



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
CENTRO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM SOCIOLOGIA

ALINE DE AMORIM CORDEIRO VIANA

**COZINHAR COMO OFÍCIO: *CHEFS*-ARTÍFICES E O SABER-FAZER NAS
COZINHAS PROFISSIONAIS**

Recife

2024

ALINE DE AMORIM CORDEIRO VIANA

**COZINHAR COMO OFÍCIO: *CHEFS*-ARTÍFICES E O SABER-FAZER NAS
COZINHAS PROFISSIONAIS**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Sociologia da Universidade Federal de Pernambuco, como requisito parcial para obtenção do título de mestre em Sociologia. *Área de concentração*: Mudança Social.

Orientador: Prof. Dr. Sidartha Sória e Silva

Recife

2024

.Catalogação de Publicação na Fonte. UFPE - Biblioteca Central

Viana, Aline de Amorim Cordeiro.

Cozinhar como ofício: chefs-artífices e o saber-fazer nas cozinhas profissionais / Aline de Amorim Cordeiro Viana. - Recife, 2024.

145f.: il.

Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal de Pernambuco, Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Pós-Graduação em Sociologia, 2024.

Orientação: Sidartha Sória e Silva.

Inclui referências e apêndice.

1. Sociologia dos ofícios; 2. Gastronomia; 3. Artífices; 4. Richard Sennett. I. Silva, Sidartha Sória e. II. Título.

UFPE-Biblioteca Central

ALINE DE AMORIM CORDEIRO VIANA

**Cozinhar como ofício: chefs-artífices e o saber-fazer nas cozinhas
profissionais**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Sociologia da Universidade Federal de Pernambuco, como requisito parcial para a obtenção do título de Mestra em Sociologia.

Aprovada em: 21/02/2024.

BANCA EXAMINADORA

Participação via videoconferência

Prof. Dr. Sidartha Sória e Silva (Presidente/Orientador)
Universidade Federal de Pernambuco

Participação via videoconferência

Prof. Dr. Cristiano Wellington Noberto Ramalho (Examinador Interno)
Universidade Federal de Pernambuco

Participação via videoconferência

Profa. Dra. Bianca Briguglio (Examinadora Externa)
Universidade de Brasília

À minha querida mãe (*in memoriam*), cuja presença foi essencial em minha vida. Dedico também ao meu companheiro Hugo e a minha filha Luiza, os quais foram capazes de suportar e compreender todas as minhas horas de ausência.

Amo vocês!

AGRADECIMENTOS

Não poderia começar esses agradecimentos de forma diferente:

Agradeço à minha filha Luiza por seu amor incondicional e por compreender minha dedicação a esta pesquisa.

Ao meu companheiro de vida Hugo, que acima de tudo é um grande amigo, sempre presente nos momentos difíceis com uma palavra de incentivo. Obrigada por sempre estar ao meu lado e me lembrar todos os dias que sou capaz.

À tia Zelma, minha eterna gratidão! Não só pela força nos momentos difíceis, mas por toda a ajuda na realização dos meus sonhos.

Aos meus familiares pelo apoio que sempre me deram durante toda a minha vida.

Gostaria de agradecer à Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), pela bolsa concedida nesses dois anos tornando possível a realização desta pesquisa.

A todos os professores do PPGS que em muito contribuíram para a realização deste trabalho, em particular aos professores Jorge Ventura, pelas ricas contribuições trazidas na banca de qualificação as quais foram devidamente utilizadas neste estudo e ao professor Cristiano Ramalho, pela excelente literatura indicada na disciplina de *Cultura do Trabalho* a qual inspirou muitas ideias durante a escrita desta dissertação.

Ao meu orientador que me guiou pelo caminho desta pesquisa, sem o qual nada disso seria possível: a você Sidartha, meu agradecimento especial. Obrigada por sempre me fazer pensar e questionar sobre o tema do meu trabalho de pesquisa e pelas valiosíssimas contribuições dadas durante todo o processo.

À minha melhor amiga Juanna, pelo companheirismo nesses muitos anos de nossa trajetória, por estar comigo em todos os momentos, pelas trocas de ideias, pelos conselhos nos períodos difíceis, por nossos cafés, conversas e risadas que mantiveram a minha sanidade durante esse tempo.

À querida e recente amiga Priscila Costa, pelas partilhas nos momentos de angústia, pelas mensagens de afeto trocadas, por todas as conversas e risadas. Uma levanta a outra!

À Bianca Briguglio, um presente que a vida acadêmica me deu mas que quero levar para além, agradeço pela paciência, pela escuta amiga, por todos os conselhos e por sempre me ajudar com sua vasta experiência desde o início do projeto de pesquisa.

Agradeço, também, à minha colega de curso Lethicia, que esteve ao meu lado ao longo do mestrado, que passou por todas as situações e momentos difíceis comigo: você tornou tudo mais leve.

À querida Bárbara Lino, com quem venho dividindo experiências acadêmicas, culinárias e futuros projetos.

Agradeço as instigantes discussões trazidas pelos coordenadores do *Grupo de Estudos em Sociologia do Trabalho e dos Ofícios* (GESTO), Iuri Tonelo e Sidartha Sória, assim como a todos os membros.

As pessoas maravilhosas do grupo de pesquisa *Labor Movens*, ao qual tenho a honra de fazer parte, pelo acolhimento, em especial a querida Angela Taberga.

A todos/as *chefs* que disponibilizaram seu tempo e toparam conversar comigo, esta pesquisa só foi possível graças a cooperação de vocês.

Por fim, quero expressar minha gratidão a todos os que, de alguma forma, colaboraram para a realização desta dissertação, seja fornecendo informações, materiais ou simplesmente ouvindo minhas ideias. Seu interesse e disposição em me ajudar foram essenciais para a qualidade deste trabalho.

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 (Dória, 2015, p. 96).

RESUMO

A abordagem adotada neste estudo visa analisar a dinâmica sociológica da relação entre *chefs* de cozinha e o conjunto de conhecimentos, técnicas e habilidades inerentes à cozinha profissional, considerando a completa imersão e comprometimento dos informantes desde o início de suas jornadas até a constante busca pela excelência. Nesse sentido, os objetivos traçados incluem a comparação entre o trabalho de *chef* e a ideia de ofício segundo a perspectiva de Sennett (2012a), a investigação do processo de formação dos *chefs* levando em conta fatores sociais como valores familiares, experiência prévia no ofício, aprendizado, entre outros, e a análise das possíveis disparidades entre registros (receitas) e a prática na cozinha. Para atingir esses objetivos, foi conduzida uma pesquisa qualitativa, utilizando entrevistas em profundidade com questionário semi estruturado junto a cinco *chefs* de cozinha em Recife/PE. Através dessas entrevistas, foram exploradas suas percepções sobre o trabalho, procedimentos culinários, relatos do dia a dia da profissão, experiências de formação e desafios enfrentados, incluindo aspectos específicos para as mulheres neste ambiente.

Palavras-chave: sociologia dos ofícios; gastronomia; artífices; Richard Sennett.

ABSTRACT

The approach adopted in this study aims to analyze the sociological dynamics of the relationship between chefs and the set of knowledge, techniques and skills inherent in professional cooking, considering the complete immersion and commitment of the informants from the beginning of their journeys to the constant search for excellence. In this sense, the objectives set include a comparison between the work of a chef and the idea of craft from Sennett's perspective (2012a), an investigation into the process of training chefs, taking into account social factors such as family values, previous experience in the craft, apprenticeship, among others, and an analysis of the possible disparities between records (recipes) and practice in the kitchen. To achieve these objectives, a qualitative study was conducted using in-depth interviews with a semi-structured questionnaire with five chefs in Recife/PE. These interviews explored their perceptions of their work, culinary procedures, day-to-day accounts of the profession, training experiences and challenges faced, including aspects specific to women in this environment.

Keywords: sociology of crafts; gastronomy; artisans; Richard Sennett.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1	Organograma da cozinha profissional	47
----------	-------------------------------------	----

LISTA DE TABELAS

Tabela 1	Características do perfil dos/as <i>chefs</i> entrevistados/as	26
Tabela 2	Descrição das receitas de <i>Poulet à la d'Albufera</i> a partir da ótica de Sennett	111

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

A&B Alimentos e Bebidas

CAD Desenho Assistido por Computador - é o uso da tecnologia da computação por arquitetos, engenheiros e outros profissionais para projetos e desenhos.

CDO Classificação Brasileira de Ocupações

MT Ministério do Trabalho

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	14
2	A PRÁTICA ARTESANAL DA PESQUISA: PERCURSOS METODOLÓGICOS	21
3	SOBRE O OFÍCIO DE COZINHAR	28
3.1	Dos Antigos Mestres ao Ofício de <i>Chef</i>: uma Abordagem Histórica	28
3.1.1	<i>Histórico do ofício de chef no Brasil</i>	35
3.2	O Locus de Trabalho: das Oficinas às Cozinhas Modernas	39
3.2.1	<i>A brigada e o trabalho na cozinha</i>	45
3.2.2	<i>O chef de cozinha</i>	51
4	ENTRE MÃOS E PANELAS	56
4.1	Habilidades e Práticas Culinárias	57
4.1.1	<i>“Criatividade, paixão e técnica”: o percurso sociolaboral de Felipe</i>	64
4.2	O Artífice Sennettiano: Ser ou Não Ser?	73
4.2.1	<i>Habilidade na cozinha: o aprendizado e o ensinamento</i>	80
4.2.2	<i>“Prazer, intuição e inovação”: o percurso sociolaboral de Camila</i>	87
4.2.3	<i>“Sensibilidade, tradição e prática”: o percurso sociolaboral de Caio</i>	96
5	REGISTROS CULINÁRIOS	106
5.1	Narrativas e Instruções	107
5.1.1	<i>“Memórias, saberes gastronômicos e pertencimento”: o percurso sociolaboral de Daniela</i>	114
5.1.2	<i>“Receitas de família e a prática na cozinha”: o percurso sociolaboral de Marcos</i>	123
6	CONCLUSÃO	130
	REFERÊNCIAS	135
	APÊNDICE A	143

1 INTRODUÇÃO

Cozinhar é uma intrincada teia de técnicas e procedimentos, alguns aparentemente óbvios e outros menos conhecidos, mas todos profundamente influenciados pela natureza sociocultural da sua elaboração e desenvolvimento. Neste sentido, o *objetivo geral* desta pesquisa é analisar a natureza das conexões estabelecidas entre *chefs* de cozinha e o conjunto de conhecimentos, técnicas e habilidades que compõem o ofício da cozinha profissional levando em conta a imersão e engajamento dos/as entrevistados/as, nas técnicas culinárias desde o primeiro contato com o ofício até o aprimoramento constante na prática profissional. Neste universo alimentado por panelas e hierarquias, os indivíduos são impulsionados pela incessante busca pela excelência no domínio técnico, pela motivação, criatividade e para além dela. Conforme Benemann (2017), ao longo do desenvolvimento da técnica culinária, os hábitos e gostos também evoluíram, refletindo o aprimoramento das habilidades culinárias. Tais habilidades não apenas moldam nossos estilos de vida, mas também nos conecta com o mundo social ao nosso redor.

A intenção aqui é contribuir para a reflexão e compreensão sobre o ofício de cozinhar e o “saber-fazer” nas cozinhas profissionais e, conseqüentemente, fomentar o debate com outras atividades artesanais, haja vista que tem-se a compreensão de que a ação de cozinhar encontra-se acomodada no âmbito da repetição, no domínio de erros e acertos e de apreensão da habilidade técnica, como apontam os/as *chefs* entrevistados nesta pesquisa. Para isso, recorreu-se à *Sociologia dos Ofícios* e das *Práticas* como marco teórico utilizando, principalmente, os marcos teórico-conceituais da reflexão trazida pelo sociólogo norte-americano Richard Sennett (2012a) interseccionando com outras contribuições teóricas que auxiliaram na compreensão e análise do *know-how* nas cozinhas profissionais.

Assim, destaca-se a importância científica desta pesquisa, levando em consideração a escassez de estudos teóricos sobre a compreensão da atividade culinária ao buscar uma associação entre o *chef* de cozinha e o artífice sennettiano. A relevância histórica é analisada a partir de eventos ao longo do tempo, assim como a cultura, que desencadeia a diferenciação entre sociedades e seus desdobramentos por meio de símbolos e discursos presentes nas práticas alimentares.

Ao longo da história, a arte do trabalho manual foi gradualmente substituída pelas atividades mecanizadas e padronizadas, consideradas mais eficientes. O avanço tecnológico contemporâneo tem impulsionado transformações em diversas áreas, desde o social e econômico até o político e ambiental, tudo isso impulsionado pela incessante busca por eficiência técnica (Benites, 2019). Essas mudanças têm suas raízes no desenvolvimento da técnica, com a invenção de máquinas e ferramentas, a sistematização do trabalho científico, a Revolução Industrial e a produção em massa do capitalismo (Marx, 2013). Nesse cenário, o trabalho vem perdendo seu valor nas atividades que demandam criatividade, controle do processo de criação e habilidades manuais. De acordo com Leite (1994), parece haver uma divisão entre o trabalho que envolve raciocínio e o que envolve a prática. Certos períodos da história menosprezaram atividades práticas, separando a habilidade técnica da imaginação (Sennett, 2012a).

Não obstante, Richard Sennett se destaca como o autor que mais avançou no estabelecimento e desenvolvimento da sociologia dos ofícios, contribuindo significativamente para a compreensão do trabalho artesanal. Sua abordagem se destaca pelo resgate de uma vasta literatura relacionada à artesanaria, bem como pela criação de uma síntese teórica sólida em torno dos conceitos-chave de “ofício” e “artífice” ao estabelecer os fundamentos para uma nova perspectiva sobre as atividades laborais, deixando sua marca no estudo desse universo tão rico e complexo. Assim, o fio condutor desta pesquisa - e de futuras -, parte da compreensão que o ofício tem uma natureza própria, que vai além de simplesmente incorporar e reproduzir técnicas de forma mecânica e estéril. Ele implica em uma relação singular entre o indivíduo e o conhecimento, expressando um conjunto de experiências de vida, referências familiares e culturais, contextos sociais, coletivos e laborais.

De acordo com Sennett (2012a), a habilidade artesanal vai além da simples execução do trabalho e está intrinsecamente ligada ao desejo de alcançar a excelência. Para o artífice de Sennett, a motivação não se resume a ganhos financeiros ou altruístas, mas sim ao anseio de executar sua atividade com excelência. Essa disposição, por sua vez, pode ser encontrada em diversas ocupações, como cientistas, escritores, programadores, médicos, artistas e, claro, *chefs* de cozinha.

O autor apresenta uma teoria intrigante sobre as práticas artesanais baseando-se em três elementos centrais: o artífice (indivíduo), o artesanato e a habilidade artesanal. No que diz respeito ao artífice, destaca-se a dinâmica complementar entre autoridade e habilidades, bem como a incompatibilidade entre máquinas e artífices, que antes eram capazes de fazer escolhas conscientes com base na matéria. Sennett aborda o artesanato como uma prática em que a mente e as mãos se entrelaçam, desempenhando um papel crucial na evolução da cultura. O ato de pegar, ao longo do processo evolutivo, foi fundamental para o surgimento do *homo faber*, um ser capaz de manipular e trabalhar com objetos e materiais. Aprimoramento e refinamento técnico são resultados de uma prática repetida, que exige tolerância à desordem e persistência para compreender erros e incertezas no trabalho. No âmbito da habilidade artesanal, a busca por qualidade e perfeição é fundamentada pelo desejo e pela habilidade do artífice. A motivação é considerada mais importante do que o talento, uma vez que habilidades artesanais dependem de prática, hábito e aprendizado contínuo, cada um avançando em seu próprio ritmo (Sennett, 2012a).

A inspiração para analisar o trabalho humano sob essa perspectiva veio de uma reflexão crítica sobre os ensinamentos de Hannah Arendt, da qual Sennett foi aluno em sua juventude. Arendt (2014), ao refletir sobre o que define a condição humana, divide as atividades humanas (*vita activa*) em três dimensões essenciais: trabalho, obra e ação. A dimensão do “trabalho” corresponde ao plano do *animal laborans*, o aspecto biológico e fisiológico, natural, regido pela necessidade vital - onde o objetivo é trabalhar para satisfazer tais necessidades. Neste contexto, não há distinção entre humanos e outras espécies, já que todas são impulsionadas primariamente pela sua própria reprodução. O *animal laborans* produz para consumir e consome para sobreviver. Para a autora, o ser humano como *homo faber* constrói e modifica o mundo através de conhecimentos e técnicas, indo além das necessidades imediatas. Essa dimensão artificial é caracterizada pela criação de objetos duradouros. A capacidade de reificação subjugada aos propósitos humanos amplia o domínio das técnicas de modificação do ambiente. Por fim, a “ação” é a dimensão mais elevada da atividade humana, onde os indivíduos interagem de forma livre, exercendo uma liberdade que transcende necessidades e utilidades, manifestando-se como seres únicos na dimensão política da vida (Arendt, 2014).

Sennett (2012a), por sua vez, discorda da crítica de Arendt ao *homo faber*, argumentando que a artesanaria humana é muito mais do que simplesmente resolver desafios técnicos. Para ele, a habilidade do artífice vai além, sendo um reflexo da inventividade e criatividade humanas. Não se trata apenas de alcançar um objetivo prático, mas sim de ampliar constantemente os limites do conhecimento, da técnica e da interação com o mundo ao nosso redor. Ao contrário do pensamento de Arendt, para ele, a artesanaria humana não é apenas uma atividade utilitária, mas sim uma atitude pessoal diante da realidade, uma forma de compreender, expressar e transformar a natureza e a sociedade.

Em sua análise histórica sobre o trabalho manual dos artífices, Sennett ressalta a importância tanto da ideia quanto da matéria para compreender os processos criativos. A linguagem desempenha um papel fundamental no contato com a matéria, enquanto o prazer de fazer benfeito guia a prática do artífice. Dessa forma, a ideia e a prática se complementam e conduzem à maestria do seu ofício. No âmbito socioantropológico, Sennett considera a técnica uma questão cultural, onde o treinamento é fundamental para o seu desenvolvimento. A repetição, acompanhada de autocrítica, é encarada como uma forma de desconfiar do talento e da criatividade espontânea. Ao longo do processo de capacitação, as dificuldades e falhas se tornam estímulos, pois o caminho para aperfeiçoar-se é longo e repleto de significados na busca por novos rumos e objetivos.

Para Mills (2009, p. 76), o artesanato não é apenas um modelo de trabalho, mas também “um ideal e um valor fundamental que está no cerne do desenvolvimento humano, sendo um dos principais elementos que conecta a arte, a ciência e o conhecimento”. Segundo Giard (2013), cozinhar é como uma dança de combinações, em que cada indivíduo se apropria do espaço e das técnicas sociais e culturais de produção para criar algo único na cozinha. A cozinha, de acordo com Goody (1995), é uma parte fundamental de um sistema alimentar complexo que engloba desde a obtenção dos alimentos até o seu consumo. Dessa forma, a cozinha é ao mesmo tempo universal e diversa. Seguindo essa linha de raciocínio, Fischler (1995, p. 34) afirma que a cozinha é muitas vezes definida apenas como a combinação de ingredientes e técnicas culinárias. No entanto, o autor propõe que ampliemos nossa compreensão do termo “cozinha” para incluir também as representações, crenças e práticas compartilhadas por uma determinada cultura ou grupo cultural. Cozinhar, portanto, é uma

atividade realizada por profissionais habilidosos em um ambiente que une o mundo natural, o cotidiano, ao mundo social.

Nesta abordagem, portanto, faz-se essencial, a análise da relação entre produção e entrega. O prazer profundo e pessoal de criar e oferecer algo ao outro é a expressão do nosso espaço íntimo. A criatividade nas combinações, mesmo que modestas, molda o nosso estilo de vida e fortalece os laços sociais. O modo como os/as *chefs* realizam as coisas no dia a dia possui um significado simbólico e técnico e devem sempre ser conduzidas pela engenhosidade e inteligência prática.

Na experiência culinária, encontramos uma afirmação dos estilos individuais, gostos pessoais e a liberdade imaginativa. Para alguns dos entrevistados as receitas tradicionais perdem um pouco da sua importância, sendo substituídas por analogias e associações criativas de ideias. Giard (2013) observou que duas pessoas, seguindo a mesma receita, podem obter resultados completamente diferentes, devido às suas intervenções pessoais, conhecimentos específicos e práticas individuais, influenciadas pelos segredos orais, tradições regionais e familiares transmitidos ao longo do tempo.

Isto posto, a pesquisa em questão buscará alcançar os seguintes *objetivos específicos*:

i) Caracterizar teoricamente a atividade de *chef* de cozinha como ofício, bem como a figura de *chef* como potencialmente análoga a de artífice;

ii) Analisar o processo de formação de *chefs* (a partir dos percursos sociolaborais), considerando aspectos sociológicos como valores/histórico familiar, contato com o ofício, interesse, aprendizagem, exercício, etc.;

iii) Analisar em que medida há divergência entre registros (receitas) e ações práticas durante a realização do procedimento gastronômico para os/as *chefs* entrevistados/as, testando assim a faculdade da atividade exercida por um artífice ser uma técnica viva, em que a objetividade do procedimento técnico experimenta oscilações em função da busca pela excelência que move seu executor.

A construção do *corpus* desta pesquisa ocorreu, principalmente, através da análise da obra *O Artífice* (2012a), escrita por Richard Sennett. Os argumentos apresentados nesta obra foram cuidadosamente examinados e relacionados às práticas profissionais dos/as *chefs* de cozinha entrevistados/as. Ao analisar os indicativos trazidos pelo livro, logo percebemos uma

notável proximidade com as práticas e técnicas utilizadas pelos/as *chefs*. Isto me levou a colocar seus percursos sociolaborais no centro deste exercício de ideias, em busca de uma compreensão mais aprofundada sobre a relação entre as práticas artesanais, o saber-fazer nas cozinhas profissionais e a contemporaneidade.

Para que se cumpram os objetivos desta dissertação, empreendeu-se uma pesquisa qualitativa, utilizando a técnica de entrevista em profundidade com questionário semiestruturado com cinco *chefs* de cozinha da cidade de Recife/PE. A análise do material coletado e a organização dos resultados da pesquisa são apresentados no capítulo posterior a esta *introdução*, onde são apresentadas, detalhadamente, as escolhas metodológicas que nortearam este estudo, esmiuçando todo o processo de pesquisa de campo e interação com os informantes.

Neste sentido, o *segundo capítulo* versa sobre a história e evolução da cozinha profissional e da ocupação de *chef* de cozinha destacando as mudanças ocorridas ao longo dos séculos, além de destacar as particularidades brasileiras nesse contexto. Na segunda parte do capítulo, apresenta-se uma resenha das reflexões sobre a ‘Oficina’ de Sennett, ao discutir os diferentes tipos de espaços de trabalho ao longo da história, como as guildas medievais e os ateliês, no intuito de analisar em que medida as cozinhas profissionais atualmente se organizam da mesma forma. Em um segundo momento, examina-se a qualificação nesse setor, incluindo educação formal e aprendizado prático.

O *terceiro capítulo* aborda as bases teóricas para entender como a habilidade culinária é apreendida, destacando a importância do *chef* de cozinha como um mestre em seu ofício a partir do que Giard (2013) entende como ‘prática culinária’, e explorando os conceitos de ‘consciência material’ e ‘habilidade artesanal’ de Richard Sennett (2012a), assim como da mão humana como ‘ferramenta inteligente’. Na segunda parte do capítulo, discute-se o conceito do artífice sennettiano, problematizando-o também sob a perspectiva de gênero, e sua relação com a motivação intrínseca e o comprometimento em melhorar constantemente as habilidades profissionais. A partir das entrevistas realizadas, são apresentados os percursos sociolaborais de Felipe, Camila e Caio, no qual aborda-se características presentes nos *chefs-artífices* como “criatividade”, “prática” e “intuição”.

O *quarto capítulo*, discute a proposta de uma abordagem que enfatiza as características imprecisas e denotativas da escrita culinária, explorando a leitura de uma

receita como a interação com um mapa. Para esse fim, os trabalhos de Sennett (2012a) e Ingold (2005) serão nossos guias ao discutir a respeito do ato de registrar e cozinhar. Neste capítulo são apresentados os percursos sociolaborais de Daniela e Marcos acerca da “memória”, “saberes” e “receitas de família”, no qual aborda-se a relação entre cozinhar e reproduzir receitas a partir dos relatos dos *chefs-artífices*.

Por fim, as *Considerações Finais* onde destaca-se os principais resultados da pesquisa e possíveis caminhos para novos estudos na área.

2. A PRÁTICA ARTESANAL DA PESQUISA: PERCURSOS METODOLÓGICOS

A minha jornada pessoal e profissional tem sido forjada na cozinha. Nas memórias de infância, uma cena marcante era a visão das mulheres da minha família na cozinha, concentradas e habilidosas, manipulando ingredientes e panelas com destreza como se estivessem “brincando” em um jogo misterioso para mim na época. Mais tarde, descobri que esses sons ritmados das facas e panelas sendo manuseadas com maestria, representavam a arte do cozinhar. Desde as cozinhas familiares e da minha própria casa, até os laboratórios de técnica de cozinha e práticas culinárias da minha graduação em Gastronomia na Universidade Salgado de Oliveira (UNIVERSO), que me concedeu o meu primeiro diploma universitário, e dos diversos restaurantes que me acolheram ao longo da minha carreira, o cozinhar esteve presente. Passando pelos estágios e o trabalho em restaurantes, nos quais adquiri experiências e conhecimentos, pude aprender sobre aromas e sabores que desconhecia, ouvi comandos, limpei fogões e cheguei a sentir os pés doloridos ao fim do dia. Apesar de ter atuado como gestora de *A&B*, um cargo mais administrativo, construí ao longo desse tempo um arsenal de informações, experiências, práticas e conhecimentos.

Mais tarde, ao estudar essas práticas a partir da Sociologia passei a enxergar a arte do cozinhar sob uma nova perspectiva, buscando compreender os laços sociais estabelecidos entre as/os cozinheiras/os e suas criações. Descobri que esses profissionais são como artesãos, nutrindo suas próprias histórias de vida junto com as suas preparações. Em cada preparação, há memórias e experiências entrelaçadas, temperando tanto histórias pessoais quanto comunitárias. Assim, aqui chegados, surge a pergunta que norteia esta pesquisa, a saber: *Como ocorre a apreensão da chamada “Habilidade Artesanal” (Sennett, 2012a) entre os/as chefs de cozinha entrevistados/as?*

Não obstante, na pesquisa qualitativa parte-se do pressuposto de que “o mundo social não é um dado natural, sem problemas” é construído cotidianamente pelas pessoas, nas quais essas construções passam a formar a realidade essencial destas, seu mundo vivencial. Assim, a utilização de entrevista qualitativa contribui para o conhecimento de dados básicos que permitem o desenvolvimento, a compreensão da situação local e a relação estabelecida entre os atores sociais, com o intuito de compreender “as crenças, atitudes, valores e motivações”

sobre o comportamento dos indivíduos em determinados contextos sociais (Gaskell, 2000, p. 65-69).

Mills (1965, p. 211-243) nos convida a observar a importância de integrar o ofício do sociólogo com suas experiências de vida, utilizando-as como ferramentas para a reflexão intelectual. Dessa forma, as experiências e habilidades adquiridas durante minha prática laboral em restaurantes afloram o cultivo de uma sensibilidade sociológica na prática da pesquisa ao valorizar as experiências comuns do cotidiano utilizando-as como base para a reflexão sociológica (Pais, 2003). Assim como na arte e no artesanato, nas cozinhas e na sociologia, não basta apenas buscar, é necessário também ter a disposição de criar.

No prólogo de sua conhecida obra sobre o artífice, ao abordar a concepção shakespeariana de que “cada um é criador de si mesmo”, Sennett (2012a) nos mostra que a ideia do artesanato vai além do simples trabalho manual especializado. Ela se aplica a diversas áreas, como programação de computadores, medicina, arte e, certamente, também da sociologia e gastronomia. E por que isso é relevante? Existem duas razões principais para isso: primeiramente, o artesanato representa um impulso duradouro e fundamental que se manifesta no desejo de realizar uma tarefa com excelência. Isso resulta em um sentimento de orgulho no trabalho realizado, uma consciência de desempenho de qualidade e um compromisso ético. Em segundo lugar, o trabalho do artífice se baseia no domínio do processo de produção. Por isso, Mills (1965) defende a valorização do “artesão intelectual humilde”, que aprende com o que cria e cria com o que aprende, pois as suas rotinas não são estáticas, evoluem e o ajudam a progredir com base em suas experiências diárias. A criatividade, nesse contexto, é um processo de aprendizagem constante e reflexivo. Aquele que cria aprende com suas criações. É o conhecimento prático do dia a dia que permite avançar ao refletir sobre o que foi produzido. Isso se aplica também à produção ‘artesanal’ da sociologia, em que o conhecimento adquirido ao longo da minha jornada pessoal e profissional, por exemplo, resulta de habilidades de pensamento, questionamento e ação, utilizando como matéria-prima um tipo de “tempero” social.

Cozinhar, portanto, torna-se um ato relacional, onde a interação com outros indivíduos é central. Em um ambiente familiar, o ato de cozinhar pode ser uma atividade coletiva. Assim como nas minhas lembranças de infância, o preparo de uma refeição pode incluir todos, desde crianças a avós, cada um contribuindo com suas habilidades e conhecimentos. Essas interações reforçam laços sociais e promovem um sentimento de

coesão. A cozinha se transforma em um espaço de diálogo, onde receitas são trocadas, técnicas discutidas e memórias compartilhadas, criando um entrelaçamento de vidas e experiências.

Por compreender que ser um *chef* de cozinha vai muito além de simplesmente dominar conhecimentos teóricos, envolve uma relação única e complexa entre o indivíduo e o vasto conjunto de técnicas e saberes que compõem a função, o estudo em questão realizou cinco entrevistas em profundidade com *chefs* de cozinha da cidade de Recife, Pernambuco. Devido a natureza das entrevistas e ao tempo limitado para a pesquisa o quantitativo de entrevistas precisou ser reduzido, sendo utilizado um questionário semiestruturado contendo trinta e cinco perguntas no total.

Inicialmente, pretendia-se fazer uso da técnica de bola de neve (*snow ball*) para a realização das entrevistas. Por vim da área do objeto de pesquisa – a gastronomia –, acreditei que teria uma certa facilidade em aplicar essa técnica, visto que mantinha contato com uma *chef* conhecida e que assim “facilitaria” meu trabalho de campo. No entanto, não funcionou. A entrevista não aconteceu por motivos de indisponibilidade da referida *chef*, que por sua vez me indicou outros possíveis interlocutores, os quais também não me deram retorno. Diante disso, foi preciso adotar outra estratégia: traçar um perfil específico para os/as entrevistados/as¹ e procurar os/as *chefs* na rede social *Instagram*.

Os contatos ocorreram através de mensagens nos respectivos perfis pessoais dos informantes. Nessa situação, destaca-se que a internet assumiu o papel principal da pesquisa, nem que seja por um breve momento. É importante ressaltar a importância desse movimento, considerando as características da internet apontadas por Hine (2015), sua capacidade de permear, incorporar e estar presente em nosso cotidiano. Isso significa que a internet está sempre ao nosso alcance e ganha significado de acordo com os diferentes contextos em que a utilizamos. Por fim, como apontado por Benemann (2021) a internet é algo cotidiano para

¹ Neste estudo, partimos da perspectiva de Sennett (2012a, p. 30), segundo a qual “são necessários no mínimo sete anos de prática para se tornar um verdadeiro mestre em determinada área”. Com base nisso, estabelecemos um perfil específico para responder às perguntas e objetivos desta pesquisa, garantindo a qualidade dos resultados. Esse perfil inclui: i. Ter no mínimo sete anos de experiência como *chef* de cozinha; ii. Residir em Recife (PE); iii. Ter trabalhado ou estar familiarizado com a “*Haute Cuisine*” expressão francesa que caracteriza a comida preparada de maneira elaborada, geralmente por um *chef*, e apresentada de forma elegante. Uma comida preparada de forma perfeita (Gomensoro, 1999, p. 212).

nós, usuários e pesquisadores, já que as plataformas são tratadas como algo evidente, resultando em um complexo fluxo de informações e relações que muitas vezes passam despercebidos. Do ponto de vista metodológico, foram essas características que me permitiram ter acesso ao campo de pesquisa, embora saliente que ainda assim, tive dificuldade em obter participação dos mesmos.

Com o objetivo de diversificar as representações e significados presentes, os/as *chefs* foram cuidadosamente selecionados com base em suas trajetórias e estilos únicos. As entrevistas foram a principal ferramenta utilizada para a construção do *corpus* deste estudo. Além de simples relatos cronológicos, os entrevistados foram encorajados a refletir sobre suas origens, relações familiares, profissionais e pessoais. Os percursos sociolaborais permitiram a intersecção entre questões ligadas ao trabalho e aspectos mais íntimos da vida dos entrevistados, como relacionamentos afetivos, cargas de trabalho e desafios enfrentados, particularmente, pelas mulheres no âmbito das cozinhas profissionais.

As entrevistas foram gravadas por meio de aplicativo de celular – com autorização dos/as entrevistados/as – e após a realização das mesmas foram transcritas com o auxílio do *software reshape* e analisadas a partir da *perspectiva multiescalar* (Georges; Santos, 2016).

A opção por essa abordagem analítica foi inspirada na pesquisa realizada por Araújo Filho (2021), que analisou as trajetórias sociolaborais dos ambulantes em Belo Horizonte, também conhecidos como ‘toreiros’. Conforme destacado pelo autor, a perspectiva multiescalar visa explorar as complexidades de um tema por meio de particularidades observadas e organizadas em diferentes níveis. Para Georges e Santos (2016), essa abordagem busca compreender as subjetividades dos atores em diversos contextos sociais. No caso da presente pesquisa, voltou-se o olhar para as relações sociais observadas em seu âmbito local – as cozinhas profissionais -, como ponto de partida, entendendo-as como expressões sociais, mercantis, etc. Essa abordagem teórico-metodológica, busca identificar as relações e conexões do objeto de pesquisa em seus níveis relevantes (Araújo Filho, 2021, p. 42).

