas e objetos	66
4.1	Vestimentas: o vir a ser da cozinheira	66
4.2	Facas de cozinha: cortes e recortes simbólicos	71
4.3	O velho e o novo: pitadas e pitacos sobre tradição e inovação	76
4.4	<i>“Forno, não faz isso com a gente!”</i>: a agência em questão.....	81
5	Considerações finais	88
	Referências.....	91

1 Introdução

Devido à proximidade de sua constituição junto a outras ciências humanas e naturais, a antropologia sempre demonstrou interesse no estudo da alimentação. Talvez isso ocorra porque o alimento é capaz de articular diversas esferas da vida social ou talvez porque comer é um ato inerente à vida, ligando-nos diretamente com a cultura em que estamos inseridos, apresentando um campo de interação entre biologia e cultura. Nesse sentido, plantar, cozinhar e comer são etapas que conformam, para a humanidade, um trinômio importante. Dominamos a agricultura, o fogo, os utensílios, as técnicas, constituímos práticas de comensalidade e desenvolvemos uma série de particularidades que envolvem esses processos.

Comida e cultura estão íntima e historicamente relacionadas. Comida é cultura quando produzida, uma vez que homem e mulher utilizam o que encontram na natureza e quando dominam a produção de alimentos, quando preparada, porque transforma os ingredientes mediante o uso de técnica e tecnologia expressas nas práticas culinárias, e quando consumida, porque escolhe e estabelece critérios ligados às dimensões econômicas, sociais e nutricionais, assim como a valores simbólicos (MINTZ, 2001; MONTANARI, 2013). Também somos o que comemos na medida em que marcamos diferenças sociais e étnicas, que constituem um modo de classificar e hierarquizar grupos e pessoas (CONTRERAS; GRACIA ARNAIZ, 2004). Os saberes e sabores, as técnicas e as práticas culinárias formam modos de ser e estar no mundo, assim como a comensalidade torna o comer um ato social compartilhado, a refeição conforma o momento de comunhão entre diferentes ou iguais. As práticas e rituais que se revelam à mesa englobam questões de segurança, hierarquia e poder (SIMMEL, 2004).

A comida, na mesma medida em que estabelece marcadores de diferença, também constrói identidades. Comida evoca ainda emoção, memória, tradição e

história. Desse modo, como se come, onde e com quem, quando e o que se come configuram espaços de interação do homem com sua cultura.

Em Lévi-Strauss (1979), entre outros clássicos, a observação da cozinha é tomada como central para o entendimento da abordagem estruturalista, talvez devido ao fato de a culinária separar e unir os mundos natural e humano, pois assim como estabelece a diferenciação entre animal e humano, faz a mediação entre o natural e o podre e entre o comestível e o não comestível. Ou seja, a partir do fogo e da cozinha a cultura se distingue da natureza e, através da culinária, a natureza se transforma em cultura.

Na elaboração do triângulo culinário, Lévi-Strauss pretende formular, assim como postulava em relação à linguagem, uma estrutura de entendimento dos processos básicos que permeiam os alimentos enquanto sofrem influência da natureza e cultura. Para isso, afirma:

Parece que o princípio metodológico que inspira tais distinções é transponível para outros domínios, nomeadamente o da cozinha, acerca da qual ainda não foi suficientemente acentuado, que constitui, com a linguagem, uma forma de atividade humana verdadeiramente universal: tal como não existe sociedade sem linguagem, tampouco existe nenhuma que, duma maneira ou outra, não cozinhe pelo menos alguns de seus alimentos (LÉVI-STRAUSS, 1979, p. 169).

A comida desempenha, de fato, papel central na vida humana e através das práticas a ela associadas construímos significados ao que se come, como se come e com quem se come. A preocupação de Lévi-Strauss estava em buscar modelos de estrutura de ação da cultura e da sociedade, assim como suas linguagens e códigos. A ideia de comida como código da cultura aparece também nos escritos de Mary Douglas que, em *Deciphering a meal* (1972, p. 61), define que,

[...] se a comida é tratada como um código, as mensagens que ela codifica serão encontradas no padrão de relações sociais que estão sendo expressas. A mensagem trata de diferentes graus de hierarquia, de inclusão e de exclusão, de fronteiras e transações através de fronteiras.

Nessa perspectiva, a comida torna visível a relação do homem com sua cultura e com outras culturas. Também Ellen Woortmann, em *Comida como linguagem* (2013), considera o potencial comunicativo da comida, que “fala” do grupo e de sua relação com outros grupos, de seus modos de viver e de comer, bem como de valores e significados.

No momento em que a comida pode ser entendida como código, ou em uma dimensão que comunica, o cozinhar pode ser entendido como ação representativa do método codificador, que é colocado em evidência pelos modos de fazer. As maneiras de fazer, de acordo com Certeau et al. (2002), são as práticas combinatórias de ações pelas quais os usuários e indivíduos se reapropriam do espaço organizado pelas técnicas de produção sociocultural, entre as quais, podemos dizer, a própria ação de cozinhar e suas manifestações em uma cozinha.

O termo cozinha pode ser interpretado sob diversas perspectivas. Para Goody (1995), a cozinha faz parte de um sistema alimentar que engloba o processo de aquisição, distribuição, preparo e consumo de alimentos. Assim sendo, a cozinha é universal, as cozinhas são diversas. O termo cozinha também se refere às etapas predecessoras como conservação, armazenagem, preparação dos ingredientes e operações posteriores como consumo e também descarte e reciclagem dos restos (CONTRERAS, GRACIA ARNAIZ, 2004). Ainda, de acordo com Fischler (1995, p. 34),

Define-se habitualmente a cozinha como um conjunto de ingredientes e técnicas utilizadas na preparação da comida. Contudo podemos entender “cozinha” em um sentido diferente, mais amplo e mais específico considerando: as representações, crenças e práticas que estão associadas a ela e que os indivíduos que formam parte de uma cultura ou de um grupo no interior dessa cultura compartilham.

Nesse sentido, a literatura entende que para haver uma cozinha é preciso um sistema, um processo dividido em etapas e um conjunto de saberes, mas acaba por considera-las questões menores ou habituais, tratando o termo cozinha aliado a um sentido de manifestação cultural sobre o alimento e não necessariamente com a atenção colocada na ação de cozinhar, na construção social do processo codificador.

É importante ressaltar que, historicamente, a atividade de cozinhar tem sido expressa através de sentimentos ambivalentes. Por vezes foi, e ainda é renegada a dimensão ordinariamente cotidiana, doméstica, monótona, repetitiva e provida de pouca imaginação, negligenciada da educação formal e dos campos do saber. Por outras, é considerada um marco de identidade, de diferenciação e de manutenção da tradição e dos elos familiares (GIARD, 2002).

Apesar dos sentimentos ambíguos que envolvem as atividades conectadas à alimentação, cozinhar representa etapa essencial na transformação do alimento em comida, “fazendo com que o alimento sofra um processo de transformação qualitativo,

realizando a passagem do plano da natureza para o da cultura, mediado via culinária” (WOORTMANN, 2013, p. 14). Em associação ao comer, cozinhar forma um processo de etapas sinérgicas dadas na relação do homem com a natureza, de seleção e de combinação de elementos, atravessado e mediado por uma dimensão cultural específica. Para Montanari (2013, p. 56),

Cozinhar é atividade humana por excelência, é o gesto que transforma o produto “da natureza” em algo profundamente diverso: as modificações químicas provocadas pelo cozimento e pela combinação de ingredientes permitem levar à boca um alimento, se não totalmente “artificial”, seguramente “fabricado”.

O termo “fabricado” aqui empregado pode ser entendido como fruto da ação humana, que inclui as habilidades artesanais e os modos de fazer de uma cozinha. Nesse sentido, é preciso valorizar o saber-fazer no processo de transformação culinária e seu papel fundamental na formação de inúmeras cozinhas, gastronomias, expressões culinárias e dentro dessas manifestações próprias da cultura alimentar relacionadas ao preparo dos alimentos.

Mas se cozinhar ocupa um lugar central na identidade, na biologia e na cultura de grupos sociais, por que o universo do fazer culinário permanece relativamente intocado pela antropologia?

A antropologia da alimentação manteve seus esforços especialmente em temas dedicados às práticas alimentares, repousando suas reflexões no ato de comer ou na relação da comida com os fenômenos culturais que o cercam. Isso evidencia que, apesar da consolidação da área, produtiva em pesquisas nas mais diversas questões sobre a comida e o comer, há ainda poucas pesquisas que englobam o fazer culinário. A inflexão aqui proposta no foco da atenção antropológica pode trazer uma série de reflexões sobre nosso tempo e cultura, além de problematizar a visão constituída sobre o fazer culinário.

Essa quase invisibilidade do cozinhar talvez tenha sido perpetuada porque historicamente o paladar foi interpretado como pertencente à classe dos sentidos inferiores, materiais e baixos, juntamente com o olfato e em contraposição aos sentidos considerados superiores, intelectuais e nobres, como visão e audição. Na visão de Platão, a culinária seria comparável à retórica: uma atividade empírica, destinada a seduzir e a satisfazer uma necessidade primária e não atrelada ao conhecimento, já que não tem origem em leis dedutíveis e, por não representar um

prazer intelectual, tampouco seria pertencente ao domínio das artes. Ou seja, os resultados advindos do paladar seriam físicos, efêmeros e não dignos de um homem racional (PERULLO, 2013). De fato, a construção ocidental elevou o status da visão e audição como representantes do saber, da fé e da arte. O tato foi conectado a um sentido ambíguo, capaz de contato e proximidade, mas não capaz de interiorização. Paladar e olfato foram conectados a uma materialidade e a um prazer físico, que atravessa o corpo. Contudo, a experiência do paladar não pode ser fragmentada e tampouco desconsiderada. De acordo com Lody (2006, p. 144)

É justamente a boca, apoiada pelos sentidos da visão, do olfato, da audição e do tato que a comida é integralmente entendida, assimilada e cerimonialmente integrada ao corpo. Comer não é apenas um ato complexo biológico, é antes de tudo um ato simbólico e tradutor de sinais, de reconhecimentos formais, de cores, de texturas, de temperaturas e estéticas, pois comer é um ato que une memória, desejo, fome, significados, sociabilidade, ritualidades que dizem da pessoa que ingere os alimentos; o contexto em que vive comunicando também os demais que participam do momento imemorial do ato de comer.

Nesse contexto de atravessamento entre natureza e cultura, comer é uma atividade social em que a natureza comparece e o paladar se apresenta como uma habilidade capaz de gerar prazer e conhecimento, através de uma característica endocorpórea atrelada a um cenário de sentido, a um saber perceptivo intrinsecamente relacionado ao corpo, que deve ser observado, refletido, expresso, compartilhado e conceitualizado para dar conta de todas as suas possibilidades.

A sociabilidade e a comensalidade anunciadas no contexto de consumo de alimentos apresentam uma série de outras questões, em especial quando voltamos a atenção para os espaços não-domésticos. O restaurante, espaço da refeição fora de casa, constitui um caminho fronteiriço na relação público-privado, não necessariamente configurando a criação de um novo lugar, mas onde esses domínios se encontram para fomentar a existência de formas e significados culturais, uma vez que os mais íntimos aspectos de servir, compartilhar e consumir comida se realizam, no caso, em espaço comercial. É preciso interpretar as linhas fronteiriças dessa interação em suas características contextuais, móveis e constantemente renegociadas. Os restaurantes são, assim, habitados diferentemente por clientes, equipe de funcionários do serviço e cozinheiros (ERIKSON, 2009; SAMMELS; SEARLES, 2016; SUTTON; BERISS, 2015).

Não é certo o momento ou o motivo da invenção do restaurante. Os registros históricos não apontam com precisão, mas o que se sabe é que, no século XV, uma receita de *restaurant* indicava a preparação de um caldo com capacidades curativas que deveria ser executada por um alquimista ou cozinheiro. Nos séculos seguintes, em especial XVII e XVIII, esse preparo recebeu a definição de semimedicinal, com capacidades regenerativas e associadas à saúde das pessoas. Os primeiros restaurantes serviam poucas refeições sólidas e variações dos caldos restauradores, apropriados para aqueles de sistema digestivo sensível. Esses estabelecimentos diferenciavam-se das estalagens, casas de pasto e cantinas por oferecer mesas individuais e pelo ar urbano e de modernidade que ofereciam. Com o passar do tempo, e em especial no século XIX, o restaurante se tornaria uma instituição cultural, principalmente nos contextos europeu e francês (SPANG, 2003).

O hábito de comer em restaurantes ganhou força devido às contingências da vida urbana e moderna, reforçadas por problemas de deslocamento, bem como pelos pequenos intervalos das jornadas de trabalho, falta de organização e de tempo dedicado à atividade de cozinhar, entre outros. Esse comportamento tornou-se evidente na realidade brasileira a partir do final da década de 1980. Com a modificação dos hábitos alimentares, o restaurante passou a figurar no cotidiano, desempenhando “um papel na disseminação de saberes e sabores, atingindo pessoas de distintas origens, classes, gêneros, idades e etnias” (COLLAÇO, 2012, p. 245).

Nesse panorama, estudar a cozinha profissional em espaços como os restaurantes implica em conduzir o olhar antropológico a um recorte dentre os muitos possíveis, que incluem questões associadas a espaço, gênero, normas e práticas, ao familiar e exótico, experiências sensoriais, hierarquias e tantas outras relacionadas à alimentação. Nesta proposta, o olhar está direcionado ao trabalho de cozinheiros, à valorização da ação de mulheres e homens e a suas habilidades, limitações e cultura, que atuam permanentemente na interação com ingredientes, ambientes e utensílios, para além dos “virtuosismos” da profissão. Observar e pesquisar o fazer culinário significa também dar protagonismo aos agentes da culinária, valorizar o trabalho e as pessoas que cotidianamente desenvolvem, aprimoram e idealizam a gastronomia sem a pretensão e prestígio midiático conferido a um *chef de cuisine*.

Este é um trabalho escrito para as anônimas e os anônimos que dedicam suas vidas ao trabalho de produzir comida e experiências gustativas. A proposta consiste, assim, em “aceitar como dignas de interesse, de análise e de registro aquelas práticas

ordinárias consideradas insignificantes” (CERTEAU et al., 2002, p. 217). Ou, em certa medida, invisíveis.

1.1 O fazer da pesquisa etnográfica: o caso das cozinhas profissionais

A atividade de pesquisa não é simples. Trabalhar a partir da perspectiva antropológica significa, entre outras possibilidades, atentar para a narrativa dos indivíduos, para a relação do pesquisador com o campo, com os interlocutores, com o ambiente, com os desafios cotidianos, com os modos de registro dos relatos, com a experiência e com a escrita, dimensões que configuram o exercício etnográfico incrivelmente complexo e subjetivo. Como disse Cardoso de Oliveira (2000), o trabalho do antropólogo é olhar, ouvir e escrever.

O processo de pesquisa etnográfica inclui lidar com questões éticas relacionadas à publicação e publicização de informações e aos possíveis desdobramentos das contribuições da pesquisa, o respeito com as comunidades e sujeitos estudados, a subjetividade eminente do autor, a sensibilidade, o poder reflexivo e de observação da realidade que se abre e desvela nos horizontes de pesquisa. Estar lá e escrever aqui, como propõe Geertz (2009), significa buscar a imersão e a reflexão em momentos distintos. Estar lá é estar atento, olhar e ouvir, participar, observar, escrever. Escrever aqui pretende um esforço de descrever, registrar, detalhar, encontrar meios de tornar uma tradução de experiência de forma textual (CLIFFORD, 2008). Escrever aqui é construir o discurso como um modo de enunciar coisas, dotado de uma identidade autoral (GEERTZ, 2009).

Para esta proposta, em termos metodológicos, utilizar a narrativa como técnica do método etnográfico significa trabalhar com uma cadeia de sentidos sociais que fazem parte de uma história particular (SQUIRE, 2014). A busca não está em desvelar estruturas de domínios culturais através de um sistema simbólico, mas pretende aproximar-se do processo construtivo em que o significado é gerado na relação dada durante o processo de construção da pesquisa etnográfica (CARVALHO DA ROCHA; ECKERT, 2013). Ainda nessa perspectiva, utilizar a narrativa como técnica significa buscar estudar um código partilhado pela mesma cultura, considerando as representações individuais remetidas a um plano coletivo.

As atividades de campo estão diretamente relacionadas com a ação, uma vez que a proposta deste trabalho está em investigar e participar do ambiente de cozinhas profissionais, o que, de acordo com Ingold (2010, p. 7), reverbera no fato de que “todo ser humano é um centro de percepções e agência de um campo em prática”. Estar em um campo de prática, de um modo ou de outro, também significa “ser afetado”, uma vez que parte dessa experiência da compreensão das maneiras de fazer passa pelas habilidades de quem faz. Como no caso da feitiçaria de Favret-Saada (2005), cozinhar não é uma tarefa compreensível apenas pela observação distante, mas pela participação efetiva.

Nessa lógica de estudo sobre as maneiras de fazer, a proposta acomoda questões sobre o cognitivamente inato e o culturalmente aprendido. Para Ingold (2010), essa questão deve ser levada para além de um paradigma dicotômico e deve ser entendida através de um enfoque em sistemas dinâmicos, nos quais a transmissão dos saberes acontece por meio de um processo de habilitação dos indivíduos. Desse modo, não são compartilhadas representações através de um processo de aculturação, mas sim de uma educação da atenção e de um redescobrimento direcionado.

1.2 Contextos e pesquisa de campo

Minha experiência de vida passa pela cozinha. A cozinha de casa, a comida da minha babá, da minha mãe, de minhas avós e as experiências das cozinhas profissionais. Aprendi a cozinhar com a minha babá, Elvira. Mulher simples, nascida e criada na zona rural de Feliz, Rio Grande do Sul, ensinou em língua alemã a fazer bolos, quando eu ainda era pequena. Meu primeiro bolo foi feito sob sua supervisão e olhos atentos, lembro que a receita era feita à base de nata, ovos, farinha e açúcar, marmorizada com chocolate antes de ir ao forno. Muitos chamam esse bolo de “bolo de nada”, para mim, o primeiro contato com a prática culinária. Com minha mãe, aprendi a manipular carnes, fazer molhos e outros preparos mais complexos. Muitas das vezes eu era a espectadora dos movimentos na cozinha, pouco cozinava, muito assistia. Da cozinha de minha avó paterna, Dona Rodena, saíam os pernis de porco assados em peças inteiras, que ficavam por horas infundáveis no forno; as compotas

de goiaba feitas com as frutas colhidas no pátio de casa; o pudim de leite, considerado a sobremesa oficial dos churrascos de domingo; pães de milho, comidos besuntados com nata e melado e acompanhados de linguças defumadas; roscas de polvilho, assadas às quantidades e consumidas no café que substituí a jantar. Com a minha avó materna, Dona Elisabetha, acompanhei muitos bifes empanados serem transformados “à *milanesa*”, a salada de batata ser coberta pela emulsão de gemas misturadas com óleo, batidas à mão, colocadas em uma caneca e agitadas com a ajuda de um garfo. Lembro também da massa fresca secando no varal do quintal da casa.

Ingressei na graduação em Gastronomia com muitas memórias gustativas e pouca prática culinária. Fiz meu primeiro estágio em um restaurante tailandês em Porto Alegre. Aprendi sobre aromas e sabores que eram exóticos ao meu cotidiano. Aprendi a saltear ingredientes em uma panela do tipo *wok*, aprendi a ouvir comandos, limpar fogões e sentir os pés doloridos ao fim do dia. Meu chefe na época e supervisor do estágio indicou meu nome para trabalhos em eventos, como *freelance*. Nessas ocasiões eu fazia o que fosse necessário: higienizar folhas, montar canapés, preparar sobremesas, servir clientes, montar pratos, lavar louça.

Construí, ao longo desse tempo, um arsenal de informações, experiências, práticas e conhecimentos, até chegar à docência em nível superior. Ensinar a cozinhar em um laboratório de técnica dietética apresenta uma série de particularidades avessas às das cozinhas domésticas. O laboratório é insípido, mas a vida que habita as bancadas e fogões não o é. Enquanto cozinheiros, carregamos em algum lugar da memória os cheiros, gostos e prazeres de uma vida de comedores.

Assim, no momento em que entrei nas cozinhas profissionais em que realizei a pesquisa a campo, eu não apenas era pesquisadora, aprendiz, ajudante ou convidada. Enquanto buscava ser mais uma cozinheira, era, e continuo sendo, “a professora da Federal”. No início pensei que o título que carregava seria a maior barreira a ser vencida. De alguma forma, era preciso mostrar que meu papel naquele ambiente não era de avaliadora e tampouco de professora e senti necessidade de alinhar algumas expectativas, principalmente as criadas pelos donos e *chefs* e a pressão sentida pelas equipes de trabalho. Tenho certeza de que aprendi muito mais do que ensinei e que apesar dos relativamente poucos dias em campo e das muitas horas de trabalho, consegui participar das rotinas de preparo e de serviço dos restaurantes sem sentir o peso de meu título.

É importante dizer que, além das questões relativas às expectativas dos restaurantes e de suas equipes, estabeleci o objetivo pessoal e acadêmico da busca e condução de novos olhares sobre um ambiente já conhecido. A minha história particular orientava o olhar para dimensões estabelecidas das cozinhas profissionais constituídas a partir de experiências anteriores, acumuladas de vivências enquanto cozinheira e professora. O desafio deste trabalho está em apresentar as nuances da pesquisa na cozinha a partir da antropologia, por meio de um processo de estranhamento e de reaproximação, realizado durante o próprio fazer etnográfico, em momentos pautados por estar lá e escrever aqui, trilhados nos caminhos de formação de uma cozinheira antropóloga.

Optei por não usar pseudônimos ou nomes fictícios nos relatos de campo. Isso porque a visibilidade das cozinheiras e cozinheiros é ofuscada pelas circunstâncias nas quais o trabalho de cozinha se desenvolve. Eles são o *Madre Mia* e o *Amor Amora*, e é graças ao esforço cotidiano deles que há comida a ser servida e experiências gustativas a serem produzidas. Nati, Dada, Dodó, Izabel, Marina, Sílvia, Cami e David são os protagonistas do trabalho que desenvolvi, uma vez que são esses os cozinheiros que enfrentam jornadas de dez horas ou mais, em pé, em ambiente quente e de trabalho pesado. Também fiz a opção por utilizar os apelidos carinhosos que ouvi nas cozinhas em que convivi. Alguns interlocutores são apresentados do mesmo modo que me foram apresentados, por “nomes de cozinha”. Eu mesma fui batizada várias vezes e esses pequenos rituais faziam com que eu me tornasse mais uma integrante das equipes dessas cozinhas. Por vezes fui Rebeca, por outras vezes fui Natasha, Nicole ou ainda “aquela ali da fritadeira”. Manter os nomes reais dos interlocutores significa creditar os acontecimentos aos atuantes nesses casos. As pessoas que conheci são cozinheiras e cozinheiros que passam por dilemas cotidianos e suas histórias são relatos de vidas dedicadas às panelas, ingredientes e misturas de sabores. Para Fonseca (2008, p. 49), “a etnografia adquire força justamente ao mostrar a complexa circunstancialidade de casos singulares”, o que em resumo é a proposta deste trabalho.

Aqui compartilho as experiências vividas nas cozinhas do restaurante *Amor Amora – Cozinha Artesanal* e do restaurante bar *Madre Mia – Fusão Latina*. Os dois restaurantes estão localizados na região central de Pelotas, Rio Grande do Sul, e oferecem serviço de *buffet* no horário do almoço.

Iniciei a pesquisa a campo no restaurante *Amor Amora – Cozinha Artesanal*. O restaurante completou cinco anos de funcionamento em 2016 e surgiu de iniciativa de um par de investidores que têm formação e experiência em áreas que não necessariamente estão em contato direto com a gastronomia. Jader, arquiteto, e Jeff, turismólogo, constroem a visão de uma comida sentimental, emotiva e à sua maneira. Atualmente a gerência do restaurante está a cargo do sócio Jader e os cardápios são assinados por Jeff.

O restaurante, aberto de segunda a sábado a partir das 11h30, fica localizado no centro da cidade em uma zona que faz divisa com o bairro Porto e toma lugar em uma casa situada perto de uma esquina, transformada em restaurante. Talvez devido ao fato de estar acomodado em um espaço que outrora foi doméstico, o ambiente é acolhedor e intimista. A fachada do *Amor Amora* é branca e gradeada. Nenhum letreiro visível indica a presença do restaurante.



Figura 1 – Fachada do restaurante *Amor Amora*.
Fonte: Amor Amora (2016)

No interior do estabelecimento, toalhas brancas cobrem as mesas e são ocasionalmente substituídas por toalhas e sobre toalhas coloridas ou em padrões de xadrez. O salão acomoda aproximadamente 60 pessoas, considerando a área externa e coberta que chamam de jardim. Pequenos vasos com flores e temperos naturais como manjerição e hortelã adornam os centros de mesa. O som ambiente mistura

clássicos da música popular brasileira, um pouco de música *pop* internacional, jazz e outros estilos que são escolhidos de acordo com o humor dos sócios. A clientela é recebida com saudações animadas por Jader, que controla o caixa. É comum que ele distribua abraços e beijos aos clientes habituais. Para esses, também são reservadas perguntas de cunho pessoal, “Como vai a família?”, “Foram boas as férias?” ou “Manda lembranças para todos!”.

O serviço de salão é feito apenas por um garçom, encarregado de servir bebidas e sobremesas, assim como retirar pratos e providenciar a limpeza e organização das mesas e cadeiras.



Figura 2 – Área interna do restaurante *Amor Amora*.
Fonte: Amor Amora (2016)

Como proposta, o *buffet* do almoço serve um tipo de comida que carrega as lembranças da infância na fazenda, em especial reavivadas por Izabel, mãe de Jeff e responsável por assuntos gerenciais do restaurante além de preparo de saladas. Há um sentimento de carinho de pensar em quem come, além de respeitar a sazonalidade e oferta dos ingredientes.

O cardápio do *buffet* tem uma lógica de preparos fixos e os demais pratos são pensados na manhã do serviço do almoço. Todos os dias são oferecidos dois tipos de feijão, uma versão tradicional com carne e uma versão vegetariana, torta de legumes,

arroz branco ou integral. Os outros elementos do *buffet* são escolhidos e alterados diariamente. As saladas são oferecidas de acordo com o que há disponível na feira livre ou na fruteira.

As decisões dos itens que serão preparados no dia são feitas em uma reunião de equipe, após conferência de estoque, realizada às oito horas da manhã. Nesse momento todos integrantes da equipe podem sugerir preparos ou combinações. Muitos telefonemas são feitos em busca de fornecedores e, enquanto isso, têm início os preparos pré-estabelecidos.



Figura 3 – Almoço Amor Amora.
Fonte: Amor Amora (2016)

Na cozinha, além de dona Izabel, trabalham Dada e Nati, que conheci na primeira fase da pesquisa de campo, em abril de 2016. Na segunda etapa da pesquisa, em outubro e novembro de 2016, conheci Dodó, a cozinheira que ocupou a vaga em que estivera Dada.

Nati começou a trabalhar nas atividades de jardinagem do restaurante, ocupando-se também da limpeza. Mais tarde iniciou pequenos trabalhos como assistente em eventos e, por fim, passou a integrar a equipe de cozinha. Aprendeu a cozinhar em casa, com a mãe, e também sozinha, preparando refeições para os sete irmãos. Mãe de seis filhos, entre biológicos e adotivos, é moradora de periferia,

trabalha em dois empregos, em jornada dupla, para dar conta das necessidades financeiras.

Dada, mãe de dois filhos, enfrentou graves problemas de saúde. Começou a cozinhar profissionalmente há alguns anos, de acordo com ela, “Uns 5, 7 anos”. No período de pesquisa, acabou se desligando das atividades no restaurante. Dada não compartilhava muitas informações da vida pessoal, mas tinha muito interesse em perguntar detalhes sobre a minha vida.

Dona Izabel é mãe de Jeff. Ela divide sua jornada de trabalho no preparo das saladas e controle gerencial como compras, fornecedores e fechamento de caixa. Começou a trabalhar em cozinhas profissionais com a abertura do restaurante. Ela mudou-se do Paraná para o Rio Grande do Sul com os dois filhos e desde o início da trajetória do restaurante atua nas atividades de gestão e de cozinha. Os cardápios do dia sempre consideram as memórias e sugestões da matriarca.

Dodó é cozinheira há muito tempo, de acordo com ela, “Há mais de vinte anos”. Trabalhou em restaurantes do tipo *à la carte* e *buffet*. Aprendeu a cozinhar no tempo em que morava no interior e aproveitou a experiência para buscar uma carreira profissional.

Durante a pesquisa a campo no *Amor Amora*, tive poucas oportunidades de cozinhar ao lado de Jeff. Grande parte da convivência que tive e do trabalho desenvolvido foi ao lado das mulheres intensas, corajosas e humildes que conheci.

A segunda cozinha visitada, em abril de 2016, foi a do restaurante *Madre Mia – Fusão Latina*. O *Madre Mia* nasceu de uma iniciativa de três sócios, completando em 2016 quatro anos de funcionamento. O restaurante está localizado na região central da cidade, próximo a alguns prédios históricos. O serviço de almoço funciona de segunda a domingo, a partir das 11h30. A fachada é minimalista, pintada em tom ocre. Uma grande porta de madeira e uma pequena placa anunciam a presença do restaurante.



Figura 4 – Fachada Restaurante *Madre Mia*.
Fonte: Madre Mia (2017)

O ambiente interno é tomado por obras de arte e as paredes são decoradas com grafismos e papéis de parede. As mesas não são cobertas por toalhas e é um papel customizado que identifica os lugares dos assentos e dos pratos à mesa. O salão acomoda mais de 100 pessoas, considerando o salão principal, a área externa e uma pequena sala que fica aos fundos do restaurante. O som ambiente é eclético e descolado, variando entre *indie rock*, rap e música popular brasileira. A proposta do *Madre Mia* engloba um espaço de arte, música, eventos, inserção na rua e experiências gastronômicas.

O atendimento é cordial, feito por garçonetes e garçons jovens. O controle do caixa e de grandes questões gerenciais do restaurante estão sob responsabilidade da Ana, ou Anita, para os conhecidos, que também é uma das sócias do estabelecimento, assim como o *chef* Jorge. No período em que participei das atividades de cozinha do *Madre Mia*, não tive a oportunidade de conhecer o terceiro sócio.



Figura 5 – Área interna *Madre Mia*
Fonte: Madre Mia (2017)

Ao meio-dia o *Madre Mia* serve o almoço no estilo *buffet* que abrange uma variedade de preparos e ingredientes, muitos de inspiração latino-americana. No turno da noite o serviço é feito *à la carte*, sendo ofertadas variedades de comidas para acompanhar as bebidas, em especial o chope, como hambúrgueres, batatas fritas, petiscos e sobremesas. O serviço da noite trabalha com um cardápio fixo que sofre alterações sazonais.

O cardápio do almoço apresenta alguns preparos pré-estabelecidos, oferecidos diariamente, como *tortilhas* e *guacamole*¹, feijão cozido e arroz branco. Os demais elementos do *menu* são variáveis e sofrem alterações de acordo com a decisão da equipe.

¹ Tortilhas são pães chatos, feitos com farinha de milho ou trigo. Guacamole é um tipo de molho, de textura não uniforme, servido frio, feito com abacate, tomates, cebola e coentro. Esses preparos têm origem mexicana.



Figura 6 – Almoço *Madre Mia*
Fonte: Madre Mia (2013)

A cozinha é assinada pelo *chef* Jorge e na equipe de preparo dos alimentos trabalham Marina, Cami, o estagiário David e a confeitaria Sílvia.

Marina tem curso técnico de cozinha, nove anos de profissão, já trabalhou em eventos e em restaurantes de alimentação coletiva. Além disso, ela faz parte da quinta geração de cozinheiras da família. No período em que participei das atividades, era a pessoa que organizava e ritmava o trabalho na cozinha.

Cami é graduanda em Nutrição, mas acabou suspendendo os estudos. É mãe de dois filhos e diz que se tornou cozinheira por amar comida. Sua experiência profissional teve início na cozinha do *Madre Mia*.

David é estudante de Gastronomia, veio para a cidade de Pelotas para cursar o nível superior. Na época da pesquisa, a cozinha do *Madre* era sua primeira experiência em cozinhas profissionais.

Sílvia é graduada em Gastronomia. Atuou em outros restaurantes como cozinheira, mas sempre foi apaixonada por confeitaria. Entre experiências anteriores e o tempo de trabalho no *Madre Mia*, Sílvia cozinha profissionalmente há 4 anos. Na época da graduação, aceitava encomendas de bolos, tortas e doces.

Tal como ocorrido no caso do restaurante *Amor Amora*, também no *Madre Mia* tive poucas oportunidades de trabalhar ao lado do *chef*, Jorge. É importante dizer que,

além dessa equipe, no *Madre Mia* há outro grupo de suporte, que não se envolve com o preparo direto de comida que passa por forno e fogão, mas é responsável pelo recebimento e higienização dos ingredientes, bem como, no final do serviço, pela lavagem da louça. No caso do *Amor Amora*, a mesma equipe que prepara o almoço higieniza a cozinha no final do turno.

Viver etnografia, compartilhar realidades, compreender desafios cotidianos, dividir a mesa, as angústias, os prazeres e as reflexões foram partes importantes do trabalho de campo. Para Ingold (2013), a única maneira de conhecer as coisas é através de um processo de autodescobrimento e para que isso aconteça é necessário que elas cresçam para que finalmente façam parte de quem somos. Na antropologia estudamos com as pessoas e esperamos aprender delas. Durante a pesquisa a campo, passei pela experiência de reaprender a cozinhar em ambiente profissional, dadas todas as demandas de um restaurante e de uma cozinheira em ação.

Para dar conta desses contextos, o trabalho está dividido em três outros momentos, sendo que, o segundo capítulo está orientado para questões relativas ao cozinhar como processo cotidiano e trata das rotinas de ações que envolvem o processo culinário, as subjetividades envolvidas no cozinhar, a resolução de problemas culinários e as medidas do corpo. Todos esses tópicos são fundamentais para tornar possível a compreensão da transformação de alimento em comida.

No terceiro capítulo, a preocupação recai sobre a perspectiva da disjunção entre registros e práticas. Além disso, há a preocupação em explorar as dimensões que envolvem a transmissão e orientação da execução do processo culinário.

No quarto capítulo, estão incluídas as relações entre objetos, coisas e pessoas no ambiente da cozinha profissional. Uniformes, utensílios, equipamentos e questões relativas à tradição e à inovação dos processos culinários são apresentadas e discutidas com o intuito de avançar mais alguns passos na direção da construção de uma antropologia na cozinha.

2 Ações elementares: cozinhar como cotidiano

Atividades ordinariamente cotidianas usualmente fogem de nossos campos de pesquisa. Como lembra Giard (2002), cozinhar é uma dessas ações elementares que beiram a invisibilidade. Grande parte das pesquisas desenvolvidas têm incidido muito mais nos ingredientes do que na técnica, ou seja, estudamos muito mais *aquilo* que preparamos em vez de *como* preparamos (WILSON, 2014). Uma das propostas deste trabalho reside na atenção às práticas, com o foco voltado para os cozinheiros. Cozinheiros e cozinheiras não são celebridades, atuam em um segundo plano, despercebidos, anônimos, mas ainda assim presentes em nossas vidas, muitas vezes preparando nossas refeições diárias. A riqueza simbólica das pequenas ações colocadas em atos como preparar e oferecer comida, aliada à ideia de uma “comida que fala”, que comunica além de nutrir, direcionam o olhar para estes espaços semi-públicos que são os restaurantes.

A cozinha de um restaurante é muito diferente da área do salão. O ambiente da cozinha tem ares de um espaço de confinamento. São poucas as janelas e a luz entra tímida pelo espaço que alcança através das telas de proteção. A ventilação é mínima e não existem ventiladores ou ar-condicionado e a única máquina que movimenta o ar é o exaustor, ligado somente quando os fogões estão em funcionamento, uma vez que o barulho produzido por ele é ensurdecedor.

A rotina de trabalho começa lentamente. A cozinha limpa e calma recebe a equipe do turno do almoço entre 8h e 9h da manhã, os primeiros momentos são dedicados à conferência de insumos, higienização de ingredientes e divisão de tarefas. Alguns fornecedores também são esperados e recebidos nesses primeiros instantes. Muitas vezes, enquanto essas tarefas são realizadas, a equipe toma, em xícaras grandes, café, comumente adoçado, e conversa um pouco sobre assuntos da vida. Família, filhos, o episódio da novela da noite anterior, o preço dos insumos, a

esperança de uma folga, o tempo, a saúde e tantos outros que fazem daqueles breves minutos um momento de acolhimento de todos.

Os cardápios são, em geral, construídos na véspera, mas em alguns casos, como no do restaurante *Amor Amora*, o cardápio é decidido na manhã do serviço. O cardápio do *buffet* tem uma lógica de preparos fixos, sendo os demais pratos pensados, então, na manhã do serviço do almoço. As decisões dos itens a serem preparados são tomadas em uma reunião de equipe, após conferência de itens que podem ser reaproveitados ou que já estão em estoque. Nesse momento de elaboração do cardápio, todos integrantes da equipe da cozinha podem sugerir preparos ou combinações, mas as decisões finais são tomadas por Jader e Izabel, que centralizam o controle das atividades e do padrão de qualidade do que está por ser oferecido aos clientes. Muitos telefonemas são feitos em busca de ingredientes e, enquanto isso, os preparos pré-estabelecidos têm início.

No restaurante *Madre Mia*, o cardápio é elaborado na véspera, logo após o encerramento do serviço de almoço daquele dia. Tal como no caso do restaurante *Amor Amora*, alguns preparos são fixos e outros escolhidos pela equipe da cozinha. O papel de centralização de escolhas é realizado pela cozinheira responsável pelo dia, Marina, ou pelo *chef* Jorge, quando presente.

É importante ressaltar que, em termos de volume, os dois restaurantes atendem demandas diferentes. O restaurante *Amor Amora* recebe em média de 50 a 100 pessoas para o almoço, enquanto o *Madre Mia* recebe uma média diária de 180 pessoas e pode, em um dia movimentado, receber até 270 pessoas para o almoço. Além disso, o restaurante *Madre Mia* atende no turno da noite em outro formato, *à la carte*, enquanto o *Amor Amora* não tem funcionamento noturno regular. Essas questões têm impacto direto sobre as decisões do cardápio e sobre o processo de aquisição de insumos. De certa forma, o restaurante com grande fluxo de clientes adota processos ligeiramente diferentes em relação às escolhas do cardápio, mas, ainda assim, preza pela autonomia, experiência e criatividade dos cozinheiros. Isso significa que, apesar da existência de itens fixos nos cardápios, como arroz, feijão e proteínas, não existem cardápios semanais ou mensais e as escolhas dos preparos são diárias, de acordo com a concepção das equipes de cozinha.

No restaurante *Amor Amora* o cardápio do dia é anotado em um caderno simples de capa amarela, que serve como registro da história dos preparos servidos, bem como de inspiração para dias menos criativos. O restaurante *Madre Mia*, por sua

vez, faz as anotações em uma folha de rascunho, descartada no fim do dia, o que, de acordo com a equipe da cozinha, os coloca frente a uma situação que propõe a não repetição e a busca pela criatividade.

Nos restaurantes estudados, a autonomia na decisão é sempre relativa e negociada, não conformando um processo autoritário ou impositivo, tampouco uma razão de tensão, mas uma relação entre cozinheiros e gestores ou sócios dos estabelecimentos, que detêm a autoridade e controle em relação às decisões finais. Muitas vezes as escolhas dos pratos do dia também são influenciadas pela preferência da clientela e, quando existem dúvidas ou impasses, a escolha sempre acontece pela experiência prévia daquele preparo que “sai bem”.

Em campo, no restaurante *Amor Amora*, estávamos decidindo os preparos do dia, sentados na mesa maior, em frente ao caixa, tomando café e comendo pão francês besuntado com patê de presunto, enquanto enfrentávamos o impasse da decisão do último prato do *buffet*. Entre consultas, sugestões e desistências, optamos pelo *spaguetti* de abobrinha, já que a receita tem boa aceitação do público. De acordo com Jader: “é leve, sempre sai rápido e o pessoal gosta. Vamos fazer!”.

Acompanhei um momento similar na decisão do cardápio do *Madre Mia*. Diariamente, dentre os itens do *buffet*, é oferecido ao público um purê. O purê de batata rústica (feito inclusive com as cascas do tubérculo) costuma ser o favorito da clientela, mas é necessário oferecer constantemente novos produtos e preparos, o que gera um desafio criativo e certa pressão nas tomadas de decisão. Naquela ocasião, optamos por servir um purê de espinafre, feito com a base de purê de batatas acrescido do purê de espinafre pré-cozido.

As experiências pessoais das equipes também são trazidas como sugestões de preparos do dia. Muitas vezes receitas de família, memórias gustativas e prazeres culinários mobilizam os diálogos e alguns argumentos são constituídos pelo apreço emocional que a comida traz às memórias do grupo. No restaurante *Amor Amora*, discutíamos a pouca oferta de preparos com base em ingredientes como miúdos e cortes menos nobres de carne. Nesse momento, dona Izabel, lambendo os beiços, lembrou que:

No interior, a gente comia muito disso, era comum comer fígado, moela de galinha, língua de boi com molho de ervilha, rabada com agrião... A gente podia tentar fazer essas coisas aqui, né? É tão bom... (Trecho do Diário de Campo – *Amor Amora*).

As sensações evocadas pelas sugestões também colocam os interlocutores perto de suas memórias afetivas, de um tempo vivido em outra época e lugar, remontam a uma sensação de saudosismo culinário. Para Sutton (2008), essas características conformam uma memória prospectiva, isto é, pessoas planejando ativamente recordações de refeições e o quão saborosas elas poderão ser.

As memórias gustativas são convocadas a participar dos projetos do cardápio, mas também podem ser acionadas sem convite.

Em determinado momento o ambiente ficou tomado de aromas e a Cami disse estar muito satisfeita porque aquilo remetia ao cheiro da casa da avó dela. Aquele cheiro de café passado (Trecho do Diário de Campo – *Madre Mia*).

Aromas, sabores e memórias estão intrincados, como as *madeleines* de Proust, famosas por evocar emoções nostálgicas e recordações.

Mas, quando nada subsiste de um passado antigo (...), o aroma e o sabor permanecem ainda por muito tempo, como almas (...) levando quem se submeter, sobre suas gotículas quase impalpáveis, o imenso edifício das recordações (PROUST, 2002, p. 39).

Comer e cozinhar, dessa maneira, servem não apenas para manter a máquina biológica do corpo, “mas também para concretizar um dos modos de relação entre as pessoas e o mundo, desenhando assim uma de suas referências fundamentais no espaço-tempo” (GIARD, 2002, p. 250). As memórias gustativas, as preferências alimentares, os sabores outrora vividos, as especialidades da família, as experiências de trabalho anteriores, em outros restaurantes, e outras vivências interagem em um conglomerado de memórias colocadas à disposição na elaboração do cardápio do dia.