Dentro desse contexto, conforme discutido por Jaramillo (2013), entende-se que o conceito de “campo” vai além do que é observado diretamente pelo pesquisador, abrangendo também as interpretações feitas a partir dos dados da pesquisa. A análise das entrevistas se destaca como uma forma de apresentar e organizar os dados obtidos. Se de forma mais geral (no imaginário coletivo) a inserção de um indivíduo nas cozinhas profissionais tidas como

sofisticadas pode ser resumida ao *glamour*, a partir da análise desses percursos sociolaborais foi possível analisar outras nuances dessa inserção ocupacional, uma vez postas em relação com outros âmbitos da vida relatada pelos interlocutores.

As entrevistas ocorreram de modo remoto pelo aplicativo *Google Meet*, com duração média de uma hora a uma hora e meia, cada, a partir de um questionário semiestruturado, separado em dois blocos principais e contendo trinta e cinco perguntas ao todo, as quais foram denominadas de fases de “pré-ofício” e “ofício” respectivamente.

Na fase “pré-ofício”, buscou-se analisar aspectos referentes ao ambiente social, familiar e pessoal; valores e/ou referências éticas, morais, religiosas, político-ideológicas; e motivos da escolha pela carreira. A fase “ofício” diz respeito ao conjunto formado pelas etapas da formação e atuação profissionais, ou o que Sennett (2012) chama de “oficina”². Na etapa da formação, são observados aspectos próprios do processo de formação, de aprendizagem do ofício, da mentoria, dos exemplos mais conhecidos de especialistas na atividade e seu papel no desenvolvimento da técnica culinária pelo/a *chef* etc. Finalmente, na etapa da atuação profissional mesma, tem-se questões próprias do ambiente de trabalho, relações profissionais e laborais, o dia a dia da profissão, as interações com os consumidores etc.

Na tabela abaixo (Tabela 1) estão listadas algumas das características do perfil dos/as *chefs*, que foram entrevistados/as entre os meses de julho a setembro de 2022, retomando algumas entrevistas em setembro de 2023, tendo finalizado todo o trabalho de campo em outubro do mesmo ano, na cidade de Recife, Pernambuco. Os seus verdadeiros nomes foram trocados por outros fantasiosos para preservar o sigilo de suas identidades.

A ordem de apresentação desses perfis na tabela se deu pela ordem em que os percursos serão apresentados e analisados no presente estudo.

² Inspirado nas antigas corporações de ofício medievais, que eram ambientes simultaneamente familiares, formação para o trabalho e de atuação profissional. Naturalmente, a sociedade moderna impõe a separação relativa de tais aspectos (Sennett, 2012a).

Tabela 1: características do perfil dos/as *chefs* entrevistados/as

Nome	Ocupação	Idade	Estado civil e posição na composição familiar	Formação	Tempo na Ocupação
Felipe	<i>Chef</i> de cozinha; cozinheiro e empresário; proprietário dos restaurantes “A” e “B”.	38	Casado, tem um filho.	Graduado em Hotelaria, possui Mestrado em Segurança e Qualidade Alimentar em Restauração, combinado à formação <i>on the job</i> .	22 anos
Camila	<i>Chef</i> de cozinha, cozinheira e empresária, proprietária de um <i>buffet</i> .	37	Casada e tem uma filha	Superior em gastronomia combinado à formação <i>on the job</i>	17 anos
Caio	<i>Chef</i> de cozinha, consultor, <i>personal chef</i>	48	Solteiro e não tem filhos.	Formação <i>on the job</i> .	32 anos
Daniela	<i>Chef</i> consultora e cozinheira.	42	Solteira e não tem filhos.	Formação <i>on the job</i> combinada a superior técnico em gastronomia pelo Senac.	18 anos
Marcos	Cozinheiro e <i>chef</i> de cozinha	48	Casado e tem três filhos	Formação <i>on the job</i> combinado ao curso básico de cozinha pelo Senac.	28 anos

Fonte: Elaborado pela pesquisadora (2024)

Teoricamente, a pesquisa foi construída a partir da análise minuciosa da obra *O Artífice* de Richard Sennett (2012a), que serviu de base para relacionar os argumentos apresentados com as práticas dos *chefs* de cozinha entrevistados, o que levou a uma investigação mais aprofundada sobre a importância do saber-fazer artesanal na cozinha contemporânea. Assim, o foco deste estudo foi direcionado para a compreensão da relação entre as práticas profissionais dos/as *chefs* e as ideias apresentadas por Sennett.

Por fim, o enlace dos elementos de análise foi concebido neste estudo como uma implementação da *perspectiva multiescalar*. Os capítulos foram divididos de acordo com diferentes dimensões e organizados seguindo tanto o que se pretende analisar em termos de objetivos propostos, quanto o que foi evidenciado a partir dos relatos dos interlocutores desta

pesquisa. Araújo Filho (2021) ressalta que essa abordagem influencia os recortes de pesquisa, a análise dos dados e a forma como são apresentados. Cada seção está conectada às percepções e experiências vividas pelos/as *chefs* entrevistados em cada momento de seus percursos sociolaborais. Neste sentido, ao apresentar as vivências e experiências de cada *chef*, optou-se por apontar as características que ficaram mais realçadas no depoimento de um/a do que nos demais - embora esse fator não implique que estas sejam únicas do indivíduo em questão -, combinadas com as discussões levantadas por Sennett (2012a). Com isso, a dissertação propõe que o campo seja apresentado gradualmente ao leitor, preservando a materialidade dos dados.

3. SOBRE O OFÍCIO DE COZINHAR

As transformações ocorridas no cenário gastronômico nos últimos anos tiveram como uma das consequências a expansão do setor, o que resultou em um aumento significativo na procura por cursos especializados na área da gastronomia. No entanto, para compreender como a formação de cozinheiros passou por mudanças ao longo da história, é importante entender a origem e o contexto dessa profissão. Além disso, é relevante esclarecer a definição de gastronomia, especificamente aquela utilizada como referência nesta análise. Segundo Clarissa Borba, a gastronomia sempre esteve ligada à dimensão estética e sensorial, principalmente no contexto da cozinha de elite europeia, especialmente francesa, que passou por grandes transformações com a chegada da modernidade. A ideia de gastronomia como uma arte e ciência do bom comer e da boa mesa se diferencia completamente da simples alimentação que visa apenas nutrir o corpo (Borba, 2015, p. 60).

Isto posto, neste capítulo, busquei trazer à tona a trajetória da ocupação de *chef* de cozinha ao longo dos séculos, traçando suas origens, transformações e sua relação com as elites e a distinção social. Através dessa abordagem histórica, é possível perceber as mudanças e continuidades ao longo do tempo, e identificar as particularidades brasileiras na ocupação de *chef* de cozinha.

Na segunda parte do capítulo, abordo os diferentes tipos de espaço de trabalho que existiam ao longo da história, como as guildas medievais, os ateliês e as oficinas baseada nas discussões trazidas pelo sociólogo Richard Sennett (2012a), para, em seguida, analisar se as cozinhas profissionais da atualidade ainda se organizam como esses locais sociais de trabalho. Tomando como base as reflexões trazidas nas pesquisas de Borba (2015) e Briguglio (2022), também analisei os contornos da qualificação profissional nesse setor, que envolve tanto a educação formal por meio de cursos e instituições quanto o aprendizado prático no local de trabalho – *on the job* –, remetendo às antigas guildas e à relação entre mestre e aprendiz.

3.1 Dos Antigos Mestres ao Ofício de *Chef*: uma Abordagem Histórica

Na história da alimentação, apesar dessa narrativa está profundamente enraizada no eurocentrismo, a atenção é frequentemente voltada para os períodos antigo e medieval, pois é nesse contexto temporal que surgem os “mitos de origem” de diversos alimentos e pratos, que posteriormente se transformam em componentes essenciais das identidades nacionais (Briguglio, 2022).

Não obstante, a história da ocupação de *chef* de cozinha esteve profundamente ligada à evolução da cozinha profissional que se desenvolveu a partir das corporações de ofício na Europa medieval. Conforme Borba (2015, p. 58) a posição de *chef* de cozinha “faz parte de um microsistema de funções que foram definidas e organizadas a partir de uma divisão hierárquica do trabalho no âmbito da cozinha profissional”. Ao longo dos anos, segundo a autora, a cozinha profissional passou por uma evolução notável, a saber, o que antes era apenas uma simples atividade agora se transformou em algo altamente especializado, com uma hierarquia de funções bem estabelecida e uma divisão criteriosa do trabalho, tornando possível a produção de pratos complexos e sofisticados em larga escala. É no topo dessa pirâmide que encontra-se a figura do *chef* de cozinha, sendo atualmente um dos cargos mais prestigiados dentro do universo gastronômico.

Desde a Antiguidade até a Idade Média, as artes culinárias eram promovidas principalmente pela elite, através de festas com banquetes extravagantes. Naquela época, existiam *chefs* populares, cuja fama se igualava ao dos *chefs* contemporâneos, tornando-se lendas na história da profissão (Dória, 2009).

Guillaume Tirel, também conhecido como Taillevent (1310-1395), cozinheiro da corte de Carlos VI, sem dúvidas, foi o mais famoso cozinheiro na Idade Média. Ele escreveu o livro *Le Viander*, que foi a primeira tentativa de sistematizar e romper com a tradição oral na arte da gastronomia (Miranda, 2013). No entanto, conforme Trubek (2000) apenas séculos depois, com o aumento da taxa de alfabetização e a invenção da imprensa, a cozinha desenvolveu-se de forma mais sistematizada.

A partir do século X, o florescimento urbano e o avanço do sistema monetário na Europa abriram portas para uma infinidade de atividades comerciais, especialmente relacionadas a habilidades manuais, através de guildas ou associações de ofícios, de modo que,

A era das cruzadas abriu caminho para a expansão do comércio e estabeleceu ligações entre Europa e Ásia, o que impulsionou o crescimento das cidades e trouxe uma diversidade de oportunidades profissionais para o ambiente urbano. No entanto, para que o trabalho fosse organizado nas cidades, os trabalhadores precisavam se reunir em grupos específicos. Infelizmente, a ausência de proteção institucional os tornava vulneráveis a diversos tipos de prejuízos, já que não estavam amparados pelas relações de proteção dos senhores feudais. Com o tempo, surgiram as associações de artesãos, que adotaram diferentes nomes em várias regiões, embora os mais utilizados sejam, ‘corporações de ofícios’ ou ‘guildas’ (Martins, 2007, p.11).

Durante os séculos XI e XII, de acordo com Reis (2006), surgiram nas cidades alemãs, britânicas, francesas e espanholas as guildas, associações de cunho religioso que uniam diferentes profissões. Conhecidas como corporações, essas associações de artesãos e mercadores se estabeleceram na Europa a partir do século XII até o declínio no final do século XVIII e início do século XIX. Em Portugal, as corporações inicialmente se organizaram em confrarias religiosas, mas a crise agrícola e o aumento da concentração urbana levaram ao crescimento dos artífices e à sua maior importância na vida da cidade a partir do século XIII. No século XIV, os artífices passaram a ser chamados de “oficiais mecânicos e se reuniam em seus “ofícios incorporados”, onde eram convocados para discussões profissionais e assuntos de interesse da cidade” (Reis, 2006, p. 18).

Já na Inglaterra do o século XIX, a Revolução Industrial estava em pleno andamento, eliminando os ofícios tradicionais e seus artesãos em prol da produção em massa de mercadorias em alta velocidade. No entanto, houve vozes de oposição a essa busca pela eficiência, como a do talentoso artista William Morris. Para Morris (1882), os ofícios artesanais eram verdadeiras formas de arte, que envolviam gerações em uma jornada prazerosa em busca da excelência e *expertise* em técnicas de fabricação de objetos e habilidades refinadas, repletas de significado e que saciavam as necessidades do corpo e da alma.

Trazendo a discussão para um contexto mais regional, as corporações, autorizadas por lei, “eram associações de pessoas que compartilhavam o mesmo ofício ou profissão” (Araújo, 2009). Em Pernambuco, as corporações de ofícios guardavam semelhanças com as suas equivalentes em Portugal. Segundo Gilberto Freyre em *Sobrados e Mocambos*, as corporações pernambucanas eram formadas por oficiais mecânicos, que se organizavam em

irmandades ou eram lideradas por juízes escolhidos por eles, participando da organização do Regimento³ e da fixação de preços de seus trabalhos. Anualmente, eram eleitos um juiz e um escrivão para representar cada corporação na Câmara Municipal, garantindo assim a sua voz e participação nas decisões (Freyre, 2015, p. 473).

Na França, Trubek (2000), ressalta que essas corporações eram um fenômeno restrito aos centros urbanos. As regras estabelecidas por elas não eram seguidas além das fronteiras das cidades onde estavam situadas, o que limitava sua capacidade de regulamentar o comércio, o trabalho e a produção nas áreas rurais, por exemplo. Embora as corporações de ofício compartilhassem um propósito geral de organização do trabalho, cada localidade possui regras específicas que variam entre si. Assim, a forma de organização e o alcance de sua regulação eram distintos tanto dentro de um mesmo território quanto entre territórios.

A autora destaca que no considerado lar da “alta gastronomia”, aqueles que se dedicavam aos ofícios culinários tinham duas opções: fazer parte das guildas ou servir nas cortes. Foi nesse contexto que, em 1599, os grandes mestres das casas nobres ganharam um conjunto exclusivo de estatutos, dando início ao termo “*maître queux*”. “Com o passar do tempo, esse título foi gradualmente evoluindo até se transformar na nomenclatura que conhecemos hoje: *chef* ou *chef de cuisine*” (Trubek, 2000, p. 33).

No livro *A História da Alimentação*, Françoise Desportes (1998), destaca as principais corporações de ofícios da alimentação na Europa, como taberneiros, *traiteurs*, forneiros e moleiros. O autor ressalta as disputas que ocorriam entre essas guildas em busca de flexibilizar seus monopólios. Os taberneiros eram responsáveis por estalagens que ofereciam comida, bebida e pouso, enquanto os *traiteurs* forneciam comida em eventos e vendiam refeições prontas. Os forneiros eram encarregados de assar pão, disputando com os padeiros o direito de realizar todo o processo. Já os moleiros transformavam grãos em farinha e desejavam fabricar pão com os grãos recebidos como pagamento, o que nunca lhes foi concedido. As disputas entre essas corporações eram motivadas pela busca por maior flexibilidade em seus monopólios.

Conforme o autor, a primeira metade do século XVIII, em Paris, era marcada pela presença de cerca de vinte e cinco guildas especializadas no comércio de alimentos e bebidas.

³ O estatuto vigente na corporação estabelecia os parâmetros e valores a serem considerados para a realização de obras ou prestação de serviços.

Essas guildas operavam como monopólios exclusivos, o que significava que cada uma tinha um domínio específico de atuação. Essa constatação evidencia que nenhuma das corporações de ofício possuía, de acordo com suas regulamentações, o direito de oferecer uma gama diversificada de serviços, como os oferecidos pelos restaurantes modernos atualmente, onde é possível encontrar uma variedade de comidas e bebidas em um único estabelecimento (Desportes, 1998).

Borba (2015) aponta que a posição de *traiteur* da corte não era simplesmente adquirida com base em riqueza financeira. Aqueles que buscavam tal prestígio eram indivíduos que já estavam envolvidos no comércio de alimentos ou tinham fortes laços familiares com essa esfera tradicional de artesãos e comerciantes. Uma vez adquirido esse privilégio, o custo era maior do que para ingressar em uma corporação de ofício, mas valia a pena pagar esse investimento, pois assim evitava-se a longa formação necessária de cerca de sete anos na guilda (Sennett, 2012a), além de ficar dispensado de seguir suas regras. Além disso, era garantido o *status* simbólico de pertencer à alta sociedade.

Não obstante, a transformação social e econômica da sociedade moderna trouxe consigo a mercantilização da alimentação e da gastronomia, consolidando assim a influência do capitalismo. Nesse processo, houve uma reconfiguração das relações de trabalho e dos mercados, afetando todas as áreas relacionadas à culinária (Borba, 2015). Os *chefs*, antes considerados figuras de prestígio na “alta gastronomia”, perderam sua posição privilegiada na hierarquia social e passaram a ser vistos como artesãos, trabalhadores ou profissionais. Diante dessa mudança social, a entrada da *haute cuisine* em espaços públicos, na França, criou um movimento interessante entre *chefs* e cozinheiros em busca de reconhecimento profissional, lutando para manter o prestígio de sua profissão em uma sociedade capitalista (Trubek, 2000).

O surgimento dos restaurantes como conhecemos hoje é fortemente atribuído à Revolução Francesa. Embora não exista certeza sobre quando ou por que os restaurantes foram inventados e os registros históricos sejam vagos, há indícios de que no século XV uma receita de *restaur* indicava a preparação de um caldo com propriedades curativas, que precisava ser feita por um alquimista ou cozinheiro. Nos séculos seguintes, especialmente no XVII e XVIII, essa preparação passou a ser considerada semi medicinal, com poderes regenerativos e associada à saúde das pessoas. Os primeiros restaurantes ofereciam poucas

refeições sólidas, dando preferência às variações dos caldos restauradores, especialmente adequados para aqueles com sistema digestivo sensível. O que diferenciava esses estabelecimentos das estalagens, casas de pasto e cantinas era a presença de mesas individuais e uma atmosfera urbana e moderna. Com o tempo, especialmente no século XIX, o restaurante se tornou uma instituição cultural, especialmente na Europa e na França (Spang, 2003).

Apesar do restaurante ter sido inovador para o mundo da gastronomia, Borba (2015), ressalta que os cozinheiros de elite e mais renomados ainda preferiam trabalhar em residências, seja de famílias ricas ou de influentes da classe média alta, pois os grandes jantares e banquetes continuavam sendo símbolos de distinção, ocasiões sociais importantes e oportunidades de demonstrar poder e riqueza. Por esse motivo, durante a primeira metade do século XIX, alguns cozinheiros renomados optaram por permanecer ligados às residências de famílias aristocráticas e burgueses influentes, tanto na França como no exterior.

Um bom exemplo é Antonin Carême (1783-1833), considerado por muitos como o primeiro *chef*-celebridade. Tendo iniciado na confeitaria quando ele ainda era criança, como um aprendiz mirim, durante o período tumultuado da pós-Revolução Francesa e trabalhado por alguns anos em uma confeitaria tradicional, foi através de sua habilidade excepcional que o levou a alcançar o sucesso nos círculos privados das casas de políticos influentes, aristocratas ingleses e russos, e da alta burguesia (Kelly, 2005).

De acordo com Borba (2015), é importante ressaltar que essa evolução, com o advento do restaurante, não pode ser atribuída a simples relações de causa e efeito. Na verdade, para a autora, ela é o resultado de um processo complexo, que envolve fatores materiais e simbólicos, que foram se entrelaçando ao longo do tempo de forma não linear. Na França, em particular, os efeitos dessa nova conjuntura material e simbólica foram observados e marcaram a profissionalização do trabalho de cozinheiros e *chefs* homens. Eles deixaram de ser meros “empregados domésticos” para ocupar um espaço público enquanto as cozinheiras mulheres assumiram o papel de responsáveis pelas cozinhas nas casas da burguesia. Segundo a pesquisadora Amy Trubek (2000) as mudanças trazidas pelo processo de urbanização e pela modernidade impactaram profundamente os hábitos alimentares, levando a uma ressignificação da cozinha e da gastronomia no espaço público. A autora considera que as associações e os jornais foram vitais para o processo de profissionalização.

Nesse processo, houve uma reconfiguração das relações de trabalho e dos mercados, afetando todas as áreas relacionadas à culinária. Os *chefs*, antes considerados figuras de prestígio na “alta gastronomia”, perderam sua posição privilegiada na hierarquia social e passaram a ser vistos como artesãos, trabalhadores ou profissionais (Trubek, 2000).

Auguste Escoffier (1846-1935), é o *chef* responsável pelo surgimento da cozinha moderna, ao implementar um sistema inovador, dividindo os cozinheiros em praças (brigadas) estruturadas e lideradas pelo *chef* e mestre. Inspirado no modelo militar, essa hierarquia cuidadosamente organizada colocava a função de *chef* no topo da pirâmide. No intuito de aprimorar e dar um toque de genialidade ao cenário gastronômico, Escoffier se dedicou a dividir, organizar e estabelecer padrões no trabalho. Nesse processo, estabeleceu as bases para uma maior eficiência, ao demarcar as funções distintas do cozinheiro e do *chef* de cozinha (Briguglio, 2022; Borba, 2015). Para Escoffier, “só quem dedica anos de estudo e de trabalho à cozinha torna-se um *chef*”⁴ (Braune, 2007, p. 43).

No entanto, mesmo com o esforço incansável dessa geração pioneira de *chefs* e cozinheiros que adentraram o cenário público na França, Borba (2015) aponta que o objetivo final não foi completamente alcançado, de modo que o trabalho dos cozinheiros não foi reconhecido como uma profissão pelo Estado e pela sociedade francesa. Ademais, a natureza doméstica da prática culinária também apresentou um desafio adicional ao projeto de profissionalização. Afinal, na época, as mulheres já desempenhavam diversas tarefas na cozinha, o que levava à desvalorização do *status* ocupacional desses profissionais e classificava seus trabalhos como meras tarefas domésticas de pouco prestígio (Briguglio, 2022). A dificuldade de justificar a existência de um monopólio, e de distinguir claramente o trabalho realizado no âmbito público daquele desenvolvido na esfera doméstica, em conjunto com o componente de gênero envolvido, foram os principais obstáculos, segundo a visão de Trubek (2000), para a efetiva profissionalização da carreira de *chefs* e cozinheiros na sociedade francesa ao longo dos séculos XIX e XX.

Em sua pesquisa sobre o trabalho em cozinhas profissionais, Briguglio (2022, p. 46) aponta que a divisão sexual do trabalho também está presente no mundo dos cozinheiros.

⁴ Neste contexto, embora esta pesquisa esteja focada na *sociologia dos ofícios*, é crucial reconhecer que há inúmeras outras questões que atravessam o objeto de estudo como, por exemplo, as questões de gênero. Esses aspectos adicionais devem ser considerados de forma integral para obtermos uma visão completa e precisa da pesquisa em questão.

Enquanto as mulheres eram designadas para a cozinha burguesa e doméstica, os homens desfrutavam da alta cozinha, codificada por Escoffier no início do século XIX. Além disso, ao longo desse século, *chefs* e cozinheiros compartilhavam a crença de que as mulheres eram apenas capazes de cozinhar em casa, nunca chegando ao nível da *haute cuisine*, que era reservado exclusivamente aos *chefs*. Temendo uma desvalorização de sua profissão e uma possível queda nos salários, os cozinheiros buscavam se distanciar ao máximo da cozinha doméstica.

A chave fundamental para alcançar a profissionalização seria dominar as técnicas. Conforme Borba (2015) é a técnica que efetivamente separa os profissionais dos amadores, aqueles que foram devidamente treinados dos que não foram, e esse é o fator determinante para alcançar a maestria e o domínio sobre um determinado assunto.

3.1.1 Histórico do ofício de chef no Brasil

No livro *O Processo Civilizador*, o sociólogo alemão Norbert Elias aborda a complexidade do conceito de civilização, destacando sua relação com diversos aspectos sociais, como tecnologia, costumes, conhecimento científico e religiosidade. Segundo Elias, a ideia de civilização reflete a autoimagem do Ocidente, representado aqui pela Europa. O autor argumenta que a sociedade ocidental moderna se considera superior a sociedades antigas e contemporâneas, que ele descreve como "mais primitivas". Para ele, o conceito de civilização engloba tudo o que a sociedade ocidental valoriza e se orgulha, como sua tecnologia avançada, seus padrões de comportamento e sua cultura científica (Elias, 2011, p.23).

No século XIX, a visão eurocêntrica de progresso e civilidade, quase sempre associada ao conceito de modernidade, foi fundamental para legitimar o domínio dos povos europeus "civilizados" sobre os povos "incivilizados" (Berman, 1992). Essa perspectiva impulsionou as transformações urbanas modernizadoras na Europa e nas Américas.

Collaço (2012) destaca que a prática de comer em restaurantes ganhou força devido à vida urbana e moderna, com problemas de deslocamento, falta de tempo e organização para cozinhar, entre outros. Segundo a autora, esse comportamento se tornou evidente no Brasil no final da década de 1980.

Segundo Briguglio (2022) com a chegada da família real portuguesa ao Brasil em 1808, ocorreu um grande impacto na diversificação dos alimentos presentes na mesa da corte e das famílias mais abastadas do país. A abertura dos portos brasileiros às nações amigas possibilitou a importação de produtos não só de Portugal, mas também de outras nações europeias. Freixa e Chaves (2015, p. 198) apontam que “os ricos no Rio de Janeiro, principalmente aqueles de origem portuguesa, começaram a mesclar as receitas típicas da sua terra natal com produtos importados e pratos brasileiros, criando uma culinária única e sofisticada”. Esse intercâmbio culinário não apenas enriqueceu a mesa das elites, mas também trouxe um fluxo constante de pessoas, sejam elas viajantes, diplomatas, comerciantes, artistas e muitos outros, para a nova capital do Império, o Rio de Janeiro.

Um marco na gastronomia brasileira encontra-se registrado no livro *O cozinheiro imperial ou Nova arte do cozinheiro e do copeiro em todos os seus ramos*, publicado em 1839 por Laemmert & Co., no Rio de Janeiro. O fascinante é que, embora seja o primeiro livro de receitas nacional, ele não apresenta um autor específico. Assina-se apenas como R.C.M, cujo título mencionado é o de *chef* de cozinha, e nada mais, Além de reunir receitas e técnicas culinárias, essa obra também traz valiosas orientações sobre etiqueta à mesa, higiene na cozinha e os padrões para receber e servir de forma exemplar (Amaral, 2016, P. 75 *apud* Briguglio, 2022, p. 58).

Uma outra publicação de grande importância para a gastronomia do Brasil foi *O Cozinheiro Nacional*, que se estima ter sido lançado em 1890, mesmo sem um autor conhecido. Nesta obra, há uma tabela que propõe a substituição de ingredientes estrangeiros por opções nacionais, como por exemplo trocar alcachofra por palmito ou castanhas por pinhões. Essa tentativa de valorizar a culinária brasileira pode ser encontrada no livro, embora não esteja claro se o objetivo era refletir os hábitos alimentares da população da época ou se pretendiam apresentar uma cozinha totalmente brasileira (Freixa; Chaves, 2015).

Borba (2015) destaca que no final do século XIX, começaram a surgir os primeiros hotéis de luxo nas principais cidades brasileiras, como Rio de Janeiro e São Paulo. Esses estabelecimentos, inspirados pela culinária francesa, passaram a oferecer refeições refinadas e um serviço *à la carte*. Foi nesse contexto que se popularizou o costume da elite urbana de realizar suas refeições e festas nesses locais glamourosos. Além disso, “influenciadas pelos hábitos franceses, as mulheres passaram a frequentar confeitarias, teatros e casas de chá, que

começaram a ser encontrados em diversos lugares da cidade” (Borba, 2015, p. 210). Um exemplo emblemático desta era dourada no Rio de Janeiro é a Confeitaria Colombo, aberta em 1894 e que, com seu estilo *art nouveau*, continua em funcionamento até os dias de hoje, de modo que “essa fase do século XIX, marcada pela influência francesa, trouxe uma enorme transformação para a culinária brasileira” (Dória, 2021, p.18).

No contexto pernambucano, no decorrer do século XIX, muitos antigos engenhos foram transformados em bairros, onde famílias abastadas estabeleceram seus sítios para realizar reuniões luxuosas. Toscano (2014), destaca que, enquanto isso, nos bairros centrais do Recife, (como o Recife e Santo Antônio), os sobrados estreitos não eram ideais para a convivência social. Com a modernização da cidade e a expansão urbana, novos locais de sociabilidade surgiram para atender às demandas dos moradores. Nesse cenário de mudanças de hábitos, os restaurantes se tornaram espaços modernos e adequados ao novo tempo.

Essa invenção parisiense já podia ser encontrada no Recife mesmo em meados do século XIX, mais precisamente em 1858, trazida pelo cozinheiro francês conhecido como Auguste, que abriu, na capital pernambucana, o seu *Restaurant Français*, no Cais da Lingueta, área da cidade onde se concentravam hotéis e casas de pasto francesas e inglesas (Toscano, 2014, p. 68).

Não obstante, o crescimento da cidade do Recife, no referido período, trouxe consigo a popularização dos restaurantes, atendendo à necessidade crescente por praticidade e flexibilidade nos horários das refeições. Além disso, esses estabelecimentos poderiam proporcionar diferentes formas de sociabilidade, com um ambiente adequado para as famílias da elite local. Os restaurantes, que se tornaram um ponto de encontro gastronômico e social, ganharam cada vez mais adeptos, competindo com os tradicionais estabelecimentos dedicados ao café não apenas no Recife, mas em todo o mundo (Toscano, 2014).

Ao longo do século XX, os restaurantes, principalmente na cidade do Rio de Janeiro, já eram um ícone da cultura e gastronomia desde o século XIX, quando recebeu a corte portuguesa. Já em São Paulo, a emergente capital econômica, os restaurantes se proliferaram devido à industrialização e à chegada de imigrantes estrangeiros.

No Rio de Janeiro, que já era considerado um modelo de cultura e costumes

à mesa devido à presença da corte portuguesa e à família real desde o século XIX, destacou-se o Hotel Copacabana Palace. Inaugurado em 1923, o restaurante do hotel foi montado por uma equipe liderada pelo famoso *chef* francês Auguste Escoffier. O estabelecimento ganhou o apelido de "Bife de Ouro" devido aos preços exorbitantes cobrados por seus filés (Freixa; Chaves, 2015, p. 218).

No início do século XX, presenciamos um interessante contraste gastronômico no Brasil. Segundo Briguglio (2022) se por um lado, testemunhamos o surgimento de estabelecimentos simples e acessíveis, voltados para os trabalhadores, que ofereciam comidas básicas e saborosas, por outro lado, também houve um *boom* de restaurantes de inspiração francesa, focados na elite e em suas exigências mais refinadas. Particularmente em São Paulo, esse período também foi marcado pela chegada de milhares de imigrantes, que trouxeram consigo suas tradições culinárias, receitas e técnicas de preparo. Esses imigrantes mostravam orgulhosamente suas culturas de origem através da alimentação, mantendo viva a herança de seus países.

Assim dá-se início ao século XX em São Paulo, marcado por um crescente contraste na alimentação, entre a cultura “caipira” e a cultura dos imigrantes. A capital, de forma ainda mais marcante, aprofundou a mitologia culinária desses imigrantes - que agora incluem também árabes, espanhóis, alemães, japoneses, entre outros -, estabelecendo-se como um espaço alimentar metropolitano, deixando para trás sua imagem “regional”. Por outro lado, a culinária caipira e suas raízes serão injustamente estigmatizadas como inferiores, atrasadas e sem interesse (Dória, 2021, p. 164).

Na década de 1970, ocorreu uma revolução culinária no Brasil com a chegada das primeiras redes de hotéis internacionais, trazendo consigo renomados *chefs* franceses para liderar suas cozinhas. Esses *chefs* não apenas treinaram as equipes, mas também se encantaram pelo país e decidiram construir suas carreiras aqui. Diante dessa nova onda, diversos proprietários de restaurantes buscaram transformar suas cozinhas, seguindo os passos do prestigiado Copacabana Palace. Com isso, diversas personalidades da gastronomia francesa foram contratadas para assumir o comando de restaurantes luxuosos, principalmente no Rio de Janeiro (Amaral, 2016, *apud* Briguglio, 2022, p. 64).

A partir dos anos 1990, com a chamada “abertura econômica”, uma série de produtos estrangeiros passou a inundar o mercado brasileiro (Baltar; Klein, 2013). Essa diversificação das importações trouxe preços mais acessíveis para mercadorias que antes eram consideradas

caríssimas:

Como resultado, a gastronomia brasileira começou a desenvolver uma *haute cuisine*, incorporando ingredientes e alimentos que antes eram indisponíveis no país, como caviar e trufas. Essa sofisticada gastronomia brasileira dos anos 90 combinou as técnicas refinadas dos grandes *chefs* franceses com os sabores exóticos e “inexplorados” dos ingredientes nacionais (Briguglio, 2022, p. 65).

Ainda conforme a autora, a partir dos anos 2000, a realidade nas cozinhas profissionais passou por uma transformação significativa. Apesar de ainda serem ocupadas por indivíduos pouco qualificados e subvalorizados em termos salariais, a gastronomia, que passou a ser entendida como requintada, passa a assumir novos matizes no contexto social.

Na seção seguinte, irei abordar os diferentes tipos de espaços de trabalho que existiam ao longo da história, como as guildas medievais, os ateliês e as oficinas, tendo como pano de fundo o pensamento de Richard Sennett, sobretudo a sua ideia de trabalho artesanal apresentada no livro *O Artífice*.

3.2 O Locus de Trabalho: das Oficinas às Cozinhas Modernas

A compreensão da cozinha como um ambiente de trabalho requer um entendimento dos processos e características únicas que a acompanham. Os/as *chefs* entrevistados/as apontam uma diferença significativa entre a cozinha profissional e a doméstica. De acordo com Borba (2015) a atmosfera da cozinha profissional, juntamente com as dinâmicas envolvidas na execução do trabalho, possui uma “aura” misteriosa em grande parte devido ao segredo que envolve seu funcionamento. Durante muito tempo, o trabalho realizado neste espaço era completamente invisível para o cliente que aguardava ansiosamente seu pedido no salão. Portanto, para se ter uma compreensão plena da cozinha como um ambiente de trabalho, é imprescindível adentrar também, nos meandros de seus processos e os diferentes contornos que esse ofício assume.