As conexões entre memória e comida partem de questões como a nostalgia e a formação de identidades. As ideias do real e do inventado, assim como a comida enquanto um marcador de transformações no processo simbólico, como no caso da tradição lembrada com o sabor “dos bons velhos dias”, são convocadas para a modernidade em um processo de recriação das memórias gustativas. O poder da comida para a memória reside no fato de que nossa relação com a comida intrinsecamente atravessa o público e o privado. Comer sempre carrega um profundo significado íntimo, ao mesmo tempo em que o aspecto público se apresenta nos atos

de compartilhar, ritualizar ou comprar. O significado desse movimento entre o íntimo e o público fomenta o poder simbólico da comida (HOLTZMAN, 2006, p. 373 *apud* SUTTON, 2008, p. 161).

A escolha do cardápio do dia retrata muito além das restrições impostas pelo fato do restaurante ser entendido e classificado como um empreendimento lucrativo, ou limitado pela decisão dos sócios e proprietários, mas conforma uma identidade culinária, um discurso sobre o grupo de pessoas colocadas na relação com seus pares e suas experiências pessoais com a comida e com o público que será atendido. De alguma forma, essa manifestação constitui um aglomerado de memórias pessoais compartilhadas e, desse modo, transformadas em um saber coletivo, manifestado na execução do cardápio. Talvez por isso cada restaurante conforme um discurso e uma prática repletos de particularidades, principalmente quando e se considerarmos as dimensões humanas que atravessam todo o processo de transformação do ingrediente em comida ou em cardápio. Sutton (2008, p.160) esclarece que “produzindo, trocando e consumindo comida, continuamente cruzamos entre público e íntimo, corpos individuais e instituições coletivas”. Dessa forma, é possível dizer que há a influência de diversos fatores de controle nas decisões do cardápio e que interferem diretamente no trabalho da cozinha, tais como a gestão dos sócios-proprietários, a preferência da clientela, o potencial criativo da equipe de trabalho e a mediação de memórias com as decisões de inclusão de preparos do dia.

Uma vez que os cardápios foram definidos, as primeiras atividades dos cozinheiros consistem em lavar, cortar, picar, ralar, porcionar, moer, temperar, marinhar, ferver, selar, assar, dando início às rotinas diárias. Essas etapas fazem parte de um pré-preparo (*mise en place*), organizando todos os alimentos para o momento da finalização e da montagem do *buffet*. Cada membro da equipe fica encarregado de alguns itens do cardápio e deve realizar os preparos do início ao fim, quando necessário com o suporte de outros membros da equipe. Ou seja, por mais que os preparos sejam designados aos cozinheiros da equipe, é possível que ocorra alguma alteração de incumbências nas tarefas. Muitas vezes essas alterações acontecem devido ao ritmo de trabalho e à necessidade de acelerar processos e, nesses casos, um maior número de pessoas pode estar envolvido em um mesmo procedimento culinário.

Cheguei na cozinha e fui designada a executar alguns preparos simples. Fui colocada em uma bancada de costas para o forno e fogão, em um espaço pequeno de trabalho onde coloquei uma tábua de corte para legumes e recebi uma faca para começar a descascar cebolas, cortar batatas, preparar o recheio e fechar pastéis (Trecho do Diário de Campo – *Madre Mia*).

A designação de tarefas acontece nos primeiros momentos de trabalho na cozinha. De modo geral, as tarefas são distribuídas a todos os cozinheiros pelo cozinheiro-chefe (ou cozinheira), responsável pelo andamento do serviço do dia. Nas cozinhas em que participei das atividades, fui imediatamente apresentada aos cozinheiros e às designadas como cozinheiras-chefe. No caso do *Amor Amora*, Dadá (na primeira imersão a campo) e Dodó (na segunda imersão a campo) e, no *Madre Mia*, Marina. Na prática, o status de cozinheira-chefe significa a responsabilidade pelas tomadas de decisão como a definição de quantidades a serem manipuladas, o ritmo, a divisão de trabalho e o controle da qualidade da comida servida. Entretanto, com o início das atividades de pré-preparo e preparo de alimentos, essa hierarquia é diluída no trabalho, ou seja, as cozinheiras-chefes executam tantas ou mais tarefas quanto os outros membros da equipe, atuando nas atividades mais simples até as mais complexas. Dentre as atividades mais frequentes, os preparos de fogão e de chapa são os mais corriqueiramente controlados por elas, apesar de não configurar manipulação exclusiva, mas de monitoramento constante.

A divisão de trabalho, além da tarefa, acontece em grandes zonas de manipulação de ingredientes, divididos entre os preparos frios (saladas, itens crus), os preparos quentes (carnes, acompanhamentos, itens que necessitam forno e fogão) e confeitaria (sobremesas). As saladas são higienizadas e montadas em um espaço contíguo aos preparos quentes, mas não compartilham do mesmo espaço físico dos fornos e fogões, assim como as sobremesas, que muitas vezes são montadas em pequenos espaços junto à zona de preparos frios. Essa repartição do espaço também divide as equipes, tarefas e utensílios. Em raras exceções um cozinheiro da parte fria passa a atuar na praça de trabalho de forno e fogão e vice-versa. Nas situações que vivenciei, as únicas pessoas que participam do fluxo entre praças de trabalho são os estagiários, que atuam como suporte nas linhas de produção. Implicitamente, a praça quente é reconhecida como uma zona de prestígio que abriga os cozinheiros mais experientes e mais habilidosos, ao passo que a confeitaria é reduto de especialistas. Essa divisão também conforma uma hierarquia, em que a promoção de postos de trabalho acontece no momento em que um cozinheiro da seção das saladas (praça

fria) migra para a área de forno e fogão (praça quente). As sobremesas são consideradas um domínio à parte. De acordo com as experiências de campo, essa divisão acomoda certas particularidades, como no caso do *Amor Amora*, em que as sobremesas são preparadas pela Nati, ao final da jornada de tarefas da praça quente, e ocasionalmente pelo Jader. O *Madre Mia*, por sua vez, estabeleceu um espaço físico e um posto de trabalho específico para a confeitaria, ocupado por Silvia, responsável por todos os processos de planejamento, execução e entrega dos doces oferecidos no almoço e jantar.

Distribuídas as tarefas e responsabilidades, o grupo passa a executá-las em uma espécie de sinfonia de painéis. Cada pequena tarefa é essencial para garantir a entrega do *buffet* às 11h30. Os sons e aromas se espalham pelo ambiente, o calor aumenta, o exaustor torna o ambiente ensurdecedor, as conversas diminuem e o foco aumenta. Cozinhar é, nesse contexto, uma atividade desenvolvida em equipe. Cada membro incumbido de suas atividades é essencial para o andamento do trabalho. Nesses espaços, convivi com pessoas que compartilharam comigo, por oito horas diárias ou mais, o trabalho, a paixão, suas histórias familiares, o humor e outras tantas experiências pessoais e profissionais. Recebi apelidos, fui parte daquele mundo e também compartilhei tudo o que podia oferecer. As despedidas sempre foram a parte mais difícil, uma vez que não eram resumidas em um simples “até logo, a gente se vê” ou “obrigado”, mas de abraços apertados e enérgicos “quando tu volta?”, “tu vai vir nos visitar, né?”. Eu fiz parte daqueles times, eu suei junto e comemorei junto. A literatura ajuda a entender os processos que vivenciei durante a pesquisa a campo. Assim, para Fine (2009, p. 112),

Locais de trabalho são espaços de companheirismo, de cultura. Em um sentido, a organização é uma mini-sociedade: um mundo com estrutura social e cultura. A organização é um lugar em que as pessoas se importam umas com as outras; elas podem não gostar umas das outras e podem desprezar ou ressentir seus colegas, mas eles realmente se importam. As atividades dos colegas de trabalho importam, direta ou indiretamente.

(...)

Os trabalhadores se conhecem pelo nome e com frequência aprenderam uma quantidade enorme de informações sobre a biografia e interesses uns dos outros através de narrativas pessoais e experiências compartilhadas, se veem conectados.

O estudo de Michael Hernandez Jr. intitulado *Forming a family identity in an American Chinese restaurant* (2007), relata as experiências vividas em um restaurante e centra o discurso na ideia de formação de núcleos, comunidades e na ideia de

família. No artigo, a narrativa percorre situações de aprendizagem e disciplina evidenciando o papel de matriarca de dona Carmem, considerada muito mais do que dona ou gerente. As pessoas que trabalham com Carmem no restaurante tornam-se filhos, em vez de empregados, e questões como disciplina e lealdade são reforçadas pelo trabalho com expectativas equivalentes aos filhos biológicos.

Durante os turnos de trabalho no *Amor Amora*, Dadá e Nati costumavam chamar uma à outra de “mana”, diminutivo carinhoso de “irmã”, indicando que, de certa forma, a ideia de família ou núcleo se estabelece. Para além de um apelido, a associação com um membro da família torna as relações mais próximas e íntimas, constituindo um senso de coletividade e de pertencimento a um grupo, formado no trabalho e reforçado pelo trabalho.

Eu estive presente apenas por alguns dias da jornada de trabalho, mas isso foi o bastante para que eu recebesse um “nome de cozinha”. No *Amor Amora* eu fui Natasha, não Nicole. No dia do meu aniversário escolhi almoçar no restaurante acompanhada por um casal de amigos. Ao encerrarmos nosso almoço, indo em direção ao caixa, fomos surpreendidos por um parabéns cantado em coro pela equipe de cozinha.

A cozinha profissional é composta por muito mais que equipamentos e ingredientes. São pessoas, memórias e laços que, uma vez colocados em movimento de transformação, constituem uma epifania de sons, aromas, sabores e sentimentos.

2.1 Cozinhar: o tempero bom

Cozinhar e comer são etapas sinérgicas de um processo de relação do homem com seu meio, da natureza e da cultura, permeado por um saber-fazer específico. É a ação do cozinheiro que agrega valor simbólico ao caráter nutricional dos alimentos, a ação humana que produz e faz a mediação na transformação do alimento em comida (AMON; GUARESCHI; MALDAVSKY, 2005). A interação com ingredientes, ambientes, objetos, pessoas, ritmos, aromas, sabores, sons e texturas faz a atividade do cozinheiro um espaço de integração completa, havendo poucos momentos de divisão entre corpo e mente. A cozinha tem um potencial sinérgico que só pode ser

compreendido pela vivência e pela participação ativa. Como escreve Pollan (2014, p. 12-25),

E ainda há os próprios cozinheiros, os heróis que conduzem esses pequenos espetáculos da transformação. (...) Cozinheiros precisam pôr a mão não apenas em teclados e telas, mas em coisas fundamentais, como plantas, animais e cogumelos. Também costumam trabalhar com os elementos primordiais, fogo e água, terra e ar, usando-os para realizar suas saborosas alquimias.

(...)

Cozinhar seja qual for sua modalidade, cotidiana ou exótica, nos situa num lugar muito particular, em que encaramos de um lado o mundo natural e de outro o social. O cozinheiro se encontra justamente entre a natureza e a cultura, conduzindo um processo de tradução e negociação. Tanto a natureza quanto a cultura são transformadas pelo trabalho.

Essa relação do cozinheiro com o mundo é transformada pela experiência de cozinhar. Durante um turno de trabalho, o cozinheiro está em contato direto com ingredientes e utensílios, em uma tentativa de dominar os tempos e movimentos desse tipo de transformação. A alquimia e as artes de fazer habitam e coexistem em um ambiente enclausurado da cozinha profissional, confinado em seus sons, cheiros, texturas, movimentos e sabores.

Cozinhar é sentir, mas também é sentimento.

Cozinhar é um ato humilde; só assim é possível aceitar trabalhar o tempo necessário para conseguir acertar o ponto mágico, doce e maravilhoso, de infundir prazer através de simples lentilhas. Alimentar os sentidos, cozinhar e emocionar são tratados com espírito crítico, buscando formas, temperaturas e o controle de tempo dos alimentos com o fogo, onde o sagrado e o material se fundem (SANTAMARIA, 2009, p. 133).

Todas as sensibilidades e emoções são conjugadas no ato de cozinhar. Contudo, devemos considerar que durante o processo culinário, a associação com outras atividades artesanais é inevitável, uma vez que a transformação de alimentos em comida lida com ingredientes brutos, que geram experiências gustativas. De acordo com Dória (2015, p. 96),

O artesão inicia diante do objeto bruto, que transforma em uma obra. O marceneiro tem uma ideia de cadeira antes de escolher e começar a manipular a madeira. O cozinheiro faz o mesmo e o que pretende é chegar a uma construção física que, além disso, impressione o paladar, assim como o conforto impressiona quem senta na cadeira. O cozinheiro tem meios de produção próprios que não se resumem às ferramentas; lida com a fisiologia dos outros, enquanto o marceneiro lida com a ergonomia.

Para além da ideia da fisiologia dos outros, em um sentido biológico, prover alimentos às outras pessoas interage com o que Fischler (1995) define como *incorporação*. A incorporação, pensada a partir de uma experiência gustativa, consiste em associar o consumo de alimentos com certas ideias e qualidades sociais e morais, que extrapolam o âmbito da mera ingestão e incluem o imaginário, o simbólico e o senso de identidade. De acordo com o autor, “A incorporação é igualmente fundadora da identidade coletiva e, ao mesmo tempo, da alteridade. A alimentação e a cozinha são um elemento capital do sentimento coletivo de pertencimento” (FISCHLER, 1995, p. 68).

Grande parte das preocupações dos cozinheiros está em agradar ao paladar dos clientes, em saciá-los, mas também em oferecer uma experiência prazerosa e estética. Durante a vivência de campo no restaurante *Amor Amora*, estávamos organizando em fileiras em um refratário de vidro, antes da exposição no *buffet*, pequenas tortas feitas com uma massa crocante à base de manteiga e recheadas com creme de cebola, o que gerava uma tonalidade bege, sem contraste. Dodó, olhando para a disposição da comida na travessa disse:

Tá faltando uma cor, né? Isso tá bem pálido... Coloca uma salsinha ou uma pimenta biquinho... Tem que deixar bonito, se não o cliente não come! (Trecho do Diário de Campo – *Amor Amora*).

As mais simples intervenções são planejadas minuciosamente e tratadas a partir de uma linguagem estética, ditada pelos próprios cozinheiros e entendida como uma nuance da comida. O belo faz parte da comida imaginada, representada esteticamente. É importante nutrir, mas também é importante encantar. Para Fine (2009, p. 179),

Todos os cozinheiros esperam apresentar pratos dos quais se orgulhem – comida que vai apelar para os sentidos dos clientes, não apenas comida que irá saciá-los ou fazê-los saudáveis, a característica funcional da comida. Essa avaliação culinária envolve inúmeros sentidos estéticos da comida.

Nesse sentido, a montagem do *buffet* e a disposição dos pratos nele não são aleatórias. As maneiras de distribuir os preparos na mesa, a escolha das travessas que serão apresentadas, a quantidade colocada em cada refratário e a disposição dos preparos no interior de cada recipiente são pensados e planejados. As massas ao alho e óleo servidas no *Amor Amora* são colocadas em uma travessa de vidro, no

formato de ninhos, em fileiras de três ou quatro porções, ideais para serem pinçadas em apenas um movimento. Os pastéis do *Madre Mia* são servidos aos poucos, em uma pequena cesta de palha forrada com papel absorvente, para que cada comensal desfrute do recheio quente e da massa crocante. A reposição dos artigos oferecidos no *buffet* é constante, a fim de garantir a melhor experiência possível. Planejar os pequenos detalhes faz parte da impressão na manifestação do belo, da estética da apresentação da comida e é resultado de vivências dos próprios cozinheiros, que em suas trajetórias pessoais e profissionais aprendem modos de servir e de temperar e a partir dessas experiências conformam preferências e estilos.

Da mesma maneira que a disposição visual dos alimentos, o sabor também é planejado, corrigido, afinado com as expectativas. Em uma conversa depois do almoço dos funcionários, no *Amor Amora*, estávamos sentadas nas poltronas vermelhas do jardim e conversávamos sobre algumas dessas questões, principalmente referentes ao modo de dar sabor aos pratos. Nati, sentada a meu lado, ainda de touca e avental, dizia que:

Eu vou pelo tempero. Apreendi muita coisa aqui, mas misturo o que vai ficar bom, faço do meu jeito (Trecho do Diário de Campo – *Amor Amora*).

Fazer à sua maneira é uma expressão de autonomia e de criatividade para a cozinheira. Muito além do sabor, os pratos narram as histórias de seus cozinheiros, suas trajetórias profissionais e seus gostos pessoais. Durante a pesquisa a campo, fui inúmeras vezes convocada a usar o “meu gosto”. Quando eu indagava minhas supervisoras a respeito de como temperar, quase sempre me era dito que eu poderia fazer como preferisse. No *Madre Mia*, perguntei como temperar a panela de vegetais (que consiste em uma variedade de legumes e tubérculos preparados separadamente e unidos em um salteado de manteiga e ervas no último minuto, antes de ser apresentado no *buffet*), o diálogo que então se deu foi simples, mas significativo. Questionei como deveria dar sabor ao preparo e recebi como resposta: “Como tu gosta de comer? Tempera assim!”.

Também em outras ocasiões fui chamada a utilizar a sensibilidade para realizar tarefas. As instruções não eram precisas e eu tinha autonomia para decidir qual seria a melhor forma de manipular ingredientes e sabores. Trazendo das anotações que fiz:

Da feira orgânica veio alface, abóbora, brócolis, cebolinha e alguns outros produtos. “a feira tá competitiva, precisa chegar cedo pra pegar as coisas boas”, disse Jorge. As abóboras foram assadas no vapor, foram tiradas as sementes e cortadas, para fazer parte de outros preparos. Recebi as abóboras cozidas para manipular e perguntei: “Como quer que eu corte?” Jorge disse: “Corte? Conversa um pouco com elas, elas vão dizer como querem ser cortadas.” (Trecho do Diário de Campo - *Madre Mia*).

Decidir como deveriam ser cortadas as abóboras significava buscar a melhor forma de valorizar o ingrediente, mas também de expressão que eu julgasse adequada naquele momento. Temperar, cortar, manipular e cozer envolvem carinho e sensibilidade. Joy Adapon, no livro *Culinary art and anthropology* (2008), dedicado ao estudo da culinária mexicana, traz para a discussão a ideia de amor, carinho e paixão, na visão dos cozinheiros. Para Adapon (2008, p.19), “há alguma coisa para transmitir através da comida. É algo muito pessoal, tão difícil de explicar que a única maneira de expressar os sentimentos é por meio da ação”. Nas vivências a campo, encontrei falas a respeito da ideia de carinho e paixão.

Falamos de comida com carinho. Dodó me disse: Carinho é gostar do que se faz e eu gosto mesmo é de cozinhar (Trecho do Diário de Campo – *Amor Amora*).

Dodó conta ter aprendido ainda moça, no interior, a cozinhar em grandes quantidades e que depois, vivendo na cidade, buscou oportunidades de cozinhar em restaurantes. Mas, apesar da diversidade de histórias particulares e correspondentes trajetórias profissionais, a justificativa de manter-se cozinhando é sempre a mesma: *a gente faz porque gosta*.

Cozinhar *com gosto* pode ser interpretado de muitas maneiras. Pode ser entendido como o prazer em servir pessoas, alimentando-as de formas material e simbólica, bem como produzir comida gostosa, saborosa. Cozinhar com gosto, carinho ou amor, significa unir o prazer de cozinhar ao conhecimento culinário e transmitir sentimentos a quem come. Muitas vezes, quando perguntados, os cozinheiros apresentam justificativas diversas que os conduziram à profissão. Em alguns casos, como na história da Marina, filha de mãe cozinheira e pai açougueiro, a própria história da família levou sua trajetória profissional para junto das panelas. Contando sobre sua história de cozinha, se emocionou ao dizer o motivo que a levou a continuar a tradição familiar,

Cozinhar é bom mesmo pra fazer os outros felizes. Eu faço até pão com ovo, isso que eu nem gosto de pão com ovo, mas se eu souber que isso vai deixar alguém feliz eu vou fazer. Isso é amor, eu quero que as pessoas se sintam bem, satisfeitas e felizes. Alguém que sorri depois de comer o que eu fiz me realiza. É pra isso que a gente trabalha, pra felicidade dos outros (Trecho do Diário de Campo – *Madre Mia*).

Cami também me disse que cozinha porque *gosta* e confessou não imaginar a vida sem cozinhar. Na minha memória estão os momentos em que os ingredientes chegavam à cozinha e a expressão de felicidade dela era tão nítida que os olhos brilhavam e pequenas salvas de palmas eram ouvidas. Além das expressões corporais, Cami verbalizava seu contentamento com muitos elogios às pequenas berinjelas, aos tomates e às batatinhas. Todos eram *lindos* e mereciam *amor*.

São esses sentimentos, tão difíceis de serem descritos e tão reais nessas cozinheiras, que anunciam uma dimensão intangível, mas inegável: cozinhar exige afeição, doação, alma. Cozinhar é uma forma de expressão de si mesmo dedicada ao exercício do prazer alheio.

2.2 “*Tudo tem jeito, menos feijão queimado*”

Ainda que organizada, ritmada, emotiva, amorosa e supostamente controlada, a cozinha profissional não é, com certeza, completamente intuitiva, ainda que nela seja reforçado, durante o preparo da comida, o uso da sensibilidade do cozinheiro. Os erros ou imprevistos também colocam suas habilidades à prova. Cozinhar, profissionalmente ou não, é atividade que está sujeita a uma série de acontecimentos não planejados. Fundos de panela queimados, cremes fora do ponto considerado ideal e outros deslizos são frequentes e é necessário que a equipe da cozinha saiba contorná-los. No *Madre Mia*, as cozinheiras tinham um ditado, quase um mantra: “Pra tudo tem jeito, menos feijão queimado”. De acordo com Marina, existem várias formas de encontrar soluções para pequenos deslizos e nada pode ser motivo de tristeza ou aflição. O feijão queimado é o momento limite em que só resta a aceitação do problema ou na pior das situações o descarte do alimento preparado. De acordo com Fine (2009, p. 183),

O dilema mais difícil para cozinheiros é o reconhecimento de que ocasionalmente servem “comida ruim” – comida que eles acreditam não estar à altura dos padrões de qualidade. É difícil determinar as regras que preveem que uma comida fora dos padrões estipulados vai ser refeita: o custo dos alimentos, o tempo de preparo, a pressão na cozinha, o status do cliente, a consciência e o humor dos cozinheiros, o que está errado (e se pode ser refeito sem novo cozimento) e o *status* do restaurante, tudo afeta a decisão.