Nesse sentido, Sennett (2012a) acredita que o trabalho artesanal é impulsionado primordialmente pelo desejo de executar uma tarefa de forma benfeita. Ao ampliar o conceito

de trabalho artesanal, ele não se refere apenas àqueles que produzem objetos - que é a imagem comumente associada a artesãos, como carpinteiros ou oleiros -, mas também a todos os que desempenham um trabalho em que a ação e o pensamento estão intrinsecamente ligados: como maestros de orquestra, programadores de computador, técnicos de laboratório, médicos, encenadores de teatro - *chefs* de cozinha -, entre outros. Para Sennett (2012a, p. 319) o movimento pragmático, originado no final do século XIX, “tem como objetivo atribuir um sentido filosófico à experiência concreta”. Em outras palavras, ele conecta a filosofia diretamente às práticas e vivências humanas.

Realizar com excelência o trabalho que nos é designado apenas pelo prazer de fazê-lo bem vai de encontro à atual lógica da sociedade capitalista. No entanto, essa abordagem traz consigo um problema: ao priorizar o trabalho e negligenciar o mundo que nos rodeia, corremos o risco de nos tornarmos indiferentes às implicações das nossas ações. Conforme aponta Sennett (2012a, p.12), em certos momentos históricos, indivíduos como Robert Oppenheimer ou Adolf Eichmann surgiram, retratando o perigo dessa abordagem desligada das consequências éticas.

No capítulo dedicado à *Oficina*, o autor explora esse conceito a partir das ideias do movimento pragmatista. Assim, Sennett apresenta a evolução das oficinas ao longo da história, desde as guildas medievais até os modernos laboratórios. Ele questiona a visão romantizada de Karl Marx, Charles Fourier e Claude Saint-Simon, que enxergavam a oficina como um local em que trabalho e vida se misturavam de forma harmoniosa (Sennett, 2012a, p. 67), ao revelar, por sua vez, a natureza instrumental das relações que ocorrem nesse ambiente.

De acordo com o autor, as oficinas desempenham um papel fundamental na criação de laços sociais ao “estabelecerem rituais de trabalho que promovem a coesão entre as pessoas” (Sennett, 2012a, p. 88). Nesses espaços, portanto, há uma mistura única de coletivismo e socialização, onde o conhecimento é compartilhado por meio de figuras de autoridade, ao mesmo tempo que se promove a autonomia. Embora as guildas sejam espaços nos quais a família e o trabalho coexistam, elas se mantêm unidas por meio de pactos religiosos de honra

e recompensas sociais, em vez de laços sanguíneos e afetivos⁵. O mestre é a figura central da guilda e da “família”, pois é quem detém a autoridade e autonomia. Essa posição dá ao mestre o controle sobre a formação e condições de trabalho de seus subordinados, já que suas habilidades podem lhe conferir o direito de dar ordens na oficina. Além disso, o autor define essa figura como alguém “impulsionado internamente a trabalhar de uma forma expressiva, por si mesmo” (Sennett, 2012a, p. 79).

A autoridade e a autonomia ligadas à originalidade conferem ao mestre a condição de artífice. No entanto, à medida que uma obra é certificada como arte devido ao seu caráter único, o artista acaba sendo menos autônomo do que o artesão, pois sua obra única acaba tornando-o vulnerável e passivo diante do público. Além disso, o talento do mestre e sua habilidade de criar não podem ser transferidos, então quando ele morre, a produção deixa de existir, mesmo em oficinas que dependem dessa figura central. Conforme o autor, “a gestão eficaz de uma oficina requer um equilíbrio entre o conhecimento tácito e o explícito” (Sennett, 2012a, p. 93). Para ele, é incumbência do mestre, quando possível e desejado, compartilhar seu conhecimento com os aprendizes. Todavia, uma questão que se coloca é a validade de uma simples reprodução estéril, na qual um *luthier* moderno pode se encontrar ao se prender unicamente ao processo de imitação.

Na oficina do artista renascentista, na oficina medieval ou no laboratório científico moderno, um sistema de poder se estabelece: o mestre é a autoridade que determina como o trabalho deve ser realizado. Para Richard Sennett, a autoridade do mestre é garantida pelo seu conhecimento e habilidade, que são reconhecidos tanto pelos seus colegas como pela comunidade. Essa autoridade faz parte da estrutura da organização do trabalho artesanal e cria um ambiente em que o mestre e o aprendiz interagem pessoalmente, permitindo que os erros de um sejam corrigidos pelo conhecimento do outro.

Sennett (2012a) argumenta que a prática diária e a experiência são essenciais para a formação e o crescimento humano. De acordo com o autor, a integração entre a ação física e mental, tão presente nos artífices, possibilita o desenvolvimento de habilidades por meio da repetição e da compreensão do processo material, de modo que o autor propõe o conceito de

⁵ O espaço físico (oficina e habitação) era também o espaço social (trabalho e família). O trabalho artesanal está de tal modo associado à vida familiar que o mestre é também considerado o “pai adotivo” do aprendiz (Sennett, 2012a, p. 68).

“ofício da experiência”, que consiste em considerar a experiência como uma técnica, a fim de alcançar um equilíbrio entre ‘habilidade’ e ‘sensibilidade’.

Durante o processo de aprendizagem, que se perpetua por um longo e árduo caminho, o objetivo não era somente fazer com que o aprendiz assimilasse informações, regras e regulamentos, mas também que desenvolvesse habilidades complexas, que se tornassem quase automáticas através da prática constante. É através dessa repetição que se constrói uma “habilidade”, entendida como uma prática aprimorada⁶, uma ferramenta que proporciona refinamento das técnicas, ajustando sutilezas nos movimentos, na postura e no olhar, e que se transforma, em seguida, em um conhecimento essencial para o artesão – o conhecimento tácito (Sennett, 2012a). De acordo com Polanyi (1967; 1974) todo conhecimento é baseado na nossa experiência pessoal de significado e que a verdadeira compreensão depende de tais experiências. Em outras palavras, o conhecimento tácito é um tipo de conhecimento que é incorporado na prática e que é difícil de ser separado da ação. Portanto, é possível argumentar que o conhecimento culinário, o cozinhar, é um tipo de conhecimento tácito, ou seja, é difícil de ser articulado ou transmitido apenas por meio de palavras ou representações gráficas.

No âmbito deste conhecimento tácito, podemos identificar dois tipos de ações: aquelas que são rotineiras, permitindo-nos agir de forma instintiva e desempenhando um papel fundamental em nosso cotidiano, e aquelas que são relacionais, promovendo uma constante interação entre o conhecimento tácito e o reflexivo.

A *expertise* do artífice reside “na estreita conexão entre a mão e a cabeça” (Sennett, 2012a, p. 10). O autor enfaticamente defende que a aprendizagem dentro de uma oficina não brota da oralidade, mas sim dos gestos. Observar o mestre em plena ação, encontrar o caminho para a imitação, repetir incansavelmente seus movimentos, sempre com o intuito de aperfeiçoar e superar-se. Neste sentido, o artífice busca a excelência em seu ofício, o que requer um aprimoramento técnico e uma vivência profissional que só podem ser conquistados ao longo de muitos anos: “para se tornar um exímio carpinteiro ou músico, estima-se que sejam necessárias nada menos que dez mil horas de prática e aprendizado” (Sennett, 2012a, p. 30).

⁶ O autor sustenta que no ensino de uma atividade (música, esporte, cozinhar, etc.), é fundamental pensar como se organiza a repetição: a quantidade de vezes que se repete uma frase musical; a quantidade de vezes que se repete o treinamento no tênis, por exemplo, ou, como no caso desta pesquisa, a quantidade de vezes em que se realiza um corte, executa um prato, etc.

Contudo, ao descrever a oficina de Stradivarius, onde o mestre sempre estava presente para corrigir minuciosamente cada imperfeição dos aprendizes e ajudantes, a transmissão de conhecimentos não era uma tarefa fácil. Essa dificuldade ainda persiste na sociedade moderna, seja nos laboratórios científicos, nos estúdios dos artistas ou mediante a discussão aqui apresentada, nas cozinhas profissionais. Embora seja simples ensinar os melhores métodos para a execução de determinadas tarefas é extremamente complexo transmitir a capacidade de questionar e solucionar novos problemas, assim como explicar como se chegou à ideia central de uma pesquisa.

Não obstante, o trabalho realizado na oficina é marcado por um interessante paradoxo, como apontado por Sennett (2012a): por um lado, a existência de um conjunto de regras claras permite que cada indivíduo compreenda seu papel e promova a colaboração entre os membros; ao mesmo tempo que, por outro lado, observa-se uma submissão à hierarquia e ao domínio do mestre. Isso resulta numa forma de viver que é tanto cooperativa quanto passiva. Ao contrário dos artesãos medievais, que não buscavam inovação, as mudanças no trabalho artesanal ocorriam lentamente e eram resultado do esforço coletivo. Como bem ressaltado pelo autor, a oficina do artesão se torna o palco que evidencia o conflito moderno, um dilema que talvez não possua uma solução clara, entre a busca pela autonomia e a necessidade da autoridade.

No campo da gastronomia, a transformação da alimentação em produtos comerciais e a solidificação do capitalismo na sociedade moderna implicou na implementação de mecanismos de divisão do trabalho e mercado para todas as ocupações, incluindo os *chefs*, antes considerados prestigiosos na alta gastronomia, que passaram a ser vistos como artesãos, operários ou profissionais, o que os deixou deslocados na hierarquia social. Conseqüentemente, conforme apontado anteriormente, surgiu a necessidade de buscar formas de manter seu ofício relevante na sociedade capitalista.

A evolução das práticas profissionais na cozinha resultou em estratégias de profissionalização, tendo Auguste Escoffier como um modelo bem-sucedido. Escoffier, ao implementar codificações de receitas e sistematizar a divisão do trabalho, criou um modelo hierárquico que ainda é seguido até hoje. Nesse processo, ele separou e diferenciou as funções do cozinheiro e do *chef* de cozinha, além de dedicar esforços significativos para compará-las e equipará-las a outras profissões liberais, instituindo associações, escolas, competições e

buscando apoio governamental⁷. O objetivo era conquistar uma legitimidade dentro do campo gastronômico e, em última instância, na sociedade (Baune, 2007).

Ao longo dos últimos trinta anos, o setor gastronômico cresceu exponencialmente no Brasil. Conforme Rubim e Rejowski (2013), esse fenômeno não se deve apenas à necessidade cada vez maior dos trabalhadores por refeições rápidas fora de casa, mas também à influência das grandes redes de franquias de *fast food*, que invadiram os centros comerciais e outros espaços públicos a partir da década de 1980.

Diante desse cenário em constante evolução da gastronomia nacional, houve a necessidade de repensar e aprimorar os conceitos operacionais no campo culinário. Isso resultou em um aumento significativo na demanda por profissionais qualificados, como *chefs* e cozinheiros. O mercado, cada vez mais exigente, têm adotado sistemas rigorosos de controle de qualidade e busca por profissionais com conhecimentos específicos e competências ampliadas. Além disso, é indiscutível que o setor gastronômico tem ganhado uma enorme exposição graças à atenção que os *chefs* de cozinha têm recebido na mídia (Viana, 2020). Antigamente, esses profissionais ficavam “escondidos” nos bastidores da cozinha, mas agora é comum vê-los estampando capas de revistas, sendo mencionados em colunas sociais de jornais, lançando best-sellers e participando de programas de televisão, inclusive dos populares *reality shows*. Para Borba (2015) toda essa exposição tem aumentado a competição por empregos no ramo, fazendo com que mais pessoas se interessem pela área e busquem formação em instituições técnicas ou universidades.

No entanto, Sennett (2012a, p. 20) argumenta que “todo verdadeiro artífice mantém um diálogo contínuo entre práticas concretas e ideias”. Esse diálogo evolui para a formação de hábitos duradouros, que, por sua vez, criam um ritmo harmonioso entre a solução e a identificação de problemas. Para o autor, esse é o caminho para converter o conhecimento prático em conhecimento tácito, absorvendo o saber por meio da repetição de práticas e rotinas. Isso nos permite realizar tarefas sem a necessidade de nos determos em cada passo do processo, dispensando a necessidade de racionalização em cada etapa.

⁷ Importante ressaltar que essa “institucionalização” da gastronomia continua presente nos dias de hoje, comprovado pelo fato de que a profissão de ‘*chef* de cozinha’ ainda não é devidamente regulamentada pelas leis trabalhistas no Brasil. Embora os termos ‘*chef*’ e ‘cozinheiro/a’ existam na Classificação Brasileira de Ocupações (CBO), eles não são reconhecidos como profissões oficialmente pelo Ministério do Trabalho (MT) (Briguglio, 2022; Borba, 2015).

Diante desse debate, fica claro, conforme Borba (2015) que o trabalho realizado nas cozinhas profissionais, no contexto gastronômico, é nada menos que uma intrincada forma de artesanato, visto como um verdadeiro emaranhado de sentidos, abrangendo desde a meticulosidade do trabalho manual (que vai muito além da mera mecânica), até a funcionalidade, a excelência, a estética e até mesmo o comprometimento.

Por fim, ainda que a gastronomia esteja repleta de modismos e tendências, é indiscutível que os *chefs* precisam de uma formação adequada para exercer sua profissão com excelência. Nessa perspectiva, irei apresentar, na próxima seção, os diferentes cargos que compõem a hierarquia na cozinha, seguindo o modelo concebido por Escoffier no século XIX, e ainda seguido até hoje, que revela como as tarefas são divididas de forma estruturada.

3.2.1 A brigada e o trabalho na cozinha

O ofício de cozinheiro profissional, conforme mencionado anteriormente, tal como o conhecemos hoje, teve suas raízes na França onde os primeiros restaurantes abriram suas portas no século XVIII. Porém, segundo Arnoldsson (2015, p. 3), foi no início do século XX que a parceria entre o gerente de hotel Cesar Ritz e o lendário *chef* Auguste Escoffier revolucionou a estrutura dos hotéis contemporâneos e, conseqüentemente, a tradição culinária moderna. Inspirado pelos princípios da administração científica, “Escoffier revolucionou a própria cozinha, planejando seu *layout* de forma que cada prato, à medida que era preparado, passasse de uma estação de cozinheiro para outra”⁸.

Os estabelecimentos gastronômicos, inseridos no ramo dos serviços, desempenham um papel crucial ao satisfazer as necessidades e anseios dos clientes. Embora alguns restaurantes operem com reservas de mesa e menus fixos, a maior parte da atividade ocorre com os clientes que chegam sem aviso prévio, exigindo uma preparação total por parte do estabelecimento para atendê-los da melhor forma possível (Arnoldsson, 2015).

O horário de maior movimento é à noite e aos fins de semana, o que significa que os *chefs* geralmente trabalham em horários não convencionais. Conforme os interlocutores dessa

⁸ Tradução livre de: “*Escoffier reorganized the kitchen itself, planning its layout so that each dish as it was being prepared moved from cook station to cook station*”.

pesquisa, a rotina de trabalho de um *chef* normalmente inclui uma parte reservada para os preparativos (*mise en place*) e outra para o serviço propriamente dito. Durante o serviço, especialmente nos momentos de alta demanda, as cozinhas se tornam espaços quentes, barulhentos e estressantes, com os funcionários trabalhando ao máximo de sua capacidade e colaborando em equipe para que os pratos sejam servidos simultaneamente e “direto do forno” (Fine, 1990). Além disso, as cozinhas são geralmente espaços limitados, o trabalho é fisicamente exigente e pequenos acidentes, como cortes e queimaduras, são comuns (Sell, 2018).

O processo de trabalho expõe a estrutura produtiva que o orienta. Para ilustrar como o trabalho no espaço da cozinha profissional é dividido irei apresentar os diferentes cargos que compõem a hierarquia na cozinha, seguindo o modelo idealizado por Escoffier no século XIX, que ainda é utilizado nos dias de hoje. A cozinha profissional é fragmentada em estações de trabalho – praças –, cada uma dedicada a uma preparação específica, como a estação de massas ou a estação de carnes. A equipe de trabalho é conhecida como brigada e, dependendo do tamanho, cada estação é liderada por um *chef* de brigada ou *chef de partie*, responsável pela produção e supervisão. Ao *chef* executivo – o principal *chef* – cabe a organização e coordenação do trabalho dos *chefs* de brigada, caso a cozinha seja grande e contenha muitos funcionários (Briguglio, 2022).

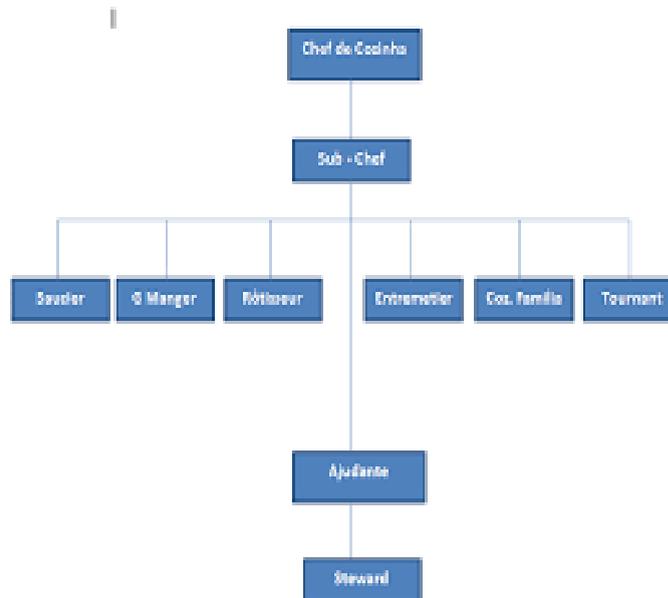
Para compreender o intrincado funcionamento dessa forma de produção, é preciso ter em mente que o preparo de um prato é como uma sinfonia composta por diversos elementos, sendo cada um deles responsável de um profissional especializado:

Digamos, por exemplo, que existe uma brigada especializada no manuseio das carnes, é preciso cuidar para que todas as carnes – seja para qual prato forem destinadas – sejam preparadas, limpas, porcionadas, cortadas, assadas, cozidas, fritas, grelhadas, seladas e servidas de maneira exemplar. Entretanto, é importante destacar que outros itens acompanhantes das carnes são preparados em diferentes estações, tais como salada, massa, legumes, entre outros. Desse modo, o prato passará por todas as “praças”, onde cada uma contribui com sua especialidade, até que a junção de todos os elementos seja perfeita. Por fim, cabe ao *chef* – ou, em sua ausência, ao *sous-chef* – a função de avaliar se o prato está completo e se os componentes estão do jeito certo, para então serem servidos (Briguglio, 2022, p. 87).

A explicação dessa divisão pode ser aprimorada a partir de um organograma da

cozinha, apresentado abaixo (Figura 1):

Figura 1: Organograma da cozinha profissional



Fonte: Lima (2014)⁹

O *Chef de cozinha* é responsável pela organização, supervisão e planejamento da cozinha e do pessoal. Ele inspeciona as mercadorias, orienta os *chefs* de partida, propõe promoções ou sanções e mantém a ordem no ambiente de trabalho. Além disso, ele cuida para que o serviço flua de maneira harmoniosa, correta e sem incidentes.

O *Sous-chef*, conhecido como sub-chefe, é como o segundo em comando na cozinha. É aquele que assume as rédeas quando o *chef* não está por perto, garantindo que tudo continue funcionando perfeitamente na cozinha. Além disso, tem um papel fundamental na coordenação das atividades sendo o elo de ligação entre os trabalhadores. Porém, Borba (2015, p. 48), observou em sua pesquisa que o *sous-chef*, quando assume a liderança da

⁹ LIMA, Thiago das Chagas. Técnicas de Cozinha. In: **Técnico em Serviços de Restaurante & Bar**. Secretária de Educação, PE. 2014. Disponível em: <<https://livrodeculinaria.com/wp-content/uploads/livros/Tecnicas-de-Cozinha.pdf>>. Acesso em 17 out. 2023.

cozinha, também é responsável por manter o ritmo do trabalho de forma enérgica. “A todo momento, ele incentivava a equipe com os gritos de ‘Vamos! Vamos! Vamos!’”.

O organograma ilustra as diferentes áreas de atuação de maneira horizontal. No entanto, os/as *chefs* entrevistados/as informaram que atualmente apenas restaurantes com equipes numerosas ou extremamente especializadas adotam essa estrutura completa. A separação mais marcante é feita entre a cozinha fria localizada no lado esquerdo, e a cozinha quente, no lado direito. As demais funções mencionadas a seguir são mais comuns em grandes hotéis ou *resorts*:

Saucier: responsável pelos fundos e molhos quentes, pelas carnes, aves e peixes cozidos. *Garde Manger*: responsável pelos pratos frios, saladas e molhos frios, pelo reaproveitamento de alimentos cozidos e pelo cortes tanto em carnes, peixes e aves, como em legumes. Além disso, é responsável pelos recheios, canapés e iguarias similares. *Rôtisseur/Assador*: é o responsável por assar as carnes, seja na grelha de ferro, chapa quente ou forno. *Poissonnier*: o cozinheiro especializado em peixes e frutos do mar. *Entremetier/Guarnição*: o profissional responsável por todas as guarnições que acompanham os pratos, sendo sua atribuição a preparação de cremes, caldos, ovos, frutas cozidas, massas e legumes. *Tournant*: substituem as partidas quando estas têm dias de folga. *Cozinheiro Familiar*: aquele que é responsável pela alimentação dos funcionários (Lima, 2014).

Importante mencionar que os líderes das praças ou brigadas são, antes de tudo, cozinheiros/as. O organograma revela que eles estão todos no mesmo nível hierárquico, em uma posição de igualdade, ou seja, nenhuma praça é mais importante do que a outra, todas elas precisam trabalhar em conjunto para garantir um serviço impecável. Como mostra o organograma, acima de todos os cozinheiros está o/a *chef* e, embora não esteja explícito, abaixo dos cozinheiros estão os assistentes ou auxiliares. Portanto, em sua essência mais simples, a hierarquia na cozinha é composta por três figuras principais: o *chef*, o cozinheiro e o auxiliar (Briguglio, 2022).

Essa relação hierárquica presente nas cozinhas profissionais, especialmente nas mais refinadas, remete às corporações de ofício descritas por Sennett (2012a), onde os mestres (*chefs*), jornaleiros (cozinheiros) e aprendizes (auxiliares) estabeleciam uma relação de hierarquia e desigualdade, embora a corporação se esforçasse para proporcionar oportunidades iguais a todos. Essa disparidade entre suas funções e os papéis era baseada na

autoridade dos mestres (*chefs*), cujo conhecimento e habilidades legitimavam seu comando e exigiam a obediência dos demais em relação às suas orientações e ensinamentos.

Não obstante, assim como nas cozinhas, o aprendiz era moldado através de um treinamento prático – *on the job* –, onde a habilidade de reprodução era fundamental. Ele precisava demonstrar sua capacidade de reproduzir com precisão o trabalho do mestre. Entretanto, para progredir de aprendiz a jornaleiro, era necessário enfrentar um desafio maior: “além de dominar a técnica, o aprendiz deveria demonstrar habilidades de gerenciamento e liderança” (Sennett, 2012a, p. 72).

Ressalto que até o momento buscou-se apresentar as praças como o palco para um trabalho especializado e específico, seguindo uma estrutura clássica de cozinha idealizada por Auguste Escoffier. No entanto, como já mencionado anteriormente, é bastante raro encontrar cozinhas que sigam todas essas subdivisões. A tendência atual parece ser, conforme observado por Briguglio (2022), a incorporação de diferentes ocupações umas às outras, com a separação sendo determinada mais pela hierarquia do que pela especialização.

A esse respeito, a pesquisa do sociólogo Gary Allan Fine (2008; [1996]), que mergulhou no mundo da gastronomia ao trabalhar como cozinheiro em diversos restaurantes nos Estados Unidos, traz uma perspectiva bastante inusitada. Durante essa experiência singular, o autor conduziu entrevistas e realizou uma etnografia minuciosa do trabalho em cozinhas. De acordo com suas observações, os cozinheiros têm a difícil tarefa de preparar a cozinha horas antes da chegada dos clientes, sem saber ao certo quantos podem ser esperados. Essa preparação exige uma flexibilidade impressionante, pois a equipe deve estar pronta para acomodar desde aqueles que simplesmente aparecem sem reserva até os clientes que chegam de última hora.

A organização e planejamento prévio são elementos essenciais, de acordo com a interpretação do autor, para o trabalho eficaz dos cozinheiros. Além disso, é necessário ter um certo nível de flexibilidade para lidar com adaptações de última hora, ou seja, é preciso tentar prever, mas também estar preparado para o inesperado. Conforme Arnoldsson (2015, p. 21) em sua pesquisa com *chefs* de cozinha suecos, o *serviço* aparece como a “espinha dorsal” da cozinha de um restaurante. Para o autor, é o momento em que os clientes chegam, trazendo consigo a agitação e a necessidade de trabalhar com afinco. “É quando cada detalhe faz a

diferença, pois as margens de erro são mínimas; é o momento em que a produção culinária é concluída e avaliada, e é nessa hora que o sucesso ou fracasso são determinados”¹⁰.

O trabalho na cozinha, de acordo com Briguglio (2022, p. 92) pode ser dividido em três etapas: o pré-preparo (*mise en place*), o preparo e a finalização. O *mise en place* - uma expressão francesa que significa “colocar no lugar” - é o estágio onde todos os ingredientes são meticulosamente preparados. Descascar, fatiar e até mesmo cozinhar os alimentos que exigem mais tempo são tarefas que fazem parte dessa etapa. Além disso, é o momento de porcionar e organizar tudo de maneira eficiente, com o intuito de garantir que se tenha tudo ao alcance no momento do serviço. Já o preparo é o momento de cozinhar propriamente dito, misturando os ingredientes na quantidade correta e aplicando técnicas de cocção e outros métodos de preparo. A autora ressalta que dependendo do tipo de cozinha e equipamentos disponíveis, esses processos podem variar bastante. Por fim, a finalização diz respeito à montagem da refeição, colocando-a no prato com seus acompanhamentos e servindo aos clientes. Geralmente, os auxiliares de cozinha ficam responsáveis pelo pré-preparo, os cozinheiros pelo preparo e o *chef* pela finalização do prato. O trabalho, portanto, é diferente conforme a função desempenhada dentro da cozinha.

Nos restaurantes que contam com uma equipe maior de trabalho na cozinha, a figura do *chef*, (que será melhor discutida no próximo tópico), é de extrema importância. Mais do que um simples cozinheiro, ele é o administrador, coordenador e supervisor de todos os funcionários. Sua autoridade nesse ambiente é inquestionável e as instruções devem ser seguidas à risca. Nas palavras de Chelminski (2007 *apud* Briguglio, 2022, p. 77), “existe uma óbvia correlação entre a hierarquia e disciplina militar e uma cozinha profissional séria - lembrando que *chef* não significa apenas cozinheiro, mas sim chefe, líder”. Borba (2015) destaca que a cozinha profissional tem suas raízes na história dos exércitos e soldados, (o que a tornou um verdadeiro reduto masculino). Até hoje, muitas expressões e termos utilizados nas cozinhas têm referências militares, como o próprio termo “brigada” e a expressão “marchar” (Briguglio, 2022).

A instituição da hierarquia na divisão do trabalho dentro da cozinha é um fator crucial. Não se trata apenas de distinguir as tarefas, mas sim de seguir um modelo e uma

¹⁰ Tradução livre de: “when margins become small and errors need to be kept at a minimum; when production is finalised and evaluated; and, finally, when success or failure is determined”.

disciplina militar. A liberdade para agir de forma pessoal está intrinsecamente vinculada ao reconhecimento do “saber-fazer” e habilidades do cozinheiro pelo *chef*, com ênfase especial na atitude “adequada” e postura “humilde” esperada do profissional. Chelminski (2007 *apud* Briguglio, 2022, p. 97) ressalta que o *chef* é indiscutivelmente o ponto-chave em uma cozinha, por ter um trabalho intenso, vital e cheio de nuances, onde deve estar familiarizado com cada detalhe em todas as estações da brigada. Todos os membros da equipe trabalham arduamente na cozinha, mas a responsabilidade recai principalmente nas mãos do *chef*, pois é ele quem imprime sua marca e identidade na comida, mesmo que não seja ele mesmo a prepará-la, como veremos na seção seguinte.

3.2.2 O *chef de cozinha*

Na França, conforme discutido anteriormente, os *chefs* e cozinheiros buscavam se destacar no cenário profissional, deixando de lado o mundo proletário. Determinados a elevar seu ofício ao mais alto patamar, esses indivíduos se uniram para implementar uma regulamentação estatal para suas práticas profissionais. No final do século XIX, o governo francês deu um passo adiante ao criar, com apoio do Estado e investimentos privados, a renomada *L'ecole Professionnelle de Cuisine* e pouco tempo depois, em 1895, surgiu a famosa *Le Cordon Bleu*, localizada em Paris, a qual mantém seu prestígio até os dias atuais¹¹.

Borba (2015) argumenta que a natureza do conhecimento culinário e gastronômico é tão presente em nossa vida diária, inclusive como uma atividade exercida principalmente por mulheres no ambiente doméstico, que torna difícil defender a cozinha profissional como algo detentor de um tipo de conhecimento misterioso, organizado e transmitido apenas através de educação de nível superior, descartando qualquer possibilidade de criar monopólios em torno desse mercado.

É importante ressaltar que, diferentemente da França onde os cursos de culinária foram oficializados, no Brasil há uma falta de conexão entre as instituições de ensino superior e o mercado gastronômico. Para Borba (2015) essa ausência é resultado da mudança de

¹¹ Disponível em: <https://www.cordonbleu.edu/nossa-historia/pt-br#:~:text=O%20nome%20Le%20Cordon%20Bleu,azul%20ou%20um%20cord%C3%A3o%20azul.>>. Acesso em 17 out. 2023.

percepção das profissões que antes eram consideradas sujas e desvalorizadas, mas que agora são enaltecidas e romantizadas pela mídia através da figura do *chef de cozinha*.

A educação profissional no Brasil teve seu início em 1909 e desde então vem passando por transformações significativas ao longo do tempo (Manfredi, 2002). Agora, em um novo contexto, é necessário mais uma vez nos adaptarmos às mudanças da indústria e às inovações tecnológicas no campo gastronômico. Além disso, segundo Freixas e Chaves (2015), a competitividade das empresas exige uma transição eficiente entre a escola e o trabalho, com ênfase na aprendizagem prática e formação profissional.

Não obstante, “a arte culinária envolve não apenas a execução prática, mas também uma série de decisões e julgamentos que o *chef* toma durante o processo de preparação de uma refeição” (Pereira *et al*, 2015, p. 32). Em outras palavras, a formação profissional de um cozinheiro não pode se limitar a um mero treinamento mecânico.

O conhecimento prático, técnico e científico é essencial para desenvolver habilidades, seja adquirido por meio de cursos e treinamentos ou de experiência profissional. Já o conhecimento comportamental, que envolve a personalidade e caráter, influencia nossa forma de agir nas relações de trabalho, como a capacidade de tomar iniciativa, comunicação efetiva, disposição para mudanças e assimilação de novos valores como qualidade, produtividade e competitividade. Por fim, o conhecimento prático é o que nos permite tomar decisões e intervir em situações novas, trabalhar em equipe, resolver problemas e realizar diferentes tarefas (Manfredi, 2002, p. 38).

A falta de conexão entre a realidade do trabalho na cozinha e a forma como os cursos de formação desses profissionais são ministrados, também é um aspecto preocupante mencionado pelos *chefs* entrevistados para esta pesquisa. Muitas vezes, o corpo docente dessas instituições são geralmente ex-alunos desses mesmos cursos que optaram por seguir uma carreira acadêmica em vez de receberem treinamento no campo e a oportunidade de uma relação mestre-aprendiz.

O percurso formativo dos/as *chefs* não segue um único e direto caminho, conforme revelado pela pesquisa de campo realizada. No entanto, mesmo que haja uma falta de unificação em sua formação, há certos padrões que se repetem na construção da carreira de muitos profissionais indicando realmente a existência de etapas para se tornar um cozinheiro profissional, embora não rigidamente institucionalizadas.

Na maioria dos casos foi adquirida uma valiosa experiência prática em cozinhas profissionais antes de buscar instituições de ensino para auxiliar em seu desenvolvimento, de modo que alguns desses profissionais defendem veementemente que essa é a melhor abordagem para alguém que se interessa pela área, pois antes de investir em cursos, é essencial vivenciar estágios e outras experiências profissionais para ter certeza de que a cozinha, esse ofício desafiador, é a profissão certa.

Então, assim, curso de gastronomia é um curso tecnólogo, ou de quatro anos, que você tem um título, que lhe dê uma ideia de várias coisas, mas acho que é uma ideia rasa, que você, tipo assim, complementa ou estagiando no restaurante ou trabalhando por um tempo, até você relacionar aquelas ideias que não têm nada a ver com a realidade, às vezes, porque é sanitário, tem que ter uma tábua azul, verde, cerdo, vermelha, para cada coisa. Imagina aí, se uma coisa não se assustou, uma loucura, uma agonia. Lógico, não vai ter sujeira, você vai minimizar, cada vez vai evoluindo para melhorar, mas não tem como ter todas aquelas regras, aquelas coisas, e você não tem tempo para “alisar” uma coisa por muito tempo. Entendeu? Então, aí, vai haver o conflito. Quando o aluno da faculdade chega num restaurante, e ele vê que a realidade é completamente diferente, ele vai ter que lavar prato, lavar chão de cozinha também, vai ter que pegar um molho de alface para tirar toda a sujeira, que não vai ser um pé de alface, vai ser um saco de batata, um saco de cebola, que vai chorar muito por conta da cebola, que vai empacotar, vai ficar fazendo uma semana de alho, que vai pegar os temperos, vai ficar impregnado na mão por milhões de anos. Não vai usar maquiagem, que não vai pintar a unha, vai usar... e não vai ter todo o *glamour*, todos os signos dela, vai ter que ser outra pessoa. Muita gente não está apta para abandonar essa...vamos dizer assim, essa cor da arte social, para entrar dentro desse outro teatro, dessa realidade. A realidade dela vive em teatro e a realidade é a cozinha. Que não é muito menos um palco, é muito mais uma coxia. Entende? (Caio, *Chef* de cozinha).

A função do *chef* de cozinha, em termos gerais, é descrita como desafiadora entre os entrevistados da pesquisa de Arnoldsson (2015), pois ele é, geralmente, responsável entre outras coisas por: contratar, treinar e pelas políticas e gestão da equipe; compor o cardápio do restaurante e garantir que ele seja implementado adequadamente nas operações; garantir que a cozinha seja segura em termos de riscos físicos, e rotinas de higiene e armazenamento de alimentos, além de garantir que a produção - qualidade e consistência dos pratos servidos -, seja boa o suficiente. Salienta-se, portanto, um ponto em comum presente tanto nas falas dos meus informantes, quanto nas do autor, entre o fato da maioria dos *chefs* de cozinha ter uma forte ambição pessoal de produzir a melhor comida possível, o que não necessariamente, no meu entendimento, está de acordo com a estratégia comercial ideal.

Assim, é evidente que se tornar um/a *chef* vai além de simplesmente saber cozinhar. Mesmo que se tenha domínio do repertório da culinária clássica, o qual pode ser adquirido por meio de leituras ou por instituições de ensino, assim como o treinamento prático, a observação e a repetição de processos, há uma série de habilidades e qualidades que são indispensáveis a um cozinheiro profissional. Essas habilidades segundo Arnoldsson (2015) são valorizadas e esperadas pelos profissionais da área, embora não sejam explicitamente ensinadas ou ensináveis. Contudo, ser um cozinheiro profissional vai muito além de dominar técnicas culinárias, ou seja,

É um entendimento que vai se solidificando ao longo da prática, quando nos imergimos na cultura culinária dos restaurantes e mergulhamos de cabeça no mundo real do trabalho. É aí que acontece a mágica, transformando o leigo em um verdadeiro profissional da cozinha (Borba, 2015, p. 147).

Acredita-se, pois, que o processo de formação de um *chef* pode ser comparado ao trabalho artesanal, onde o conhecimento prático se transforma no conhecimento tácito (Sennett, 2012a), isto é, essa formação vai além do treinamento técnico e manual. Nesse processo, a relação entre mestre e aprendiz desempenha um papel fundamental, sendo estabelecida no cotidiano da profissão e mantendo a tradição das antigas corporações de ofício. Mesmo os/as *chefs* que possuem uma educação formal em instituições técnicas ou de ensino superior, a experiência diária da profissão é o que realmente molda os indivíduos nessa carreira.

Eu vou dizer o seguinte, eu acho que, por exemplo, eu fiz uma faculdade de gastronomia e pra mim foi extremamente importante, até porque eu tenho meu currículo e tal. Porém, não vou dizer que nada, óbvio que não, mas a parte burocrática, digamos assim, da gastronomia foi muito importante, a universidade. Mas a parte prática não me ajudou em absolutamente nada. Então assim, eram aulas de laboratório pontuais, onde você ia ali e aprendia um corte ou outro, mas nada como é a experiência dentro da cozinha real, sabe? (Camila, *Chef* de cozinha).

Não obstante, a assimetria no processo de formação de cozinheiros revela-se na relevância dada às experiências práticas em cozinhas renomadas e com *chefs* famosos em comparação aos cursos de prestígio. De acordo com Borba (2015) a ascensão do cozinheiro dentro do campo gastronômico está intrinsecamente ligada à conquista de liberdade durante o seu aprendizado, seguindo uma hierarquia. Inicialmente, incumbidos dos “trabalhos sujos”,

normalmente desempenhados pelos novatos e menos preparados, os aprendizes provam ser capazes de executar tais tarefas e resistir a elas com a postura subalterna esperada. Assim, conquistam a confiança do grupo tendo acesso a preparos mais exigentes e sofisticados, sempre sob a orientação e supervisão do *chef*.

Portanto, na cozinha profissional, é crucial entender que o “saber-fazer” vai muito além das habilidades técnicas, pois “ser cozinheiro” não se resume apenas a ter experiência prática e conhecimento dos processos culinários, mas envolve uma série de fatores sociais e características pessoais que são incorporadas por cada indivíduo. Além disso, é crucial saber se comportar de maneira apropriada para conquistar legitimidade no campo da cozinha (Borba, 2015).¹²

Assim, diante do exposto, é possível estabelecer que a formação do cozinheiro que aspira ser *chef* de cozinha segue uma lógica similar à dos ofícios artesanais. Para os/as entrevistados/as deste estudo, essa formação é principalmente prática e contínua, de modo que acreditam que buscar constantemente a inovação, a perfeição e a melhoria contínua é o que impulsiona um verdadeiro cozinheiro apaixonado por seu ofício. E é essa dedicação que constrói sua identidade em torno do trabalho (Sennett, 2012a).

Ao concluir, percebemos que a concepção de artesanato como uma habilidade virtuosa é o fio condutor que conecta a ocupação à arte. No entanto, há outras facetas a se explorar além desses elementos, quando se trata de relacionar o trabalho na cozinha de um restaurante com os significados que giram em torno das ideias de artesanato, cultura, ofício e do trabalhador como artífice, como veremos no próximo capítulo.

¹²A pesquisa aponta que na cena universitária emergem as mais variadas formas de expressão e empenho, amalgamando artes e técnicas, habilidades manuais e intelectuais (Borba, 2015).

4. ENTRE MÃOS E PANELAS

No universo da técnica da cozinha profissional surge frequentemente a pergunta de como *chefs* e cozinheiros/as conseguem ter tanto controle sobre a produção de um prato. O valor desse domínio encontra-se na capacidade de produzir bens que se encaixam nas dinâmicas sociais presentes na relação entre indivíduo e objeto, sejam eles técnicos, abstratos ou materiais (Sennett, 2012a). Mas de onde vem essa técnica? Ela é completamente apreendida independente das características de um indivíduo? Seria uma manifestação do “dom para a coisa”?

O foco deste capítulo é discutir a percepção das bases teóricas que permitem entender como estas práticas são apreendidas. Quando nos deparamos com a variável do *chef* de cozinha, visto como um ‘artífice’, (categoria será analisada na *seção 4.2*) que é conhecido como um verdadeiro mestre em sua profissão, é fundamental explorar as ideias de Richard Sennett (2012a) sobre *consciência material e habilidade artesanal*. Esses conceitos abrem novos caminhos para entender como as habilidades são desenvolvidas através da relação entre os indivíduos e os objetos. Além disso, Sennett (2012a) ressalta a importância da mão humana como uma ferramenta “inteligente” (ponto que será discutido na *seção 4.2.1*).

Nesta primeira parte do capítulo, será destacada a importância das ‘práticas culinárias’, sob a perspectiva de Luce Giard; e da ‘habilidade artesanal’, sob a perspectiva de Richard Sennett. Destarte, para compreendermos como essa habilidade se manifesta, precisamos compreender a sua relevância como um elemento cultural. Não se trata de um embate entre os dois autores, mas sim de como suas teorias contribuem para a construção de um modelo teórico que busca explicar a visão dos interlocutores acerca do “saber-fazer” nas cozinhas profissionais.

A tensão aqui reside no fato de que os *chefs* de cozinha, ao serem questionados sobre como se dão os procedimentos do cozinhar, sempre mencionam uma habilidade inata que eles identificam nos primeiros contatos do aprendiz com a cozinha. “É preciso saber cozinhar”, eles se referem a isso como uma “afinidade natural”. Para eles, essa habilidade inata é fundamental para a qualidade da aprendizagem e para a possibilidade de se tornarem *chefs* de cozinha no futuro. Nosso objetivo principal, aqui, é decifrar esse processo com base

nos percursos sociolaborais dos/as *chefs* (e suas implicações práticas) a partir dos dados recolhidos durante a pesquisa de campo.

Na segunda parte, debruço-me sobre o conceito do artífice sennettiano, ampliando ainda mais sua compreensão ao examinar também suas implicações sob a perspectiva de gênero. Em seguida, exploro a conexão do artífice com a motivação intrínseca e o compromisso incansável em aprimorar habilidades profissionais. Não obstante, os percursos sociolaborais de Felipe, Camila e Caio, sobressaem características intrínsecas aos artífices, tais como "criatividade", "prática", "intuição" e "prazer".

4.1 Habilidades e Práticas Culinárias

A fotografia de Frances Johnston¹³ captura um momento único de harmonia e cooperação entre seis trabalhadores que constroem uma escada. Nesse espaço pequeno, cada homem ocupa um lugar específico e seus gestos são precisos, demonstrando uma concentração impressionante. Embora cada operário execute sua tarefa individualmente, a escada final não é resultado apenas do trabalho individual, mas sim da colaboração de todos.

O trabalho de um artesão, aquele que transforma matérias-primas em objetos, requer habilidade em moldar e dar forma ao material, assim como um padeiro transforma a farinha em pão ou um ceramista molda a argila em uma peça, o/a *chef* também precisa aprender a “moldar” os ingredientes transformando-os em refeições. Contudo, conforme Sennett (2012a, p. 171), essa transformação não pode ser alcançada através de força bruta, pois isso poderia destruir o material. O artífice deve dialogar com a resistência do material, compreender sua força e encontrar uma maneira inteligente de superá-la em prol de um objetivo comum.

Na reflexão sennettiana, a concepção de *habilidade artesanal* transcende a simples habilidade técnica ou o conhecimento de como fazer algo. Na visão do autor, trata-se de um conjunto de práticas que buscam atingir a excelência na produção de certos objetos, representando coletivamente a maneira “correta” de fazê-los determinada por padrões objetivos relacionados ao processo de produção. No entanto, a habilidade artesanal é

¹³ Frances Johnston, “Fazendo uma escada”, Hampton Institute. In: **Imagem de capa**. SENNETT, Richard. Juntos – Os rituais, os prazeres e a política da cooperação, 1ª edição, Editora Record, 2012b.

influenciada por elementos como tradição, dimensões do corpo, uso das ferramentas e interações complexas entre esses elementos (Sennett, 2012a). Segundo o autor, a habilidade artesanal é fundamentalmente humana e está intrinsecamente ligada à cultura. Em sua trilogia de estudos intitulada *Projeto Homo Faber*, ele enfatiza que a técnica não pode ser dissociada do aspecto cultural (Sennett, 2012a, p. 19).

De acordo com Braga Júnior (2019), esse conceito é importante para compreender o valor do artesanato na representação e construção da cultura local. Para o autor, que investiga os Mestres Artesãos do barro em Capela - AL, os objetos artesanais são símbolos e registros tangíveis da cultura de uma região, mas também representam o conhecimento e a subjetividade dos artesãos envolvidos em sua produção, de maneira que a percepção e o consumo desses objetos são fundamentais para a compreensão da cultura imaterial.

A Gastronomia, enquanto cultura de um lugar, envolve a estrutura culinária como um intrincado mosaico de regras e normas que regem a alimentação, desde a seleção de ingredientes, a organização do cardápio, até as habilidades de preparo e os temperos, ou seja, tanto na etapa de preparação quanto de consumo os fatores de identidade cultural encontram-se profundamente envolvidos (Garcia, 1999).

Neste ponto, destaca-se a discussão levantada por Sennett (2012a, p. 20) ao explorar a importância dos padrões objetivos na prática e no aprimoramento de um ofício. Ao correlacionar a discussão trazida pelo autor com o objeto desta pesquisa, entende-se que a atividade culinária é uma manifestação da cultura, e as culturas humanas são tão diversas quanto os diferentes estilos e sabores gastronômicos. No entanto, em cada cultura existe um padrão objetivo que serve como referência para mestres artesãos, cozinheiros e *chefs*¹⁴.

De acordo com Contreras e Grácia-Arnaiz (2011), cada cultura dá origem a uma gastronomia singular, repleta de receitas, ingredientes, aromas, técnicas de preparo, formas de servir e até mesmo de comer. As tradições culinárias vão além das meras variações de receitas, abrangendo também ingredientes, métodos de preparo, formas de sociabilidade e sistemas de significados que se baseiam nas características territoriais e nas experiências

¹⁴ No intuito de ilustrar a presente discussão, trago como exemplo a moqueca: apenas alguns povos sabem fazer esse prato, que é uma criação cultural exclusiva deles, entretanto, não se pode preparar uma moqueca de qualquer maneira, pois isso eliminaria toda a essência que a torna única. Neste sentido, é importante ressaltar que esses padrões objetivos (específicos para cada prato e cultura) não são imutáveis, pois a habilidade do artífice permite que ele experimente e se relacione com a técnica de forma inovadora.

vividas daqueles que a produzem. Ferreira e Wayne (2018) discutem que há uma dinâmica constante entre o passado e o presente, tradição e inovação quando se trata de práticas alimentares. O passado acompanha tradições que são contextualmente apropriadas e atendem às necessidades do presente proporcionando um senso de valores, memórias, percepções e sistemas de pertencimento no momento presente. As formas de sentir e perceber o mundo podem ser vistas como representações construídas individualmente do próprio mundo. Assim, cada prática de “fazer comida” é marcada pela trajetória de cada indivíduo, pelos sentimentos evocados, pelos cheiros, pelos rituais, pelo tempo e pelos espaços.

Não obstante, a Gastronomia é uma produção cultural que envolve habilidades materiais e imateriais. Cada local imprime suas especificidades locais, gerando uma valorização dos sabores e saberes pertencentes aos elementos nativos da região. O estudo de Montanari (2013) comprova a importância da comida como parte integrante da cultura. Portanto, podemos afirmar que a comida reflete as tradições e a identidade de um povo, e está profundamente enraizada nas dimensões sociais e históricas de uma sociedade, ou seja, a comida se torna cultura quando o ser humano utiliza os recursos naturais disponíveis e domina a produção de alimentos. Ela também se transforma em cultura quando os ingredientes são preparados de maneira habilidosa e utilizando técnicas culinárias avançadas. Além disso, o consumo de alimentos está diretamente ligado a critérios econômicos, sociais e nutricionais, assim como a valores simbólicos.

Para Giard (2013) a forma como nos alimentamos é uma mistura de tradição e inovação, que representa tanto o nosso passado quanto o nosso presente. Os rituais e celebrações em torno da comida são momentos de felicidade, criatividade e prazer, que exigem tanto inteligência quanto imaginação e memória. Nossos hábitos alimentares são moldados tanto pela natureza quanto pela tecnologia. A disponibilidade de alimentos naturais, a qualidade do solo e o clima afetam diretamente nossas escolhas.

Conforme a autora, os sentidos e o corpo desempenham um papel crucial no processo de conhecimento. Nossos hábitos alimentares, influenciados pela cultura e pelo grupo social ao qual pertencemos, são mutáveis e estão sujeitos às tendências da moda (o que também se aplica a roupas, ideias, etc.). Nossas práticas alimentares são influenciadas pelas atrações e repulsas que temos em relação a sabores, odores, formas, cores e consistências. Uma série de fatores, como questões étnico-históricas, biológicas, climatológicas,

econômicas, experiências pessoais e invenções culturais, regem nossas práticas alimentares (Giard, 2013, p. 215).

De acordo com os profissionais investigados nesta dissertação, para se tornar um *chef* de cozinha, é preciso compreender que o conhecimento vai além do “saber-fazer” na cozinha. Conforme discutido anteriormente, trata-se de um conjunto de fatores sociais e disposições incorporadas pelos indivíduos.

Cozinhar é uma prática essencial, persistente e modesta, impulsionada por relações com os outros ou consigo mesmo, reproduzida no tempo e no espaço, composta por histórias, conexões sociais e carregada de memórias e acontecimentos. É uma tarefa diária que se desdobra em gestos delicados, rituais e códigos, com ritmos e escolhas, heranças e tradições repetidas, preferências, compatibilidades e validação dos hábitos alimentares em relação ao que é comestível, repugnante, saboroso e prazeroso (Giard, 2013, p. 213).

Não obstante, o ato de cozinhar é universal e cheio de significado, mas as cozinhas são diversas. Wagner (2012, p. 182), ao sugerir uma compreensão da cultura através da invenção, nos leva a refletir sobre como as circunstâncias que criam essas manifestações culturais são processuais. Isso nos leva à antiga dicotomia entre natureza e cultura. Para o autor, essa tensão entre natureza *versus* cultura tem levado a profundas reflexões sobre o que significa “ser humano”.

Scavone (2008) simplifica essa dicotomia ao explicar que a cultura é o que o homem molda e a natureza é algo que ele recebe sem interferências. Essa dualidade é a base da organização do trabalho, pois é por meio do trabalho que o homem interfere na natureza para produzir. Sendo assim, a maneira como uma sociedade se relaciona culturalmente com o ambiente pode nos ajudar a compreender as dinâmicas presentes nas cozinhas.

O avanço da ciência, da tecnologia e dos processos produtivos traz consigo uma forma de controlar o trabalho e a produção. Esse controle que os indivíduos exercem sobre seu ambiente é marcado pela dicotomia entre cultura (desenvolvimento) e natureza (primitivo), domínio (cultura) e submissão (natureza). Esses conceitos estão intrinsecamente ligados à industrialização e ao colonialismo, que são fundamentados em uma visão patriarcal do mundo (Shiva, 2000). Essas práticas, carregadas de simbolismos, permeiam diversas esferas da vida social.

Alguns *chefs* entrevistados, neste sentido, se dedicam a criar um estilo de culinária que também representa a cultura local. Eles afirmam estar comprometidos com a cozinha nordestina e pernambucana, como evidenciado em seus estabelecimentos. (“Eu cozinho Pernambuco¹⁵”. “Eu faço um trabalho em cima da cozinha nordestina, da cozinha pernambucana, nos dois restaurantes¹⁶”). No entanto, apesar de dialogarem com Giard (2013) sobre a complexidade do trabalho culinário, que envolve uma sequência cronológica de tarefas que incluem prever, organizar, adquirir, preparar, servir, descartar, arrumar, conservar e limpar, os entrevistados desta pesquisa sempre mencionam uma habilidade inata que os aprendizes devem possuir desde o início. Eles se referem a essa habilidade como “afinidade natural” e a consideram fundamental para a qualidade da aprendizagem e o potencial transformador dos aprendizes em futuros *chefs* de cozinha. Afinal, para a maioria dos entrevistados, saber cozinhar é mais do que uma simples competência adquirida, é uma verdadeira vocação, é preciso ser “apaixonado pela cozinha”. Neste sentido a “tensão” reside onde às vezes destaca-se a dimensão natural inata (“o dom”) e em outras vezes valoriza sua dimensão de aprendizado¹⁷.

Assim como em qualquer outra atividade humana, o modo como cozinhamos é influenciado por fatores culturais, como as diferenças entre as sociedades, a hierarquia nos processos, as tradições transmitidas entre gerações e os modelos comportamentais. Ao longo da história, no entanto, o ato de cozinhar começou a ser valorizado e ganhou *status* de excelência, sendo agora associado aos grandes *chefs* de cozinha¹⁸ (Giard, 2013).

Conforme pontuado anteriormente, Richard Sennett (2012a, p. 19) argumenta em seus estudos que “a habilidade artesanal é uma prática que vai além de simplesmente criar

¹⁵ Caio, *Chef* de cozinha.

¹⁶ Felipe, *Chef* de cozinha.

¹⁷ De acordo com a pesquisa conduzida por Braga Júnior (2019), os mestres artesãos têm a responsabilidade de criar uma estética única que representa o artesanato local e também exercem uma grande influência sobre os artesãos aprendizes. No entanto, é notável que apenas aqueles que conseguem quebrar o ciclo repetitivo é que se tornarão mestres artesãos no futuro. Para os *chefs* deste estudo, essa lógica se dá a partir do “talento inato”, pois o cozinheiro que tem paixão, que verdadeiramente ama o que faz, ao contrário do “mero executor”, poderá alcançar o posto de *chef* de cozinha um dia, entretanto, ainda é fundamental prezar pelo aprimoramento da técnica através da prática constante.

¹⁸ Isso nos dá uma boa possibilidade de explicação do motivo pelo qual as mulheres ainda não são a maioria no comando dos restaurantes mais valorizados, embora estejam presentes nas falas dos chefs quando afloram suas memórias da cozinha. Assim, nota-se uma discrepância entre os locais de gastronomia profissional, que são predominantemente masculinos, e os espaços onde as mulheres são vistas como as “guardiãs” dos saberes da cultura local, porém pouco valorizadas, já que culturalmente são as responsáveis pelo cuidado com a alimentação de suas famílias (Briguglio, 2022).

algo; é um impulso fundamentalmente humano”. Em outras palavras, ela está enraizada na dimensão cultural da humanidade e não pode ser dissociada dessa essência.

Para o autor, o artífice possui um domínio único e específico das dimensões de habilidade, dedicação e avaliação, de modo que concentra-se na relação íntima entre a mente e as mãos. No entanto, a civilização ocidental tem lutado para estabelecer conexões entre a mente e as mãos, e em reconhecer e incentivar o impulso da perícia artesanal. Na primeira parte do livro *O Artífice*, é explorada a dimensão que destaca a relação entre os objetos produzidos pelas técnicas e os indivíduos, considerando-os como manifestações da presença humana. Assim, “a consciência dos materiais que o artífice possui pode ser observada através da fascinante história da fabricação de tijolos¹⁹. Desde a antiga Mesopotâmia até os dias atuais, os trabalhadores anônimos deixaram suas marcas e influências em objetos inanimados” (Sennett, 2012a, p. 20).

A disposição de tipo artífice é uma forma específica de se relacionar com o trabalho ou profissão, caracterizada por motivação intrínseca, compreensão holística e engajamento ativo na busca constante de aperfeiçoamento. O foco na técnica imprime uma referência em padrões objetivos de excelência, da realização de um trabalho benfeito, que são incorporados e dominados pelo artífice. A compreensão holística do ofício surge do impulso de explorar cada vez mais profundamente os elementos que compõem a prática profissional. O desafio constante que o artífice impõe a si mesmo permite que o ofício seja visto como uma técnica viva, em busca criativa da superação de limites (Sennett, 2012a).

No cerne da discussão que envolve o artífice, encontra-se a questão de como a habilidade se manifesta dentro do indivíduo. Existe, portanto, um debate sobre a diferença entre “capacidade” e “habilidade”, bem como uma análise dos conceitos de “talento” e “motivação”. Essas categorias são essenciais para a compreensão da habilidade do artífice e a transmissão de técnicas na sociedade ao defender que “é crucial discutir a dimensão corporal desde o início, pois todas as habilidades, mesmo as mais abstratas, têm origem em práticas corpóreas” (Sennett, 2012a, p. 21).

¹⁹ No caso do ofício culinário, a consciência dos materiais reside na percepção do/a *chef* em relação aos ingredientes, texturas, sabores e aromas, a partir dos seus sentidos - tato, paladar, olfato - os quais permite que se reconheça a textura das fibras nas carnes, os aromas dos condimentos e até mesmo os efeitos do fogo, da brasa e do forno na consistência e sabor dos mesmos, etc.

O autor aponta que para além da dimensão física, existe também a dimensão da imaginação. É essa dimensão que impulsiona a técnica, o uso de ferramentas e a busca pela perfeição como noção de artífice. A dimensão social do coletivo torna-se um elemento importante na compreensão dos processos que definem o artífice e sua técnica. De acordo com Sennett (2012b), a cooperação é um instrumento fundamental para o desenvolvimento da técnica e sua transmissão. Em *O Artífice*, a cooperação é vista como uma forma de engajamento, em que a técnica desempenha um papel mediador nesse processo.

Esta forma de trabalhar, na qual o material se apresenta como um “parceiro” com o qual é necessário interagir e negociar, permite desenvolver uma prática dialógica (Sennett, 2012b). O artífice precisa aprender a “escutar”, de ouvir e sentir o material. A ideia de “incorporação” implica que os artesãos, ao fabricarem os objetos, adquirem um conhecimento prático que se aplica à vida social - eles incorporam o aspecto social. O trabalho artesanal nos permite mergulhar nas nuances das técnicas que guiam nossas interações com os demais, proporcionando uma compreensão aprofundada. Tanto os desafios quanto as oportunidades presentes na realização de um bom trabalho refletem-se no estabelecimento de relações interpessoais.

Por entender, assim como Benemann (2017) que cozinhar vai além de considerar a fisiologia dos outros, em termos biológicos, relaciono-me com o conceito de “incorporação”, nos termos de Fischler (1995). Para o autor, a incorporação envolve associações entre o ato de comer e ideias sociais e morais que vão além da mera ingestão, incorporando também elementos imaginativos, simbólicos e de identidade. Ou seja, “a incorporação é fundamental tanto para a formação da identidade coletiva quanto para a alteridade. A alimentação e a culinária são elementos-chave do sentimento coletivo de pertencimento” (Fischler, 1995, p. 68).

Cozinhar e degustar são partes essenciais de um processo intrínseco de conexão entre o ser humano e o seu entorno, envolvendo natureza e cultura, além de um conhecimento prático especializado. É através da ação do cozinheiro que os alimentos adquirem um valor simbólico, transcendendo seu mero valor nutricional (Amon; Guareschi; Maldavsky, 2005). O ser humano é capaz de transformar ingredientes em refeições através de sua habilidade e interação com o ambiente, objetos, pessoas, ritmos, aromas, sabores, sons e texturas. O ato de cozinhar se torna um momento de total integração, em que corpo e mente se unem e se

complementam (Sennett, 2012a). A cozinha, como aponta Benemann (2017) é um espaço com um potencial sinérgico ímpar, que só pode ser verdadeiramente compreendido através da experiência e da participação ativa.

De acordo com Sennett (2012a), todos têm a capacidade de se tornarem artífices. A importância da imaginação e da criação para a transmissão do conhecimento e a compreensão da cultura é destacada tanto por ele quanto por Giard (2013). No cozinhar temos circunstâncias e objetivos, necessidade e liberdades que se transformam e projetam táticas e trajetórias que formam maneiras únicas de fazer. As receitas, por si só, perdem sua importância diante dessa liberdade, sendo apenas ponto de partida para analogias surpreendentes e ideias inovadoras – substituições, acréscimos, empréstimos. Assim, compartilhar conhecimentos sobre as práticas culinárias envolve uma sequência de ações: o saber-fazer, aprender e dizer como fazer. (Giard, 2013, p. 269).

Sennett (2012a) chega à conclusão de que o aprimoramento está intrinsecamente ligado ao acúmulo de sessões práticas, neste contexto, preparar-se, lidar com os erros e restituir sua forma são partes essenciais do processo. O ritmo também desempenha um papel crucial no aprimoramento e atingimento da excelência técnica, balanceando a repetição e a antecipação. O ato de cortar um alimento, por exemplo, requer repetição para adquirir habilidade técnica, tomada de decisões durante o processo e desenvolvimento de um ritmo consistente.

Na cozinha de Felipe (que será apresentada a seguir) a hierarquia mencionada na seção 3.3.1 é seguida, assim como o *chef* relata sua busca em manter a harmonia e cooperação (como ilustrado na fotografia de Frances Johnston). Os “segredos” de sua cozinha são conquistados através da prática e compartilhados da mesma forma. É nesse momento que, segundo o relato do *chef*, a paixão se torna crucial para construir sua identidade profissional, embora ele argumente que a técnica é o que impulsiona sua criatividade para inovar e criar novos pratos ou conceitos.

4.1.1 “Criatividade, paixão e técnica”: o percurso sociolaboral de Felipe

Felipe, 38 anos, casado e tem uma filha, natural da cidade de Recife, no Estado de

Pernambuco, é graduado em Hotelaria e mestre em Segurança e Qualidade Alimentar em Restauração. *Chef-empresário* de dois restaurantes, Felipe define sua rotina de trabalho como bastante movimentada. Ele destaca que aprendeu a cozinhar no exercício da profissão, de modo que iniciou trabalhando como cozinheiro em outros restaurantes e estagiando enquanto estava na universidade.

O *chef* ressalta que a escolha pela gastronomia se deu pelo fato das oportunidades de conhecimento, de interação e contato com outras pessoas, além de poder conhecer novos lugares. Para ele, a gastronomia possibilita momentos ímpares, desde o início do serviço até quando o comensal senta à mesa e degusta uma refeição.

Dentro da sua rotina como *chef* de cozinha e proprietário dos dois restaurantes, o equilíbrio entre a vida pessoal e profissional pode ser desafiador. Ele relata que um dos fatores mais importantes para encontrar esse equilíbrio é ter uma rotina bem organizada e estabelecer prioridades, sendo necessário definir quais são as tarefas mais urgentes e importantes e planejar o tempo de trabalho de forma eficiente. Além disso, para ele, é fundamental contar com uma equipe confiável e bem treinada para poder delegar algumas responsabilidades e garantir que tudo funcione enquanto não estiver presente.

A discussão levantada na *seção 3.2* a partir das reflexões sennettianas sobre as *Oficinas* merece destaque, por se tratar de um espaço de entrelaçamento entre coletivismo e socialização, onde o conhecimento é compartilhado através de figuras de autoridade, ao mesmo tempo que se fomenta a autonomia. Assim como na cozinha comandada por Felipe, o mestre (*chef*) assume um papel central sendo o detentor do poder e da liberdade. Tal posição confere ao mestre o controle sobre a formação e condições de trabalho de seus subordinados, visto que suas habilidades lhe conferem o direito de comandar a oficina. Além disso, o mestre é descrito por Sennett (2012a, p. 79) como alguém que está “intrinsecamente motivado a expressar-se através do seu trabalho”.

Felipe revela que apesar de sua agenda agitada como empresário, faz questão de estar presente nas cozinhas, quer seja pela manhã ou à tarde, nos períodos de funcionamento de seus restaurantes. Habilmente, ele se reveza entre os estabelecimentos entregando-se ao que verdadeiramente o fascina: cozinhar.

As concepções de “talento” e “chamado”, despontam não apenas na fala de Felipe,

como também nas opiniões dos/as *chefs* entrevistados/as. Isso porque habilidades e características valorizadas no ramo da gastronomia são consideradas como traços essenciais dos aspirantes a *chef* de cozinha. Portanto, de acordo com Briguglio (2022) é na vivência de estágios ou, ainda mais amplamente, na experiência profissional, que o indivíduo irá descobrir se possui ou não o tal “dom” para a cozinha, de modo que este pode ser traduzido em atributos específicos, como tenacidade, resistência, subordinação, entre outros. A autora chama atenção que o dom é tido como algo inato, uma habilidade que é utilizada para mascarar o árduo trabalho, as longas horas de aprendizado e as inúmeras tentativas dentro da cozinha para dominar técnicas e testar receitas. No entanto, um elemento que sempre se destaca no discurso dos *chefs* é a “paixão”, pois “ela é o ingrediente fundamental para o/a grande cozinheiro/a, pois é ela que diferencia os/as que serão grandes e os meros executores” (Briguglio, 2022, p. 76),

Eu acho que é, você nasce para o que é, né? Tem um dom, é uma habilidade que você tem, alguma coisa, algo que te chama (Daniela, *Chef* de cozinha).

Eu acho que o *chef* de cozinha, o cozinheiro que tem paixão pela gastronomia, como eu, é a natureza humana, é uma coisa muito divina, real (Camila, *Chef* de cozinha).

A pessoa, de fato, tem que ser apaixonada. Senão não dura um dia (Felipe, *Chef* de cozinha).

Então, foi uma coisa que eu cresci nesse meio. Então eu aprendi a me apaixonar pela gastronomia e eu só me via...realmente, paixão é a primeira escolha, não foi nada que, “ah não, eu me formei em alguma coisa e fui escolher gastronomia depois”, não, foi desde o princípio (Marcos, *Chef* de cozinha).

A fala de Felipe, assim como a dos demais entrevistados, revelam que um *chef* ‘apaixonado’ pelo seu trabalho é aquele que se entrega por completo, que dedica horas extras de trabalho, que apoia os colegas, que faz além do esperado, que vai além dos limites. O cozinheiro que tem paixão, verdadeiramente ama o que faz, ao contrário do “mero executor”, conforme apontado por Bianca Briguglio, que simplesmente cumpre suas tarefas de forma automatizada.

Arnoldsson (2015), em pesquisa realizada na Suécia, examinou o discurso de *chefs* homens e mulheres e descobriu como a *paixão* é um fator essencial na criação de uma identidade profissional. As personalidades dos *chefs* foram sendo descritas pelos seus

entrevistados com uma ampla variedade de características, muitas das quais estão intrinsicamente ligadas à ocupação. Essas características, segundo o autor, podem ser vistas como “mecanismos que moldam a população de *chefs*, seja por meio da ““auto-seleção” para a carreira ou ao se desenvolverem ao longo da trajetória profissional”²⁰. A base dessa “Cultura do *Chef*” está enraizada em cinco elementos que foram assimilados através das entrevistas com os *chefs* suecos (e que se refletem também nas entrevistas desta pesquisa e nos livros que foram consultados). Esses elementos são: paixão, lealdade, orgulho, perseverança e ambição. Tais características estão intrinsicamente relacionadas e formam o conceito do “*chef* exemplar”, independentemente do gênero - embora o autor chame a atenção que essa ‘Cultura do *Chef*’ esteja tradicionalmente associado ao masculino -, que os *chefs* almejam ser e esperam dos seus aprendizes. (Arnoldsson, 2015, p. 24-27).