As situações que derivam de um erro de preparo geram grande desconforto e descontentamento entre as cozinheiras. Certa vez, no restaurante *Madre Mia*, em um sábado de expectativa de muito movimento, com a cozinha sobrecarregada de afazeres, enfrentamos uma situação limite com o preparo da quinoa². De modo geral, a quinoa deve ser mergulhada por um longo período em água, de preferência de um dia para o outro, antes de ser cozida, a fim de evitar que o sabor fique muito intenso ou amargo. Com o tempo disponível prestes a esgotar, optamos, na ocasião, por colocá-la diretamente na fervura. O resultado não foi dos mais apetitosos: os grãos ficaram acinzentados e o sabor amargo preponderante na boca. O desafio nessa ocasião não consistia em como corrigir o preparo, até porque já tinham sido esgotadas as opções de ajuste do sabor, mas em encontrar o que cozinhar para substituir o ingrediente exótico do *buffet*. Optamos por preparar outra salada, servida como acompanhamento do polvo grelhado.

Da mesma maneira, durante a primeira imersão de pesquisa a campo no *Amor Amora*, talhamos um creme de tomate seco e requeijão. A textura estava horrorosa, com uma aparência granulosa e nada convidativa à boca. Não podíamos descartar o molho, isso significaria um custo significativo e a ira da gerência. Imediatamente, depois desse tipo de questão ter sido repassada silenciosamente em cada uma de nossas cabeças de cozinheira, Dada olhou diretamente para mim e perguntou como solucionar o problema, situação que eu viria a registrar no caderno de campo da seguinte maneira:

Hoje a Dada cozinhou sem foco. Chegou a talhar um creme de tomate seco e requeijão e pediu ajuda. Pensei na diferença do conhecimento acadêmico e prático. Eu sugeri uma solução que veio a calhar, salvando o preparo, mesmo sem ter feito isso antes. Eu só pude sugerir a intervenção por base de conhecimento teórico, por entender ou supor que muito provavelmente a acidez do tomate causou o corte do molho (Trecho do Diário de Campo – *Amor Amora*).

² Quinoa ou quinua é um grão andino que ganhou muita visibilidade nas dietas contemporâneas por ser considerado um alimento rico em propriedades nutricionais.

O problema foi resolvido, a textura melhorou e conseguimos servir o creme como planejado. Talhar, queimar, amargar e tantos outros são problemas rotineiros. Habilidade e experiência subsidiam a busca de soluções. Nesse sentido,

O artífice explora essas dimensões de habilidade, empenho e avaliação de um jeito específico. Focaliza a relação íntima entre a mão e a cabeça. Todo bom artífice sustenta um diálogo entre práticas concretas e ideias; esse diálogo evolui para o estabelecimento de hábitos prolongados, que por sua vez criam um ritmo entre a solução de problemas e a detecção de problemas. [...] A capacitação para a habilidade nada tem de inevitável, assim como nada há de descuidadamente mecânico na própria técnica (SENNETT, 2015, p. 20).

Cozinhar, além de estar na interação do mundo social e do mundo natural, também está na relação entre mão e cabeça. Algumas práticas são incorporadas, outras planejadas, mas todas atuam em função de tornar possível a realização de um projeto.

Conhecimentos diversos interagem na cozinha. Eu não sou veloz e ágil, mas eu penso bem, penso até demais. Elas são criativas, intensas, sabem o que fazer (Trecho do Diário de Campo – *Amor Amora*).

A ideia de reaproveitar alimentos também está relacionada com essas habilidades das cozinheiras. Frequentemente as sobras das refeições anteriores são transformadas em novos preparos. É importante dizer que os alimentos transformados apresentam plenas condições de consumo, acondicionados de maneira adequada e dentro dos prazos de validade. Essa é uma estratégia para evitar desperdícios e também de reduzir custos com a compra de ingredientes. Além disso, transformar algo pronto em um novo preparo, apetitoso, convidativo e saboroso requer muita habilidade. Para Giard (2002, p. 220),

Entrar na cozinha, manejar coisas comuns é por a inteligência a funcionar, uma inteligência sutil, cheia de nuances, de descobertas iminentes, uma inteligência leve e viva que se revela sem se dar e ver.

A inteligência comum e sutil transforma o arroz em bolinhos, o frango assado em um molho rico e cheio de sabor utilizado como recheio de tortas salgadas que enchem os olhos e aguam a boca; legumes ganham novas roupagens em pastas, cremes e recheios. Todos os preparos são vistos com um potencial de vir a ser algo

novo. É a criatividade expressa no fazer culinário que permite novas versões comestíveis de um mesmo ingrediente.

2.3 As medidas do corpo

Cozinhar enquanto atividade cotidiana implica em medir, calcular, planejar e prever. Esses verbos que presumem a ação soam rígidos e constituem uma imagem de um fazer culinário programado e formatado. O fato é que medir significa delimitar com os olhos e mãos a quantidade adequada a ser utilizada no preparo específico, calcular é imaginar de modo aproximativo o rendimento dos preparos, planejar é garantir que todos os clientes sejam servidos e prever nada mais é do que intuir problemas e, sempre que possível, antecipar a formulação de soluções.

Muito longe de ser um laboratório de instrumentos precisos, equipamentos sofisticados, fórmulas mágicas ou reduto de segredos de sucesso de sabores memoráveis, cozinhas profissionais são a expressão do corpo que produz, da memória corporal e afetiva colocada em um exercício repetitivo da prática cotidiana. A cozinha é um jogo de mais ou menos, mutável, impreciso, repleto de medidas contidas na dimensão do aproximadamente (KOYRÉ, 1982).

As cozinheiras se utilizam de experiências anteriores e particulares para garantir o andamento do processo culinário. Muitas vezes fiz perguntas em relação a esse tipo de relação entre planejar e executar, e todas respondiam que isso era da experiência, do tempo, de saber cozinhar. As respostas pareciam vagas, mas indicavam uma *expertise* própria da profissão. Para Giard (2002, p. 219),

Desde que alguém se interesse pela arte culinária, pode constatar que ela exige uma memória múltipla; memória de aprendizagem, memória dos gestos vistos, das consistências, por exemplo saber o momento exato em que o creme inglês está no ponto e retirá-lo do fogo sem derramar. Exige também uma inteligência programadora: é preciso calcular com perícia o tempo de preparação e de cozimento, intercalar as sequências umas às outras, compor a sucessão dos pratos para atingir o grau de calor desejado no momento adequado.

Até mais do que isso, cozinhar significa manter-se sensível ao ambiente e ao que acontece. Olhos, ouvidos, nariz, mãos e boca atuam em uma sintonia fina durante

o trabalho na cozinha. Lembro que, certa vez, na cozinha do *Madre Mia*, Marina grelhava bifes de entrecote bovino na chapa a gás. Os pedaços de carne eram colocados sobre a superfície aquecida, então salgados e depois de certo tempo virados, para que ambos os lados das peças de carne ficassem selados. Nessa ocasião eu perguntei como, sem o uso de um termômetro culinário, saberíamos que a carne estaria perfeitamente cozida. Marina gentilmente respondeu não haver necessidade desse uso técnico, bastando olhar para a carne, que anuncia seu momento de ser retirada da grelha. Dito isso, ela pinçou um pedaço de carne e mostrou a cor amarronzada do tostado, finalizando o preparo. Os molhos que acompanhavam as carnes assadas no *Amor Amora* também eram feitos “a olho”, misturando ingredientes e caldos em gestos rápidos em uma pequena panela em ebulição.

Tudo que se cozinha implica medições, mesmo que sejam apenas os cálculos espontâneos dos sentidos. Os olhos nos dizem quando a cebola refogada está translúcida o bastante. Os ouvidos sabem quando a pipoca acabou de estourar. O nariz informa quando as torradas estão queimando. O cozinheiro vive fazendo estimativas e tomando decisões com base nesses cálculos. Volume e tempo, temperatura e peso: são estas variáveis que todo cozinheiro tem que manejar (WILSON, 2014, p. 143).

Do mesmo modo, não é preciso verificar se uma batata está cozida furando sua casca com a ajuda de um garfo. A batata cheira quando está pronta, liberando um aroma específico, e então pode ser finalizada ao sair do cozimento no forno com vapor. A abóbora, quando forma rachaduras em sua casca, anuncia que está cozida e pode ser transformada, mais uma vez, em purê ou em um salteado puxado na manteiga. Nesse sentido,

A receptividade sensorial também intervém: mais do que o tempo teórico de cozimento indicado na receita, o que informa sobre a evolução do cozimento e sobre a necessidade de aumentar ou diminuir o calor é o cheiro que vem do forno (GIARD, 2002, p. 219).

Os cheiros e aromas são grandes guias da prática culinária e talvez o mais interessante seja entender que esses estímulos estão misturados no ambiente e passam a ser identificados em detalhe. Até porque cozinhar envolve o desencadeamento de ações simultâneas, sobrepostas. Os bifes estão na grelha, as batatas no forno. Esses aromas estão no ambiente, mas conseguem ser identificados separadamente. As texturas ideais de um risoto cozido à perfeição, o tempo permitido

para que a carne toste na panela formando uma crosta de sabor que dará origem a um molho intenso e brilhante, o ponto de sova da massa de pizza necessário para a formação de bolhas na fermentação, o ajuste da massa de panqueca que deve ser fina, levemente crocante, mas ainda assim maleável, ou até o ponto de corte do nhoque de batata, feito sobre a bancada de pedra. Preparos culinários implicam, em alguma dimensão, na medida feita pelo próprio corpo. Para Wilson (2014, p. 174),

Podemos não usar um utensílio para medir os ingredientes nem olhar para um pedaço de papel, mas medimos com os olhos e pesamos com as mãos e vasculhamos as lembranças de experiências anteriores com a culinária para encontrar o roteiro não escrito da experiência atual.

Bee Wilson (2014) destaca, ainda, algumas tradições de preparos culinários que não utilizam medições precisas. O caso do pão tipo *Irish soda bread*³ chama a atenção por ser um preparo anunciado aos punhados de farinha e não em medidas dosadas em gramas ou xícaras. Mesmo transmitindo a impressão de não funcionar, considerando que não há exatidão pré-determinada, uma vez que as mãos humanas variam consideravelmente em tamanho, a questão colocada é que a mão de um determinado cozinheiro não varia em capacidade de segurar a farinha. Desse modo, desde que o pão seja feito do início ao fim pela mesma pessoa, o princípio da proporção prevalecerá e o pão crescerá.

A prática gestual da cozinha também é bastante particular. As mãos executam movimentos rápidos e precisos, desossam peças grandes de carne com a ajuda de uma faca e cortam com precisão cebolas em pequenos cubos. A aplicação da força necessária varia entre a brutalidade e a delicadeza, dependendo do que se prepara. Os ritmos ao mexer mudam de acordo com as consistências do que e em que recipiente são preparadas as misturas. As pitadas, um domínio impreciso e relativo resumido à ação de acomodar entre o polegar e o indicador certa quantidade de sal, pimenta, cominho, cúrcuma ou o que for preciso para dar sabor não podem ser medidas intransigentes, tampouco fixas ou pré-estabelecidas. A sensibilidade do cozinhar é apresentada em muitos momentos e é difícil determinar em que momento esse domínio deixa de participar do processo de transformação culinária.

³ *Irish soda bread* é um pão rápido feito com bicarbonato de sódio e leiteiro, que uma vez unidos promovem uma reação química permitindo a fermentação da massa. Esse pão não precisa descansar.

Esses são detalhes que estão em uma dimensão que apenas pode ser entendida na ação de cozinhar, acomodadas no âmbito da repetição, no domínio de erros e acertos, de apreensão da habilidade técnica. Para Sennett (2015, p. 196),

Fazer algo repetidas vezes é estimulante quando se está olhando para a frente. A substância da rotina pode mudar, metamorfosear-se, melhorar, mas a recompensa emocional é a experiência de fazer de novo. Não há nada estranho nessa experiência. Todos nós a conhecemos; ela se chama ritmo. Encravado nas contrações do coração humano, o ritmo foi estendido pelo artífice especializado à mão e ao olho.

As próprias cozinheiras atribuem à repetição o sucesso de seus preparos. É fazer de novo que ensina a calcular o rendimento e a determinar as quantidades a serem preparadas. Só é possível prever que três quilos de arroz podem alimentar cento e cinquenta pessoas em um turno de serviço se essa experiência já foi vivida. Definir quantas peças de sobrecoxa de frango devem ser assadas, quantas tortas precisam ser feitas, quantos pés de alface devem ser lavados e expostos não são aprendizados possíveis de adquirir de outra forma a não ser na vivência cotidiana da repetição, do exercício da sensibilidade da prática e do refinamento das ações e movimentos.

Por isso, muitas vezes não encontramos receitas em cozinhas profissionais. De acordo com Nati, “receita não presta”. E é com essa experiência de campo que conduzo a reflexão do próximo capítulo.

3 Receitas de cozinha e conhecimento culinário

Apesar da divisão capitular, as ideias de cozinhar e de reproduzir receitas são muito aproximadas. Isso porque, ao iniciarmos uma jornada culinária, dizemos que vamos “fazer receitas”, “testar receitas”. Quando gostamos muito de algo que comemos, elogiamos dizendo que “queremos a receita”. Nessas expressões, a receita recebe a importância de ser reconhecida como portadora do conhecimento culinário. Por considerar a receita como um guia de procedimento, copiamos receitas, compartilhamos e buscamos esse tipo de registro. No entanto, todos os cozinheiros, profissionais ou amadores, já enfrentaram algum tipo de dificuldade ao tornar uma receita em algo comestível e, ainda assim, o insucesso é atribuído ao registro, não ao fazer culinário. É nesse sentido que é preciso debater as relações que estabelecemos entre a receita e o universo das práticas de cozinha, principalmente no que se refere aos processos e possibilidades de equivalência. Essas e outras questões que envolvem a transmissão de conhecimento culinário serão tratadas neste capítulo.

É importante dizer que a divisão do cozinhar e o discurso sobre o conhecimento culinário se apresentam separadamente para conformar debates específicos, entretanto, na vida cotidiana das cozinheiras, colocadas no centro das atenções deste trabalho, são categorias unificadas. Ainda assim, senti necessidade de tratar com delicadeza pequenos detalhes da vivência da cozinha profissional, em especial referentes aos registros do conhecimento culinário.

A primeira questão a ser tratada é a definição do que é uma receita de cozinha. Mesmo variando em seu escopo, forma e descrição, receitas culinárias anunciam a variedade de ingredientes, proporções, quantidades, modos de preparo, usos de técnicas culinárias, equipamentos, tecnologias e delimitam a sequência ordenada de ações. Especificam ainda temperaturas, texturas, consistências, tempos de descanso e de cozimento. Mas como uma receita “fala” da cultura à qual pertence?

Por um lado, os registros culinários fazem parte de um domínio da cultura material que evidencia um conjunto de combinações capazes de revelar estrutura, contexto social, preferências alimentares, noções de saúde, estética e também requinte de uma determinada época e sociedade. A circulação e a difusão de publicações culinárias, como os livros de receita, são ainda capazes de formar e conformar gostos e até marcas identitárias. No trabalho de Laura Gomes e Livia Barbosa, intitulado *Culinária de Papel* (2004), as autoras pesquisaram livros de culinária publicados no Brasil, nos séculos XX e XXI, que versam sobre a arte de cozinhar e relativos às diferentes cozinhas e culinárias existentes. De acordo com o estudo, essas publicações podem ser entendidas partindo da ideia que o livro de culinária é um documento histórico e sociológico, que pode ser analisado sob três perspectivas: a primeira dá conta de compreender as publicações como um objeto da cultura material de uma sociedade; a segunda considera que é possível avaliar hierarquias, jogos de poder e outros capitais simbólicos de um determinado tempo e sociedade; e por fim, compreender esses registros como difusores de usos e costumes (GOMES; BARBOSA, 2004).

Appadurai, em *How to make a national cuisine: Cookbooks in contemporary India* (1988), afirma que “os livros de receitas refletem mudanças nas fronteiras do comestível, as propriedades do processo culinário, a lógica das refeições, as exigências do orçamento doméstico, os caprichos do mercado e a estrutura das ideologias domésticas”. A existência, em determinadas culturas, dos livros de cozinha pressupõe um esforço para padronizar o conhecimento da cozinha, para transmitir a sabedoria culinária e a publicação de tradições particulares, guiando a jornada da comida através de um roteiro que inclui o mercado e a aquisição de ingredientes, a cozinha, seus modos de fazer e por fim a mesa e as dimensões inerentes à comensalidade. A partir dessa perspectiva, o autor retrata mudanças no formato, conteúdo e amplitude de publicações sobre práticas culinárias na Índia e considera os impactos sociais da publicização do conhecimento culinário.

Por sua vez, as receitas de família, analisadas sob a perspectiva proposta por Amon e Menasche (2008), acomodam as práticas alimentares de um grupo e constituem a memória a partir de uma dimensão comunicativa. As receitas, dessa forma, manifestam muito mais do que instruções sobre como fazer, contam histórias. Nesse contexto, os registros culinários tornam visíveis significados, emoções,

pertinências e relações sociais, criando uma narrativa da memória social de uma comunidade.

Entender receitas a partir da manifestação da cultura implica em considerar o potencial de manutenção, preservação ou reprodução de práticas alimentares. Ao olhar para o registro culinário, podemos identificar um reduto de saberes. Muito além de uma fórmula, ou da enunciação de proporções, a receita é o registro dos procedimentos culinários de um saber a ser compartilhado local ou globalmente, de acordo com os tipos de registros e esferas de circulação.

De fato, receitas retratam o tempo e cultura a que pertencem. Mas, ao analisar sua existência apenas enquanto documento capaz de retratar realidades sociais e simbólicas, é relegada a segundo plano a transformação do registro em prática. Reproduzir receitas, convertendo-as em comida, é ação que carrega alguns problemas anunciados. Em especial no caso dos modos de fazer, devemos considerar que esses evidenciam o tempo a que pertencem, constituindo ferramenta de expressão da narrativa de seus autores e leitores. Isso também significa que as narrativas sofrem alterações consideráveis de interpretação através do tempo. Por exemplo, executar, nos dias atuais, uma receita medieval de origem europeia pode apresentar algumas dificuldades. A princípio, os ingredientes não serão os mesmos, pois sofreram alterações de qualidade, textura, aparência e intensidade de sabor. Na mesma medida, os utensílios e equipamentos passaram por mudanças tecnológicas e, também, as preferências de paladar estão fortemente associadas ao tempo e à cultura.

Nesse sentido, se consideramos que para cozinhar “fazemos receitas”, resumimos o saber-fazer ao registro da prática e excluímos a problemática de transformar o registro em algo comestível. Mas afinal, cozinhar é o mesmo que tornar receitas (registros) em comida? O fazer e os saberes envolvidos no processo culinário podem ser integralizados no registro escrito de uma prática? E ainda, se uma prática e um registro de uma prática são categorias distintas, mas interligadas, o que pode distanciar a equivalência entre uma e outra?

Tentar responder a essas questões não é tarefa fácil. A proposta aqui se desenvolve na intenção de evidenciar as características imprecisas, qualitativas e denotativas de um registro culinário. Além disso, propomos avaliar a aproximação da leitura de uma receita com a interação com um mapa. Nesse sentido, trabalhos de

Sennett (2015) e Ingold (2005) servirão de orientação, no intuito de trazer novos olhares sobre o registrar e fazer.

Talvez a primeira consideração a ser feita parta de Sennett (2015), que aponta que as receitas de cozinha podem ser armadilhas de linguagem. Tomando como exemplo o desossar uma galinha, encontramos verbos como cortar, arrancar, afrouxar. Esses verbos designam atos, mas não explicam a ação, por fim muito mais dizem do que mostram. De acordo com o autor, esse tipo de experiência conforma uma expressão pouco eficiente de conduzir o aprendiz, uma vez que, por sua variedade e densidade, ao propor uma ação os verbos exercem uma magia ilusória, sendo, na realidade, ao mesmo tempo específicos e inoperantes. O problema que representam constitui uma denotação inerte, que encontra paralelo visual nas ilustrações do tipo “como fazer”, presentes em manuais de montagem de móveis e também em receitas culinárias. Para o autor, setas retorcidas, imagens de parafusos dos mais variados tamanhos e indicações precisas, assim como verbos no imperativo, só tem utilidade para alguém que já tenha montado a peça ou tenha alguma experiência na cozinha. Desse modo, ao transpor a ação do universo escrito ao prático enfrentamos a dificuldade de seguir precisamente as instruções recomendadas. Então,

O desafio representado pela denotação inerte consiste precisamente em desmontar o conhecimento tácito, sendo para isso necessário trazer à superfície da consciência aquele conhecimento que se tornou tão óbvio e habitual que simplesmente parece natural (SENNETT, 2015, p. 206).

Tentar explicar como se faz significa evocar o que já se sabe e conduzir o aprendiz por uma narrativa de orientação. No caso das receitas culinárias, o problema da denotação inerte passa a ser driblado através do uso de figuras de linguagem. Por meio da utilização de analogias, metáforas e outros instrumentos da narrativa, o conhecimento tácito é transformado em instruções expressivas. Nesse sentido, Sennett defende sua proposta a partir da análise de narrativas em receitas culinárias e detém-se sobre o processo de descrição do preparo de *Poulet à la d'Albufera*⁴ sob a narrativa de três cozinheiras: Julia Child, Elisabeth David e Madame Benschaw.