O *chef* Felipe afirma que está sempre em busca de aprimoramento e inovação, buscando novas experiências e conhecimentos para aplicar em seus pratos. Ele destaca que a hotelaria e a gastronomia são áreas em que tudo gera inspiração, e por isso ele está constantemente aprendendo e refletindo sobre novas possibilidades. Embora seja um desafio constante, o *chef* declara que quando se trabalha com algo que se ama e se tem a oportunidade de trazer ressignificados para a cozinha e para a culinária regional, esse equilíbrio se torna ainda mais satisfatório. Ele se considera mais relacionado à parte artística da cozinha, buscando sempre surpreender seus clientes com pratos que refletem a cultura nordestina com um toque de inovação.

Borba (2015, p. 122) nos oferece uma categorização interessante dos *chefs* baseada em sua relação com o ato de cozinhar ao dividir os *chefs* em dois grandes grupos: o ‘*chef* empresário’ e o ‘*chef* cozinheiro’. Dentro desta última categoria, ainda existem subcategorias como os ‘criativos-inovadores’, que buscam criar uma linguagem própria e inovadora na cozinha, os ‘autorais’, que desejam expressar sua individualidade por meio do seu trabalho, e os ‘executores’, que não possuem tanta autonomia ou interesse em criar um conceito próprio.

Tipo, artista e artesão acho que têm muita relação, né? Estar relacionado com arte. Eu acho que, tipo, eu acho que poderia definir entre um artista e um burocrata, sei lá. Porque tem muito disso. O *chef* burocrata e o *chef* artista.

²⁰ Tradução livre de: “*They may be interpreted as mechanisms that shape the chef population, either through “self selection” into the profession, or via character formation within it*”.

São as duas que eu compreendo, as duas ramificações mais comuns de chefias de cozinha. O cara é o que, é o burocrata, que o cara é muito bom em ficha técnica, muito bom em processos, mas não em criatividade, em sabor. Apesar de eu ser muito metódico, tentar focar mais nessa parte de processo, mas eu acho que é uma parte que eu faço, que eu não gosto tanto. Eu acho que eu sou mais relacionado com essa parte da criatividade (Felipe, *Chef* de cozinha).

Segundo This (2010), a criatividade no universo da gastronomia foi negligenciada em detrimento da técnica e outros fatores, devido à natureza efêmera da comida e da apreciação artística da culinária. Isso resultou na falta de registros sobre os processos criativos nesse campo. No entanto, o autor argumenta que a gastronomia, que envolve os sentidos do paladar, olfato, visão, tato e audição, não deve ser reduzida a simples repetição e reprodução, limitando-se ao conceito restrito de artesanato. O foco principal de Hervé This não reside na mera destreza manual, mas sim na valorização da criatividade, inovação e arte na gastronomia, deixando de lado a técnica, tradição e repetição associadas à excelência no trabalho nesta área.

Para Borba (2015) no mundo gastronômico, assim como no universo das artes, o elemento que distingue a linha tênue entre a atividade artesanal e artística é o cuidado estético. O estilo do *chef*, assim como o do escritor, do artista plástico ou do mestre artesão, se revela através da expressão de sua singularidade, da sua identidade refletida em seu trabalho, de marcas que permitem ao público reconhecer a autoria por trás daquela obra-prima gastronômica. Conforme a autora, This (2010) sugere que os guias gastronômicos deveriam categorizar o trabalho dos *chefs* em dois grandes grupos: os artesãos e os artistas. Os artistas seriam aqueles artesãos que conseguiram se libertar das restrições da tradição e da repetição para inovar, criar uma culinária vanguardista e proporcionar uma experiência emocionante ao público.

Embora a criatividade desempenhe um papel importante, tanto nos entrevistados da pesquisa de Borba (2015), quanto nos meus, mesmo que seja dedicado menos tempo a ela, a dimensão artesanal ainda é a mais valorizada, principalmente para aprimorar a técnica e garantir consistência no cotidiano da cozinha:

Assim, cozinha é um trabalho muito braçal, né? Eu não consigo abrir mão de estar dentro da cozinha, justamente porque eu hoje aprendi, depois de 20 anos que estou dentro de cozinha, que o processo criativo só vem depois de

muita repetição. A pessoa nunca, ninguém inventa algo novo do nada. 98% é transpiração. A pessoa tem que estar em busca do processo, senão a criatividade não vem. A pessoa não vai estar em casa dormindo, tomando uma e inventando não sei o que. Não vem. A pessoa tem que estar dentro do processo. E um dia a pessoa cortou um negócio, olhou um tomatinho, e disse, esse tomatinho aqui, dá pra fazer um empratamento com isso, dá pra usar. A criatividade vem da técnica. Tu tem que dominar a técnica como ninguém. E a criatividade vem a partir daí. O cara não vai ser um virtuoso se ele não sabe tocar um violão, se ele não sabe o que é uma nota, se ele não sabe o que é um acorde. Então o cara tem que primeiro aprender a tocar um violão como ninguém pra se tornar um virtuoso. Então a criatividade vem da repetição, vem da técnica, vem do esforço diário, vem de acordar todo dia seis horas da manhã e repetir, repetir, repetir. Esse é o clássico da criatividade (Felipe, *Chef* de cozinha).

Vamos lá, é o seguinte, eu acho que você criar um prato, você executar, fazer com que pessoas executem, isso não deixa de ser uma arte, mas não é arte. Entende? Isso é indústria. Não é arte. É uma coisa bolada, uma coisa industrializada. Isso, isso é uma indústria. Eu não acredito que cozinheiros, *chefs* de cozinha façam arte, mas acredito que ela possa se transformar à arte. Vamos dizer, eu fiz um ossobuco de cordeiro, eu fiz um ossobuco, eu fiz um camarão vegetariano, que é um caju, o osso é uma batata doce, e o molho é um molho de vegetais, quando você come, você olha, é realmente um camarão, você come, você faz, poxa, parece, sabe? Mas eu acho que passa a ser arte quando alguém fotografa. Se alguém fotografar aquilo e trazer uma visão fotográfica, aquilo é uma arte. Mas aquilo que eu fiz precisa de muito para se tornar uma arte. Eu acho que é meio confuso isso para você, mas assim eu discordo de pessoas que acham que faz arte. Eu acho que é uma arte você estar fazendo tudo aquilo, mas aquilo só se torna realmente arte quando alguém fotografa, quando aquilo ali vira uma outra obra. Você sai de lá e pronto, vira arte imensurável. Quando você come, você ficou com aquilo na sua cabeça. Você achou aquilo fantástico. Aquele momento é uma arte. Entende? Mas eu não acredito que eu faça arte (Marcos, *Chef* de cozinha).

Eu faço um cardápio com uma facilidade muito grande, sabe? Porém, eu acho que a busca do conhecimento, de técnica, ingredientes, da química de cada ingrediente, como ele se comporta em cada receita, isso, sem dúvida, é primordial, a gente tem que estudar muito, até para você saber aonde aplicar e quando aplicar e como aplicar cada ingrediente em cada receita. Mas o processo criativo, ele é uma coisa muito natural e inexplicável. Porque a gente senta e tem que fazer um cardápio de um evento e o cardápio vai ser harmonizado e você já sabe mais ou menos as regras básicas de conhecimento técnico, de o que combina com o que e daí vai surgindo a criação de um prato, com seu arquivo de memória gustativa de coisas que você já provou, de ingredientes que você conhece, aplicando técnica inovadora e buscando estar atualizado com a questão da moda, porque gastronomia também é moda, então assim já se passou por um período de cozinha molecular, onde tudo tinha que ter espumas e esferas e gelatinização e tudo isso (Camila, *Chef* de cozinha).

A criatividade, conforme observou Borba (2015), sempre teve um papel crucial na cozinha profissional, uma vez que a habilidade de criar e inovar - seja em termos de técnicas, receitas ou estética - confere ao *chef* um *status* social positivo e o afasta dos estigmas

associados ao trabalho mecânico, como discutido anteriormente. Nos dias de hoje, a importância da criatividade na gastronomia só tem crescido. O discurso sobre inovação se popularizou e, independentemente do estilo do *chef* e do seu restaurante, tanto o mercado quanto o público exigem algum grau de novidade e surpresa ao visitar um estabelecimento. A pesquisadora também observou que até mesmo nas cozinhas mais simples surgem interpretações e adaptações de receitas e técnicas culinárias. Para ela, é durante essas atividades rotineiras que surgem inovações, mesmo que não sejam buscadas intencionalmente e não sigam um processo criativo estritamente artístico, como defendido por Sennett (2012a). Esses ingredientes encontram-se presentes nas falas de outros *chefs* entrevistados (cujas trajetórias serão apresentadas mais adiante):

Mas a gente não fala que é uma estrutura muito perigosa e que a gente não pode inovar demais, não. Só se for um jantar que você tenha condições de fazer isso porque a pessoa gosta disso, você pode experimentar. Mas... dia a dia, a gente tem que fazer aquele belo filé, com aquele belo molho escuro, ou com risoto, ou com purê trufado, ou com não sei o quê. Assim, existe um repertório que você não pode fugir (Caio, *Chef* de cozinha).

Mais do que simplesmente debater sobre criatividade e inspiração, Sennett destaca a importância da repetição e da organização para o desenvolvimento das nossas habilidades. Para ele, o artífice aprimora suas habilidades e alcança proficiência por meio da prática constante e estruturada: “o engajamento é uma condição essencial para o artífice, e este livro busca explicar de maneira prática, e não meramente instrumental, como as pessoas se envolvem nesse processo” (Sennett, 2012a, p. 30).

Felipe, assim como os outros informantes desta pesquisa, acreditam que ser um *chef* de cozinha é um ofício, um legado a ser carregado ao longo da vida. Ele destaca que o trabalho na cozinha é um trabalho de criação, que exige empenho, dedicação e técnica.

A ideia de engajamento é essencial para o artífice, tal como pensado por Richard Sennett, e também é um conceito muito presente nas falas dos *chefs*. A busca constante pela excelência, o desejo de sempre fazer melhor e o comprometimento exigido pelo trabalho,

especialmente em termos de longas jornadas, são fundamentais na retórica da *expertise*²¹. Esses ingredientes também estão presentes na percepção de que sua ocupação está ligada ao conceito de ofício.

Eu acho que é muito a missão mesmo. Tipo, é um legado que a pessoa que recebe é como se fosse um karma mesmo. Tipo, tu tem que carregar isso pra tua vida aí. Tanto que as pessoas que não tem isso enquanto legado, enquanto missão, não passam nem seis meses em cozinha (Felipe, *Chef* de cozinha).

Claro! É um dos ofícios mais nobres, mais importantes que eu vejo, porque é uma dedicação do seu tempo, do seu tempero, da sua magia, pra você alimentar o outro. Você abre mão de tudo, você abdica de tudo, de tá com sua família, de tá em casa no feriado, de tá no natal, de tá no aniversário, para alimentar o outro, servir o outro, para alimentar uma família, é cozinhar para outra pessoa, é muito f* isso, eu acho lindo! (Daniela, *Chef* de cozinha).

Eu sempre me refiro ao meu trabalho como ofício, não como trabalho, é assim que eu me sinto, um artesão da comida, dos sabores, das texturas, um construtor de, por exemplo, eu sempre faço analogia a perfumaria, que eu também estudo, que eu percebo a comida como se fosse um perfume, em camadas. Já fazem 30, 31 anos que eu estou enfiado em restaurante, na vida de cozinha né, vamos dizer assim, então eu não tenho nem como dizer outra coisa, eu não tenho outro ofício, assim tão executado, tão impregnado na minha existência como esse (Caio, *Chef* de cozinha).

Sennett (2012a) enfaticamente defende que a aprendizagem dentro de uma oficina – assim como na cozinha comandada por Felipe e pela maioria dos entrevistados/as –, não brota da oralidade, mas sim dos gestos. Observar o mestre em plena ação, encontrar o caminho para a imitação, repetir incansavelmente seus movimentos, sempre com o intuito de aperfeiçoar e superar-se.

Muita gente que não tem noção do que é uma cozinha profissional acha que cozinhar é fácil, no sentido de... É todo mundo ali divertido, não sei o quê. Mas não, a cozinha profissional, a pessoa tem que ser aficionada, eu sempre falo, é pela repetição. Porque, invariavelmente, a comida tem que ser boa. E a comida só é boa, de fato, quando... Tipo, a comida, ela... De fato, é influenciada por diversos aspectos pra comida ser boa. E, principalmente, uma cozinha, ela tem que ter uma energia, uma frequência de energia sempre

²¹ Importante destacar estudos recentes realizados por Briguglio (2022); Reis (2020); Borba (2015), que trazem uma perspectiva valiosa sobre a atuação de *chefs* e cozinheiros/as nas cozinhas profissionais. Apesar de abordarem o mesmo objeto de estudo, cada pesquisa traz uma visão singular revelando elementos fundamentais para o domínio desses profissionais no ambiente gastronômico. É interessante observar que tais características apresentadas também são enfatizadas pelos entrevistados tanto nas pesquisas destacadas, quanto no presente estudo.

boa, porque senão a comida não sai bem. Isso é fato, isso é uma coisa pra ser estudada também. Então, a frequência da cozinha, dos cozinheiros tem que estar sempre lá em cima pra comida sair bem. Só que o grande desafio é esse, porque nem sempre tá... A frequência tá ok. Um dia tem alguma coisa ruim e a comida tem que sair boa. Ou seja, como é que, apesar disso tudo, você tem que manter essa regularidade? Então, é o que eu sempre falo pros cozinheiros. A gente tem que trabalhar... Na cozinha profissional, a gente tem que ser catedrático pela repetição, não é pela criatividade. Tipo, Caetano Veloso inventou Leãozinho uma vez, mas todo show ele tem que cantar. Então, não é na criação. A gente tem que ser aficionado na repetição. Todo dia você tem que ter a missão de picar uma cebola. Todo dia você tem que picar cebola. Todo dia você tem que tirar uma carne de sol. Todo dia você tem que fazer um purê. Então, como, a partir do seu trabalho diário, que aparentemente é um trabalho rotineiro, de repetição, você vai se motivar? Como é que você vai... Todo dia picando uma cebola, você vai se encontrar... Então, a motivação tem que ser... Então, a cozinha profissional é você todo dia ultrapassar limites. O seu limite. Tipo, hoje eu vou fazer melhor do que ontem. Hoje eu vou tirar essa carne no ponto melhor do que ontem. Mais rápida. Enfim... Você tem que ser motivado pela perfeição. E é isso que as pessoas não entendem. Então, você tem que se motivar. Todo dia se acordar, botar sua doma limpinha, branquinha, mais branca do que ontem. Picar, deixar sua bancada mais organizada. Isso é que é a cozinha profissional (Felipe, *Chef* de cozinha).

De forma enfática, Sennett (2012a, p. 299) declara que “qualquer pessoa pode se tornar um bom artífice”. Ao contrário do talento, a capacidade é a chave aqui. Capacidade envolve preparação, treinamento e prática. Portanto, “o desenvolvimento da capacidade depende de como a repetição é organizada” (Sennett, 2012a, p. 49). O desenvolvimento de um indivíduo no que diz respeito à capacitação é um processo irregular, de modo que é através da capacitação que as habilidades são desenvolvidas e aperfeiçoadas. A repetição é, conseqüentemente, um processo que garante que o indivíduo não apenas domine um procedimento, mas também o adapte e o modifique conforme necessário para aprimorar a técnica. Não obstante, Sennett destaca a importância da motivação (também presente no relato de Felipe), pois para o autor, a motivação está intrinsecamente ligada à cidadania, “representando o imperativo moral de contribuir para o bem-estar da comunidade” (Sennett, 2012a, p. 39).

Não obstante, o *artífice sennettiano* é uma forma especial de se relacionar com o trabalho ou a profissão, caracterizada pela motivação intrínseca, pela compreensão completa e prazerosa da atividade e pelo comprometimento em aprimorar constantemente as habilidades necessárias para desempenhá-la, esses fatores serão apresentados na próxima seção.

4.2 O Artífice Sennettiano: Ser ou Não Ser?

Para problematizar a categoria ‘artífice’ parto principalmente do trabalho de Sennett (2012a). Para o sociólogo, o seu objetivo é sempre a excelência, através da identificação e solução de problemas. A harmonia entre a ação e a reflexão, entre as mãos e a cabeça, é o combustível que impulsiona a maestria do artífice no seu fazer.

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 e a detecção de problemas. A relação entre a mão e a cabeça manifesta-se em terrenos aparentemente tão diferentes quanto a construção de alvenaria, a culinária, a concepção de um *playground* ou tocar violoncelo - mas todas essas práticas podem falhar em seus objetivos ou em seu aperfeiçoamento. A capacidade para a habilidade nada tem de inevitável, assim como nada há de descuidadamente mecânico na própria técnica (Sennett, 2012a, p. 20).

Conforme discutido anteriormente, para Sennett, uma habilidade é algo que se desenvolve através da prática; envolve ação, movimento e o processo físico de criar algo. Portanto, segundo Holmes (2015) sua definição de competência está alinhada com a tradicional classificação de “*know-how*” no ambiente de trabalho.

Sennett destaca como cozinheiros, arquitetos, músicos e muitos outros são artífices devido às “dez mil horas de experiência” (2012a, p. 30) que dedicaram a aperfeiçoar suas habilidades. Através do que o autor chama de “ritmo da rotina”, o trabalhador se torna um artesão, repetindo a habilidade indefinidamente até que ela se torne parte de si mesmo. Dessa forma, as habilidades práticas se transformam em artesanais através da experiência, repetição e prática.

Embora qualquer pessoa possa se tornar um artífice, o que diferencia os amadores dos profissionais e os aprendizes dos mestres é a experiência. Segundo Holmes (2015), atualmente encontramos artífices contemporâneos em profissões como arquitetura e engenharia, mas também em trabalhos menos qualificados e mais tradicionais, como mineração e alvenaria. Além disso, o estudo de Sennett abrange áreas mais facilmente identificadas com a tradição artesanal, como a fabricação de pianos ou a criação de cerâmicas.

Na visão de Holmes, ao enfatizar a prática, o artífice de Sennett consegue transcender os setores de emprego convencionais, tornando funções tradicionalmente consideradas “pouco qualificadas e servis” equivalentes a profissões altamente complexas e qualificadas.

Uma das características notáveis das habilidades artesanais de Sennett é a relação excepcional que os trabalhadores têm com suas ferramentas. Ele descreve o vínculo quase amoroso que um artífice desenvolve com cada uma delas, reconhecendo sua capacidade única e sua adequação específica para cada tarefa (Sennett, 2012a, p. 217). A verdadeira maestria do artesanato está intrinsecamente ligada a um conjunto de habilidades que são possíveis graças à variedade de ferramentas utilizadas. O autor vai além e explora como essas ferramentas se tornam uma extensão do próprio corpo do artífice. Ele discute como as ferramentas se tornam parte integrante da “mão inteligente”, uma perfeita coordenação entre mão, olho e mente (Sennett, 2012a, p. 194), necessária ao raciocínio projetual.

Entretanto, é fundamental reconhecer que o artífice não apenas se torna uma extensão de suas ferramentas, mas também se funde completamente com elas. O martelo do marceneiro, o bisturi do cirurgião, a batuta do maestro, a faca do *chef* - todos eles se tornam uma única entidade com seus donos, graças à repetição constante da prática. No entanto, embora a definição de competência artesanal de Sennett esteja alinhada com o conceito tradicional de competência baseada no conhecimento prático, sua avaliação do trabalhador artesanal também reconhece a importância dos aspectos cognitivos do ofício. “Um bom artífice não apenas encontra soluções para desbravar novas fronteiras, ele também é hábil em resolver problemas e até mesmo descobri-los” (Sennett, 2012a, p. 20).

Não obstante, a abordagem de Sennett em relação ao corpo envolvido na prática artesanal o diferencia de outros estudos no campo. Conforme aponta Holmes (2015), enquanto muitas pesquisas se concentram no objeto produzido, Sennett direciona sua atenção para a prática em si e para o trabalhador, destacando o ato físico e corpóreo de realizar a arte. É importante, portanto, ressaltar que o trabalho de Sennett não está isento de limitações.

Assim como tantos outros estudos artesanais, o seu trabalho está impregnado da nostalgia por um passado romântico, onde a habilidade manual era valorizada. Neste sentido, Holmes (2015) alerta que há uma tensão nessa abordagem entre as oportunidades artesanais oferecidas pelo emprego contemporâneo e a melancolia do autor pelos fragmentos de uma história artesanal específica. Sennett (2012a, p. 57) lamenta como a “separação entre mente e

mão não acontece apenas intelectualmente, mas também socialmente no ambiente de trabalho atual”. Ele discute como a “sociedade das competências” está destruindo a ideia de uma carreira linear, de forma que os trabalhadores precisam ter um “portfólio de habilidades diversificadas”, em vez de se dedicarem a uma única capacidade ao longo de sua trajetória profissional (Sennett, 2012a, p. 275). Neste caso, o autor propõe um modelo antigo de artesanato, completo com guildas, oficinas, mestres e aprendizes, como apresentado na *seção* 3.2.

Nesta perspectiva histórica, o artífice e suas habilidades são valorizados e exaltados. Ao ser protegido pela guilda, Sennett (2012a, p. 69) afirma que “a reputação do verdadeiro artesão era crucial tanto do ponto de vista político quanto econômico” e suas habilidades eram fundamentais para a sociedade medieval. A oficina, conforme apontado anteriormente, é retratada como o centro da vida artesanal, de modo que seu alicerce, autoridade, conhecimento, poderia ser transmitido por meio de imitação, rituais e aprendizagem. Nesta concepção, o mestre artesão é uma figura respeitável e poderosa, e seu trabalho é uma habilidade a ser admirada.

No entanto, compactuo com a visão de Helen Holmes (2015, p. 483) ao destacar que a interligação entre a descrição de uma história idílica sobre a produção artesanal e um futuro incerto para esse tipo de atividade “é ainda mais complexa devido às tentativas de Sennett de mesclar sua visão histórica com uma série de estudos de caso contemporâneos”²². Diversos exemplos são utilizados por Sennett como meio de ilustrar tais comparações ao longo do livro. De toda forma, embora o autor aparente sentir certo pesar pelos resquícios de um passado romântico e artesanal, é interessante notar que ele não consegue se distanciar completamente dessas influências. Como resultado, na visão da autora, essa ligação acaba limitando sua análise em estudos de caso contemporâneos.

A nostalgia de Sennett pelo passado artesanal é ainda mais ressaltada pela sua ênfase em profissões tradicionalmente dominadas por homens, de modo que o artífice sennetiano apresenta-se como uma figura predominantemente masculina, que possui habilidades especializadas em diversas profissões contemporâneas. Seus exemplos de engenheiros CAD, arquitetos e mineiros refletem o estereótipo do artífice masculino, embora haja alguma

²² Tradução livre de: “*is further complicated by Sennett’s attempts to overlay his historical craft frame-work upon a number of contemporary case studies.*”

menção à mulheres artífices, como exemplo da pesquisadora Erin O'Connor no mundo do sopro de vidro (Sennett, 2012a, p. 194). Além de ampliar nossa compreensão histórica sobre o artesanato, Sennett também limita suas análises a determinadas profissões.

Embora o autor demonstre habilidades valiosas em ocupações consideradas menos qualificadas e, conseqüentemente, menos respeitadas, sua abordagem deixa pouco espaço para a exploração de trabalhos mais “femininos”, especialmente na área de serviços, setor onde se encontram as cozinhas profissionais. Formas de trabalho como enfermagem e culinária, embora envolvam aspectos artesanais são mencionadas, porém não são totalmente exploradas em seu livro.

Apesar da abordagem sob a ótica da perspectiva de gênero não ser o mote central deste estudo, por sua vez, dialogo com Löwy (2000) ao não encarar o estudo focado nas mulheres como uma visão secundária ou excepcional, mas sim como uma perspectiva fundamental para compreender as relações de gênero que permeiam toda a sociedade. Entretanto, para realizar os apontamentos a respeito da figura do artífice proposta por Sennett, sob essa ótica, tomarei como base a questão apontada por Acker (1990, p. 139 *apud* Briguglio, 2022, p. 157) sobre a neutralidade de gênero nas organizações. A autora ressalta que frequentemente a verdadeira natureza física do trabalho é disfarçada, tornando assim as tarefas e hierarquias abstratas aos olhos dos observadores. No entanto, essa abstração vem acompanhada de uma representação “universal” do trabalhador, que é sempre retratado como um homem. Ou seja, apesar de declarar que “qualquer pessoa pode se tornar um bom artífice”, Sennett aprofunda sua análise em profissões tradicionalmente dominadas por homens, como pontuado anteriormente. Dessa forma, o corpo masculino, a sexualidade, as relações de procriação e o trabalho remunerado se tornam a norma, enquanto as mulheres são marginalizadas e a segregação de gênero nas organizações é perpetuada.

A tentativa de neutralizar o gênero resulta na supressão das mulheres e da feminilidade, em favor de uma suposta neutralidade que, na verdade, as exclui. O ofício de cozinhar, entendido como uma atividade artesanal, também apresenta essa “neutralização”. De acordo com Briguglio (2022, p. 55), há uma infinidade de maneiras de realizar tarefas cotidianas, como preparar alimentos ou montar pratos. Ao excluir o gênero dessas técnicas, estamos também excluindo a presença feminina nessas práticas, desvalorizando o conhecimento feminino ao colocar em destaque apenas uma técnica racional “neutra”.

Elizabeth Souza-Lobo (2011, p. 63-64) destaca uma correlação entre a natureza da tarefa e a pessoa que a executa, evidenciando que a “divisão sexual do trabalho não está somente relacionada com o que é feito, mas também com as implicações sociais que surgem dessa dinâmica”. No âmbito das cozinhas profissionais, essas representações tradicionais e hierárquicas são profundamente enraizadas na cultura do trabalho (Briguglio, 2022) – o que se assemelha àquilo que foi observado nas narrativas dos meus informantes sobre o trabalho em cozinhas profissionais, especialmente entre as *chefs* mulheres.

Para além disso, embora Sennett nos permita usar sua tese para refletir sobre o artesanato, Holmes (2015) ressalta em seu estudo, que visa analisar cabeleireiras artífices, que as profissões que lidam com o intangível e/ou o transitório e não produzem bens materiais não são analisadas por completo no estudo de Sennett. No entanto, se considerarmos o artesanato como uma prática que não é simplesmente baseada em objetos, mas que pode existir somente como uma prática em si, então o potencial do trabalho artesanal se multiplica (e esse é o potencial revolucionário da conceituação de Sennett, na minha opinião). Para ela, com esse conceito o artesanato pode ser aplicado em atividades que produzem o transitório, o temporário e até mesmo o intangível. Dessa forma, é possível resgatar o artesanato como uma forma de refletir sobre o trabalho em cozinhas profissionais.

Conforme explorado na *seção 3.3* quando se trata da divisão do trabalho na cozinha profissional, é importante compreender que todo *chef* é, essencialmente, um cozinheiro, porém nem todo cozinheiro conseguirá se tornar um *chef* (Borba, 2015). Surge então a questão de como essa disparidade impacta na formação e quais habilidades o *chef* precisa desenvolver para desempenhar com maestria suas funções. Para os entrevistados desta pesquisa, o/a *chef* precisa ir além do que é exigido dos cozinheiros, adicionando uma série de características em seu repertório. Como salientado por eles, a diferença entre o trabalho de *chef* e de cozinheiro se relaciona ao nível de complexidade e responsabilidade envolvidos.

É diferente. A função do *chef*, ele passa muito pela questão da liderança, né? Tipo, o tipo de liderança que a pessoa quer imprimir, liderança baseada no exemplo, ou baseada no... Enfim, tem várias formas de liderança, mas é basicamente isso. Tipo, um chefe, de fato, é aquele que...As pessoas que querem copiar o exemplo, copiar algum adjetivo que essa pessoa tem. O conhecimento, a bagagem, a agilidade. Enfim, algum adjetivo que a pessoa carregue e os seus queiram replicar, queiram copiar. Qual o adjetivo seja. Então, é muito essa questão do líder mesmo, de fato. Diferente do

cozinheiro, né? (Felipe, *Chef* de cozinha).

Rapaz vejo viu, vejo muito, porque assim as funções, é que *chef* virou moda, né, *gourmetizou*, virou um *glamour* e tal, e a gente tem muito mais *chef* do que cozinheiro, então já começa meio estranho por aí. Só que os cozinheiros que a gente tem, a grande maioria, como eu disse, já não tem tanto acesso, tempo de formação, é, não vai conseguir fazer uma ficha técnica, uma planilha no Excel, não vai conseguir prever um evento pra daqui 6 meses, aí essas coisas que a gente tem é limitação do acesso que a gente tem mesmo, que é estrutural, da educação, é disso tudo, então isso limita (Daniela, *Chef* de cozinha).

O *chef* precisa ter o sentido de responsabilidade sobre o que ele está fazendo, sobre o papel que ele está exercendo e o que ele entrega, sabe? Tanto para a equipe como para o cliente que está ali esperando o seu resultado. Acho que é isso. Além de comportamento, postura, é responsabilidade e compromisso com o papel que você desempenha. Tem uma característica, eu acho que ele tem que ser uma pessoa que estuda muito, que se informa muito. Sabe? Eu acho que essa é a que eu destacaria agora nesse momento (Camila, *Chef* de cozinha).

É uma rotina diária, constante e repetitiva, né? Eu acabei fechando meu restaurante na pandemia, mas a minha rotina era essa até dezembro. Não muda. Porque ser *chef*, proprietário e administrar, depois desce para a cozinha para ver como é que ficam as preparações dos cozinheiros, vê as praças, conversa com a nutricionista para ver se teve algum problema sobre manipulação ou sobre validade de produtos, provar o que está sendo produzido para ver se está realmente como foi ensinado, ajudar eles a soltar pratos quando tem que soltar, quando tem grupo, participar da praça com eles, saltar pedidos e orientar eles no que estão fazendo certo e errado, e ver estoque e fazer pedido. Basicamente é isso. A gente falando parece tão simples, né? (Marcos, *Chef* de cozinha).

O ofício de *chef* brilha ainda mais quando envolve o ritmo acelerado da prática. Como perfeitamente discutido por Sennett (2012a, p. 30), dominar um ofício requer “dez mil horas de experiência”. E isso certamente é verdade para os/as *chefs* de cozinha. A importância de dedicar horas incansáveis à cozinha fica evidente na hierarquia rígida que reina nesse ambiente. Nas cozinhas profissionais sob o comando dos/as entrevistados/as, são eles/as que ocupam o topo desse sistema. Abaixo dela, há uma equipe de cozinheiros, seguidos por um grupo de aprendizes em treinamento. Cada um desses profissionais é classificado de acordo com o tempo de serviço, ou seja, o número de horas dedicadas ao aprimoramento de seu ofício.

Conforme Holmes (2015) duas entrevistadas de sua pesquisa consideram o “aprendizado moderno” como superior à faculdade no salão em que trabalham. Ou seja, elas acreditam que as competências adquiridas no trabalho são mais valiosas do que as obtidas em

tempo integral na faculdade. Essas falas corroboram com os relatos trazidos por Caio e Camila discutidos anteriormente na *seção 3.3.1*. Embora a ideia de “aprendizagem moderna” apresentada por Holmes (2015, p. 485) possa remeter ao antigo sistema de mestre-aprendiz de Sennett, o elemento artesanal ganha uma nova dimensão ao se focar na prática, ou seja, suas competências são praticamente parte de sua essência profissional. Para O'Connor (2007b, p. 130) “o aprendiz aprimora sua prática ao tornar consciente uma técnica implícita, aperfeiçoando-a e realinhando-a com o propósito almejado, até que essa técnica revisada se torne novamente inconsciente”²³.

A crença de que a habilidade é inata tem suas bases iluministas e está associada com a ideia de destino predeterminado. No entanto, essa noção não deve ser confundida com a noção de capacitação, que, ao contrário, pode ser ativada ou reprimida pela cultura em que vivemos (Sennett, 2012a, p. 308). A capacidade é algo que podemos desenvolver através da prática e do treinamento. Segundo Sennett (2012a, p. 269), todos nós temos a possibilidade de nos tornarmos artífices habilidosos graças à nossa capacidade inerente: “Compartilhamos, em diferentes graus, habilidades brutas que nos permitem tornarmos bons artífices”.

Embora não seja motivado pela máxima eficiência, o trabalho artesanal é caracterizado por permitir ao mestre-artesão um contato físico com sua obra, estabelecendo uma conexão especial entre a mão e a mente (Sennett, 2012a). Isso traz benefícios específicos para o trabalhador. Conforme discutido anteriormente, toda habilidade artesanal é baseada em uma aptidão altamente desenvolvida, tornando-se uma técnica que é treinada até alcançar níveis em que as atividades deixam de ser mecânicas e se tornam profundamente sentidas e pensadas.

Os artífices se dedicam à arte pelo simples prazer de fazê-la e representam uma condição humana especial: o engajamento. Assim, a habilidade artesanal oferece ao artífice recompensas emocionais, como a conexão com a realidade tangível e o orgulho de seu trabalho (Sennett, 2012a, p. 31).

Essa sensação de bem-estar e satisfação não pode ser alcançada por trabalhos realizados através de processos industrializados. A essência da argumentação que envolve o

²³ Tradução livre de: “*The apprentice fashions her practice by making an implicit technique explicit, improving and realigning that technique with its intended purpose and allowing the revised technique to again recede into unconsciousness*”.

artífice gira em torno de como essa habilidade se desenvolve no indivíduo. Por sua vez, o *artífice sennettiano* nos faz refletir sobre a relação entre ser humano e trabalho, nos levando a questionar se ser um artífice é algo essencial para encontrar satisfação e bem-estar mental nessa área. A verdade é que a resposta parece ser positiva, pois ter uma conexão emocional com o trabalho é fundamental para alcançar o sentimento de realização.

Acredita-se que a abordagem proposta por Sennett seja uma tentativa de articulação, por se tratar de uma perspectiva pragmática que busca equilibrar dois elementos: o corpo biológico e o social. Essa ideia é ilustrada ao comparar a “mão inteligente”, representando o aspecto orgânico, e o “olho”, representando o aspecto social. Nessa analogia: “o tato é o árbitro responsável por mediar a relação entre essas duas partes” (Sennett, 2012a, p. 177).

Não obstante, na cozinha profissional, a genialidade do *chef* se revela através de mãos ágeis e precisas. A excelência na cozinha, conforme apontado por Benemann (2017), não se resume apenas à força nos movimentos, mas também à delicadeza e precisão exigidas em cada situação. Os ritmos ao mexer se adaptam às diferentes texturas e recipientes utilizados, exibindo um completo domínio da técnica. E serão sobre essas questões que irei tratar na seção que se segue.

4.2.1 Habilidade na cozinha: o aprendizado e o ensinamento

Cozinhar exige habilidades de precisão, criatividade e previsão. À primeira vista, essas palavras podem parecer frias e burocráticas evocando uma imagem de um processo culinário mecânico e programado. Benemann (2017) aponta que quando os ingredientes são medidos, os cozinheiros estão utilizando olhos e mãos para determinar a quantidade perfeita para cada preparo. Ao calcular, estão exercitando a imaginação e a experiência para estimar o rendimento dos pratos que irão preparar. Já o planejamento, para a autora, é um elemento-chave na cozinha, é a garantia de que todos os clientes serão atendidos de forma organizada e eficiente; e prever, ajuda a antecipar possíveis problemas e assim encontrar soluções rapidamente.

Ingold (2022, p. 147) explica que durante o processo de reconfiguração da mão, ocorreu um notável desenvolvimento dessa habilidade especial que possuímos: a capacidade

de conectar a ponta do polegar com as pontas de quaisquer outros dedos. Essa habilidade nos confere uma destreza manual sem igual no reino animal, tornando-nos altamente versáteis em operações manuais. Por sua vez, Sennett (2012a, p. 170) nos convida a refletir sobre o poder da “mão inteligente”. Ele coloca em evidência o fato de que nossas mãos são fruto de um processo evolutivo único, sendo que o toque é a chave para o desenvolvimento das capacidades cognitivas do cérebro. Surpreendentemente, as informações que obtemos através do tato são até mais confiáveis do que as imagens que capturamos com nossos olhos. Podemos dizer, então, que o cérebro se moldou a partir da experiência tátil das mãos.

A evolução de uma mão inteligente é semelhante a uma progressão linear cuidadosamente construída. Primeiro, é necessário sensibilizar a ponta dos dedos para que a mão possa processar informações táteis. Uma vez que essa sensibilidade é alcançada, é possível abordar questões de coordenação. A harmonia entre a mão, o punho e o antebraço permite que a mão aprenda a aplicar a quantidade mínima de força necessária. Com esse conhecimento adquirido, a mão pode trabalhar em conjunto com o olho para enxergar e analisar o que está por vir, permitindo uma concentração sustentada (Sennett, 2012a, p. 264).

No espaço da cozinha, são as mãos talentosas dos *chefs* que executam movimentos ágeis e precisos, revelando habilidade ao desossar carnes ou picar cebolas em cubos perfeitos. De acordo com Benemann (2017; 2021), a maestria verdadeira na cozinha vai além da força bruta, exigindo delicadeza e precisão em cada instante. Os ritmos de mexer e cozinhar variam de acordo com a textura e os recipientes utilizados, demonstrando o domínio técnico da equipe de cozinha e a colaboração essencial no trabalho em conjunto.

Existem cozinheiros que possuem um gesto elegante. Ao realizar qualquer tarefa, mesmo as mais simples, é possível notar a perfeita posição das mãos, a firmeza com que executam suas ações e o bom senso que demonstram, além da organização impecável em seu local de trabalho. É nesse momento que podemos sentir a verdadeira vocação. A mão é uma coisa extraordinária e eu admito que demorei a perceber isso (Suaudeau, 2004, p. 18).

Na obra *Cartas a um jovem chef*, Laurent Suaudeau (2004), um renomado *chef* e pioneiro da alta gastronomia no Brasil, aborda de forma apaixonada o universo da culinária, ressaltando a importância do talento e da paixão pela comida como fundamentais para se destacar nesse ambiente. Essas características se alinham perfeitamente com os relatos dos/as

chefs entrevistados/as, apresentadas anteriormente, evidenciando a relevância desses aspectos para o sucesso na área gastronômica.

Além dessas características primordiais, o autor apresenta a incessante busca por aprimoramento e perfeição, a humildade para aprender e respeitar a hierarquia na cozinha, a destreza manual, a agilidade e a criatividade como ingredientes cruciais que devem ser cultivados pelos jovens aprendizes. Não obstante, esses ‘ingredientes’ refletem nas perspectivas dos entrevistados em pontos essenciais.

Cada vez mais eu preciso ter mais conhecimento, aprender outras técnicas e equipamentos novos e ingredientes novos, ter novas soluções[...]O treinamento na cozinha faz toda a diferença, você tem que ter a prática, você tem que ter ali o pulso firme dentro da cozinha, saber transitar, saber operar todos os equipamentos, eu vejo muito *chef* bom, famosinho, não sei o que, quando chega na cozinha passa vergonha, fica travado, tipo é, escorregando, batendo nos outros, é que a gente vai no gingado, que a gente já tá acostumado com esse ritmo do dia a dia (Daniela, *Chef* de cozinha).

É, descobri que precisa ser 24 horas, a pessoa sai pra comer, a pessoa tá trabalhando, tá escutando, a pessoa vai ver um filme, a pessoa tá ali de olho numa coisa, trocou uma ideia com sei lá, tô aqui, tô aprendendo aqui um monte de coisa, a pessoa tá refletindo. Então é 24 horas de fato, ‘bitolado’ em como se aperfeiçoar. Tudo gera *insights* pro negócio, gera *insights* pra sua profissão. Isso que é o karma de trabalhar com hotelaria, gastronomia, é porque a pessoa não consegue sair pra casa nenhuma, porque tudo gera *insights* (Felipe, *Chef* de cozinha).

Então, é muito importante você estar sempre buscando conhecimento, estudando, pesquisando, participando desses *workshops* e cursos, enfim. Mas, a prática é muito mais importante (Camila, *Chef* de cozinha).

A melhoria da técnica só é alcançada através da constante repetição. Muitas vezes confundida com talento, a ação instintiva é na verdade a expressão do domínio adquirido ao cumprir uma tarefa incessantemente. “A pessoa que é capaz de realizar uma tarefa repetidamente desenvolveu uma habilidade técnica, um ritmo semelhante ao de um artífice habilidoso” (Sennett, 2012a, p. 199).

À medida que o escalão hierárquico da cozinha aumenta, a complexidade do trabalho e das responsabilidades também cresce. Conforme destacado por Briguglio (2022), o *chef* deve estar atento a todas as atividades e interações que ocorrem no espaço da cozinha, sendo completamente responsável por seu funcionamento. Seu trabalho não se encerra antes que o prato final seja entregue ao cliente e isso vai além dos bastidores. O conceito de engajamento, tão fundamental para o artífice, como proposto por Sennett (2012a), também é fortemente

reforçado pelos entrevistados. A necessidade de sempre buscar aprimoramento e fazer o melhor possível, juntamente com a dedicação exigida pelo trabalho, especialmente em termos de jornada de trabalho, são a essência do cozinhar. Conforme observou Borba (2015), por definição, o *chef* é o líder e o exemplo a ser seguido pela equipe da cozinha, portanto, é essencial saber exercer liderança para ter sua autoridade reconhecida pelo grupo e conseguir motivá-lo. Muitos afirmam que a liderança é exercida pelo exemplo, o que ressalta a necessidade de disciplina, organização, atenção aos detalhes e busca pela perfeição por parte do *chef*.

Porque eu sou uma pessoa que me cobra muito, sou muito perfeccionista, mas muito ao extremo. Então, assim, se o cliente... mandou voltar o prato, reclamou de alguma coisa, eu vou na mesa, saber o que foi, o que aconteceu e se foi alguma coisa que eu errei, que realmente partiu de mim. De mim que eu falo... Porque não adianta... É como eu falei, responsabilidade é do *chef*, foi o meu cozinheiro que grelhou errado o ponto do filé mas eu, saí de mim porque ele é mais fraco (Camila, *Chef* de cozinha).

Primeira coisa, eu acho que um *chef* de cozinha tem que ter uma bagagem, certo? Mas uma bagagem não só de conhecimento. Eu acho que uma bagagem de boas histórias também. Boas histórias, bom comportamento, uma série de coisas que envolvem um bom profissional de cozinha. Primeiro o *chef* de cozinha tem que ser um exemplo, é o espelho dos subordinados (Marcos, *Chef* de cozinha).

Eu acho que eu sou muito metódico, no sentido de...Sou muito chato, de fato, com as coisas. Tem que ser feita da forma que eu quero. Se não for, tá errado. Então, eu sou muito...Muito metódico nesse sentido. Mas acredito que isso, pros negócios e pra cozinha, tem que ser assim. Bom, eu acho que eu sou muito líder do... A liderança do exemplo (Felipe, *Chef* de cozinha).

Olha, um bom *chef*, eu acho que tem que gostar de estudar. E, sempre que não estudar, sempre que não pesquisar, sempre que não se interessar, ele vai ficar muito restrito. Não quer dizer que ele não seja um bom *chef*, mas ele fica restrito, tipo assim, só daquele território, daquele repertório. Outra qualidade, ser um líder. Acho que, tanto quanto cozinhar, já ser um *chef*, já ser um líder (Caio, *Chef* de cozinha).

Rapaz, tem que ser muito organizado, tem que ser curioso, é... tem que ter habilidades em conjunto, tem que saber lidar com equipe, tem que ter pulso firme porém sem desrespeitar, tem que ser muito dinâmico, tem que ser pró-ativo, tem que saber fazer tudo, eu tenho que saber limpar um chão, eu tenho que saber limpar uma coifa, tenho que saber desentupir uma pia, eu tenho que saber limpar uma carne, porque pra gente ensinar, liderar, comandar, a gente tem que saber fazer, né? Tem que saber lidar e transitar bem com a equipe, palavras, linguajar, ser acessível, é, não adianta nada chegar, ah, vamos falar *brunoise, julienne, roux*, se a minha equipe não vai entender, tem que falar picadinho, cubinho, molho branco, é ter essa sensibilidade de passar a mensagem, porque ninguém faz nada sozinho, um *chef* sem equipe não é ninguém (Daniela, *Chef* de cozinha).

A capacidade de realizar tarefas é o que nos torna únicos, mas também revela o que

temos em comum. Compartilhar talentos promove o aprendizado, desenvolve a autonomia e contribui para uma convivência harmoniosa com os outros. O conhecimento compartilhado por meio de ações é repleto de significado. Aprender uma técnica é um processo longo, influenciado pela cultura e prática constante, de modo que as referências são essenciais para o desenvolvimento dessa técnica (Sennett, 2012a).

De acordo com a análise de Assunção (2008), a cozinha pode ser utilizada como uma poderosa ferramenta simbólica por um grupo para reivindicar uma identidade própria. Além disso, podemos reconhecer a personalidade de quem preparou uma refeição através do tempero utilizado. Para a autora, cada profissional traz em si uma bagagem única, que molda a maneira como compreendem e aplicam seu conhecimento no trabalho. Isso se reflete em sua marca pessoal que inclui o conhecimento tácito. Esse tipo de conhecimento está intrinsecamente ligado à ação e ao comprometimento do indivíduo em um determinado contexto.

O aprimoramento está intrinsecamente ligado às habilidades técnicas, levando em conta que a parte técnica engloba habilidades mais informais e pessoais, sendo frequentemente referida como experiência ou conhecimento prático. Esse tipo de conhecimento também possui uma dimensão cognitiva crucial, composta por modelos mentais, crenças e perspectivas tão profundamente enraizados que é difícil reproduzir ou transmitir com facilidade (Polanyi, 1967; 1974).

A obtenção do conhecimento tácito é fortemente influenciada pela experiência adquirida ao longo do tempo (O'Connor, 2017). Quando se trata de aprender a cozinhar, essa habilidade é adquirida através da prática constante no dia a dia.

É a prática, né? Eu acho que o cozinheiro está pronto quando ele tem essa conexão com a comida (Caio, *Chef* de cozinha).

O treinamento na cozinha faz toda a diferença, você tem que ter a prática (Daniela, *Chef* de cozinha).

Eu sou meio que autodidata, né? Apesar de ter formação acadêmica, mas não necessariamente da parte de gastronomia, eu aprendi no dia a dia, trabalhando mesmo. Em restaurantes, estudando. No dia a dia (Felipe, *Chef* de cozinha).

O conhecimento prático também é adquirido através de experiências passadas. Para

Lisboa (2015), as memórias culturais desempenham um papel crucial no processo de aprendizagem, contribuindo para a formação de indivíduos criativos, a preservação do patrimônio material e imaterial, bem como a promoção da diversidade cultural, a redução de preconceitos e uma convivência mais harmoniosa. Ter um amplo conhecimento do mundo proporciona ao artífice uma maior confiança em seu trabalho, mesmo em meio à globalização e às tendências de uniformização que exigem constantemente a reafirmação de sua identidade única (Bertamoni, 2022).

Hoje eu consigo fazer um trabalho que antes eu tinha sei lá, fazia em quatro cinco meses para desenvolver um resultado e hoje eu desenvolvo resultado muito mais rápido. Porque eu já tenho uma bagagem (Camila, *Chef* de cozinha).

Distante de ser um santuário de equipamentos de alta tecnologia e “poções mágicas” para criar sabores inesquecíveis, as cozinhas profissionais são o reflexo físico da arte de produzir comida, baseado em memórias afetivas e repetição diária (Benemann, 2017). Não obstante, a atividade culinária transcende a simples manipulação dos alimentos. Ela envolve não apenas a interação com o mundo ao nosso redor, mas também a conexão entre capacidades físicas e intelectuais. Algumas técnicas são aprendidas ao longo do tempo, enquanto outras são cuidadosamente planejadas, mas todas desempenham um papel fundamental na concretização de um projeto gastronômico.

Vários dos *chefs* revelaram que sempre nutriram interesse pelo cozinhar. Quando eram mais novos, passavam o tempo com seus familiares cozinhando ou ajudando suas mães na cozinha. Essas habilidades artesanais foram aprimoradas ao longo dos anos, mostrando uma constante prática dentro e fora do espaço profissional. Essa dualidade entre o trabalho e a vida pessoal é uma característica marcante dos verdadeiros artífices, como explica Sennett (2012a). Conforme Blewett (1983 *apud* Holmes, 2015, p. 487) para os artesãos medievais, trabalho e casa frequentemente se fundiam em um só lugar. Essa conexão íntima entre o ofício e a identidade de uma pessoa também é evidente entre os/as *chefs* entrevistados/as.

Não, sempre trabalhei com gastronomia. Bem, era meu sonho desde o início. Então, foi minha primeira formação. Na verdade, minha primeira escolha de vestibular, digamos assim, foi medicina, mas não por vontade. Uma coisa que foi colocada na minha cabeça, que eu tenho que ter médica a vida toda, e

aí você sai do terceiro ano da escola e tem que escolher uma profissão. E aí eu escolhi fazer vestibular de medicina por pressão e não por paixão. E aí logo em seguida fui amadurecendo e percebi que a minha paixão não era aquela e aí fiz a faculdade de gastronomia. Mas é realmente por paixão. Além de ter uma produção de encomenda de salgados, bolo de noiva, não sei o que, minha avó, por parte de pai. E por parte de mãe era aquela cozinheira que fazia aquelas comidas no São João, aquelas sacas de milho e todo mundo na cozinha. Então foi uma coisa que eu cresci nesse meio. (Camila, *Chef* de cozinha).

Eu, minha mãe era a cozinheira líder do Leite, naquela época não existia *chef* e minha mãe era muito gorda e ela tinha medo de morrer e deixar os filhos desguarnecidos. Então ela obrigava os filhos a lavar, passar e a cozinhar. Minha irmã mais velha aos 15 anos foi ser cozinheira. Meu irmão encostado a ela foi ser cozinheiro, faz eventos, enfim, a gente monta *buffet* de evento e tal. então ela obrigava a gente a cozinhar, e ela obrigava a gente a cozinhar de tudo, né? Tudo o que a gente tinha no quintal, tudo o que ela trazia de fora, ela obrigava a gente a cozinhar. Então como meus irmãos também enveredaram por esse caminho, eu sempre tive um sonho de cozinhar feito minha mãe. Eu não cheguei ainda a esse ponto, mas ainda estou caminhando pra ver se eu consigo cozinhar igual a ela (Marcos, *Chef* de cozinha).

Eu trabalho desde os meus 16 anos e tinha feito só uns serviços pequenos na casa de família e tinha trabalhado só com besteira, jardineiro de mentira né, que na verdade você faz tudo, aí um dia faltou comida, todo mundo saiu e a empregada ficou doida, aí eu disse “deixa que eu faço, é o que? Uma carne?”, Aí fiz a carne e todo mundo elogiou, inclusive o dono da casa me chamou de *chef*, eu digo que foi ele quem profetizou. [...] e eu fui trabalhar em um restaurante com minha mãe que já trabalhava lá e me arrastou e eu fui direto pra cozinha que foi o lugar que mais me atraiu, pelos cheiros, pelos aromas, pelas possibilidades de...mas assim foi inconscientemente, nada foi pensado, por exemplo, “ah, eu quero ficar aqui porque, não”. Aí, pronto, eu não tive opção. Não foi nada que me levou. Se alguém me levou, foi minha mãe, levou-me para cá. Podia ser qualquer coisa. Podia ter sido garçom, não deu certo, eu morria de vergonha. Então, a cozinha era o meu lugar. (Caio, *Chef* de cozinha).

Eu venho de uma família que é muito envolvida com a cozinha, não cozinha profissional, cozinha doméstica mesmo, sou de SP, meus avós paternos é de família espanhola e materna italiana, então a gente tinha esse contato, essa coisa com comida era muito forte, era muito presente, era muita comida, a família grande tal, e eu cresci dentro de uma cozinha, cozinhando, vivendo e eu sempre gostei só que eu não tinha como me inserir no mercado de trabalho. Mulher, classe média, não tinha nenhum histórico na família de cozinheiros, de *chefs*, é, então eu fazia publicidade e no último semestre abriu o vestibular no Senac em gastronomia e eu abandonei tudo e fui me embora (Daniela, *Chef* de cozinha).

De acordo com a teoria de Polanyi (1967), a aquisição de conhecimento ocorre através da criação e da organização ativa de nossas próprias experiências. No universo da gastronomia, essa construção de conhecimento é ainda mais complexa, uma vez que o ambiente da cozinha permeia a vida dos informantes desde muito cedo. Seja nos encontros familiares ao redor da mesa, nas conversas que ocorrem enquanto preparam os alimentos ou

simplesmente no ato de desfrutar de uma refeição, a cozinha se torna um espaço essencial para a construção de saberes.

As vivências e interações sociais desempenham um papel essencial no nosso desenvolvimento de conhecimento e habilidades, muitas vezes florescendo muito antes do que esperamos. Essa ideia é respaldada nas entrevistas em questão, reforçando o que Sennett afirma sobre as habilidades. O contato com a atividade desde a infância, para a maioria dos *chefs* entrevistados, pode servir como inspiração para o ritmo do desenvolvimento de habilidades artesanais. Como mencionado anteriormente, a rotina é a base para o desenvolvimento de habilidades. A prática repetitiva condiciona a técnica e fortalece nossas habilidades, mesmo que possam parecer simples. O envolvimento contínuo promove o aprimoramento e a sofisticação (Sennett, 2012a).

Em essência, o cozinhar exige do/a *chef* uma postura de constante abertura para o novo e para o crescimento sejam essas, novas receitas, técnicas, ou até mesmo novas formas de gerir e lidar com sua equipe. Para a *chef* Camila, percurso que será discutido na seguinte seção, o erro, parte intrínseca do aprendizado, deve ser encarado como uma oportunidade de evolução. Essas minúcias residem em um plano que apenas ganha sentido na prática culinária, imersas em um ciclo constante de tentativas, erros e acertos, na busca pela habilidade técnica (Sennett, 2012a).

4.2.2 “Prazer, intuição e inovação”: o percurso sociolaboral de Camila

Camila, 37 anos, casada e tem uma filha, natural da cidade de Recife, no Estado de Pernambuco. Com formação superior em Gastronomia, atualmente ela se tornou uma *chef*-empresária renomada, proprietária de um *buffet* de café da manhã. Sua rotina como *chef* de cozinha é desafiadora e cansativa, envolvendo desde o gerenciamento do estoque até a coordenação da equipe, passando pelo planejamento dos cardápios e a interação com os clientes.

Em seu relato, a *chef* detalha sua origem na gastronomia, motivações para ingressar na área, e a importância da paixão pelo trabalho (característica anteriormente discutida quando apresentado o percurso do *chef* Felipe). Apesar das pressões familiares para seguir a

carreira na medicina, ela descobriu sua verdadeira paixão na culinária. Para Camila, a experiência prática foi fundamental para o seu crescimento profissional. Apesar de ter uma formação universitária em gastronomia, ela acredita que o aprendizado na cozinha e as vivências são ainda mais valiosas.

A questão do equilíbrio entre vida pessoal e profissional é outro tema importante (apontado também pela *chef* Daniela). Destaca-se a natureza desafiadora da carreira gastronômica, com jornadas extensas e a dificuldade em participar de eventos familiares e sociais. A compatibilidade de horários entre colegas e cônjuge que trabalham no mesmo campo é discutida, assim como os sacrifícios feitos para manter a vida familiar e profissional.

A minha vida quando trabalhava num restaurante, consultoria simultaneamente, eu saía de casa às 8 da manhã e chegava meia-noite, 1 hora, todos os dias. Então assim, eu...Eu fazia todo um balé com a equipe, com escala de folga, como você quer, pra poder conseguir ter um momento social. Eu fui criada numa família que gosta de reunir, de fazer festa, de não sei o que. Então, pra mim sempre foi mais doloroso, digamos assim, não poder estar. Então meus pais sempre acompanharam o dia das mães, pra eu poder participar deles. Dia das mães, minha filha tinha que ir pro restaurante, eu estava assinando o cardápio, pra poder estar comigo. Dia dos pais, era a mesma coisa. E por aí vai, então, aniversário dentro da cozinha, comemorando com meus cozinheiros em vez de comemorar com a minha família (Camila, *Chef* de cozinha).

É assim, eu vou falar da minha rotina que há muitos anos eu já trabalho com consultoria gastronômica, então eu tô sempre em mais de uma casa ao mesmo tempo, em duas, três, quatro, ao mesmo tempo. Então eu saía de manhã, 9h da manhã e chegava 2h, 3h da manhã, mas agora como mudou tudo, pandemia, horário, tá tudo meio esquisito, mas é assim, mas é de boa, porque assim, eu consultora, tô dentro da cozinha tô, mas eu não tô batendo aquele ponto, então eu posso trabalhar 15h hoje e amanhã eu posso trabalhar 3h e depois eu posso não trabalhar, então eu vou fazendo minha agenda, eu vou fazendo isso, e isso é o que eu gosto que é ficar dentro da cozinha, eu gosto, adoro. Eu abro e fecho casa quando estou inaugurando uma casa, é puxado? É! Mas eu tenho essa flexibilidade enquanto consultora. Não tem muito uma rotina não, mas as jornadas são sempre longas, domingo, feriado, sábado e não tem dia também. Como não tenho filhos, essas coisas, é mais fácil conciliar, mas pra quem tem é bem complicado (Daniela, *chef* de cozinha).

O estudo qualitativo conduzido por Deborah Harris e Patti Giuffre em 2010, nos Estados Unidos, revelou que muitas mulheres chefs optam por deixar suas carreiras nas cozinhas devido a conflitos entre suas vidas profissionais e familiares, especialmente aquelas que são mães. As pesquisadoras destacam que as mães enfrentam pressões adicionais em comparação aos pais no que diz respeito aos cuidados com os filhos e outros familiares

dependentes, o que pode impactar negativamente em sua saúde mental, levando a índices mais altos de depressão e ansiedade. Além disso, essas mulheres frequentemente se sentem culpadas devido à pressão social de serem consideradas “boas mães” e colocarem o cuidado dos outros como prioridade (Briguglio, 2022, p. 185).

Hoje eu tenho uma empresa de café da manhã que eu tenho qualidade de vida, eu consigo criar minha filha, viver momentos que, sei lá, cinco anos atrás eu não tinha. Eu saía de casa às oito da manhã, chegava à uma da madrugada, que vida é essa? De domingo a domingo, entendeu? (Camila, *Chef* de cozinha).

A estrutura hierárquica das cozinhas que a *chef* trabalhou – que também é próxima da organização da sua empresa –, é descrita com divisões de tarefas e a importância de todos aprenderem diferentes funções para flexibilizar as operações. A contratação e abertura para diferentes gêneros também é levantada – entretanto, melhor discutida na apresentação do percurso da *chef* Daniela –, onde é expressa uma preferência por equipes diversificadas e um desconforto, por parte da *chef*, quando não se vê mulheres em posições de liderança ou em cozinhas dominadas exclusivamente por homens.

Camila relata as frustrações, desafios e reflexões profissionais de pessoas que atuam na área de gastronomia, particularmente na gestão e operação de cozinhas em restaurantes. Um dos pontos abordados é a dificuldade dela em lidar com erros, especialmente aqueles que poderiam ter sido evitados com mais tempo para revisão e uma supervisão constante dos processos. A *chef* lamenta a “incapacidade” de estar em todos os lugares ao mesmo tempo e corrigir erros em tempo real, uma tarefa quase “super-humana” em horas de pico na cozinha.

Acho que o que menos gosto é a questão do erro, sabe? Não o erro só dos outros, mas...Você não ter tido o tempo hábil de corrigir antes de chegar ao cliente. O que eu menos gosto é isso. Quando você está tão assoberbado de pedidos e trabalhos, de impressão e não sei o quê, que passou de perceber uma coisa que estava tão na tua cara, sabe? O que eu menos gosto é não ter visão 360° na cozinha na hora do pique, conseguir corrigir tudo, toda hora. Então, às vezes eu queria ser um robô que eu pudesse estar toda hora corrigindo para não ter os erros, que é o que me machuca. Eu fico realmente, como eu falei na pergunta anterior, na resposta anterior, eu fico realmente doente psicologicamente quando tem um erro besta, sabe, que poderia ter sido feita correção e passa despercebido. Então, o que eu menos gosto é não ter o poder de fazer tudo ao mesmo tempo na hora de entregar ao cliente, o que precisa ser

entregue. E também quando uma equipe, uma pessoa da sua equipe não corresponde (Camila, *Chef* de cozinha).

Superar desafios e lidar com problemas em constante mutação é uma parte intrínseca da vida de um artífice. Em sua pesquisa, Borba (2015) observou que a eficiência do serviço em restaurantes é vital para atender uma grande quantidade de clientes simultaneamente. O tempo, a coordenação e a harmonia entre a equipe da cozinha e do salão são fundamentais para o sucesso do estabelecimento. Um *chef* não pode gerenciar uma cozinha profissional sozinho, ele depende de uma equipe bem treinada, assim como uma orquestra precisa de seu maestro para criar harmonia.

Não obstante, a busca pela excelência é o objetivo de todo artífice. Essa busca não apenas afeta suas habilidades, mas também sua mentalidade. Para Sennett (2012a) a capacidade e o esforço estão diretamente ligados à valorização da técnica e dos resultados alcançados pelo artífice. Essa valorização, manifestada através do orgulho, se divide em duas forças opostas e ao mesmo tempo complementares: a ‘restauração’ e a ‘inovação’. A restauração consiste em reproduzir uma obra (um prato) já existente em termos de temas e técnicas. Já a inovação envolve a habilidade de mudar a técnica, aprimorando-a, e incorporando novos processos, meios, práticas e fases. Para o autor, a inovação está intimamente ligada à capacidade de resolver problemas (Sennett, 2012a, p. 161).

Embora a cozinha profissional seja cuidadosamente organizada, rítmica, cheia de emoção e amor, e, teoricamente, controlada, não se pode negar que ela não é totalmente intuitiva. De acordo com Benemann (2017), mesmo sendo um local em que a sensibilidade do cozinheiro é valorizada durante o preparo dos pratos, erros e imprevistos também aparecem no caminho, testando suas habilidades. Cozinhar, seja como profissional ou amador, é uma atividade que está sujeita a uma série de acontecimentos imprevisíveis. No entanto, para Sennett (2012a) deixar uma marca se torna uma virtude do artífice de modo que à medida que ele ganha consciência dos materiais que utiliza começa a adquirir e desenvolver habilidades físicas específicas para lidar com eles.

Camila pontuou sobre a natureza complexa do processo criativo na gastronomia, refletindo sobre as responsabilidades, técnicas e a paixão envolvidas na criação e reinvenção de pratos na cozinha profissional. A *chef* descreve a criação de um prato como “natural e quase divina”, uma habilidade que parece vir com facilidade, mas que também é sustentada

por um profundo conhecimento técnico e estudo de ingredientes e suas interações químicas. Reconhece que, além da intuição, é essencial estar em dia com inovações, modismos e a evolução da própria cozinha, tal como a transição da cozinha molecular para a tecno-emocional, e com a atual tendência de valorizar ingredientes e técnicas tradicionais com um toque de modernidade.

Mas o processo criativo, ele é uma coisa muito natural e inexplicável. Porque a gente senta e tem que fazer um cardápio de um evento e o cardápio vai ser harmonizado e você já sabe mais ou menos as regras básicas de conhecimento técnico, de o que combina com o que e daí vai surgindo a criação de um prato, com seu arquivo de memória gustativa de coisas que você já provou, de ingredientes que você conhece, aplicando técnica inovadora e buscando estar atualizado com a questão da moda, porque gastronomia também é moda, então assim já se passou por um período de cozinha molecular, onde tudo tinha que ter espumas e esferas e gelatinização e tudo isso. Depois, eu tô falando do meu período de 17 anos pra cá, né? Depois veio a questão da cozinha tecno-emocional, que você tinha que ter obrigatoriamente texturas e aromas e combinações de sabores que conseguissem mexer com todas as percepções gustativas, olfativas, visual, tátil e por aí vai. E hoje a gastronomia eu acho que ela tá voltando ou já voltou a resgatar de onde a gente nunca deveria ter saído, que é da culinária, na verdade. A gastronomia voltou a ser culinária com modernidade. Você hoje pode ser vanguardista fazendo o melhor vatapá, o melhor quibebe. É você saber extrair do ingrediente o melhor que ele pode dar, sabe? É você saber fazer a gastronomia hoje dessa maneira. É você buscar o vatapá da vovó, o melhor...O quibebe que a vó fazia e trazer pro prato, fazer essa moranga desconstruída, com textura diferente da abóbora. Quando a vovó já fazia isso de maneira incrível e a gente começou a fazer espuma...Quando gira em um, ele pode ser protagonista sozinho, fazendo com técnica correta, com a temperatura correta, extraindo a melhor textura dele, o açúcar dele, sabe? Então é isso, eu acho que a modernidade na gastronomia é essa. E o processo criativo vem disso, sabe? É de você acompanhar a tendência, sem esquecer técnica básica, sem esquecer os princípios, Mas...Pra criar um prato, como eu falei no início, é intuitivo. É uma coisa espiritual, eu não tenho como explicar. De verdade. Mesmo a gente fazendo uma releitura, vai ter um toquezinho antes. Porque um filé, um molho madeira, uma massa com molho de queijo, todo mundo faz. Mas...Faz o teu molho madeira límpido sabe, como deve ser, a massa na textura perfeita, o molho de queijo sem ser pesado. Procura usar o melhor ingrediente e por aí vai, sabe como é? (Camila, *Chef* de cozinha).

A criatividade tem papel crucial na cozinha profissional, conferindo ao *chef* um *status* positivo e afastando-o do trabalho mecânico, conforme observado por Borba (2015) e discutido anteriormente no percurso do *chef* Felipe. Atualmente, conforme a pesquisadora, tanto o mercado quanto o público exigem inovação na gastronomia. Mesmo nas cozinhas

simples, surgem interpretações e adaptações de receitas e técnicas culinárias resultando em inovações não buscadas intencionalmente.

Ingold (2015, p. 58) já afirmava em sua pesquisa sobre o trabalho manual medieval que muitos materiais comumente utilizados eram obtidos através da combinação improvável de ingredientes provenientes de fontes surpreendentes. Essa abordagem nos remete ao princípio da inovação, proposto por Sennett, que vai além de apenas introduzir novidades. A inovação implica em transformar e modificar o estado normal das coisas, demonstrando que elas podem ser feitas de forma diferente ou até mesmo distante do que se considera como norma.

A gastronomia é mais do que apenas comida. Conforme Borba (2015) trata-se de uma mercadoria, um símbolo de identidade que nos ajuda a distinguir diferentes estilos de vida. Assim como muitos outros aspectos de nossa vida cotidiana, Simmel (1998 *apud* Borba, 2015, p. 84), aponta que a gastronomia está sujeita ao inevitável “carrossel da moda”, alinhando-se com a fala da *chef*:

Por isso, desde o primeiro período, eu busquei fazer estágio, participar dos eventos, não sei o quê, porque viver a gastronomia é muito diferente de estar no laboratório da faculdade. Então, foi de extrema importância o meu curso, mas eu acho que viver a coisa mesmo, pegar a experiência na prática, foi muito mais importante do que ter um curso universitário...Porque a gastronomia é como moda, é como qualquer outra coisa que sofre mutação e, enfim, as coisas mudam, os equipamentos mudam, a tecnologia muda (Camila, *Chef* de cozinha).