⁴ Preparo francês, elaborado em homenagem ao Duque de Albufera por Marie-Antoine Carême, consiste em uma galinha desossada e recheada com arroz, trufas, *foie gras* e coberta por um molho de pimentão, caldo de vitela e nata.

A primeira cozinheira a ser alvo da reflexão é Julia Child⁵, famosa por tornar acessíveis receitas clássicas francesas ao público americano. Julia é considerada extremamente descritiva e detalhista, dedicando um grande esforço de redação na receita, apresentada em quatro páginas e dividida em seis etapas. O protagonismo da descrição de Julia é dedicado à ação, fazendo com que o ingrediente a ser manipulado seja um coadjuvante da história a ser contada, transformando a receita registrada em uma narrativa pautada pela empatia na relação entre cozinheiros. Desse modo, Julia Child incorpora em suas receitas uma grande dose de analogias, como por exemplo situações em que compara tendões a barbantes, durante a desossa da galinha. O uso de analogias em receitas culinárias serve como um modo de aproximar o leitor da sensação de executar uma tarefa, procurando utilizar experiências anteriores em outros domínios para representar ações a serem realizadas e, mesmo que não sejam capazes de descrever exatamente o que o cozinheiro sente ao efetuar o preparo culinário, essas associações guiam a experiência adicionando uma dose de imaginação à simples descrição. Esse estilo de narrar também sinaliza a retomada da vulnerabilidade do instrutor, que ao resgatar o sentimento de insegurança de um cozinheiro novato, volta a imaginar o processo de instrução através do detalhamento da descrição.

No caso de Elisabeth Davis, Sennett considera que a autora utiliza uma linguagem clara e simples em grande parte de seus registros, mas modifica o modo de conduzir o leitor por receitas estrangeiras, quando ao transmitir a técnica evoca o contexto cultural de cada preparo. Davis constrói uma narrativa com foco flutuante entre ingredientes e ação do cozinheiro, demorando-se na explicação de texturas e sensações táteis e montando cenários para a sequência de ações do preparo. Busca ainda, transportar o leitor para o lugar de origem da receita, na tentativa de instruir o modo de fazer de maneira similar ao das pessoas de lá. Nesse tipo de narrativa, o “onde” abre caminhos e cria cenários para o “como” fazer.

Por último, Sennett analisa o estilo de ensinar e descrever de Madame Benschaw, sua professora de culinária. O uso da linguagem poética e metafórica era constante em seus registros culinários. De origem persa, Madame Benschaw fala muito pouco inglês e domina conhecimentos culinários franceses e italianos. Com o objetivo

⁵ Julia Child é autora de uma série de livros de culinária, tendo ganho notoriedade também como apresentadora de TV. Obteve fama ao publicar *Mastering the Art of French Cooking* (1961). Recentemente, sua carreira e obra foram retratadas no cinema em *Julie & Julia* (2009).

de tornar o conhecimento da mentora em registro, o próprio autor dedicou tempo para transformar suas instruções em anotações. As metáforas nas narrativas – tais como “Encha-o de terra” (recheie) e ainda “Tome cuidado para ele não comer demais” (recheie com delicadeza) – acrescentam à receita uma dimensão de valor simbólico, esclarecendo os objetivos essenciais a cada etapa do trabalho do cozinheiro.

A ideia de buscar entender as narrativas a partir da escrita de três cozinheiras deixa evidente que a orientação geral de uma receita não se limita a anunciar instruções sobre como proceder para chegar a um resultado comestível. As expressões e os modos de narrar os procedimentos culinários ligam o artesanato técnico à imaginação, extrapolando a intenção de informar, mas conduzindo o leitor por outras jornadas, como a constituição de aproximação entre mestre e aprendiz, a formação de contextos culturais e a orientação pela metáfora, questões que extrapolam o problema de denotação inerte.

Nesse contexto, é possível pensar que cozinhar a partir de um registro culinário é iniciar uma jornada proposta por uma narrativa. Pensando em caminhos e trajetórias, é interessante aproximar essas perspectivas da visão que Tim Ingold propõe em *Uma jornada ao longo de um caminho de vida – Mapas, descobridor-caminho e navegação* (2005), em que busca explicitar habilidades e conflitos de orientação colocados no cotidiano. A proposta do discurso montado pelo autor procura entender o que é um mapa, como nos relacionamos com ele e quais as implicações de utilizar, elaborar e navegar por meio de um registro desse tipo. Ao longo deste caminho, apresentaremos questões sobre como é possível entender a receita como um mapa.

Já na introdução do texto, Ingold (2005) alega que os mapas, formulados a partir da relação de diferenciação entre habilidades de localização de nativos e forasteiros, presumem a construção mental e cognitiva do nativo em comparação ao uso do mapa pelo forasteiro. Para o autor, a ideia de um mapa cognitivo não existe e a atribuição ao uso desse termo se deve à maneira errônea de considerar o que significa conhecer os arredores e posicionar-se dentro do contexto de jornadas anteriores. Nesse processo de descobrir-caminho, o lugar é construído não por uma posição específica, mas através de histórias que, unidas pelos itinerários dos habitantes, existem em uma matriz de movimento, denominada região. Cozinheiros circulam por experiências anteriores, por regiões já conhecidas e constituem narrativas que ultrapassam a leitura da receita e vão em direção a uma interpretação do caminho.

Utilizar um mapa, desse modo, é navegar por meio dele, ou seja, traçar uma rota de uma posição para outra no espaço. Na mesma medida, apenas reproduzir uma receita, seguindo o passo-a-passo de modo rígido, somente nos desloca de posição para outra no processo culinário. Por sua vez, a ideia de descobrir-caminho consiste em mover-se de um lugar para outro em uma região, na imersão em um contexto ambiental. Descobrir um caminho é contar uma história,

O descobrir-caminho é entendido como desempenho habilidoso pelo qual o viajante, cujos poderes de percepção e de ação foram afinados através de experiências anteriores, “sente seu caminho” rumo a seu objetivo ajustando continuamente seus movimentos em resposta ao monitoramento perceptivo contínuo do seu entorno (INGOLD, 2005, p. 77).

Nós conhecemos lugares enquanto caminhamos e comidas enquanto cozinhamos, nos movendo de lugar para lugar, de processo culinário para processo culinário. Conhecer, desse modo, se dá ao longo de trilhas de observação que conduzem na direção de, ao entorno de, ou saindo de lugares para lugares. Assim, descobrir-caminho no preparo culinário significa “sentir caminhos” e ajustar rotas de acordo com seu entorno, o que conduz a uma visão muito mais permissiva sobre o cozinhar e menos autoritária no que se refere a “seguir uma receita”. Cozinhar é um descobrir-caminho para a comida, constituído em um processo de interação com o fazer e o produzir a fim de gerar destinos comestíveis.

Ingold também apresenta considerações sobre a definição do que é um mapa. Nesse sentido, anuncia que a simples posse de um mapa, mental ou físico, não ajuda a descobrir o caminho a ser seguido, exceto em situações que presumem comparação perceptiva imediata. Essa perspectiva reverbera, por exemplo, no exercício de cozinheiros que se aventuram na iniciativa de preparar uma receita pela primeira vez. Não é raro que receitas não “funcionem”, que texturas desandem ou que a aparência da comida não seja convidativa ao paladar. Isso porque não é o registro que indica os caminhos a serem descobertos, mas são as trilhas dadas no processo de mapear, de cozinhar, de utilizar experiências anteriores que nos conduzem aos destinos esperados. Da mesma maneira, cozinhar significa fazer escolhas dos melhores modos de proceder. São essas escolhas não citadas na receita (e no mapa) que produzem alterações consideráveis de acordo com o fazer do cozinheiro (mapear) ou, na perspectiva de Ingold, da ideia de descobrir-caminho para atingir um resultado ou destino.

Logo, mapear significa construir elos de ligação ao longo do caminho, que pontuam o processo de conhecimento. Conhecer e mapear são atividades situadas no ambiente, realizadas em trilhas de circulação e desenvolvidas ao longo do tempo. Dessa forma, o processo mapeador conduz pelas trilhas efetuadas, utiliza gestos, histórias e outros artifícios da narrativa em busca da reconstituição da experiência de ir de um lugar para outro dentro de uma região, ao passo que o mapa está divorciado da experiência corporal no mundo. Cozinheiros são, nesse sentido, mapeadores e elaboram suas práticas a partir de caminhos trilhados em regiões conhecidas de antemão. Essas trajetórias fazem parte da experiência de cozinhar, muito mais do que de elaborar registros, por isso poucas vezes encontramos receitas escritas em cozinhas profissionais, ou mapas elaborados, mas seguimos as trilhas apresentadas pelos caminhos descobertos.

O autor reforça que todos temos a capacidade de elaborar mapas, mas optamos por fazê-lo de acordo com as dimensões políticas e sociais nas quais estamos inseridos. A elaboração de um mapa extrapola suas condições relativas ao contexto de produção, podendo ser reproduzido e preservado indefinidamente. A partir dessa ideia, Ingold apresenta a ideia de controle da inscrição durante a produção do mapa, uma vez que o interesse de elaborar um mapa denota poder. Assim, o trabalho de Appadurai (1988), que retrata o nascimento recente de uma cozinha nacional indiana através da publicação de livros de receitas culinárias, ocorre em outro tempo e ritmo na comparação com sociedades pré-industriais europeias. Se aproximarmos das considerações de Ingold, o processo de elaboração de registros culinários (mapas) deriva de uma relação de poder sobre a inscrição e transforma uma sociedade mapeadora em uma sociedade elaboradora de mapas.

De fato, elaborar um mapa elimina, ou extrai, os movimentos de pessoas enquanto vão ou vem entre lugares (descobrir-caminho), e também a recapitulação desses movimentos em gestos de inscrição (mapear). Cria, desse modo, a aparência de que a estrutura do mapa surge diretamente da estrutura do mundo, como se o mapeador servisse meramente para mediar uma transcrição de uma para outra (INGOLD, 2005, p. 90).

A isso Ingold chama *ilusão cartográfica*, que também acontece com as receitas culinárias e ocorre, em especial, quando tentamos inscrever uma prática culinária no formato de texto e acabamos por subtrair do corpo da narrativa questões importantes como gestos, performances e saberes corporais.

A ilusão cartográfica de Ingold (2005) é, em certa medida, a denotação inerte de Sennett (2015). No caso da denotação inerte, os verbos designam atos, mas não mostram ações, para Ingold (2005), mapas apresentam um traço a ser seguido, mas não evocam caminhos descobertos e mapeamentos. Dessa maneira, os gestos de cada trilha feita pelo mapa não se tornam parte dele, como cada tentativa de execução da receita não conforma uma nova receita. O mapa apresenta um mundo já feito e não um mundo a ser descoberto, a receita apresenta um processo já estabelecido e não um descobrir-caminho. Isso significa que tomar a receita como um manual de instruções rígidas implica em desconsiderar a ação do cozinheiro, em seu conjunto de atividades.

Na discussão sobre mapas e receitas, propusemos a aproximação a conceitos apresentados por Ingold (2005) no contraponto com o processo culinário, considerando as distâncias entre cozinhar e registrar conhecimentos culinários. Nesse diálogo, podemos entender que uma receita culinária muito se aproxima ao escopo, definição e problemática apresentados no que se refere ao mapa, em sua elaboração e navegação. As práticas culinárias, por sua vez, interagem com as definições e discussões sobre descobrir-caminho, mapear e conhecer. Trataremos, a seguir, das dimensões pertinentes à transmissão de conhecimento via processo culinário.

3.1 “*Receita não presta*”: aprendizagem e práticas culinárias

A discussão da transposição do registro para a prática e sobre transmissão e aprendizagem do conhecimento culinário surge da necessidade de compreender a maneira pela qual cozinheiros executam suas tarefas cotidianas, como aprendem e ensinam. É importante ter em mente que cozinhar é uma atividade complexa que ocorre em um processo de etapas simultâneas e sobrepostas.

A inspiração que orienta o apanhado teórico até aqui apresentado e o que está por vir tem origem em uma anotação do caderno de campo, que, feita despretensiosamente, acabou por trazer contribuições significativas no exercício de compreender a vivência das cozinheiras. Transcrevendo das anotações:

Tudo é feito sem medidas precisas e a experiência das cozinheiras é o que move o restaurante. Perguntei sobre as receitas, elas dizem que não usam, mas que sabem “dizer as quantidades se precisar, mas nunca uma fica igual à outra”. Contaram que já tentaram “passar” e trocar receitas, mas que, sem olhar alguém fazendo, “a receita não presta” (Trecho do Diário de Campo – *Amor Amora*).

A primeira questão a ser ressaltada é que os registros culinários existem em ambientes profissionais. Gestores e sócios produzem registros de receitas em um modelo que, além de ingredientes, quantidades e modos de preparo, engloba o acompanhamento de custos, perdas e lucro. Entretanto, as anotações elaboradas pelas cozinheiras são mais simples, feitas rapidamente, em qualquer papel disponível no momento, sem grande esforço descritivo e são redigidas apenas em casos de preparos novos, que exigem quantidades específicas, ou algum saber técnico específico. Essas anotações também carregam certa intimidade, pois são dadas por alguém e partem de uma experiência já vivida na cozinha. Para elas, o que realmente importa em um registro é saber o que a mistura de ingredientes e a execução dos modos de preparo produzem e em quais condições se chega ao resultado idealizado.

É interessante dizer que, nas cozinhas que acolheram minha presença, deixei receitas e aprendi receitas. Lembro bem de Dodó debruçada na bancada da cozinha do restaurante *Amor Amora*, escrevendo em um bloco de anotações os ingredientes, proporções e modos de fazer da massa das tortas salgadas. Eu tenho registradas no caderno de campo a receita do rocambole da Dadá e a receita de arroz da Marina. Essas são receitas de carinho, muito mais do que guias de preparos culinários.

A questão colocada para além do processo de anotação é a maneira como as cozinheiras se relacionam com esse tipo de registro. Receitas de cozinha são inegavelmente importantes, mas estão longe de ser consideradas pelas cozinheiras manuais rígidos, normativos ou impositivos. Cozinheiros – especialmente os profissionais, mas não só – interagem com as receitas, utilizam saberes que muitas vezes foram acumulados em experiências anteriores, por meio uma sequência desordenada de erros e acertos apreendidos pela prática cotidiana. As receitas, muito mais do que manuais de uma redação passo-a-passo, revelam um ideal a ser produzido e é na negociação da anotação com a prática que a receita ganha forma, sabor e cor. Nesse sentido,

As receitas são uma tentativa de tornar os pratos reproduzíveis. (...) É justo a qualidade que procuramos em uma receita: no nível ideal, a sua receita de

torta de maçã deve ter o mesmo sabor quando eu a preparar em casa, na minha cozinha. Mas os cozinheiros trabalham em condições em que há muito mais variáveis extrínsecas do que qualquer cientista admitiria: temperatura não confiável do forno, ingredientes crus mutáveis, para não falar em cozinhar para públicos com preferências diferentes (WILSON, 2014, p. 142).

Receitas de cozinha retêm características aproximativas e qualitativas, citadas ou não em seus enredos. As variáveis extrínsecas interagem com as habilidades de cada um que cozinha e conformam um processo de negociação entre o que deve ser feito e como vai ser feito, momento em que surge a enunciação da subjetividade do próprio cozinheiro. Para Adapon (2008, p. 16),

A receita é meramente um protótipo intelectual como um modelo de um prato que eventualmente é preparado pelo cozinheiro de acordo com sua habilidade ou humor. Os ingredientes são escolhidos, tocados e manipulados, avaliados pela visão, textura e aroma, provados e saboreados. Um cozinheiro precisa fazer uma miríade de decisões antes de finalmente produzir não apenas um prato, mas uma refeição e esse tipo de discernimento também precisa ser aprendido, junto com as técnicas culinárias.

Cozinhar, dessa maneira, significa transpor barreiras do registro escrito, transformando mais do que ingredientes em comida, mas histórias e trajetórias pessoais narradas por meio do processo culinário em uma experiência gustativa. Isso significa que, mesmo que duas pessoas recebam instruções escritas idênticas sobre a maneira ideal de executar um preparo específico, é muito provável que exista algum tipo de disparidade entre os resultados. Na mesma medida, são as tomadas de decisão durante a execução e as sutilezas que derivam de um fazer culinário que podem determinar o sucesso ou fracasso no resultado final. Coisas simples como manter a frigideira sobre um calor intenso ou brando por determinado período de tempo, cortar vegetais em pequenos ou grandes pedaços ou até mesmo aquecer o forno por cinco ou dez minutos. Assim, variáveis pertinentes à subjetividade do indivíduo, como o humor, e a elementos com os quais se relaciona, como os ingredientes, asseguram ou comprometem a repetibilidade dos resultados de um preparo culinário. Todas essas ações cabem aos cozinheiros, que devem determinar a melhor maneira de transformar as instruções escritas em comida. Nesse sentido,

Apesar de cozinheiros terem receitas, eles as ignoram, as interpretam, e se movimentam para além delas em direção a uma autonomia criativa.

(...)

Cozinhar envolve adicionar quantidades aproximadas de muitos ingredientes. Enquanto isso pode surpreender aqueles que imaginam que o cozinheiro

deve seguir a receita precisamente para que a comida tenha um padrão ideal, isso não reflete a cozinha prática. Adicionar ingredientes dessa forma não apenas economiza tempo, mas também permite que o cozinheiro tenha maior autonomia (FINE, 2009, p. 24-25).

Com Fine (2009), podemos afirmar que não há um único modo de interpretar uma receita, assim como tampouco existem registros únicos de um preparo específico. Qualquer cozinheiro pode buscar meios de executar os preparos cotidianos, formando estilos e assinaturas culinárias. É a expressão da comida que o cozinheiro produz que concede singularidade aos resultados. Por isso, muitas vezes em busca dos segredos dos *chefs*, ficamos frustrados quando não alcançamos o resultado proposto no livro de receitas. Afinal, não possuímos a mesma precisão, domínio e facilidade de ajuste na negociação da execução dos processos culinários. Essas características são desenvolvidas ao longo das trajetórias pessoais, da experiência acumulada e da capacidade inventiva do cozinheiro.

Lembro que, certo dia, fui solicitada a executar o preparo de almôndegas de carne, que seriam assadas e servidas com molho de tomate. Não recebi orientações escritas, mas algumas sugestões verbais de como construir os sabores ideais do preparo. Ainda assim, eu poderia utilizar os temperos, ervas e especiarias que eu considerasse adequados. Eu podia interagir com o que me foi solicitado, propondo uma nova versão de um preparo já conhecido. Por fim, misturei colorau⁶, cominho, cebola, alho, salsa, sal e pimenta. Questões como autonomia, interpretação, memória, experiências anteriores, humores, habilidade técnica e tomada de decisões tornam a realização de uma receita culinária uma atividade complexa. Até mesmo em domínios considerados puramente técnicos e precisos, como é o caso da confeitaria, é a habilidade do cozinheiro que conforma a textura correta, que assegura a consistência ideal dos cremes e mousses. É a experiência anterior que anuncia a necessidade de manter o preparo mais alguns minutos no forno. É o olhar que determina o ponto exato da textura do creme de gemas, assim como é o domínio das chamas que garante que o calor é apenas suficiente para não passar do ponto a calda de açúcar e água.

As vivências em campo reverberam essas considerações. Em um dia de atividades no restaurante *Amor Amora*, já havíamos montado o *buffet* e o serviço de almoço fluía bem. Diretamente da cozinha enviávamos pequenas porções

⁶ Condimento de cor avermelhada, de origem vegetal, produzido a partir de pimentões dessecados e moídos. No Brasil, colorau também é o termo utilizado para nomear o pó de sementes de urucum.

complementares de alguns preparos consumidos mais rapidamente. Ao passo que tentávamos atender às demandas já feitas, de reposição, recebemos o chamado de Jeff, que havia deixado a cozinha para controlar a quantidade de comida servida e anunciar a necessidade de reposição dos preparos. Naquele momento em especial, tínhamos poucas peças de sobrecoxa de frango assada para oferecer quando e caso necessárias. Preocupado com o rendimento dos preparos, Jeff anunciou em voz alta e clara, postado perto da porta que divide a cozinha da praça fria e do salão: “Alguém tem que fazer o frango pra repor! É mostarda, *curry* e alho! Alguém faz, por favor!”. Nenhuma outra instrução foi dada. Não foram citadas quantidades de peças de sobrecoxa, tampouco as medidas precisas de *curry* e alho para temperar a carne. Então, de que modo é possível executar um preparo apenas com ingredientes anunciados? Fine (2009, p. 25) esclarece que

Os pratos podem ser preparados de muitas maneiras; a habilidade é que decide qual preparação deve ser usada para que a comida seja consistentemente boa. Até mesmo aqui o conhecimento é da memória e da experiência.

Ainda em campo, fui solicitada para realizar o preparo do molho branco. A conversa que segue é anotação daquele momento:

Dodó: Faz o molhinho branco pra ir com o crepe?
 Nicole: Sim! Como quer que eu faça?
 Dodó: Molho branco, ué! Leite, farinha, manteiga, sal e noz moscada! Só faz ele bem molinho, se não vai ficar duro lá na frente, no *buffet*! (Trecho do Diário de Campo – *Amor Amora*).

As orientações orais substituem a consulta aos registros escritos. Assim como no caso do frango com *curry*, o molho branco é uma instrução genérica verbalizada, mas específica o bastante para viabilizar a realização do que foi solicitado, mediado pela experiência e sensibilidade do cozinheiro. Para Sennett (2015, p. 202),

Na oficina ou no laboratório, a palavra falada parece mais eficaz que as instruções escritas. Quando um procedimento se torna difícil, pode-se imediatamente consultar alguém a respeito, discutindo a questão enquanto for necessário, ao passo que, lendo uma página impressa, podemos debater interiormente o que estamos lendo, mas não temos o feedback de alguém.

Devemos considerar que, além de demandas de trabalho, grande parte do conhecimento culinário é transmitido pela oralidade. Em certa medida, as falas

substituem os registros. Essa ausência constatada de consulta às receitas escritas na atividade cotidiana das cozinhas profissionais reforça um padrão de transmissão de saberes. Desse modo, alguém obrigatoriamente deve ensinar, ou pelo menos supervisionar, os modos de fazer. Entretanto, não é apenas ouvindo instruções que passamos a constituir o conhecimento específico da técnica culinária. Por mais que o instrutor apresente adjetivos para configurar as texturas e sabores a serem atingidos, é mostrando as etapas do processo culinário que a maior parte dos saberes são compartilhados. Mostrar significa muito além de conduzir, significa orientar. Para Sennett (2015, p. 111),

O trabalho artesanal cria um mundo de habilidade e conhecimento que talvez não esteja ao alcance da capacidade verbal humana explicar; (...) Aqui temos um limite, ou talvez mesmo o limite humano fundamental: a linguagem não é uma ferramenta-espelho adequada para os movimentos físicos do corpo humano.

Para Ingold (2010), as receitas são capazes de guiar o indivíduo por meio de instruções específicas de um campo de práticas, evidenciando, do mesmo modo que a sinalização de uma paisagem, os momentos críticos no processo total. Contudo, entre os processos colocados em evidência nos modos de preparo, o cozinheiro deve encontrar o seu caminho sem depender de outras regras explícitas de procedimento, ou seja, deve, através da habilidade, tornar a receita possível. Assim,

A informação no livro de receitas, em si mesma, não é conhecimento. Seria mais correto dizer que ela abre caminho para o conhecimento, por estar dentro de uma tarefa até certo ponto já familiar em virtude da experiência anterior. Apenas quando é colocada no contexto das habilidades adquiridas através desta experiência anterior, a informação especifica uma rota compreensível, que pode ser seguida na prática, e apenas uma rota assim especificada pode levar ao conhecimento. (...) Não se trata de conhecimento que me foi comunicado; trata-se de conhecimento que eu mesmo construí seguindo os mesmos caminhos dos meus predecessores e orientado por eles (INGOLD, 2010, p. 19).

Ou seja, o conhecimento culinário prevê ação e repetição, em que o aprendizado ocorre através da ação de cozinhar, um redescobrimiento dirigido. Durante a pesquisa a campo no restaurante *Amor Amora*, certo dia enfrentamos um movimento maior do que o esperado e precisamos executar algumas porções extras de alguns preparos, enquanto o serviço acontecia. Fomos avisadas pelo pessoal da reposição do *buffet* que em breve o rocambole esgotaria. Nesse momento, Dada

solicitou que eu fizesse uma massa de rocambole para a reposição. Eu disse que não sabia a receita e que, em resumo, não sabia como fazer. Ela, sobrecarregada de trabalho, perguntou se eu seria capaz de fazer o preparo de acordo com medidas e orientações fornecidas. Eu disse que sim, ela acompanhou o preparo, supervisionando alguns momentos críticos em que a qualidade do produto poderia ser comprometida, e finalizamos a massa do rocambole. Esse tipo de acontecimento cria um modo de aprender a fazer. Para Ingold (2010, p. 21),

O processo de aprendizado por redescobrimto dirigido é transmitido mais corretamente pela noção de mostrar. Mostrar alguma coisa a alguém é fazer esta coisa se tornar presente para esta pessoa, de modo que ela possa apreendê-la diretamente, seja olhando, ouvindo ou sentindo. Aqui, o papel do tutor é criar situações nas quais o iniciante é instruído a cuidar especialmente deste ou daquele aspecto do que pode ser visto, tocado ou ouvido, para poder assim 'pegar o jeito' da coisa. Aprender, neste sentido, é equivalente a uma 'educação da atenção'.

Ainda no *Amor Amora*, fui direcionada a cortar chuchu e cenouras, em bastões. Para garantir o padrão, é utilizado um grande cortador de legumes, com quatro pés e alça. No uso desse utensílio, o vegetal a ser cortado é posicionado entre a lâmina e a base da alavanca e, para efetuar o corte, é preciso empurrar a alavanca de cima para baixo, com aplicação de força, fazendo com que o ingrediente caia, através dos espaços da lâmina, em uma bacia que acomoda o volume já pronto. O equipamento não é muito afiado, é volumoso e pesado. Eu tive dificuldade em executar o movimento com destreza e com a força necessária. Dona Izabel mostrou, com agilidade e precisão, o modo correto de usar o aparelho. Os cortes dos vegetais também me foram mostrados, para que a partir do modelo eu pudesse reproduzir o padrão.

–Viu? Faz assim, descasca tudo e corta no meio, desse jeito, antes de colocar no fatiador. Essa parte branca do miolo do chuchu é ruim, amarga quando tá cozido (Trecho do Diário de Campo – *Amor Amora*).

Nesse sentido, a aprendizagem do modo de fazer passa por uma educação da atenção. Muitos processos são mostrados para direcionar e guiar o novato por meio do exercício de demonstração e da repetição. Nas cozinhas profissionais, essas etapas de treinamento de habilidades não passam pelas receitas escritas, mas pelo processo de instrução pessoal, de aprendizagem e apreensão de maneiras de fazer específicas.

As práticas de transmissão de saberes e habilidades culinárias realizam-se a partir da oralidade, da educação da atenção e do redescobrimto dirigido, estando perpassadas pela relação entre mestre e aprendiz. Desse modo, o campo de prática que envolve o cozinhar poucas vezes está contido no universo escrito. Nesse contexto, as receitas passam a ser entendidas como conhecimento específico incorporado, capaz de guiar o cozinheiro através de proporções e processos que serão ensinados, mostrados, bem como apreendidos através da experiência orientada. De acordo com Sennett (2015, p. 203), “a demonstração física expressa mais do que a etiqueta classificatória. O princípio de mostrar em vez de dizer ocorre nas oficinas quando o mestre demonstra em atos o procedimento acertado; sua demonstração serve de orientação”.

Entretanto, a relação entre mestre e aprendiz não é exclusividade de ambientes como oficinas e cozinhas de restaurantes. Aprender a manipular alimentos e cozinhar em cozinhas profissionais se distingue muito brevemente do aprender a cozinhar em ambientes domésticos. Em ambos os casos, somos orientados, corrigidos, guiados pelas nuances do processo culinário. A experiência e o *status*, construídos a partir de uma relação de hierarquia, são compartilhados em momentos de um fazer culinário orientado, em que o aprendiz recebe supervisão de um mestre.

Em diferentes contextos culturais, a relação entre mestre e aprendiz e o modo de aprender técnicas específicas estão intimamente relacionados ao tipo de pessoa que pode orientar tais habilidades. Desse modo, “é precisamente nessa noção de prestígio da pessoa que faz o ato ordenado, autorizado, provado, em relação ao indivíduo imitador, que se verifica o elemento social” (MAUSS, 2003, p. 405). Em um ambiente familiar e doméstico, a transmissão de saberes acontece entre gerações e em suas condições de relação e hierarquia entre indivíduos, ao passo que em cozinhas profissionais essa transmissão acontece em uma relação de prestígio, hierarquia e poder. Isso denota uma mudança do contexto, ainda que o modo de transmissão de saber seja similar, baseado em treinamento de habilidades por imitação, experiência, cópia e supervisão de atividades.

A grande diferença é que as tensões são expostas, a intensidade é ampliada e há a obrigação de manter um padrão na produção, no caso das cozinhas profissionais. Erros são muito menos tolerados e o comensal, atuante como um grande juiz, não aceita deslizes.

Por fim, *receita presta* a partir do momento em que consideramos suas imprecisões, as mudanças através do tempo, as condições para o redescobrimento dirigido, para a ideia de descobrir-caminhos, para a autonomia dos cozinheiros e para a negociação da transformação entre registros e práticas.

Cozinhar, como atividade profissional ou doméstica, a partir de receitas, observação, redescobrimento dirigido, educação da atenção ou memórias gustativas, está – como lembrado no início deste trabalho – colocado na interação entre os mundos social e natural. Algumas práticas culinárias são incorporadas, outras planejadas e dirigidas, mas todas atuam para tornar possível a realização de um projeto que, nesse caso, se apresenta como comida.

4 Coisas e objetos

Este capítulo pretende dar conta das discussões pertinentes à relação dos cozinheiros com o mundo material que os cerca, principalmente relacionados ao contexto de suas atividades cotidianas. No primeiro item, são levantadas considerações sobre os uniformes de cozinha, considerando a normatização e a prática, a ideia de corpos contingenciados e de vaidade apagada, bem como dos significados atribuídos ao processo de vestir o uniforme e de customizar algumas peças. Na subdivisão capitular que segue, são levantadas questões pertinentes ao uso, posse, destreza e prestígio concernentes à faca do *chef*.

As demais questões apresentadas envolvem a interação com equipamentos e tecnologias, sob a ótica da tradição e da inovação e pensada a partir da relação do cozinheiro com seus domínios de especialidade. Por último, são abordados problemas e perspectivas referentes à agência de objetos e suas implicações no ambiente da cozinha profissional.

4.1 Vestimentas: o vir a ser da cozinheira

A indumentária não é superficial. Roupas e vestimentas atuam no cotidiano como classificadores sociais e estão também presentes em momentos rituais e cerimônias, conferindo status e distinção social. As roupas, dessa forma, estão entre os pertences mais pessoais e constituem o principal intermediário entre a percepção de nossos corpos e a percepção do mundo exterior (MILLER, 2013).

Uniformes, em especial, anunciam o indivíduo em conexão com o trabalho, empresa e cargo que exerce, concedem um status social diferenciado e associam-no

à imagem de uma função em sua sociedade. Roupas de trabalho, além de altamente simbólicas, podem significar o condicionamento do corpo a determinada atividade, vinculada a uma instituição. Essa dimensão é trabalhada por Michel Foucault, no livro *Vigiar e Punir* (1999), em especial no capítulo *Corpos Dóceis*, em que o autor deixa claro ser “dócil um corpo que pode ser submetido, que pode ser utilizado, que pode ser transformado e aperfeiçoado” (FOUCAULT, 1999, p. 163). Ligados ao poder, os uniformes modelam e disciplinam corpos, bem como imprimem atributos em seus usuários.

No que cabe, a história dos uniformes de cozinha remonta a uma tradição francesa, consolidada a partir do século XVIII. Marie-Antoine Carême⁷ é reconhecido por organizar técnicas culinárias e sistematizar o registro de receitas e cardápios, sendo também o responsável por exigir o uso de uniformes brancos, o chapéu de cozinheiro e incluir a perspectiva higienista no trabalho da cozinha. A partir da inspiração em uniformes militares, em modelagem aproximada à dos uniformes das tropas de Napoleão Bonaparte, Carême promoveu o enfardamento na cozinha, sendo esse o modelo utilizado em grande parte das cozinhas profissionais até os dias atuais.

Em termos práticos, o uniforme serve para proteger o cozinheiro de acidentes de trabalho, zelando por sua integridade física. Em outros termos, podemos dizer que é útil para proteger a comida do cozinheiro e o cozinheiro da comida. Ao elencarmos características do uniforme, destacam-se em especial a funcionalidade e a durabilidade. Da cabeça aos pés, o uniforme cobre o corpo da cozinheira em ação. O dólma ou jaleco de cozinha protege o tronco e os braços, sendo feitos a partir de um tecido que mistura algodão e poliéster, ou de algum outro que seja resistente o bastante para suportar a rotina de trabalho. A fim de repelir queimaduras, as mangas do uniforme ultrapassam a altura dos cotovelos, sem chegar aos punhos. A parte frontal do dólma é recoberta de abotoaduras duplas trespassadas, que têm a finalidade de proteger peito e barriga de eventuais acidentes, como respingos ou líquidos derramados. A gola, reta e um pouco alta, evita que o suor atinja a comida. O dólma deve, ainda, ser largo o bastante para permitir movimentos amplos dos braços e do tronco e comprido o bastante para ultrapassar a cintura. A touca mantém os

⁷ Marie-Antoine Carême ficou conhecido como “o cozinheiro dos reis e o rei dos cozinheiros”. Essa atribuição se deve ao fato de ter prestado serviços a Napoleão Bonaparte, assim como para a nobreza da Inglaterra e da Rússia. Suas contribuições no universo da gastronomia são variadas, partindo da formalização dos registros culinários, profissionalização do trabalho do cozinheiro, criação de novos utensílios, técnicas e preparos.

cabelos afastados das preparações. As calças são largas e de tecidos dificilmente permeáveis, normalmente pretas, brancas ou quadriculadas, com nós de elástico. O avental, amarrado na cintura, indo até os joelhos, tem tonalidades de branco e preto, algumas vezes bolsos, muitas vezes manchas e marcas de longas jornadas de trabalho. Os sapatos, emborrachados ou de couro, com sola antiderrapante, evitam escorregões; selam e protegem hermeticamente os pés da queda de possíveis equipamentos ou líquidos quentes.



Figura 7 – Uniforme de cozinha estabelecido por Carême.
Fonte: KELLY, Ian. 2005

É importante mencionar que as indicações que regem indumentária e apresentação pessoal de cozinheiros são normatizadas e regulamentadas. De acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) número 216 de 2004, que dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação, comunica (no item 4.6) que os manipuladores de alimentos devem “usar uniformes compatíveis com sua função, conservados e limpos”, que os cabelos devem “ser presos e protegidos por redes”, “que os uniformes devem ser usados exclusivamente nas partes internas do estabelecimento” e ainda que “as unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base.

Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim” (BRASIL, 2004).

Apesar da Resolução não ser impositiva no uso do dólmã, é corriqueiro que as cozinheiras adotem o estilo de uniforme de origem francesa. Durante o trabalho de campo, perguntei para Marina, cozinheira do *Madre Mia*, sobre o uso do uniforme, ao que ela respondeu:

Eu comecei a usar a dólmã depois do curso técnico de cozinheiro, a partir daí não consegui mais cozinhar só de camiseta e avental. Me sinto desprotegida, fico com medo de me queimar. E também é mais limpo, a gente se apresenta melhor (Trecho do Diário de Campo – *Madre Mia*).

O uso do uniforme remete à proteção do corpo, mas também a uma dimensão de *limpeza*. O uniforme de cozinha tem seu uso restrito ao ambiente profissional e está fortemente associado à concepção higienista do trabalho, principalmente pelo fato de que a vestimenta não circula em espaços ou ambientes públicos, exceto em momentos em que algum membro da equipe é deslocado da cozinha para exercer a função de reposição do *buffet*. Ainda assim, o uniforme não deixa as dependências do restaurante, apenas torna-se visível aos clientes.

A apresentação pessoal também é um realce da fala. Mesmo que o padrão de orientação direcione ao uso de uniformes neutros, os restaurantes não exigem das cozinheiras o uso do dólmã branco, logo é comum perceber novas cores e estampas habitando as cozinhas. Cada membro da equipe opta por modelo e cor de seu agrado pessoal. Em contrapartida, os garçons e outros membros da equipe do serviço de salão utilizam aventais padronizados.

Marina, por exemplo, utilizava dólmãs coloridos, azul e rosa, confeccionados especialmente para ela, sob medida, por uma costureira. Outras cozinheiras também utilizavam aventais coloridos ou estampados, dólmãs com golas e punhos customizados, toucas e lenços de cores variadas, com logotipos de empresas, emblemas de bandas de rock, estampas diversas, com bolinhas, frutas e verduras: tudo pode subir à cabeça ou decorar a vestimenta. Dessa forma, os uniformes de cozinha também seguem tendências de moda, variando em estilos, tamanhos e tecidos. Aspectos práticos também foram incluídos no desenho dos modelos dos jalecos de cozinha e bolsos foram adicionados às mangas ou à parte frontal, ajudando

a carregar pequenos objetos de uso corriqueiro como colheres e *smartphones*. Essas são práticas que buscam a diferenciação, a distinção na relação de igualdade atribuída ao usuário uniformizado, que podem também ser entendidas como manifestação de estilo pelas cozinheiras, estilo que Miller (2013, p. 25) define como uma “construção individual de uma estética baseada não apenas no que você está vestindo, mas em como você a veste”.

O corpo de uma cozinheira uniformizada é um corpo discursivo, que revela a aptidão para o trabalho, mas também emana uma vaidade apagada. Cozinheiras não podem manter unhas compridas e pintadas, usar anéis, maquiagem, relógios, pulseiras ou brincos. Todos os acessórios deixam de fazer parte do cotidiano de trabalho e apenas voltam a figurar em sua constituição quando deixam de ser cozinheiras. O trabalho não abre espaços para a vaidade, mas muitas confessaram pintar as unhas em dias de folga, mantendo curtas no restante do tempo, mas “arrumadas”.

Nesse sentido, a troca de roupas e o despir de acessórios e apetrechos indicam o início da jornada de trabalho. Em uma conversa com Marina, o relato remonta a esse momento,

Eu sabia que meu dia começava quando eu entrava no salão do restaurante, descia as escadas e ia pros fundos, colocava a dólmã. Daí sim, eu podia começar a trabalhar (Trecho do Diário de Campo – *Madre Mia*).

A troca de roupas é rápida e simples, mas concede ao uniformizado certo *status* culinário, legitimando a cozinheira em seu domínio e especialidade. Confere ainda, um senso de responsabilidade, a representação de uma identidade e a conformação do espírito de equipe entre cozinheiros. Na mesma medida, tirar o uniforme significa encerrar uma jornada de trabalho, além de representar o regresso à vida social.

Em muitas dimensões, o uniforme faz o cozinheiro ser quem é. Na descrição de Miller (2013), o *pallu*, peça da vestimenta indiana que cobre os ombros, é utilizado em diversas atividades da vida cotidiana da mulher indiana, desde espanar o local em que vai sentar, até limpar os óculos, pegar panelas quentes, cobrir o rosto da fumaça ou nevoeiro. A presença do *pallu* é tão constante e permanente, tão indiscutível, que parece parte do próprio corpo. Talvez a peça mais indispensável e unânime do uniforme de cozinheiro seja o avental. Amarrado apenas na cintura ou cobrindo o corpo inteiro, auxilia em tarefas como segurar cabos de panelas em situações de

emergência, abrir e fechar fornos ou ainda segurar travessas quentes. Serve também para limpar as mãos ou secá-las e para guardar pequenos objetos, quando existem bolsos frontais ou laterais. Como no caso do *pallu*, o avental da cozinheira parece fazer parte de seu próprio corpo.

Uniformes de cozinha identificam, empoderam e ressignificam atividades cotidianas, concedendo aos corpos das cozinheiras significados atribuídos a sua atividade profissional. Mas, ao vestir a indumentária, o significado das ações subsequentes muda e as vestimentas se tornam tão indissociáveis do cozinhar que passam a fazer das cozinheiras o que são.

4.2 Facas de cozinha: cortes e recortes simbólicos

As facas de cozinha carregam consigo, ao longo do tempo, percepções diversas. Estando a um passo das armas, são utensílios projetados para quebrar, desfigurar e mutilar, mesmo que estejamos apenas picando uma cebola. São os contextos de atuação que governam seus usos. Por um lado, a faca de um açougueiro pode apresentar-se mais letal do que a faca de serviço para trincar do aparelho de jantar, mas de fato são os contextos que conformam os usos. Uma faca de trabalho e uma faca de serviço, o cozinheiro e o comensal. A interpretação é uma noção de domínios de ação. Neste trecho, a ideia é apresentar as relações constituídas entre cozinheiros e seus utensílios mais comuns e preciosos, as facas de cozinha.

O processo de transformação culinária inclui etapas variadas, sendo a mais trivial destinada a descascar, cortar, picar e fatiar. É o uso da lâmina, habilmente manipulada pelas mãos do cozinheiro que dá início ao processo de transformação do alimento em comida. Nesse sentido,

A base de qualquer refeição é o corte preciso. Um cozinheiro sem faca seria como um cabeleireiro sem tesoura. O manejo da faca – mais ainda do que a aplicação do calor – é a base do que os chefs fazem: usar uma lâmina afiada para converter ingredientes em algo com que se possa cozinhar (WILSON, 2014, p. 71).

A modelagem das facas de cozinha varia conforme seu propósito, sendo concebidas para a execução de uma série de atividades especializadas como romper,

partir, quebrar ou minimizar em pedaços qualquer ingrediente a ser manipulado. A faca é, sem dúvidas, o utensílio símbolo de uma cozinha, afinal nossa comida é moldada por cortes precisos, executados na incansável repetição, no intuito de produzir refeições memoráveis.

Cada cozinheiro estabelece preferências e critérios ao escolher o utensílio. As facas de cozinha são apresentadas em diversos tamanhos e divididas por especialidades. Facas longas, especiais para desossa, facas serrilhadas para pães, pequenas facas de tornear legumes, cutelos para partir juntas e ossos, assim como outras tantas escolhidas de acordo com a tarefa a ser cumprida. De modo geral, a faca mais usada é a conhecida como faca do *chef*, de empunhadura grande, formada por um cabo anatômico, lâmina e corpo da lâmina em aço inoxidável, com aproximadamente 23 ou 25 centímetros de comprimento. A escolha quase unânime se deve ao fato da faca de *chef* atender a quase todas as necessidades: é suficientemente comprida para trabalhar com carnes, da mesma maneira que é útil para transformar pedaços grandes em cubos ou escalopes. Também é versátil para cortes de vegetais em geral.

Outras questões importantes estão relacionadas ao peso e ao fio da faca. Facas de chef profissionais são ligeiramente mais pesadas, o que ajuda a economizar energia nos movimentos de corte, evitando grande esforço por parte dos cozinheiros. Entretanto, de nenhuma utilidade tem uma faca sem fio, por isso é comum que as facas sejam afiadas em chairas ou amoladas em pedras umedecidas, algumas vezes no mesmo turno de trabalho. As lâminas de aço inoxidável são escolhidas, em especial, por sua durabilidade, propriedades de corte e facilidade da manutenção do fio.