Os ingredientes, mesmo possuindo diversas qualidades e propriedades, não conseguem se transformar em um prato, refeição por si só. Eles precisam do toque habilidoso de alguém que os tempere, corte, cozinhe na temperatura ideal, até alcançar sua forma final. Somente assim, após passar por todo esse processo, o ingrediente adquire o “*status*” necessário para compor o prato executado pela *chef*. É essa ‘mão inteligente’ que lhe dá forma e mesmo sendo talentosa, essa ‘mão’ precisa ser treinada para melhorar ainda mais seu trabalho. Não obstante, a conexão entre os ingredientes e o artífice é carregada de significado, evocando atributos valiosos da ética humana, como honestidade, modéstia e virtude.

De acordo com Sennett (2012a) ao interagirmos com os materiais, eles despertam nossa consciência e valorizamos sua importância de uma maneira indescritível. Neste caso, a

chef dá importância aos ingredientes com base no que eles representam para si mesma, sem a necessidade de criar discursos para legitimar sua relevância social. Conforme Corção (2007) as memórias que temos do paladar no dia a dia são expressas por meio de costumes e práticas que fortalecem culturas, tradições e vestígios do passado de uma determinada região, como exemplo, o jerimum, ingrediente bastante representativo da culinária nordestina:

É você saber extrair do ingrediente o melhor que ele pode dar, sabe? Como por exemplo fazer uma moranga desconstruída e conseguir um, fazer do jerimum a melhor coisa da moranga. Porque a gente come moranga em todo lugar e a melhor coisa é o recheio, porque a moranga não tem gosto de nada, mas é conseguir extrair do jerimum a melhor coisa que ele tem a dar e o camarão ser mero coadjuvante no prato. O vegetal, o elemento base da moranga, ele realmente virar o protagonista (Camila, *Chef* de cozinha).

Para a *chef*, o interesse pela habilidade manual sempre estará presente (assim como nos relatos dos demais *chefs*), mas não se despreza completamente o uso de tecnologia ou mecanização. Na perspectiva de Camila, a gastronomia está constantemente mudando – suas capacidades, equipamentos e interesses. Neste sentido, ressalto novamente que os trabalhos manuais só se tornaram possíveis devido à evolução das mãos humanas. As mãos são uma extensão do corpo e da mente, conferindo significado e materialidade às coisas. A combinação das capacidades naturais das mãos com as competências e sensibilidade sensorial se manifestam na prática dos artífices (Sennett, 2012a).

De acordo com o autor, os artífices se destacam dos artesãos devido ao seu anseio por um trabalho excelentemente executado e ao prazer pelas coisas benfeitas. Embora os artífices também busquem essas características, eles se restringem a uma técnica e aceitam as suas imperfeições ou limitações. Sennett destaca que ao longo da história, a individualização nas oficinas causou perturbação na transmissão de habilidades e no compartilhamento de tecnologias, fragmentando o espaço social das mesmas e questionando o conceito de autoridade. Na contemporaneidade, os artífices passam a entender melhor essa relação com seus próprios aprendizes.

Eu acho que quando você busca muito conhecimento, você tem o que dar, você tem o que oferecer, e você forma pessoas. Eu acho que é isso. Eu acho que é entregar bem feita a coisa e voltar pra casa satisfeito com o que eu fiz. Chegar em casa e dizer assim, poxa o dia foi incrível, sabe? Todo mundo saiu feliz com o que comeu, todo mundo saiu feliz com o que foi entregue,

foi apresentado. Eu não tive nenhum problema, nenhum cliente que reclamou. Certa vez eu fui chamada para fazer um evento em um restaurante, aí eu fui na sexta pra conhecer a cozinha, pra conhecer a equipe. Eu conhecia a cozinha porque eu fui fazer uma visita, mas não tinha ninguém dentro da cozinha. Eu não sabia com quem eu ia trabalhar, se eram pessoas de muita experiência ou não. Então, quando eu entrei eram mulheres, simplesmente mulheres. E mulheres que fazem faxina aqui em Recife, no dia de semana. Sabe? Não era aquela cozinheira que trabalhava cozinhando. Que vivem a vida cozinhando. Não, lá como abre de sexta a domingo, elas vêm pra cá dia de semana fazer faxina, que foi uma coisa que me assustou, saber de um negócio desse. Então lá, então o nível de conhecimento delas, pra o que eu precisava, era muito baixo. Sabe? E no final a gente acabou fazendo um evento onde nada deu errado. Onde os clientes, quando eu fui no salão, que eles foram esperando tudo, estavam super felizes e todo mundo achava que tinha uma super equipe lá dentro, sabe? Que um *chef* estrelado estava lá, que ele tinha um subchefe. Pois é. Então, é o seguinte, isso é, sabe, o que move, o que você...E voltar pra casa com essa satisfação é...Você, é assim, poxa, eu consegui, né? E outra, é também você deixar, sabe, um pouco de conhecimento pra aquelas pessoas. Eu tenho certeza que se houver um evento lá, se elas fizerem a sequência que eu fiz, a divisão que eu fiz, elas conseguem dar um resultado também. Então, eu acho que isso é o que me deixa feliz, é isso (Camila, *Chef* de cozinha).

É possível notar a importância atribuída ao comprometimento com a entrega e ao cuidado no trabalho, não só para a *chef*, mas também para as que trabalharam ao seu lado. Para Sennett (2012a), as habilidades físicas específicas adquiridas são desenvolvidas por meio da dedicação ao trabalho e do envolvimento com os materiais utilizados. Os trabalhos manuais exigem autocontrole, que é moldado pelas questões pessoais e pelo bem-estar mental e físico. Conforme o sociólogo, o processo de aprendizagem lento garante uma das principais virtudes do trabalho: a qualidade. Esta, por sua vez, encontra-se presente em todas as etapas do cozinhar – desde a manipulação dos ingredientes até a organização, modificação, combinação e até mesmo nas inovações. Para Certeau (2013) a atenção antecipada também complementa essa dedicação à culinária. E, inconscientemente, contribui para a qualidade do trabalho diário do artífice.

A capacidade de encontrar prazer no cozinhar ou na criação de algo é crucial para o sucesso da *chef*. Nesse momento, ela passa por um processo de compreender a importância do seu trabalho e como os outros percebem essa atividade. A capacidade de enfrentar as dificuldades e superá-las também está intrinsecamente ligada à essência do artífice, como apontado por Sennett. Conforme o autor, o profissional artífice encara diferentes obstáculos ao longo do caminho, seja algo que bloqueie seu progresso ou desafios criados por ele mesmo. Não obstante, a prática artesanal do artífice está intrinsecamente ligada ao vínculo

emocional e traz consigo uma torrente de satisfação, orgulho e prazer (Sennett, 2012a). Esses sentimentos dominam tanto a *chef*, quanto os apreciadores do seu trabalho:

Eu acho que é o lado do prazer, sabe? Porque a gastronomia, por exemplo, ela facilmente não te dá dinheiro excessivo, não enriquece, só por ser cozinheira. A gente sabe que é uma profissão que ainda não tem tanto valor, valor que eu falo monetariamente, assim, a gente não é valorizado enquanto recompensa do trabalho do que a gente enfrenta. Porque cozinhar como prazer em casa é uma coisa, cozinhar profissionalmente, sabe que tem uma demanda muito maior, psicológica, física, de desgaste e tudo. Mas quando a gente sai dessa coisa desgastante, que é gastronomia e dessa falta de reconhecimento financeiro, digamos assim, tem o lado do prazer, que é uma coisa que é impagável, sabe? Você ver o outro comer uma coisa que você fez e sentir essa energia na comida que eu acho que comida é uma via energética, sabe? Do que a gente está fazendo quando a gente está bem, a gente cozinha bem. Quando a gente está mal, a gente também não cozinha tão bem. Então ver na cara do comensal o que a gente fez e ver ele sorrir porque está comendo uma coisa que a gente fez, é uma coisa que é impagável assim, reconhecerem, lhe procurarem, pra poder você correr atrás dos seus sonhos e, enfim, ganhar dinheiro na profissão, porque a gente só ganha dinheiro na profissão de gastronomia quando ou você trabalha com uma outra coisa, e tem um dinheiro, pra poder se sustentar, e faz aquilo só o prazer, ou você trabalha muito na gastronomia, e esquece o lado do cansaço, e sente o prazer para poder viver, como é o que eu faço hoje (Camila, *Chef* de cozinha).

A união entre a concepção, a teoria, o pensamento e a mente é essencial para aprimorar e complementar a execução, a prática, a ação e o corpo como apontado por Sennett (2012a). Quando almejamos qualidade e perfeição, impulsionados por nossos hábitos de prática e aprendizado contínuo, estamos constantemente desenvolvendo nossas habilidades artesanais. Não obstante, para o autor, a motivação desempenha um papel mais crucial do que o talento na formação dessas habilidades – e isso também é perceptível durante a descrição do percurso sociolaboral de Camila. Portanto, podemos dizer que as habilidades manuais têm sua origem interna e se expandem para o exterior.

No dia a dia da cozinha, os sinais emitidos pela comida podem ser interpretados como uma linguagem secreta que conecta o cozinheiro às suas proezas culinárias (Assunção, 2008). Essa forma única de comunicação serve como bússola no processo de transformar ingredientes em deliciosas refeições. Para o *chef* Caio, que se autodenomina um artesão da culinária, e cujo percurso será discutido na seção seguinte, esses sinais são maestros

invisíveis que guiam habilmente o cozinheiro, estabelecendo uma relação de sensibilidade e intimidade entre ele e a comida.

4.2.3 “Sensibilidade, tradição e prática”: a trajetória sociolaboral de Caio

Caio, 48 anos, solteiro e não tem filhos, é um *chef* de cozinha que se autodenomina um artesão da culinária. Sua trajetória na gastronomia começou por acaso, ao fazer um jantar na casa de uma família onde trabalhava como ajudante, e receber elogios pela comida. Desde então, ele se dedicou integralmente à cozinha, trabalhando em diferentes restaurantes e explorando diversos sabores e temperos. O *chef* já teve seu próprio restaurante e passou por diversas fases em sua carreira, tornando-se um profissional reconhecido e respeitado, tendo, segundo ele, deixado um legado na gastronomia.

Caio estuda e se dedica a criar pratos com excelência, sempre buscando a valorização dos ingredientes principais prezando pelas técnicas tradicionais, mas também gosta de inovar e trazer toques contemporâneos aos pratos que cria. Ele menciona que a sensibilidade é o fator que o mantém nessa profissão, pois ele tem a capacidade de perceber o equilíbrio dos sabores mesmo sem experimentar, o que lhe permite criar pratos únicos.

Eu, como tudo na vida, eu sou uma pessoa de me jogar...Uma vez, uma pessoa falou para mim, escreveu, na verdade, que eu não era um homem de superfícies. Tudo que eu resolvi fazer, eu resolvi fazer profundamente. Assim, e a cozinha foi a mesma coisa. Já que eu estava ali, quando eu recebi o convite de comandar o “exército” da cozinha do restaurante [do primeiro em que trabalhou], eu achei tudo tão estranho, porque eu não era uma pessoa ainda, com tanta experiência. Mas, assim, resolvi abraçar essa situação tão nova. E sofri muito no começo, até estranhei dos meus amigos de trabalho, porque eram todos cozinheiros. Mas era uma sensibilidade, que eu tinha. Então, às vezes, se me perguntar, o que é que lhe arrastou, o que lhe levou? A sensibilidade! O fato que ela dá, inconscientemente...Por exemplo, ela [a dona do restaurante] botava coisas na minha boca para eu experimentar, eu nunca tinha provado aquilo, mas eu sabia se estava equilibrado ou não. Eu dizia, “não, não está bom, não. Está justo”. Então, ela viu algo especial, que eu tinha. E foi desse jeito mesmo (Caio, *Chef* de cozinha).

[...]Eu acho... A transformação que me move. Poder pegar um ingrediente ou uma coisa que já existe, uma receita, uma forma de fazer, e tentar transformar aquilo em algo mais interessante, melhor, mais...cerebral. Sempre é emoção (Caio, *Chef* de cozinha).

As emoções que surgem ao cozinhar, estão imersas nas características próprias dos ingredientes: a cor, o sabor, a textura, o cheiro, a composição e até mesmo a personalidade do cozinheiro se entrelaçam durante o preparo da refeição (Assunção, 2008). Segundo Bourdain (2016, p. 389), às vezes, “tudo o que é necessário é o olhar para um tomate fatiado e um pouco de salsinha picada”. Como destacam Teixeira *et al* (1990), através dos sentidos, o ser humano se relaciona com o mundo ao seu redor. No universo da gastronomia, é a interação dos sentidos com os alimentos que permite aos cozinheiros monitorarem todo o processo de transformação dos alimentos.

Eu acho que para ser um *chef*, ele tem que, principalmente, dominar todas as áreas da cozinha. Quer doce, fazer bom molho, saber assar carne. Todos esses processos, assim. Ter passado por todas as partes da cozinha. Até... Eu só sei que é bom para o *chef* que você tenha na casa de uns mil filés. Porque mil filés assados, você vai ter certeza de um ponto. Eu estou falando isso sem termômetros modernos, sem nada desses equipamentos que se usa. Porque até eu sou um pouco contra isso. Eu digo que eu sou de outra época. Eu assisto no olho, é o sentimento, o alimento me diz, “estou pronto”. O cheiro que recende, assim. É a prática, né? Eu acho que o cozinheiro está pronto quando ele tem essa conexão com a comida. E a comida fala com ele. O legume diz, “me utiliza assim, antes que eu morra, puxa”. Coisa meio poética, mas é assim que eu vejo (Caio, *Chef* de cozinha).

Os aromas e cheiros desempenham um papel fundamental na culinária e para Benemann (2017), é fascinante perceber que esses estímulos estão presentes no ambiente de forma misturada, mas ainda assim conseguimos identificá-los detalhadamente. Cozinhar envolve a realização de múltiplas ações simultaneamente, como grelhar bifes e assar batatas, por exemplo. Mesmo estando todos esses aromas presentes no ar, os/as *chefs* e cozinheiros/as conseguem separá-los e identificar cada um individualmente. Em todas essas etapas, a medida é feita pelo próprio corpo do cozinheiro, ou seja, “embora não recorramos a utensílios de medição ou consultemos uma receita, nós utilizamos nossos olhos para medir e nossas mãos para pesar, vasculhando as reminiscências de experiências culinárias passadas em busca do guia não escrito desta nova experiência” (Wilson, 2014, p. 174).

A prática gestual da cozinha também possui peculiaridades fascinantes. Para Bee Wilson, a sensibilidade da culinária se manifesta em inúmeros momentos, tornando difícil determinar quando essa habilidade deixa de fazer parte do processo de transformação dos alimentos. Esses são detalhes que se encontram em uma dimensão que só pode ser

compreendida verdadeiramente ao cozinhar, consolidada na repetição, no aprendizado com erros e acertos, na assimilação das habilidades técnicas, conforme relatado na trajetória de Camila. Nas palavras de Sennett (2012a, p. 196), a repetição se torna estimulante quando olhamos para o futuro, “embora a rotina possa se transformar, melhorar ou se metamorfosear, a recompensa emocional é a experiência de repetir. Essa experiência não é estranha para nós, todos a conhecemos; ela se chama ritmo. O ritmo, enraizado nas batidas do coração humano, foi estendido pelo artífice especializado às mãos e aos olhos”.

Eu sou muito visual. Primeiro, eu construo na cabeça a forma, a condição de sabor, o que é a utilização... Como eu te falei, é como se você viesse em um perfume. Ou se não, então já se combina ou eu acho que não. Eu sinto o visual do que me dá. Recentemente eu descobri que goiabada...que tem um suco de laranja-da-terra, que tem uma acidez perfumada, que já tira um pouco da atenção do excessivo de doce da goiabada. É muito nesse processo de... A adstringência, acidez, crocância, texturas, contraposição de sabores. O meu é assim. O meu é um processo técnico, de saber...Eu quero uma textura aveludada, também quero uma coisa crocante, fazer contraponto a isso. E não ter monotonia. Eu penso muito na mastigação também, eu penso em tudo isso. Você está falando comigo, eu estou soltando as coisas. Mas que no dia a dia é fluente, eu nem me dou conta. Então, eu sempre me preocupo com... Eu gosto muito de texturas. Eu gosto de explorar os ingredientes, e tanto que a pessoa tenha uma experiência muito sensorial. Então, o meu é a partir da multissensorialidade (Caio, *Chef* de cozinha).

Caio acredita que a cozinha profissional é um ofício que transforma o cotidiano em algo belo e emocionante, assim como um artesão transforma materiais brutos em obras de arte. Para ele, o cozinheiro tem o poder de criar uma ponte através da comida para alcançar sentimentos e emoções nas pessoas, assim como um poeta ou artista. Neste sentido, retomo a pesquisa realizada por Clarissa Borba (2015), a qual revela que o trabalho na cozinha profissional é mais do que apenas um ofício que requer habilidade e conhecimento técnico. É uma forma complexa de artesanato, que envolve a transformação de ingredientes em verdadeiras obras de arte culinárias, de modo que o trabalho realizado na gastronomia exige um toque manual preciso, mas também exhibe virtuosismo, beleza e engajamento, tornando-se um processo meticuloso que desperta todos os sentidos e resulta em pratos e refeições de alta qualidade.

Não obstante, a cozinha profissional de Caio pode ser comparada a uma autêntica oficina de artesanato medieval, conforme analisado na *seção 3.2*, onde habilidades são aprendidas e aperfeiçoadas através da prática e da repetição. Neste ponto, baseio-me nas

teorias de Marcel Mauss (2003), em particular suas ideias sobre como as técnicas do corpo podem ser percebidas como atitudes aprendidas, através do conceito de “imitação prestigiosa”, que descreve como as técnicas são transmitidas, especialmente em situações de prestígio, como a relação entre mestre e aprendiz. Seguindo a observação de Mauss (2003, p. 405), imitamos atos bem-sucedidos de pessoas em quem confiamos e que possuem autoridade sobre nós. Nesse contexto, “o prestígio daqueles que executam atos ordenados e autorizados é crucial, pois influencia os aspectos sociais, psicológicos e biológicos envolvidos no processo de imitação”.

Se eu morresse hoje, eu já teria um legado. Um legado. Inclusive, eu estava vendo hoje um restaurante que tem um pupilo meu que trabalha lá. E tem as coisas ruins que foram do meu restaurante, mudou, deixou de existir, outras o interesse continuou e foram absorvidas pelo restaurante que ele trabalha. Por conta do meu estilo, né? Minha vida, cultura é tão forte. Cópia, né? Se inspira (Caio, *Chef* de cozinha).

Os “segredos” de Caio são fruto da experiência, conquistados e transmitidos por meio da prática. O *chef* exercita sua criatividade para inovar e desenvolver novos pratos, deixando uma marca de sua identidade e cultura ao compartilhar seu conhecimento na frente de seus aprendizes (Wagner, 2012)²⁴.

A habilidade artesanal proposta por Sennett (2012a), sempre foi cercada de “mistério”, ou seja, era através do conhecimento exclusivo das técnicas que as guildas medievais exerciam controle sobre os aprendizes e conquistavam influência na sociedade. O conhecimento especializado era preservado entre seus membros que controlavam o acesso à informação e determinavam quando os aprendizes podiam ascender ao posto de mestre. O espaçamento do tempo de aprendizado também era estratégico - permitia que as corporações (ou os mestres) tivessem mais controle sobre o processo de formação. Além disso, o tempo também se tornava a moeda de troca para a especialização do aprendiz, seguindo a regra das

²⁴ Segundo Wagner (2012, p. 213-2017), a invenção cultural é um processo autodeterminante no qual o ‘eu’ é construído através da busca por prever, controlar e desafiar as normas convencionais da cultura. Nesse sentido, a invenção cultural é influenciada pela nossa vontade de desvendar mistérios, controlar e aplicar suas propriedades, culminando na diferenciação entre o que é inato e o que é aprendido. Portanto, para o autor, cabe ao indivíduo estabelecer os parâmetros dessa distinção, ou seja, no âmbito do cozinhar, a habilidade de transcender o ciclo repetitivo pode dar origem a um verdadeiro virtuoso da cozinha, capaz de encantar com sua engenhosidade improvisada, tornando-se uma figura de destaque em sua profissão. Para Wagner, esse talento envolve um exagero sutil, uma “improvisação inventiva” que vai além dos padrões convencionais, explorando exageros, e até mesmo caricaturas. Aqueles que dominam essa habilidade e conseguem inventar novas formas de controle são aclamados e se tornam referência para outros.

“dez mil horas”: um longo tempo de treinamento que permitiria que as habilidades mais complexas se tornassem conhecimento tácito, pronto para ser acessado de forma natural (Sennett, 2012a, p. 193).

Mas, sim, o que diferencia o cozinheiro do *chef* também é a questão do comando. Porque o cozinheiro, normalmente, ele fica lá no lugarzinho dele recebendo o comando, comandos básicos. Ele vai olhar o que tem aqui, e faz o que está fazendo. Ele não vai ter envolvimento que a pessoa vai tentar meditar, e não sei o que mais lá, para diferenciar todo o negócio, as notas, as nuances. Ele não faz isso. Ele é basicamente uma pessoa que executa benfeito, certo? Muitas vezes, sim. Ele pensa, ele sabe que tem que atingir, por exemplo, o meu perfil. Ele fala: “Caio não gosta disso, dessa forma”. Ele faz do jeito que eu gosto. Ele sabe de tudo isso. Ele vê o cardápio, xinga, reclama, eu já sei. Ele gosta de ver, mas, assim, ele pode ver outras coisas, mas não esquece sempre uma coisa lá, que o povo está gostando. Já eu sofro mais pela perfeição, né? Porque eu sou muito impregnado, sei lá, eu acho que estou muito devotado a essas coisas, né? Eu acho que a diferença é essa, a devoção. O *chef* precisa de devoção pelo cozinhar, pelo fazer, e o funcionário é basicamente um trabalhador, que, nessa conta, vai trabalhar novamente, porque precisa trabalhar como todo mundo, mas, assim, com uma vida mais mediana, mais tranquila. O *chef* não, o *chef*, a cada prova, ele recebe mais. Sempre que sai errado, é o *chef* quem dá a cara à tapa (Caio, *Chef* de cozinha).

A análise profunda das trajetórias de vida e profissionais dos *chefs* entrevistados da pesquisa de Borba (2015) revelou que embora não haja uma estrutura institucionalizada rígida, existem etapas essenciais para se tornar um/a *chef* de cozinha bem-sucedido. Neste sentido, Fine (2008) aponta três métodos para se formar um cozinheiro: educação formal, observação, e/ou treinamento no trabalho – *on the job* (baseado na relação mestre-aprendiz, seguindo a estrutura relatada por Felipe, Camila, Caio, Daniela e Marcos conforme discutido na seção 4.2.1).

Para Sennett (2012a), o progresso está intrinsecamente ligado ao aprimoramento de nossas habilidades, distinguindo-se do artesanato, onde o crescimento pessoal nem sempre ocorre de forma linear. Ao contrário, para o autor, o artífice encontra sua evolução através de um caminho mais tortuoso, trilhando atalhos e enfrentando desafios ao longo do percurso. O domínio de múltiplos conhecimentos proporciona uma abrangência única na formação do trabalho desempenhado pelo artífice.

Assim, porque eu sempre estudei por minha conta. E é assim que eu me sinto. Um artesão da comida, dos sabores, mas um construtor de... Por

exemplo, eu sempre faço analogia à perfumaria, que eu também estudo. Que eu sinto uma comida como se fosse um perfume, em camadas. Eu trabalho em restaurante, eu tenho uma dinâmica, um fazer, que é incrível. Eu estou enfiado em restaurante, na vida de... de cozinha, vamos dizer assim, então, eu já tenho 21 anos, não tenho nem como viver outra coisa. Eu não tenho outro ofício assim tão executado, tão impregnado na minha existência, como esse. Aí, nos testes de restaurante, em 1990, foi aí que eu comecei a minha... a minha saga. Esse lugar era o melhor restaurante da cidade, veja que sorte que eu tive, um restaurante que a dona era muito à frente do seu tempo, então ela trazia pato da França, peito de pato, todos os bichos eu já trabalhei. Lá tinha uma profusão de temperos em todos os lugares do mundo. Então, assim, temperos indianos, originais, então assim, tinha curry, tinha tandoori, masala, que é um tipo de preparação diferente. Tinha tudo... Tudo...Então assim, o meu repertório terminou se tornando 10 mil vezes maior. E a sensibilidade de trabalhar com aqueles temperos que eram todos completamente estranhos a todos, para mim, não. Eles me atraíram. Mais ou menos por aí. Então, assim, o que é que me explica que faz um pouquinho o arredar dessa coisa? Eu acho que é... Hoje é automático. Não tem jeito, assim. Então, eu aproveito e transformo esse... esse ofício, esse trabalho, essa coisa, numa coisa mais agradável, na coisa com clientes, quando você resolve o cardápio. Mas, dizer assim, que eu tenho criado muita coisa, não. Eu tenho...Meu repertório, às vezes, passa três, quatro anos fazendo a mesma coisa. Por quê? Não tem como evoluir para mais, porque... são tradicionais. Então, tudo tem que ter um fundo de tradicionalismo, mesmo que você coloque por cima uma roupa mais contemporânea (Caio, *Chef* de cozinha).

Isso está de acordo com as teorias de Sennett (2012a), ao afirmar que é possível aprender qualquer ofício através da prática constante. Podemos também enxergar a resistência, através do prisma dos materiais utilizados no trabalho – os equipamentos, utensílios, insumos e técnicas. Muitas vezes, esses recursos estão intrinsecamente ligados à tecnologia e ao mundo contemporâneo (no caso do *chef* Caio é importante também manter o tradicionalismo). No entanto, para o artífice, não é uma questão de simplesmente utilizar esses recursos, mas sim de explorar suas potencialidades e aprimorá-los.

Durante a entrevista de Caio, ocorreram relatos sobre a existência de uma “afinidade natural” ou “amor” de uma pessoa leiga, aquela que cozinha o almoço de domingo, por exemplo, para lidar com os “processos da cozinha”. Outros *chefs* também mencionaram este aspecto. Na concepção desses profissionais, para um observador inexperiente, a habilidade de transformar ingredientes em um prato requintado pode parecer quase mágica. No entanto, essa aparente “afinidade natural” com o cozinhar, na realidade, é uma questão de prática e aprimoramento contínuos (conforme debatido no percurso sociolaboral de Felipe).

Olha, possivelmente, toda pessoa, se ela tiver disposição para se modular a uma nova situação, que cozinha de domingo, por exemplo, é uma cozinha

que também entrega amor. E também quem cozinha, quem cozinha como eu ou algumas poucas pessoas, não é todo cozinheiro que cozinha com amor. Tem cozinheiro que cozinha para receber o salário no final do mês. Então, essa pessoa que cozinha em casa, ela tem tempo, ela lava prato, e fizer tudo, ela vai ter que se virar nos 30, é igual um cozinheiro de um restaurante. Então, se ela tiver essa dinâmica, ela pode transferir essa dinâmica para algum restaurante. E se ela ficar específica para alguma sessão, para fazer coisas, finalizar, botar um tempero, que ela faz em casa, mas que dá o gosto, eu acho que ela pode ter. Eu busco sempre pessoas sensíveis. Sempre pessoas, vamos dizer assim, algumas delas só reproduzem, talvez tenham capacidade de produção maior. Mas, uma pessoa que tem sensibilidade pode trazer um benefício maior ao seu trabalho, ao que você faz, complementar com a sua... E aí você vai ensinando as formas de fazer em larga escala, ou aumentar um pouco a velocidade, e a organização. E talvez a pessoa se adapte a coisas pequenas, jantares pequenos. Entendeu? Eu não desprezo nenhuma pessoa (Caio, *Chef* de cozinha).

Se eu pego uma pessoa que só cozinha em casa e ela chega na cozinha do restaurante, ela fica perdida. Porém, completando com o que você precisa fazer, aquilo ali com maestria e de forma mecânica, simultânea e padronizada. Porque é o que o restaurante precisa, é de mecanismo, sincronização e padronização. Então assim, para dar certo a gente precisa dessas pessoas meio que codificadas no cérebro. A gente ensina ó, cebola corta aqui, desse jeito e coloca na panela assim, ele não sabe nem porque é que tem que cortar daquele jeito, não sabe a diferença de um *Brunoise* e de um *Julienne*, você tem que dizer é picadinho e tirinha acabou, porque no dia a dia da gente é picado, é tirinha, é quadrado, é não sei o quê, é como a linguagem que eles compreendem e que eles são, então se eu pego essa pessoa para ser treinada, pode ser que 90% dos hábitos de casa morram, ela deixa de cortar cebola com uma faquinha de serra e passa a cortar com uma faca de lâmina e vire a melhor cozinheira do restaurante, entendeu? Não que elas não são capazes, até porque 90% é desse jeito que acontece. São pessoas que vêm de casa e que passam a ser cozinheiras e cozinheiros, mas tem que ter uma afinidade (Camila, *Chef* de cozinha).

Poder pode, claro, o negócio é cozinhar, a pessoa tendo talento, sabendo cozinhar já tem vantagens, agora o problema é que não é só cozinhar, né, é você ter toda uma inteligência pra você fazer as compras, pra você fazer suas praças e a quantidade e é o serviço, é empratamento, é adiantar seus processos, porque num almoço de domingo você começa as 9 da manhã pra servir meio-dia, 1h, serviu ali, tal, mas a gente tem que servir o almoço de domingo todos os dias dentro de um restaurante, então eu não posso ter tanto tempo pra fazer as coisas, eu tenho que economizar, eu tenho que... envolve muita coisa, então é uma logística aí bem maior do que a cozinha de casa, tem que ter as quantidades certas, tem que evitar o desperdício, tem que manter, tudo, é todo dia fazendo a mesma coisa e sendo melhor, mas nada impede é só que é mais desgastante né, é punk (Daniela, *Chef* de cozinha).

E eu acho que saber cozinhar, isso vem muito do dom real, assim. É uma coisa que é intuitiva e inexplicável, sabe? É como se você fosse orquestrado com um ratinho de Ratatouille dentro da toca e meus braços fossem lá e fizessem sem que fosse eu que estivesse fazendo. É uma coisa real, espiritual, assim, Deus me deu o dom e o dom tá em mim, e é uma coisa natural (Marcos, *Chef* de cozinha).

136) no contexto da identidade, também pode ser aplicada para preencher as lacunas presentes no processo de ensino e transferência de conhecimento artesanal. A vocação é como uma “pitada de sal” que dá sabor ao trabalho na sociedade moderna e “desencantada” (Weber, 2004, p. 135). Tantos os/as *chefs* entrevistados/as da sua pesquisa, quanto os meus, transbordam amor e paixão pelo que fazem, o que revela, a construção de uma identidade positiva e a maneira como a vocação une suas trajetórias de vida e carreira, transformando o trabalho em algo mais do que uma simples ocupação. De fato, a vocação às vezes é associada ao sacerdócio, a uma valorização do sacrifício que envolve o trabalho na cozinha (Borba, 2015).

A gente tem muita responsabilidade sobre aquilo que a gente faz, sabe? É um lado muito forte. E tem que ser forte num *chef* de cozinha profissional, sabe? Quando você olha como um sacerdócio. Eu acho que é um sacerdócio (Marcos, *Chef* de cozinha).

Para o sociólogo Gary Allan Fine (2008), a identidade dos *chefs* profissionais está enraizada na ideia de sacrifício e nas dificuldades enfrentadas no dia a dia. Ao analisar o ofício de cozinheiro, ele destaca que, assim como observado em minhas entrevistas, a cozinha é vista como um trabalho exigente, fisicamente árduo e que requer um comprometimento excepcional.

Neste sentido, cabe retomar a discussão pontuada na *seção 4.2* a respeito da utilização das ferramentas como fundamentais para o artífice contemporâneo. De acordo com Sennett (2012a), há uma fusão entre o profissional e sua ferramenta. Ao picar uma cebola, por exemplo, a faca se torna uma extensão do corpo do *chef*, tão importante quanto seus próprios dedos. Utilizando habilidades culinárias, trabalhando com rapidez e destreza para realizar um trabalho que outros poderiam considerar desafiador, o *chef*, habilidosamente, maneja a faca pelo ingrediente. Segundo Wilson (2014) é através do domínio habilidoso da lâmina, nas mãos do cozinheiro, que o verdadeiro ritual de transformação do ingrediente em refeição dá o seu primeiro passo.

Isso é a cozinha, o cozinheiro não é o MacGyver, tem que dá condições. Então, são insumos, condições de trabalho, equipamentos e instrumentos. Cada um ter sua vestimenta, sua faca [...] porque todo dia você vai picar uma cebola, todo dia vai picar, então hoje eu vou picar essa cebola mais rápido. Eu vou picar essa cebola mais fina, menor. Enfim, porque a faca é o instrumento mais básico e também o mais indispensável, serve como uma

mão extra para o *chef* (Felipe, *Chef* de cozinha).

No que diz respeito ao manuseio da faca, Benemann (2017) destaca que o movimento e a utilização não são planejados - eles são apenas uma extensão do conhecimento técnico e prático do *chef*. Nas minha experiência como cozinheira no ambiente profissional, aprendi que ao manejar uma faca é necessário uma postura correta dos dedos e da mão. O dedo indicador e o polegar devem tocar a parte de cima da faca, ultrapassando a parte do cabo, de modo que os outros dedos devem segurar o cabo para auxiliar nos movimentos para frente e para trás, deslizando a faca pela tábua de corte sem levantar a ponta. Nesse sentido, o termo “incorporação” descreve um processo fundamental para todas as habilidades artesanais - a transformação da informação e da prática em conhecimento tácito. “Quando falamos em fazer algo instintivamente, muitas vezes nos referimos a comportamentos que se tornaram tão rotineiros que nem precisamos mais pensar sobre eles” (Sennett, 2012a, p. 62).