Figura 8 – Utensílio e conjunto de facas de cozinha – Chaira, Faca de *chef*, faca de pão, faca para desossa e faca de legumes
Fonte: Site Tramontina (2016).

Na mesma medida de importância do fio e do peso da faca estão as habilidades em manuseá-la. Esses modos de agir são parte do indivíduo enquanto cozinheiro e são constituídas com o tempo de experiência no ofício e são absolutamente particulares, como por exemplo, a destreza e precisão dos cortes de legumes e carnes. Ao serem manuseadas, as facas exigem uma postura dos dedos e da mão, o dedo indicador e o polegar devem tocar o dorso da faca, avançando além do limite do cabo, os demais dedos devem cercar o cabo auxiliando a execução dos movimentos feitos para frente e para trás, deslizando, sem que a ponta jamais abandone a tábua de corte. A outra mão deve segurar o ingrediente a ser cortado em um formato de concha, em que as pontas dos dedos ficam levemente recuadas e as falanges ficam em contato com o dorso da faca, nunca em contato com a lâmina. Essa postura de mãos protege as pontas dos dedos, evitando acidentes. Em raras exceções são feitos movimentos de cima para baixo, a não ser em casos como a necessidade de partir juntas e ligamentos com o cutelo. Desse modo,

As facas prolongam os dedos, habilitam e personificam o cozinheiro. O instrumento mais rudimentar é o mais fundamental no trabalho da cozinha, funciona como uma extensão do cozinheiro (Trecho do Diário de Campo – *Madre Mia*).

No caso do uso da faca, o movimento e a utilização não são planejados, esses fazem parte do domínio técnico e prático do cozinheiro. A faca do cozinheiro representa a identidade em ação. Nesse sentido,

O termo incorporação dá conta aqui de um processo essencial a todas as habilidades artesanais, a conversão da informação e das práticas em conhecimento tácito. (...) Quando falamos de fazer algo instintivamente, muitas vezes estamos nos referindo a comportamentos que de tal maneira entraram em nossa rotina que não mais precisamos pensar a respeito (SENNETT, 2015, p. 62).

O processo de incorporação deriva de uma mistura de treinamento e perícia. Estagiários e jovens profissionais tendem a apresentar dificuldades em executar com destreza atividades que exigem precisão e velocidade. Comumente os aprendizes são instruídos a copiar ou imitar movimentos que são ensinados pelos *chefs* ou cozinheiros mais experientes. Assim como em qualquer atividade que exige habilidade, o desenvolvimento da proficiência demanda prática repetitiva, tornando a habilidade uma disposição incorporada sujeita a condicionamento e estilo pessoal próprio (INGOLD, 2013). Muitas vezes pequenos machucados e cicatrizes compõem o cotidiano de trabalho, não sendo encarados como excepcionalidades, mas como marcas do aprendizado e deslizes resultantes de imprevisto.

Além da demonstração da habilidade técnica incorporada, facas de cozinha representam muito mais do que utensílios de trabalho.

A faca é sinônimo de autoridade, posse e prestígio. Faca não se empresta. Faca afiada é obrigação (Trecho do Diário de Campo – *Madre Mia*).

Cozinheiros têm um apreço especial pelas facas de cozinha. Como já relatei em outro momento, logo após ter sido, no restaurante *Madre Mia*, apresentada aos membros da equipe, fui alocada em um espaço determinado na bancada de trabalho e me foram cedidas uma faca de *chef* e uma tábua de corte. A faca, em especial, sempre foi me entregue pela chefe do dia, que disponibilizava para mim algum dos utensílios não utilizados no momento ou de cozinheiros de outro turno. É comum que haja facas extras, para eventualidades. Grande parte das facas de cozinheiros ficam

armazenadas nos restaurantes, sendo identificadas visualmente através de particularidades de cabos e lâminas. De alguma maneira, todos sabem quais são suas facas e a quem pertencem as demais. Em um momento de trabalho, precisei trocar de faca e acabei avançando para as que estavam à disposição. Imediatamente fui repreendida porque havia casualmente escolhido a faca de outro cozinheiro (Jorge). Marina disse de imediato: “Quem sabe tu escolhe outra... essa aí é a faca do Jorge”. Sem pestanejar, devolvi a faca que havia escolhido e troquei por outra, de cabo preto, com o mesmo tamanho de lâmina. Ainda que usufruindo da categoria de convidada na cozinha, eu não podia utilizar material alheio, especialmente considerando que se tratava do utensílio de uso privado do integrante mais célebre da cozinha. Esse momento gerou algumas reflexões registradas no diário de campo:

Não é permitido que se toque na faca alheia sem autorização. A Marina disse “Enlouqueci com o menino que foi dar fio e acabou tirando o ângulo da lâmina, ainda bem que meu pai é açougueiro e arrumou, mas ela nunca mais foi a mesma depois disso” (Trecho do Diário de Campo – *Madre Mia*).

A ideia de trabalhar com uma faca sem fio não é tolerada, mas afiar a faca alheia sem permissão é uma infração grave. Dadas essas circunstâncias, nos dias que sucederam, eu passei a levar minha própria faca, afiada em casa e com cabo colorido, assim todos identificariam o utensílio estranho ao ambiente e seria facilmente relacionado a minha presença.

A ideia de que a faca de chef possa representar autoridade, posse e prestígio parte de uma noção de contexto, não de funcionalidade. Facas serrilhadas, comuns em ambientes domésticos, também executam cortes precisos e atendem a necessidades básicas necessárias para executar as tarefas em uma cozinha. Facas de mesa, como as dispostas aos comensais, também cortam, picam e minimizam em pedaços mastigáveis para, enfim, serem levados à boca. A questão colocada é que as facas de *chef* utilizadas por cozinheiros profissionais narram histórias particulares e validam trajetórias pessoais. O valor do objeto não é sua função, mas seu significado.

A habilidade de corte com facas de *chef* separa os universos profissional e doméstico. Ainda assim, nada impede que um cozinheiro amador se aventure a utilizar uma faca de *chef*, mas não é provável que um cozinheiro profissional opere suas atividades cotidianas apenas com uma faca serrilhada doméstica. O domínio de uma

faca de corte remete ao profissionalismo, à capacidade de domar seu poder de corte, à incorporação assim como à exteriorização da habilidade de um cozinheiro profissional.

4.3 O velho e o novo: pitadas e pitacos sobre tradição e inovação

Ao dar o primeiro passo em direção ao interior de uma cozinha profissional, somos surpreendidos pela quantidade e variedade de equipamentos, utensílios e eletrodomésticos acomodados no espaço. São liquidificadores, batedeiras, processadores, moedores, cortadores, pinças, colheres e uma lista de dezenas de pequenas e grandes coisas, distribuídas por todos os cantos. As cozinhas, enquanto lugares, acomodam as narrativas dos cozinheiros bem como as histórias das ferramentas de trabalho.

Nas experiências de pesquisa a campo, uma questão em particular chamou minha atenção: a cozinha do *Madre Mia* possui equipamentos de última geração, tais como uma embaladora a vácuo e um termocirculador⁸, assim como outros vinculados a um saber técnico tradicional, como um defumador e um espaço para fogo de chão, com espetos e grelhas para produzir assados na brasa. A existência desses elementos provocou a construção de algumas considerações sobre a maneira com que técnicas e equipamentos de diversas gerações tecnológicas e especialidades coexistem em um mesmo espaço e corroboram para a ampliação do campo técnico de especialidades culinárias.

O defumador, que no caso do restaurante estudado consiste em um tonel pequeno e rudimentar, de quatro pés e tampa, é utilizado para assar tomates, bananas, cebolas e outros ingredientes que são infundidos pelo aroma e sabor da fumaça. Os tomates são usados em molhos rústicos, não homogêneos, contendo grandes pedaços que ficam visíveis ao olhar e ao paladar. O molho de tomate defumado acompanha carnes, hambúrgueres e massas. As bananas defumadas são

⁸ O termocirculador é equipamento utilizado na técnica de *sous-vide*, ou seja, é uma máquina que mantém o banho-maria em movimento e em temperatura constante. Para a execução do *sous-vide*, os alimentos embalados a vácuo são submersos por horas nesse banho de água quente, a fim de obter texturas macias e a menor perda de nutrientes e peso final dos ingredientes.

transformadas em purê para sobremesa. As cebolas ganham novas versões em molhos e acompanhamentos.

É interessante dizer que a defumação é um processo reconhecido para a conservação de alimentos e concede um sabor especial de acordo com a fumaça produzida a partir da madeira escolhida, tradicionalmente utilizado para carnes e embutidos. Entretanto, no restaurante a técnica tradicional é utilizada como etapa da construção do sabor de outros pratos.



Figura 9 – Defumador *Madre Mia*
Fonte: Jorge Curi (2015)

Por sua vez, o espaço de assados fica na área externa, em uma zona rodeada por mesas e cadeiras, em contato direto com os clientes. Em eventos, ou aos sábados, chamados de *sábados raros*, são assadas sobre o calor da brasa grandes peças de carne, como costelas bovinas e pernis de cordeiro, que farão parte do recheio de sanduíches em várias versões, como *entre panes*⁹ e *burritos*. Também nesse caso a técnica de assar através do calor da chama é etapa intermediária do processo, quase cênica, uma vez que realizada diante dos comensais.

⁹ Entre panes são preparos apresentados “entre pães”; essa nomenclatura é utilizada pelo restaurante na descrição contida no menu para apresentar hambúrgueres e outros sanduíches. Já o burrito é um preparo mexicano que consiste em uma tortilha recheada e enrolada como um cilindro.



Figura 10 – Pernil de cordeiro assado.
Fonte: Madre Mia (2017)

Assim, técnicas culinárias tradicionais são ressignificadas, em novas versões de preparos. Um defumador, que fora concebido para acomodar carnes, passar a receber frutas e vegetais constitui mudança a ser considerada. Tal tipo de movimento ressalta os modos pelos quais cozinheiros interagem com a criatividade, com a inventividade, com suas habilidades e com as receitas culinárias. Quase no limite da transgressão, os equipamentos são colocados à disposição da técnica que, por sua vez, está no domínio de decisão do cozinheiro, sendo reapresentados em suas possibilidades de manuseio.

No caso de novas tecnologias, as presenças da embaladora a vácuo e do termocirculador não passam despercebidas. Esses são equipamentos que refletem um grande investimento financeiro e novas possibilidades de usos técnicos. Exatamente por isso, exigem da equipe de cozinha um domínio específico sobre procedimentos e modos de fazer, a fim de encontrar caminhos para produzir experiências comestíveis. A modernização e a mudança tecnológica de equipamentos

e utensílios deve ser parte do interesse nos estudos dos procedimentos culinários, uma vez que “alteramos a textura, o sabor, o teor nutritivo e as associações culturais dos ingredientes pelo simples uso de utensílios e técnicas em seu preparo” (WILSON, 2014, p. 16).

No restaurante *Madre Mia*, acompanhei o preparo de peito de frango. Inicialmente os pedaços de peito de frango desossado são acomodados em sacos plásticos, temperados com ervas e especiarias para então passar pela embaladora a vácuo, que extrai todo o ar da embalagem. Em seguida, os sacos são colocados, por duas horas, em baixa temperatura, no termocirculador. Ao sair do equipamento, a carne é frita em imersão na gordura vegetal. Por último, os pedaços são fatiados e levados à apresentação, no *buffet*. Quando perguntei a Jorge os motivos que levam à condução dessa prática, me foram relatadas questões pertinentes a sabor e textura, no resultado final.

Ainda assim, o que chega aos olhos do cliente nada mais é do que frango frito. À cozinha foram enviados elogios sobre o quanto a carne estava tenra e gostosa, mas os comensais não podem imaginar todo o processo a que o frango é submetido. É interessante notar que o preparo é modificado na intenção de aprimorar características sensoriais do alimento, mas sem que haja modificação na apresentação ou problemas no reconhecimento do produto.



Figura 11 – Frango preparado com técnica *sous-vide*.
Fonte: Jorge Curi (2016)

A busca do cozinheiro é pelo melhor sabor, não jornada que se justifica pela mera transformação tecnológica. Até porque consumir algo perpassado por técnicas não tão conhecidas pode despertar a desconfiança do cliente, confrontando sua definição de fronteira do comestível, com o receio de comer algo “tecnologicamente modificado”. Cabe aqui lembrar o paradoxo do onívoro, como proposto por Fischler (1995, p. 62-63),

Por um lado, por ser dependente da variedade, o onívoro se encontra impulsionado à diversificação, à inovação, à exploração, à mudança, que podem ser vitais para ele. Mas por outro lado, e simultaneamente, está obrigado à prudência, à desconfiança, ao “conservadorismo”; é, de fato, um perigo potencial. O paradoxo do onívoro se situa na tensão, na oscilação entre esses dois polos, o da neofobia (prudência, temor diante do desconhecido, resistência à inovação) e o da neofilia (tendência à exploração, necessidade de mudança, de novidade, de variedade).

Ao passo que receios podem acompanhar o experimentar uma nova comida, cozinheiros aventuram-se por jornadas cada vez mais complexas. Questões que envolvem rupturas e continuidades entre tradição e inovação são processos históricos e sociais. A manutenção de práticas e a substituição de ingredientes configuram processos de negociação que surgem a partir de uma aproximação cultural. A própria tradição é, assim, tomada como artefato sujeito à ação da cultura, tal como proposto por Flandrin e Montanari (1998, p. 868):

É porque as tradições (...) não aparecem já completamente formadas na origem, mas são criadas, modeladas, definidas progressivamente pela passagem do tempo e os contatos entre culturas que, segundo os momentos, se cruzam ou se enfrentam, se sobrepõem ou se misturam. (...) Cada “tradição” é filha da história – e a história nunca é imóvel.

Podemos tomar como exemplo a inclusão de novos alimentos nas dietas europeias a partir dos séculos XV e XVI, fomentada pelas grandes navegações, provocando um processo de adaptação do uso de outros ingredientes nas dietas alimentares. O caso do milho, nativo das Américas, representou inclusão de ingrediente com manutenção dos modos de fazer. Dessa forma, o milho substituiu outros cereais no preparo de papas e sopas, dando origem à polenta (MENASCHE, 2009, CONTRERAS; GRACIA, 2004). A história da polenta e a trajetória de novos itens submetidos à defumação na cozinha do *Madre Mia* apresentam contextos

culturais e históricos distintos, mas anunciam a manutenção da técnica e ajuste no que concerne à escolha de ingredientes.

A cozinha, enquanto expressão cultural, é espaço de manifestação de um saber específico, adaptado ao tempo ao qual pertence. Nesse sentido, a inclusão de novas tecnologias em procedimentos técnicos acaba por incorporar um novo saber-fazer não comunicado a quem come, mas capaz de produzir resultado de qualidade superior em comparação aos modos de fazer tradicionais, como no caso do frango frito. O compromisso com a tradição, nesse caso, está em produzir um preparo reconhecível e familiar, ao passo que a ruptura se dá na intervenção dos modos de fazer.

No caso do *Madre Mia*, notamos a coexistência de equipamentos tradicionais com novos usos e equipamentos novos na produção de sabores conhecidos, em processos de aprimoramento de etapas do fazer culinário. Nesse sentido, ao iniciar um diálogo entre a tradição e a inovação, podemos apontar a mediação entre saberes novos e sabores já vividos e a coexistência de tecnologias e equipamentos de diversos tipos e gerações. Ainda assim é importante considerar que tanto o processo de mediação quanto o de coexistência são guiados pelas escolhas dos cozinheiros. De acordo com Atala e Dória (2008, p.184),

As relações sociais nas quais se insere o cozinheiro, a sua panela e sua ideia é que são fundamentais para o resultado que sairá da cozinha. Por mais que haja avanços e conhecimentos técnicos, máquinas e equipamentos precisos que facilitam as operações culinárias, de nada valerão se o ato de cozinhar não mobilizar a alma de quem se posta diante da panela para transmitir algo.

Essas são considerações que conectam este capítulo com aquele que o precede, pensando que um cozinheiro trabalha na mediação da transformação do alimento em comida. E é nesse esforço que são incluídas as ideias e a transposição dessas para o fazer culinário, alicerçadas em práticas que envolvem equipamentos, utensílios e cultura.

4.4 “Forno, não faz isso com a gente!”: a agência em questão

Objetos materiais fazem parte da vida social. Roupas, apetrechos de uso pessoal, instrumentos de trabalho e tantos outros circulam em nossas vidas por meio

de categorias culturais ou de sistemas classificatórios através dos quais os separamos, dividimos, hierarquizamos e situamos. Importa, desse modo, analisar contextos sociais e simbólicos incluindo deslocamentos, transformações e reclassificações que desenvolvemos na relação com os objetos. O acompanhamento dessas trajetórias ajuda a compreender a dinâmica da vida social e cultural, ambiguidades, conflitos e paradoxos. Afinal, objetos são partes funcionais e também componentes significativos dos processos sociais (GONÇALVES, 2007).

A cozinha é ambiente em que a relação entre pessoas e objetos é constante. O processo de trabalho culinário é consolidado por uma sequência de gestos e movimentos, em que equipamentos e utensílios são utilizados como facilitadores das atividades e em outras, como extensões do corpo da própria cozinheira. Fogões e fornos são as principais fontes de calor utilizadas nas cozinhas profissionais e são os equipamentos com os quais as cozinheiras interagem com maior intensidade.

Os avanços tecnológicos, principalmente desencadeados a partir de 1970, interferiram no aspecto estético e na funcionalidade dos itens de cozinha. Em especial, os fornos sofreram alterações significativas. Fornos elétricos, com capacidade de produção maior, funções de cozimento a vapor, circulação de ar na parte interna da cabine de cozimento e painéis com controle digital, termômetros e termostatos embutidos passaram a ocupar o lugar dos tradicionais fornos a gás. Durante a pesquisa a campo, como já dito, tive contato com equipamentos de última geração e também com equipamentos tradicionais. A modernização da aparelhagem da cozinha varia de acordo com a capacidade de investimento e com o interesse da gerência do restaurante. Muitas vezes há o interesse na renovação dos equipamentos, mas existe um limite de investimento financeiro que interfere diretamente sobre essa tomada de decisão.

Além disso, equipamentos modernos exigem do cozinheiro adaptações dos processos culinários, habilidades a serem desenvolvidas, conhecimentos específicos agregados ao cotidiano. Apesar de cumprir funções equivalentes, fornos “ultra tecnológicos” e fornos tradicionais, como os a gás, solicitam das cozinheiras verdadeira transformação em termos de aptidão técnica. Fornos combinados, que apresentam funções de cocção mistas, que mesclam calor seco e úmido, podem ser úteis em preparos diversos, como no caso de legumes assados. No calor misto, o forno combinado inclui vapor durante o processo de cocção, fazendo com que os vegetais assem, mas não ressequem, o que assegura textura final mais tenra,

interessante para preparos como purês e legumes finalizados na manteiga ou azeite. Carnes preparadas em calor misto também apresentam textura mais macia, já que a umidade é mantida no interior da carne assada.

Durante a pesquisa a campo, não exerci atividades diretamente ligadas ao manejo dos fornos. Em cada uma das cozinhas visitadas, as chefes eram responsáveis por programar e controlar os preparos assados, sendo assessoradas eventualmente por outra cozinheira da equipe. As tortas salgadas, que eu pré-preparava, eram montadas e encaminhadas para o forno, quando a responsabilidade do controle de tempo de cozimento era assumida pela cozinheira do dia. Lembro que enfrentamos dificuldades com o forno a gás, que traiçoeiramente assava com maior intensidade do lado esquerdo e ao fundo, obrigando a vigia constante e o revezamento das formas no espaço interno do forno.

No caso do forno combinado, a situação não era muito diferente. Em algumas ocasiões, era necessário ocupar toda a capacidade do forno, lotando as divisórias com formas de preparos diversos, desde gratinados até carnes assadas. Nessas ocasiões, o cozimento tornava-se desigual: as formas superiores e inferiores douravam, enquanto as formas do centro não acompanhavam o mesmo ritmo de cozimento.

Tendo isso em conta e observando o modo como as cozinheiras lidavam com o fato, é possível dizer que o forno controlava o ritmo do trabalho. Mesmo interagindo com o equipamento, programando funções e monitorando o calor, era o forno que ditava o ritmo das preparações. Apesar de aparentemente tratar-se de forças entre agentes e objetos, fazíamos parte de uma rede de relações, ligadas pelo rastro do processo culinário. No mesmo sentido torna-se possível compreender

que panelas “fervam” água, que facas “cortem” carne, que cestos “guardem” comida, que martelos “preguem” pregos, que grades “impeçam” crianças de cair, que fechaduras “tranquem” portas para barrar visitantes indesejados, que sabão “lave” sujeira, que horários “determinem” início de aulas, que etiquetas de preço “ajudem” pessoas a calcular e assim por diante? (LATOIR, 2012, p. 107).

Ao propor a Teoria Ator-Rede, Bruno Latour (2012) argumenta pela intenção de deslocar a atenção da origem da ação, construindo uma ótica a partir das possibilidades de agência dos objetos. Isso não significa que seja preciso compreender os objetos como dotados de intencionalidade, mas capazes de reter

certa subjetividade. Colocados em rede, humanos e não-humanos não mais seriam distribuídos como sujeitos e objetos, mas como atores em um processo de associação, colocados em evidência através de uma série de eventos (ações).

Atores, nessa perspectiva, englobariam tudo aquilo que afeta a rede, que a coloca em movimento, que participa da ação ou que gera vínculos. Nesse sentido,

Além de determinar e servir de pano de fundo para a ação humana, as coisas precisam autorizar, permitir, conceder, estimular, ensejar, sugerir, influenciar, interromper, possibilitar, proibir (LATOUR, 2012, p. 109).

Nas atividades desenvolvidas nas cozinhas profissionais em que realizei a pesquisa, não sei mensurar até que ponto programávamos o forno ou éramos programadas por ele. As sobremesas do *Madre Mia* podem ser tomadas como um caso à parte, de modo a auxiliar entender os rastros da rede. As sobremesas passam, necessariamente, por algum tipo de cozimento, realizado no espaço dos preparos quentes, na área da cozinha que acomoda a maior parte dos equipamentos. Certo dia, Sílvia, a confeitadeira, entrou na cozinha e solicitou o ajuste de temperatura do forno combinado e um espaço para colocar a assar as formas de torta de chocolate. Marina, no meio da preparação do almoço, respondeu que era impossível, uma vez que uma série de preparos deveriam ainda ser assados, as tortas doces e outras sobremesas só poderiam ser finalizadas depois da montagem do *buffet*. Mais tarde, durante o almoço dos funcionários daquele dia, Sílvia relataria ser essa uma situação frequente e que ela acabava organizando a rotina de trabalho de acordo com a disponibilidade dos equipamentos, em especial do forno combinado. Talvez o aspecto mais interessante da conversa se refira à responsabilidade do forno pelos inconvenientes de preparo. Os responsáveis pelas turbulências durante o preparo não eram os agentes humanos, mas os objetos. Tudo, nesse caso, era culpa do forno.

Poderíamos avaliar a situação descrita a partir de inúmeras perspectivas, com ênfase na gerência de tempo, na organização do trabalho ou em uma relação hierárquica, pensando que a cozinha tem prioridade no uso dos equipamentos em relação à confeitaria. Entretanto, o episódio evidenciou que é o forno que *permite* a ação cotidiana. Mesmo programado de maneira precisa, em seu funcionamento ideal, *e/le* determina o ritmo e a capacidade de produção. O forno, no processo culinário, tem uma voz que faz-fazer, que transforma, que desempenha um papel na rede de relações. Como sugere Latour (2012, p.158), os atores participantes de uma rede

podem estar associados uns aos outros de modo a fazer outros fazerem coisas, gerando transformações manifestadas pelos “numerosos eventos inesperados desencadeados nos outros mediadores que os seguem por toda parte”.

Em muitos momentos em campo, a interação com os equipamentos foi tão intensa que eram comuns menções a características humanas, como se os objetos fossem dotados de humores ou vontades próprias.

O forno combinado teve alguns problemas, a mangueira que dá vazão à água do vapor estragou e o forno desligava com certa frequência. “Agora não, forno! Não faz isso com a gente!”, disse a Marina (Trecho do Diário de Campo – *Madre Mia*).

O anseio da fala cercava o controle. Não era momento de perder um membro tão especial da equipe! Poderíamos dar conta caso um colega de cozinha faltasse, mas como poderíamos alimentar uma centena de pessoas sem utilizar o forno? Não tínhamos domínio sobre a ação do forno, mas tampouco éramos passivas na composição da rede. O curso das ações propunha uma continuidade entre humanos e objetos, ziguezagueando entre umas e outros.

O fogão anuncia outro problema, seriam as cozinheiras controladoras ou controladas pelas chamas? Latour, em *Faturas Fraturas: da noção de rede à noção de vínculo* (2016), reproduz o seguinte quadrinho:



QUINO, *Le Club de Mafalda*, n. 10, 1986: Editions Glénat. p. 22.

Figura 12 – Tirinha Mafalda
Fonte: Bruno Latour, 2016.

Assim como o quadrinho de Quino, em que o pai de Mafalda é interrogado sobre estar fumando um cigarro ou estar sendo por ele fumado, a reflexão que aqui se desenvolve a partir do observado em campo aponta para a ausência de domínio, para a existência de uma voz média, nem ativa nem passiva, que parece se colocar

como pertinente para pensar na relação dos cozinheiros com os equipamentos. Essas considerações estão em anotações de campo:

O trabalho manual, a interação com ferramentas e equipamentos, o domínio dos tempos e da natureza (do fogo, da transformação) são habilidades de quem cozinha. Mas até que ponto podemos manter o controle? Quando a chama do fogão engrandece desgovernada, quem controla as ações de quem? (Trecho do Diário de Campo – *Madre Mia*).

É importante ressaltar que a as relações entre pessoas e objetos não é tema novo para a antropologia, tendo sido perpassada por diversas correntes de pensamento, em que os modos pelos quais ocorrem as semânticas, as atribuições, os processos de significação e de relação com a materialidade são tão variados quanto a própria expressão da cultura. Também a questão da agência é controversa. A crítica recente elaborada por Tim Ingold, em *Trazendo as coisas de volta à vida: emaranhados criativos num mundo de materiais* (2012), contrapõe-se com veemência a essa abordagem.

No sentido de esclarecer a divergência, cabe menção à diferença de entendimento sobre coisas e objetos. Para Ingold (2012), o objeto é apresentado como fato consumado, oferecendo apenas suas superfícies e limites como inspiração, ao passo que a coisa seria um agregado de fios vitais, um acontecer ou mesmo um lugar onde vários aconteceres se entrelaçam.

Assim concebida, no tom de fios vitais entrelaçados, a coisa tem o caráter de emaranhado de nós, em que os fios constitutivos deixam rastros e se entrelaçam com outros fios, em outros nós. Nesse sentido, as coisas *vazam*, transbordando em uma entidade aberta para seu exterior. Para esse autor, pedras, casas, árvores e nuvens não seriam, desse modo, objetos, mas coisas, que participam de um entrelaçamento de aconteceres.

No mesmo sentido, o problema da agência anunciado por esse autor está em considerar que há uma tentativa de reanimar um mundo de coisas que teriam sido dissociadas dos fluxos que lhes concedem vida. A vida à qual Ingold (2012) se refere é decorrente do aspecto das coisas que vazam, sendo que é nesse vazamento que seríamos capazes de compreender fluxos vitais. Nessa tentativa, acabamos por realizar uma dupla redução, em que a vida é tratada como agência e as coisas como objetos. Ainda, na discussão sobre materiais e materialidade, Ingold (2012, p.32) aponta que

Na cozinha, as coisas são misturadas em combinações variadas, gerando nesse processo novos materiais que serão por sua vez misturados a outros ingredientes num processo de transformação sem fim. Para cozinhar, devemos abrir recipientes e retirar seus conteúdos. Temos que destampar coisas. Em face das proclividades anárquicas de seus materiais, o cozinheiro ou cozinheira tem que se esforçar para manter alguma aparência de controle sobre o que se passa.

(...)

Como os praticantes no ambiente sem objetos, o que o cozinheiro, o alquimista e o pintor fazem não é impor forma à matéria, mas reunir materiais diversos e combinar e redirecionar seu fluxo tentando antecipar aquilo que irá emergir.

Essa abordagem, divergente em relação ao modelo proposto por Latour (2012), indica outra possibilidade para orientar a compreensão do que acontece em uma cozinha na medida em que cozinhamos.

A escolha por trilhar o caminho proposto por Latour para guiar as considerações sobre o que acontece na cozinha no que se refere às relações entre pessoas e objetos, como no caso do forno, partiu das percepções a campo e da busca por trazer a teoria aos dados ou, nas palavras de Palmeira (1978), investir teoria nos fatos. Essa escolha é feita também por entender que, neste momento, trata-se de abrir a discussão a respeito das maneiras com que nos relacionamos com objetos e coisas na medida em que desenvolvemos as etapas do processo culinário, que cercam as realidades cotidianas das experiências de campo.

5 Considerações finais

Cozinhar é atividade humana por excelência. Configura processo complexo da relação do cozinheiro com o que prepara e cria elo com aquele que come. É a partir do processo culinário que transformamos alimento em comida e através da alimentação atribuímos significados, criamos rituais de sociabilidade e comensalidade, marcadores de diferença e identidades. Não apenas somos o que comemos, mas também somos o que cozinhamos.

Ao longo deste trabalho, foram apresentadas as experiências vividas nos restaurantes *Amor Amora* e *Madre Mia*. Ambos estão localizados na região central da cidade de Pelotas, Rio Grande do Sul. Ao meio-dia, no turno do almoço, oferecem aos clientes serviço tipo *buffet*. O trabalho desenvolvido em campo consistiu em um exercício de inclusão e imersão da pesquisadora em atividades cotidianas no ambiente dessas cozinhas profissionais. Essa iniciativa exigiu um exercício de afastamento e aproximação, estar lá e escrever aqui, assim como um processo de ser afetada pelas experiências vividas.

No primeiro capítulo desta dissertação, percorremos questões sobre as atividades ordinariamente cotidianas como rotinas de cozinha, as habilidades que envolvem cozinhar, improvisos, as medidas do corpo, o tempero particular e as subjetividades inerentes às cozinheiras e ao cozinhar. A cozinha é um espaço para o exercício de um saber que tem muitas fontes, narrativas e experiências pessoais, que emergem em confluência para conformar a experiência gustativa. Os modos de fazer não podem ser desvinculados da cultura na qual estão imersos e são essas narrativas, a dimensão comunicativa do saber-fazer, que transformam a execução de um preparo culinário em um momento de manifestação da cultura. Nesse sentido, a discussão anuncia a emergência de considerar o campo de estudos do fazer culinário em

ambientes profissionais, atentando para questões subjetivas dos sujeitos da ação em relação constante com a cultura da qual participam.

Por sua vez, o segundo capítulo foi dedicado à investigação da receita culinária sob a ótica da produção do registro escrito e, também, de sua transformação em experiência culinária. Nesse sentido, buscamos na abordagem de Ingold (2005) a possibilidade de compreensão da receita culinária como um mapa e do fazer culinário como um descobrir-caminho para destinos comestíveis. Ficam por ser elaboradas novas considerações no sentido de um processo de reflexão mais amplo em questões que envolvam a transmissão, execução e produção de receitas de cozinha. Nesse sentido, está já “no forno” nova proposta de pesquisa, com ênfase na relação do registro com seus meios de divulgação, em especial aos relacionados ao âmbito da cibercultura.

O terceiro capítulo foi dedicado ao estudo de coisas e objetos. Uniformes, facas de cozinha, questões relativas a tradição e inovação, bem como a articulação de estudos recentes no campo da materialidade, que envolvem a agência de objetos. Esse apanhado de relações entre cozinheiros e coisas de cozinha anuncia uma variedade de perspectivas a serem discutidas com mais tempo. Relações simbólicas, coexistência do velho e do novo, processos de resignificação e caminhos a serem trilhados na direção do estudo das relações entre humanos e objetos/coisas.

Ainda, questões pertinentes não trazidas à discussão neste trabalho estão no âmbito dos estudos de gênero. Em campo, encontrei mulheres trabalhadoras e apaixonadas por comida, quase invisíveis e periféricas à *glamourização* da profissão. Ao longo do trabalho, a presença dessas interlocutoras tensionou o uso corrente do termo no gênero masculino, cozinheiro, que no senso comum corresponde à figura glamourizada do *chef*. Foi assim que, no texto, cresceram as cozinheiras, conformando questão que se apresenta para reflexões vindouras.

Dessa forma, é interessante apontar que o volume de considerações que indicam pesquisas futuras anuncia a riqueza da cozinha e das ações desenvolvidas neste ambiente enquanto campo de pesquisa para a antropologia. Cozinhar é um conjunto de enredos complexos, explícitos e também não anunciados, intimamente vinculados a questões socioculturais.

O exercício da pesquisa etnográfica produz uma série de inquietações. Ao desenvolver o trabalho, somos provocados a estar lá e escrever aqui, constituindo o processo de reflexão sobre os dados do campo.

Durante a elaboração deste trabalho fui desafiada a encontrar novas trilhas do saber, uma vez que a cozinha profissional é um ambiente familiar à minha trajetória pessoal. Esse exercício de inquietação, aproximação e distanciamento culminou em uma mistura de vivência e de reflexão teórica. Atuei em conjunto com as cozinheiras na elaboração das atividades cotidianas e também fui convidada a construir um olhar mais sensível sobre o cozinhar.

A cozinha profissional é um ambiente intenso. As altas temperaturas, as longas jornadas de trabalho, o esforço físico e outras sobrecargas não são capazes de intimidar a alegria de quem escolheu cozinhar como profissão. A atividade que nutre o mais básico dos sentidos aflora o mais puro e intenso das cozinheiras. Cozinhar é uma missão, é uma entrega repleta de ritmo, sabor, aroma, textura e som. É, ainda, uma alquimia artesã por onde são compartilhados saberes, sabores e sentimentos.

Por fim, que nossos esforços sejam direcionados para a construção de novos olhares e discursos sobre a antropologia do cozinhar.

Referências

ADAPON, Joy. **Culinary art and anthropology**. Oxford: Berg, 2008.

AMON, Denise; GUARESCHI, Pedro; MALDAVSKY, David. Paladar e emoção em cozinhas de cozinheiros. **Revista do CEP de PA**, Porto Alegre: Metrópole, v.12, p. 17-32, 2005.

AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. **Revista Sociedade e Cultura**, Goiânia, v. 11, n. 1, p. 13-21, jan./jun. 2008.

AMOR AMORA: cozinha artesanal. **Fotos**. Facebook. 2017. Disponível em: <<https://www.facebook.com/cozinhaartesanalamoramora/photos/>>. Acesso em: 02 mar. 2017.

APPADURAI, Arjun. How to make a national cuisine: Cookbooks in contemporary India. **Comparative Studies in Society and History**, Cambridge, v. 30, n. 1, p. 3-24, jan. 1988.

ATALA, Alex; DÓRIA, Carlos Alberto. **Com unhas, dentes e cuca**: prática culinária e papo cabeça ao alcance de todos. São Paulo: Ed. Senac, 2008.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. 2004. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3%2583O-RDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496-925d-4d4d-99aa-9d479b316c4b>>. Acesso em 15 jan. 2017.

CARVALHO DA ROCHA, Ana Luiza; ECKERT, Cornélia. **Etnografia da duração:** antropologia das memórias coletivas nas coleções etnográficas. Porto Alegre: Marca Visual, 2013.

CERTEAU, Michel de et al. **A invenção do cotidiano:** morar, cozinhar. 5. ed. Petrópolis: Vozes, 2002.

CLIFFORD, James. **A experiência etnográfica:** antropologia e literatura no século XX. Rio de Janeiro: Ed. UFRJ, 2008.

COLLAÇO, Janine. Restaurantes: classificações e diálogos entre lógicas no cenário da capital paulista. In: MENASCHE, Renata et al. (Org.). **Dimensões socioculturais da alimentação:** diálogos latino-americanos. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2012. p. 245-260.

CONTRERAS, Jesús H.; GRACIA ARNAIZ, Mabel. Alimentación, “cocina” y identidade cultural. In: CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentación y cultura:** perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel, 2004. p. 215-229.

DÓRIA, Carlos Alberto. **E-boca livre.** São Paulo: Ed. Tapioca, 2015.

DOUGLAS, Mary. Deciphering a meal. **Daedalus: Journal of the American Academy of Arts and Sciences**, Richmond, v. 101, n. 1, p. 61-81, winter 1972.

ERIKSON, Carla. **The hungry cowboy:** service and community. Jackson: University Press Of Mississippi, 2009.

FAVRET-SAADA, Jeanne. Ser afetado. **Cadernos de Campo**, São Paulo, v. 13, n. 13, p. 155-161, 2005.

FINE, Gary Alan. **Kitchens:** the culture of restaurant work. Los Angeles: University of California Press, 2009.

FISCHLER, Claude. **El (h)omnívoro**: el gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Anagrama, 1995.

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

FONSECA, Cláudia. O anonimato e o texto antropológico: dilemas éticos e políticos da etnografia “em casa”. **Revista Teoria e Cultura**, Juiz de Fora, v. 2, n. 1, p. 39-53, 2008.

FOUCAULT, Michel. **Vigiar e punir**. Petrópolis: Vozes, 1999.

GEERTZ, Clifford. **Obras e vidas** – o antropólogo como autor. Rio de Janeiro: Ed. UFRJ, 2009.

GIARD, Luce. Cozinhar. In: CERTEAU, Michel de (Org.). **A invenção do cotidiano, morar, cozinhar**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2002.

GOMES, Laura Graziela; BARBOSA, Lívia. Culinária de papel. **Revista Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 1, n. 33, p. 3-23, 2004.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. **Antropologia dos objetos**: coleções, museus e patrimônio. Rio de Janeiro: Coleção Museu, Memória e Cidadania, 2007

GOODY, Jack. **Cocina, cuisine y classe**: estudio de sociologia comparada. Barcelona: Gedisa, 1995.

HERNANDEZ, Michael D. Jr. Forming a family identity in an American Chinese restaurant. In: SUTTON, David; BERISS, David (Org.). **The restaurants book**: ethnographies of what we eat. Oxford: Berg, 2007. p. 25-35.

INGOLD, Tim. Jornada ao longo de um caminho de vida: mapas, descobridor-caminho e navegação. **Religião e Sociedade**, Rio de Janeiro, v. 25, n. 1, p. 72-75, jul. 2005.

INGOLD, Tim. Da transmissão de representações e da educação da atenção. **Revista Educação**, Porto Alegre, v. 33, n. 1, p. 6-25, jan./abr. 2010.

INGOLD, Tim. Trazendo as coisas de volta a vida: emaranhados criativos num mundo de materiais. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 18, n. 37, p. 25-44, jan./jun. 2012.

INGOLD, Tim. **Making**:anthropology, archaeology, art and architecture. Abingdon: Routledge, 2013.

KELLY, Ian. **Carême**: o cozinheiro dos reis. Rio de Janeiro: Zahar, 2005.

KOYRÉ, Alexandre. **Galileu e Platão**. Lisboa: Gradiva,1982.

LATOURE, Bruno. **Reagregando o social**: introdução à teoria do ator rede. Salvador: Edufba, 2012.

LATOURE, Bruno. Faturas Fraturas: da noção de rede à noção de vínculo. In: SEGATA, Jean; RIFIOTIS, Theophilos (Org.). **Políticas etnográficas no campo da cibercultura**. Brasília: ABA Publicações, 2016. p. 67-90

LÉVI-STRAUSS, Claude. O triângulo culinário. In: SIMONIS, Yvan. **Introdução ao estruturalismo**: Claude Lévi-Strauss ou “a paixão do incesto”. Lisboa: Moraes, 1979 [1969]. p. 169-176.

LODY, Raul. Comer é pertencer. In: ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues (Org.). **Gastronomia**: cortes e recortes. Brasília: Ed. SENAC DF, 2006. p. 144-p.153.

MADRE MIA. **Fotos**. Facebook. 2017. Disponível em: <https://www.facebook.com/pg/fusaolatina/photos/?ref=page_internal>. Acesso em: 02 de março de 2017.

MAUSS, Marcel. As técnicas do corpo. In: MAUSS, Marcel. **Sociologia e Antropologia**. São Paulo: Cosac Naify, 2003.

MENASCHE, Renata. Campo e cidade, comida e imaginário: percepções do rural à mesa. **Ruris**, Campinas, v. 3, n. 2, p. 195-218, fev./ago. 2009.

MILLER, Daniel. **Trecos, troços e coisas**. Rio de Janeiro: Zahar, 2013.

MINTZ, Sidney. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v. 16, n. 47, p. 31-42, out. 2001.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Ed. Senac SP, 2013.

OLIVEIRA, Roberto Cardoso de. **O trabalho do antropólogo**. São Paulo: Ed. UNESP, 2000.

PALMEIRA, Moacir. Prefácio ao Vapor do diabo. In: LOPES, José Sérgio Leite. **O vapor do diabo**. Rio de Janeiro: Terra e Paz, 1978. p. XI – XV.

PERULLO, Nicola. **O gosto como experiência**: ensaio sobre filosofia e estética do alimento. São Paulo: SESI SP Ed., 2013.

POLLAN, Michael. **Cozinhar**: uma história natural da transformação. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2014.

PROUST, Marcel. **Em busca do tempo perdido**: no caminho de Swamm em busca das moças em flor. Rio de Janeiro: Ediouro, 2002.

SAMMELS, Clare; SEARLES, Edmund. Restaurants, fields, markets, and feasts: food and culture in semi-public spaces. **Food and Foodways**, v. 24, n. 3-4, p. 129-135, set. 2016.

SANTAMARIA, Santi. **A cozinha a nu**: uma visão renovadora do mundo da gastronomia. São Paulo: Ed. Senac SP, 2009.

SENNETT, Richard. **O artífice**. Rio de Janeiro: Record, 2015.

SIMMEL, Georg. Sociologia da refeição. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 1, n. 33, p. 159-166, jan./jun. 2004.

SPANG, Rebecca. **A invenção do restaurante**. Rio de Janeiro: Ed. Record, 2003.

SQUIRE, Corinne. O que é narrativa? **Civitas – Revista de Ciências Sociais**. Dossiê: Narrativas - teorias e métodos, Porto Alegre, v. 14, n. 2, p. 272-284, maio/ago. 2014.

SUTTON, David. A tale of Easter ovens: food and collective memories. **Social Research**, New York, v. 75, n. 1, p. 157-180, spring 2008.

SUTTON, David; BERISS, David. Starter: Restaurants, ideal post modern institutions. In: SUTTON, David; BERISS, David. **The restaurants book**: ethnographies of what we eat. Oxford: Berg, 2007. p. 1–17.

SUTTON, David; BERISS, David. Teaching restaurants. In: SWIFT, Candice Lowe; WILK, Richard (Org.). **Teaching food and culture**. New York: Taylor and Francis, 2015.

TRAMONTINA. Cortar. Peças de cozinha – Century. **Kit Chef 6 Peças**. 2016. Disponível em: <<http://www.tramontina.com.br/produtos/43390-kit-chef-6-pecas>>. Acesso em: 02 de março de 2017.

WILSON, Bee. **Pense no garfo**: uma história da cozinha e de como comemos. Rio de Janeiro: Zahar, 2014.

WOORTMANN, Ellen. A comida como linguagem. **Habitus**, Goiânia, v. 11, n. 1, p. 5-17, jan./jun. 2013.