O processo de incorporação é um verdadeiro jogo de equilíbrio entre treinamento e habilidade. Conforme relatado pelos informantes desta pesquisa, estagiários e jovens profissionais costumam encontrar dificuldades ao realizar tarefas que exigem precisão e agilidade. Nesses casos, é comum que eles sejam orientados a imitar os movimentos dos *chefs* mais experientes, corroborando com o conceito de “imitação prestigiosa”, de Mauss (2003). Assim como qualquer habilidade, Ingold (2022) destaca que a proficiência só é desenvolvida através da prática repetitiva tornando-a parte intrínseca de cada indivíduo, sujeita a adaptações e estilos pessoais únicos.

É evidente, ao longo deste capítulo, e também do anterior, a importância do treinamento prático, da observação e da repetição no desenvolvimento de todas as habilidades necessárias para obtenção de um “saber-fazer” na cozinha profissional, tanto as habilidades manuais quanto as habilidades simbólicas. É apenas através da prática direta no ambiente de trabalho real que os inexperientes podem se iniciar no ofício e adquirir as habilidades necessárias para desempenhar suas funções adequadamente, assimilando e transformando essas habilidades em conhecimento tácito (O’Connor, 2007b).

É a prática que nos ensina a calcular o rendimento e determinar as quantidades necessárias. A partir de uma pesquisa etnográfica, Nicole Benemann (2017) observou que apenas vivenciando o processo é possível prever, por exemplo, que três quilos de arroz serão suficientes para alimentar cento e cinquenta pessoas em um turno de serviço. Saber a

quantidade de comida que será preciso cozinhar, quanto de tempero, sal e/ou pimenta irá utilizar, não são habilidades adquiridas de outra forma além da vivência diária da repetição e do aperfeiçoamento das ações e movimentos. Trata-se do “viver a gastronomia”, presente no relato da *chef* Camila, como também no dos demais informantes desta pesquisa.

É por isso, que muitas vezes não encontramos receitas em cozinhas profissionais. Como disse a *chef* Daniela: “as receitas, pelo menos na maioria das vezes, podem ser consideradas imprecisas”. Assim, serão com as experiências práticas tanto da referida *chef*, quanto do *chef* Marcos, que irei conduzir a reflexão do próximo capítulo.

5. REGISTROS CULINÁRIOS

Embora distintas em termos de estrutura, a ação de cozinhar e reproduzir receitas estão profundamente entrelaçadas. Quando nos aventuramos na cozinha, falamos sobre “seguir”, “experimentar” ou “testar” receitas. Quando nos deliciamos com alguma iguaria, solicitamos a receita. Nesses momentos, a receita é valorizada como guardiã do conhecimento culinário. Por considerá-la um guia confiável, a copiamos e compartilhamos, em busca de instruções precisas. No entanto, amadores, como também *chefs* profissionais, já se depararam com desafios ao tentar transformar uma receita em algo delicioso. Curiosamente, tendemos a culpar a própria receita, ao invés do ato de cozinhar em si. É, portanto, essencial refletir sobre a conexão entre a receita e o vasto universo da gastronomia, especialmente no que diz respeito aos processos e às possibilidades de adaptação.

Nicole Benemann (2017) discute a importância do ato de cozinhar e como ele envolve fazer escolhas dos melhores modos de proceder, ao destacar que são as escolhas não citadas na receita que produzem alterações consideráveis de acordo com o fazer do cozinheiro. No âmbito culinário, muitas vezes nos limitamos a seguir receitas como forma de aprendizado e reprodução de pratos. No entanto, como indaga a autora: será que cozinhar se resume apenas a seguir passos escritos? Será que é possível reunir todos os conhecimentos e habilidades envolvidos no processo culinário em um simples registro escrito? Essas questões me levaram a refletir sobre a verdadeira essência do cozinhar e a importância de ir além da mera reprodução de receitas.

Ao seguir uma receita, podemos considerar que estamos apenas reproduzindo uma série de instruções. Mas será que uma receita pode capturar a sutileza de temperos, as técnicas refinadas e o toque pessoal que um *chef* pode adicionar a um prato?

Assim sendo, na primeira parte, este capítulo busca destacar as características ambíguas, subjetivas e denotativas de um registro culinário. Também levanta-se a análise a respeito da semelhança entre a leitura de uma receita e a interação com um mapa, para isso, tomei como guia as perspectivas de Richard Sennett e Tim Ingold. Em seguida, a partir dos

percursos sociolaborais de Daniela e Marcos, procuro explorar essas questões, bem como a importância do registro e sua transformação em prática culinária.

5.1 Narrativas e Instruções

Para Benemann (2017) a documentação gastronômica desempenha um papel crucial na preservação da cultura e nos revela muito mais do que apenas pratos saborosos. Através dos registros culinários, somos capazes de desvendar a estrutura social, o contexto histórico e as preferências alimentares de épocas passadas, de modo que é impossível ignorar a influência que as publicações culinárias, como os livros de receitas, têm em nossos gostos e identidades individuais.

Em sua pesquisa intitulada *Culinária de Papel* (2004), Laura Gomes e Lívia Barbosa mergulharam no mundo dos livros de culinária publicados no Brasil ao longo dos séculos XX e XXI. Analisando diversos tipos de registros culinários, as autoras destacam que a “culinária de papel” não se limita a reproduzir a culinária real praticada diariamente nas sociedades. Pelo contrário, ao documentar e publicar essas receitas, ela pode transformar a culinária real em um padrão de gosto e até mesmo em uma identidade nacional ou como descreve Santos (2011) a cozinha como um “microcosmo da sociedade”. As receitas e cadernos culinários não são apenas formas de registro, mas também permitem conhecer a história e cultura de uma sociedade, especialmente dos grupos familiares, sendo assim fontes históricas, sociológicas e lugares de memória importantes.

Na obra *Em busca do tempo perdido* (2016) de Marcel Proust, somos transportados para o passado juntamente com o protagonista enquanto ele saboreia uma xícara de chá acompanhada de deliciosos biscoitos em formato de concha, conhecidos como *madeleines*. A descrição vívida das *madeleines*, presente no primeiro volume da série intitulado *No caminho de Swann*, ilustra a profunda conexão entre comida e memórias afetivas, mesmo que de forma involuntária. Inspirado por esse episódio narrado por Proust, o filme de animação *Ratatouille* apresenta uma cena inesquecível onde o crítico antipático Anton Ego prova um prato de legumes assados, que dá nome ao filme e, instantaneamente, é transportado de volta à sua infância, encontrando-se novamente na acolhedora cozinha de sua mãe, desfrutando de uma

refeição afetuosa e reconfortante (Gomide, 2019). Afinal de contas, cozinhar também é resgate de memória.

As receitas de família, quando analisadas pela perspectiva proposta por Amon e Menasche (2008), vão além de simples instruções sobre como cozinhar. As autoras contam histórias que representam as práticas e memórias alimentares de um grupo, transmitidas através de uma dimensão comunicativa. Ao entender as receitas como manifestações da cultura, percebemos sua importância na manutenção e reprodução das práticas alimentares. Entretanto, Benemann (2017) adverte que ao olharmos para esses registros culinários podemos identificar um valioso tesouro de conhecimento, de modo que a receita é muito mais do que uma simples fórmula ou conjunto de proporções, ela representa os procedimentos culinários de um saber que pode ser compartilhado tanto localmente, quanto globalmente, dependendo dos tipos de registros e esferas de circulação.

Com efeito, as receitas não são meramente registros culturais e temporais, mas sim a expressão prática e viva dessas realidades. Ao reproduzir receitas, transformando-as em deliciosos pratos, podemos nos deparar com alguns obstáculos, especialmente quando se trata dos métodos de preparo, e é preciso considerar que eles refletem o tempo em que foram concebidos e são uma forma de expressão tanto dos seus criadores quanto dos que as seguem.

O livro *A Fisiologia do Gosto* (2017; [1825]), escrito pelo gastrônomo francês Brillat-Savarin, é uma obra que mescla receitas e reflexões, tornando-se uma autêntica celebração dos prazeres de se alimentar e preparar refeições. Contudo, se nos desafiarmos a reproduzir alguma dessas receitas nos dias de hoje, é provável que enfrentemos problemas. Primeiramente, os ingredientes não são mais os mesmos, pois ao longo dos séculos eles sofreram alterações em sua qualidade, textura, aparência e intensidade de sabor. Além disso, os utensílios e equipamentos utilizados na cozinha também passaram por mudanças tecnológicas significativas. E, para complicar ainda mais, nossas preferências gustativas estão profundamente enraizadas no tempo e na cultura em que vivemos (Benemann, 2017).

Ao analisar as palavras empregadas em receitas de cozinha, é inevitável se deparar com uma armadilha linguística, como aponta Sennett (2012a). No momento de desossar uma

galinha, por exemplo, nos deparamos com verbos como ‘cortar’, ‘arrancar’, ‘afrouxar’²⁵. Embora essas palavras descrevam a ação, elas não explicam de fato como executá-la. Segundo o autor, essa abordagem acaba sendo ineficiente na condução do aprendiz, pois a multiplicidade e a densidade desses verbos criam uma ilusão de “magia”, aparentando serem específicos e úteis, quando na verdade não são. A problemática que representam é como decifrar um quebra-cabeça complexo, sem instruções claras, ou como tentar montar um móvel do zero, com apenas um manual de instruções cheio de setas retorcidas e imagens de parafusos de diferentes tamanhos.

Neste sentido, Sennett nos alerta que as indicações precisas e as imagens detalhadas só são úteis para aqueles que já têm alguma experiência prévia. Portanto, ao tentarmos seguir as instruções recomendadas em uma receita culinária com verbos no imperativo, sem ter experiência na cozinha, e transferir a ação do universo escrito para o prático, enfrentamos a dificuldade de executar as etapas com precisão, ou seja, “o desafio imposto pela denotação inerte diz respeito à desconstrução do conhecimento tácito. Para alcançar esse objetivo, é essencial trazer à luz da consciência aquele conhecimento que se tornou tão evidente e rotineiro que mal nos damos conta de sua existência” (Sennett, 2012a, p. 206).

Assim sendo, desvendar o segredo do processo é invocar o conhecimento prévio e guiar o aprendiz por uma história de orientação. Para Benemann (2017) quando se trata de receitas culinárias, o desafio de transmitir informações estáticas é superado com maestria, graças ao uso de figuras de linguagem. Através de analogias, metáforas e outros recursos narrativos, o conhecimento implícito é transformado em instruções cheias de expressividade.

Segundo Sennett (2012a), ao ensinar a preparação de um prato, seja um *chef* renomado ou um escritor de um livro de receitas, é essencial não apenas fornecer instruções claras e precisas, mas também encontrar maneiras criativas de transmitir as habilidades sensoriais e corporais envolvidas na culinária. Em *O Artífice*, o sociólogo examina como isso

²⁵ No intuito de problematizar essa questão, Sennett utiliza como exemplo as instruções do cozinheiro provençal-americano Richard Olney para o desossar de uma galinha: “Cortar a ligação de cada omoplata na articulação da asa e, segurando-a firmemente entre o polegar e o indicador da mão esquerda, puxe-a para fora da carne com a outra mão...” Para o autor, esses verbos descrevem ações em vez de expor o processo de realizá-las: “é por isso que eles apenas relatam em vez de demonstrar”. Com sua grande quantidade e intensidade, esses verbos criam uma espécie de ilusão, no entanto, apesar de serem surpreendentemente específicos, são ineficazes na realidade. O desafio que eles apresentam é a *denotação inerte* (Sennett, 2012a, p. 205, *grifo meu*).

pode ser alcançado ao ilustrar o exemplo do famoso prato *Poulet à la d'Albufera*²⁶. Ele destaca que as instruções podem se manifestar de diferentes formas, desde as encantadoras ilustrações de Julia Child, que auxiliam os cozinheiros com carinho, até o formato narrativo teatral usado por Elizabeth David, baseado em referências históricas. Além disso, Sennett faz questão de mencionar a ênfase que seu próprio instrutor de culinária coloca em metáforas ao compartilhar a receita.

Não obstante, Sennett reserva um capítulo completo a essa questão intitulado “Instruções Expressivas” (p. 201-216), - que particularmente, considero um dos pontos mais brilhantes do livro -, capaz de ilustrar os desafios reais do conhecimento tácito: sua complexidade na transmissão e compreensão. Neste sentido,

A linguagem encontra obstáculos ao tentar descrever ações físicas, e em nenhum momento isso fica mais evidente do que na forma como nos são dadas instruções. Nos espaços de trabalho, como oficinas e laboratórios, a palavra falada parece ter mais eficácia do que as instruções escritas. Quando nos deparamos com um procedimento difícil, podemos prontamente buscar o auxílio de outra pessoa, debatendo e trocando ideias, mas ao ler uma página escrita, estamos limitados a um diálogo interno, sem a possibilidade de receber o *feedback* de outros. No entanto, simplesmente privilegiar a comunicação oral, cara a cara, é uma solução incompleta. Ambas as formas de comunicação precisam estar no mesmo local, de forma que o aprendizado ocorra de maneira eficiente e produtiva[...] Isso se traduz em um princípio artístico frequentemente transmitido aos jovens escritores: "Mostre em vez de dizer!". No processo de desenvolvimento de um romance, isso implica em evitar declarações diretas como “Ela estava deprimida”, optando por escrever algo como “Ela se arrastou até o pote de café, o copo pesando na mão”. Dessa forma, podemos ver o que é a depressão (Sennett, 2012a, p. 201-203).

Para Sennett, a exibição física transmite mais do que o rótulo. Neste caso, o “mostre em vez de dizer” ocorre na oficina, quando o mestre demonstra o procedimento adequado por meio da ação. Assim, sua exibição se torna o guia. Isto posto, o autor nos brinda com a oportunidade de vivenciar os desafios reais que envolvem o conhecimento tácito e sua complicada transmissão e compreensão.

Ao longo do referido capítulo vemos três cozinheiras buscando explicar como preparar o famoso prato francês *Poulet à la d'Albufera*, uma receita que implica desossar a

²⁶ Durante as Guerras Napoleônicas, o general Suchet ganhou uma batalha importante e foi recompensado com o título de duque de Albufera. Como homenagem, o *chef* Carême criou o prato *Poulet à la d'Albufera*, que consiste em uma galinha recheada com arroz, trufas e *foie gras* e recoberta com molho de pimentão, caldo de vitela e nata. Esse prato tornou-se uma das glórias da *haute cuisine* novecentista (Sennett, 2012a, p. 204).

galinha e depois levá-la ao forno, como já mencionado. Sennett classifica cada uma das descrições conforme apresentado na tabela (Tabela 2) que se segue:

Tabela 2 - Descrição das receitas de *Poulet à la d'Albufera* a partir da ótica de Sennett

Classificação segundo Sennett	A receita segundo Sennett	Análise de Sennett da receita
“Ilustração Solidária” - <i>Julia Child</i>	“Estendendo-se por quatro páginas impressas, sua receita se divide em seis etapas detalhadas[...]Em cada etapa, ela expressa antecipações. Por exemplo, ela imagina o neófito pegando a faca e aconselha: "Sempre incline o fio da faca contra o osso e não contra a carne” (p. 207).	“A receita de Child tem uma leitura bem diferente da orientação precisa de Olney porque sua história está estruturada em relação à empatia pelo cozinheiro; ela se concentra no protagonista humano e não na ave. A linguagem resultante é, de fato, repleta de analogias, mas essas analogias são soltas em vez de exatas, e por uma razão. Cortar o tendão de uma galinha é tecnicamente como cortar um pedaço de barbante, mas a sensação não é exatamente a mesma. Esse é um momento instrutivo para o leitor; “como”, mas não “exatamente o mesmo”, faz com que o cérebro e a mão se concentrem no próprio ato de cortar o tendão. Há também um ponto emocional nas analogias vagas; a sugestão de que um novo gesto ou ato é mais ou menos como algo que você já fez antes visa especificamente a inspirar confiança” (p. 208).
“Narrativa de uma cena” - <i>Elizabeth David</i>	“David descreve a preparação do <i>Poulet à la Berrichonne</i> como se fosse um conto de Ovídio, a jornada transformadora de uma galinha velha e dura caída sobre a tábua de corte do açougueiro até o prato tenro escalfado aninhado dentro de sua almofada de arroz com salsa (...) A longa receita funciona como um procedimento de leitura único: é um conto orientador que se lê antes de cozinhar; pode-se então ir para o trabalho sem consultar o livro novamente. É seguro apostar que, mesmo agora, nem um em cada mil leitores de David já visitou a província de Berry, de onde sua receita é originária. Mas, assim como seu mentor, o escritor de viagens Norman Douglas, David	“Essa é a narrativa da cena, na qual o "onde" define o cenário para o "como". Se você tiver o privilégio de ter um tio do Oriente Médio[...], entenderá imediatamente o ponto de instrução da narrativa da cena. As palavras de conselho são introduzidas com a frase "Deixe-me contar uma história para você". O tio quer chamar sua atenção, tirá-lo de si mesmo, prendê-lo em uma cena cativante. [...]Narrativas de cena eficazes não são encapsulamentos perfeitos de um ponto[...]quanto mais ele [seu tio] quiser transmitir uma mensagem indelével, menos direta será a conexão entre a cena que ele estabelece e a moral; você descobrirá isso por si mesmo

	acreditava que era preciso imaginar, antes de tudo, como seria estar em outro lugar para poder fazer o tipo de coisa que as pessoas fazem lá” (p. 209).	quando a moldura estiver definida. Essa é a função provocativa de qualquer parábola [...] Em sua defesa, pode-se dizer que o objetivo de David é fazer com que o leitor pense gastronomicamente. A gastronomia é uma narrativa, com um começo (ingredientes crus), um meio (sua combinação e cozimento) e um fim (comer)” (p.211)
“Instruir através de metáforas” - <i>Madame Benshaw</i>	“Seu filho morto. Prepare-o para uma nova vida. Encha-o com a terra. Tenha cuidado! Ele não deve comer demais. Vista seu casaco dourado. Dê banho nele. Aqueça-o, mas tenha cuidado! Uma criança morre por causa do excesso de sol. Coloque suas joias. Esta é a minha receita” (p. 213)	“Esta é uma receita concebida inteiramente em metáforas. "Seu filho morto" representa um frango direto do açougue, mas essa simples substituição tira a gravidade que Madame Benshaw evidentemente deseja transmitir sobre os animais abatidos; na culinária persa clássica, os animais têm um ser interior, uma alma, assim como os seres humanos. Certamente, o comando “Prepare-o para uma nova vida” é uma imagem forte[...] Cada uma de suas metáforas é uma ferramenta para contemplar consciente e intensamente os processos envolvidos em recheiar, dourar ou preparar o forno. As metáforas não nos induzem a reconstituir e inverter, passo a passo, a maneira pela qual uma ação repetida já se transformou em conhecimento tácito. Em vez disso, elas agregam valor simbólico; desossar, cozinhar e recheiar criam juntos uma nova metáfora da reencarnação. E o fazem por um motivo: esclarecem o objetivo essencial que o cozinheiro deve perseguir em cada etapa do trabalho” (p. 213;2015).

Fonte: Adaptado de Sennett (2012a, p. 207-2015).

Conforme a análise apresentada por Sennett, a abordagem das três cozinheiras para a escrita de narrativas culinárias, revela que uma receita vai muito além de simples instruções para alcançar o objetivo de transformar os ingredientes em refeição. Benemann (2017) observou que as expressões e a forma como os procedimentos culinários são narrados conectam a habilidade técnica com a imaginação, indo além do propósito informativo e conduzindo o leitor a uma jornada única. Essa abordagem permite a construção de uma

relação mestre-aprendiz, a criação de contextos culturais e a utilização de metáforas. Questões que transcendem a simples descrição do processo culinário.

Para Fine (2008), a interpretação de uma receita não é uma tarefa única, assim como não existem registros precisos sobre como preparar um prato específico. Em outras palavras, cada cozinheiro tem a liberdade de explorar seu próprio estilo e criar uma assinatura culinária única ao executar receitas do dia a dia. Desta forma, muitas vezes nos decepcionamos ao tentar reproduzir as receitas dos renomados *chefs* e não alcançamos o mesmo resultado, afinal, não possuímos a mesma habilidade, destreza e facilidade para ajustar os processos culinários, o qual é desenvolvido ao longo do tempo, com experiência, aprimoramento da técnica, da prática e engajamento, conforme discutido no capítulo anterior.

Nesse contexto, podemos considerar que cozinhar a partir de um registro culinário é uma aventura envolta em uma narrativa emocionante. Assim, vamos explorar essa concepção e aproximá-la da visão de Tim Ingold (2005), que nos convida a compreender o significado de um mapa, como nos relacionamos com ele e as implicações de utilizá-lo, desenvolvê-lo e navegar por ele. Nesse percurso, levantamos questionamentos acerca de como podemos enxergar uma receita como um mapa.

Desde o início do texto, Ingold (2005) argumenta de forma intrigante que os mapas, criados a partir da dicotomia entre as habilidades de orientação dos nativos e dos forasteiros, presumem uma construção mental e cognitiva única para os nativos. Segundo o autor, a noção de um mapa cognitivo é uma ilusão, resultado de uma interpretação equivocada do significado de conhecer os arredores e se posicionar dentro do contexto das jornadas anteriores. Nesse processo de desbravamento, o lugar não é construído por meio de uma localização precisa, mas sim por meio de histórias que se entrelaçam nas trilhas dos habitantes, criando uma matriz de movimento que Ingold chama de “região”. Portanto, podemos associar que os *chefs* circulam entre experiências passadas, atravessam regiões já conhecidas e constroem narrativas que vão além da mera leitura de receitas, adentrando o território da interpretação do trajeto.

As pessoas estão ligadas afetivamente à comida. É um resgate de memória. A comida tem que ser afetiva e gustativa. Sem afetividade, ela não vai capturar o comensal, não vai. Porque tem que sentir. Então, eu faço pratos, crio cardápios, pensando na comida da minha avó, na comida dela, de alguém que cozinhava bem. Sempre pensando nisso, vou buscar isso. Então, é mais ou menos assim que eu vejo[...]Depois do restaurante, continuei com a consultoria. Aí comecei a dar aula em faculdades, como convidado. Comecei a dar aula, mais aula, mais aula, mais aula. Aí, cansei. E aí, comecei a escrever para revistas, fazer artigos sobre as coisas, com receitas.

E sempre procurando explorar um tema específico. Sempre que eu vou estudar alguma coisa, eu falo de um tema, então, por exemplo, o tema vai ser Natal, *Réveillon*, eu vou estudar sobre o *Réveillon*, vou buscar receitas que combinam. Mas eu cozinho Pernambuco a maior parte do tempo, e isso é um dilema (Caio, *chef* de cozinha).

Neste sentido, a cozinha de Caio e o seu fazer em relação às receitas culinárias, pode ser entendida a partir da ideia de “ilusão cartográfica” de Ingold (2005, p. 90), a qual se refere à aparência de que a estrutura do mapa surge diretamente da estrutura do mundo. O autor destaca que a elaboração de um mapa elimina ou extrai os movimentos de pessoas enquanto vão e vêm entre lugares (descobrir-caminho) e também a recapitulação desses movimentos em gestos de inscrição (mapear). Isso cria a aparência de que a estrutura do mapa surge diretamente da estrutura do mundo, como se o mapeador – o *chef* –, servisse meramente para mediar uma transcrição de uma para outra.

A “ilusão cartográfica” de Tim Ingold é, de certa forma, equivalente com a “denotação inerte” de Richard Sennett. Quando nos deparamos com a denotação inerte os verbos assumem uma postura passiva, mostrando apenas a existência de atos, mas falhando em transmitir sua essência. De acordo com Ingold (2005), os mapas têm o poder de revelar um rastro a ser seguido, mas não conseguem evocar as trilhas percorridas ou os desbravamentos realizados. Nesta intrigante discussão, surge um paralelo entre as receitas e a concepção e exploração de mapas. As práticas culinárias têm a habilidade única de interagir com as definições e as discussões sobre descoberta de caminhos, mapeamento e conhecimento. É fundamental levar em consideração que, além das atividades cotidianas de trabalho, boa parte do conhecimento culinário é transmitido oralmente (Benemann, 2017).

No entanto, o relato de Daniela (percurso que será apresentado na seção seguinte), deixa claro que não é apenas ouvindo as instruções que os aprendizes podem adquirir o conhecimento técnico culinário específico havendo a necessidade de ensinamento ou ao menos supervisão das técnicas de preparo. E são essas dimensões pertinentes ao processo culinário, que irei tratar a seguir.

5.1.1 “Memórias, saberes gastronômicos e pertencimento”: o percurso sociolaboral de Daniela

Daniela, 42 anos, solteira e sem filhos, é uma *chef* de cozinha que trabalha como consultora em diversos restaurantes do Recife. Ela sempre sentiu uma forte ligação com a comida desde a infância, sendo influenciada pela sua avó paterna de origem espanhola e pela materna italiana. Graduada em gastronomia pelo Senac, Daniela destaca a importância da habilidade na cozinha para se tornar um/a ‘bom/a *chef*’, assim como a necessidade de adquirir técnicas através da experiência.

Cada vez mais eu preciso ter mais conhecimento, aprender outras técnicas e equipamentos novos e ingredientes novos, ter novas soluções. Assim, eu tenho uma bagagem muito boa, né, eu como muito, eu leio muito eu consumo muita coisa, tô sempre muito curiosa, sempre tô fazendo um experimento, cozinho muito em casa, quando eu tô de folga eu estou cozinhando, é, quando eu não tenho nada pra fazer eu vou cozinhar, quando vou pra casa de alguém, eu vou cozinhar, então eu tô sempre, e é aquela coisa, né, eu vou juntando a minha bagagem, o que eu tenho na cabeça, no meu paladar, no meu bloco de notas do telefone, então estudo, sempre tem escopo que vou fazendo cardápio, ah, vou querer uma hamburgueria, vou querer um bistrô, eu tenho um norte, ah, é uma coisa contemporânea, ah, é uma coisa mais mediterrânea, ah, não sei o que, e vou, e estudo, e pesquisa e vou (Daniela, *chef* de cozinha).

Neste momento, volto às reflexões de Tim Ingold (2005) sobre a verdadeira essência de um mapa. O autor argumenta que simplesmente ter um mapa, seja ele mental ou físico, não nos guia no caminho a seguir, a menos que haja uma comparação perceptiva imediata. Essa ideia pode ser relacionada ao mundo da gastronomia, onde chefs se arriscam a preparar uma receita pela primeira vez. Muitas vezes, as receitas não dão certo, as texturas ficam estranhas ou a aparência não é atraente (Benemann, 2017).

Isso ocorre porque não é o registro da receita que nos indica o caminho certo, mas sim as escolhas e experiências anteriores que nos guiam em direção ao resultado desejado, conforme apontado por Sennett (2012a). Cozinhar envolve fazer escolhas sobre como proceder, e são essas escolhas, não mencionadas nas receitas (e nos mapas), que causam mudanças significativas de acordo com o estilo único do cozinheiro (o mapeamento). De acordo com Ingold (2005, p.77), “descobrir-caminho” para atingir um resultado ou destino é uma atividade envolta em segredo.

Um aspecto importante a ser salientado é que, nas cozinhas profissionais sob a liderança de Daniela, a utilização de receitas escritas é praticamente inexistente. Isso se deve a diversas razões, incluindo a complexa relação entre cozinhas profissionais e domésticas, de modo que as mesmas desempenham papéis distintos (Briguglio, 2022). Enquanto as receitas

de família são cuidadosamente guardadas como verdadeiros tesouros, representando o elo entre nossas memórias culinárias e culturais (Bennemann, 2017), na cozinha profissional é a técnica que impera.

Eu penso que as receitas, pelo menos na maioria das vezes, podem ser consideradas imprecisas, pois cada preparo pode resultar em variações. A única maneira de garantir um padrão é acompanhar atentamente o processo de criação e a manipulação dos ingredientes. Alguns insumos hoje em dia a gente não tem mais tanto acesso, né, de escassez, de preço, que não é sustentável, que não é mais politicamente correto, que não é inclusivo, então a gente tem que traçar novas metas aí, com outras coisas, tem que ter criatividade pra usar outros ingredientes pra suprir essa falta e eu acho que isso vai ser cada vez mais frequente, né. Tá aí, aquecimento global tá uma loucura, mudança climática, essas chuvas aí, vai atrapalhando a plantação de café, de outras leguminosas, outras coisas, e o que é que a gente vai fazer? Aí vai ficar, “ah, não tem”, não tem, mas então vamos vê o que é que eu posso fazer, o que é que eu posso comprar, o que eu posso substituir, o que vai ter na época, qual a fruta da estação, qual o legume da estação, que a pessoas tem que tá estudando, tem que tá atento a isso tudo. (Daniela, *chef* de cozinha).

A ausência de receitas impressas em muitas das cozinhas profissionais ressalta um método singular de compartilhar conhecimento, onde é necessário que alguém instrua ou, no mínimo, supervise as técnicas culinárias. Podemos aplicar essa abordagem também ao aprendizado em antigas oficinas, onde as práticas são passadas através das gerações (Sennett, 2012a). Estas questões, que também foram apresentadas a partir da etnografia realizada pela pesquisadora Nicole Benemann, ressaltam que para além do processo de anotação é necessário abordar como as cozinheiras se relacionam com as receitas escritas. Para a autora, embora as receitas de cozinha sejam importantes, elas não são consideradas pelos cozinheiros como regras inflexíveis ou impositivas. Os cozinheiros, especialmente os profissionais, interagem com as receitas, utilizando conhecimentos adquiridos em experiências anteriores, cheias de tentativas e erros aprendidos na prática diária (Benemann, 2017, p. 58).

Assim, diante do relato trazido pela *chef* Daniela, pode-se considerar que as receitas são muito mais do que simples manuais detalhados, elas revelam um ideal a ser alcançado, e é através da negociação entre anotação e prática que a receita ganha forma, sabor e cor.

É uma pressão danada, porque você manter um padrão, você manter uma consistência, com tantas variações que a gente tem de insumos, de mão de obra, de humor, de tudo, é bem complicado, e cliente não quer saber né, se você tá bem, se você não tá, se faltou alguém, se o fornecedor levou a carne, se não levou, a gente tem que tá sempre impecável, sempre bem, sorrindo,

feliz é bem complicado, é difícil, é muito, muito, muito difícil, mas, se fosse fácil ninguém iria querer, né, e principalmente você trabalhar com paladares distintos, é você abrir fazer um cardápio de uma casa comercial que seja pra quem gosta de sal, pra quem não gosta de sal, pra quem come carne, pra quem não come, pra idoso, pra jovem, pra... fazer uma coisa que consiga circular bem por isso tudo é um desafio bom (Daniela, *Chef* de cozinha).

É tenso, é tenso porque às vezes falta material e você tem que se virar nos 30, repensar o processo, substituir o ingrediente. Então você tem que trabalhar com tudo isso. Às vezes o forno não é bom e você tem que flertar ali entre temperaturas e tempo e tudo mais (Marcos, *Chef* de cozinha).

Neste sentido, as receitas têm como objetivo desvendar o segredo por trás dos pratos deliciosos. Para Bee Wilson, o verdadeiro tesouro que buscamos em uma receita é a sua capacidade de reproduzir o mesmo sabor, independentemente de onde e por quem seja preparada. “No entanto, os/as *chefs* enfrentam desafios muito mais complexos do que qualquer cientista possa imaginar: a temperatura inconsistente do forno, ingredientes que mudam de forma misteriosa e a necessidade de agradar a diferentes paladares” (Wilson, 2014, p. 142).

No bloco de questões referentes ao exercício da atividade de um *chef*, Daniela descreve sua rotina de trabalho, muitas vezes com dois turnos diários, compartilha que vê diferença entre a atuação de um *chef* homem e uma *chef* mulher, e entre a função do cozinheiro e do *chef* de cozinha (discutido na seção 4.2) ressaltando, mais uma vez, a importância do treinamento nesses espaços e como esse fator faz a diferença quando se trabalha em equipe.

Em uma hierarquia de papéis, inspirada no modelo organizacional militar, é o papel de *chef* que se encontra no topo. Ao retornarmos à estrutura de artesanato de Sennett (2012a), essa hierarquia presente nas cozinhas profissionais, principalmente nas de “alta gastronomia”, é típica de uma oficina medieval, com um mestre artesão à frente do negócio, seguido por vários graus de aprendizes, onde a necessidade da formação *on the job* é essencial. Assim, o trabalho nas cozinhas exige não apenas um saber-fazer, mas também o uso de certas atitudes e comportamentos, como a ampliação da jornada de trabalho (“a prática leva à perfeição”), a rapidez para executar determinadas tarefas, o uso de força física para carregar peso, panelas cheias; e principalmente, a capacidade de suportar altas temperaturas e a dor (Briguglio, 2017), conforme apontado pelas interlocutoras ao relatar as dificuldades enfrentadas pelas mulheres nessa ocupação. Por outro lado, Daniela destaca que devido a sua construção

familiar e por outros fatores característicos de sua personalidade, ela sentiu menos dificuldade do que outras mulheres nesse espaço.

Neste sentido, Briguglio (2022) aponta um estudo realizado por Roscoe em 2012, onde é possível perceber que as qualidades mais apreciadas no mundo culinário são aquelas que demandam resistência física, renúncia do tempo pessoal, capacidade de lidar com desconforto e uma pitada de competitividade - características frequentemente atribuídas ao universo masculino. Conforme observado pela autora, muitas *chefs* “masculinizam-se” no intuito de alcançar respeito no espaço da cozinha profissional.

Eu tenho uma, tenho uma tendência assim mais pulso firme, sou filha de militar aviador, então, cozinha é extremamente militarista, é muita hierarquia, seu cargo, seu posto, você, tem que respeitar, você, pulso firme e é isso, então eu cresci nesse meio, pra mim foi muito fácil, mas não é a realidade de todo mundo, né, as pessoas não enxergam desse jeito e eu acho que, eu, pra mim me ajudou muito isso, até porque é porque assim, mulher geralmente, é que eu sou um caso à parte, né, sou meio diferente, eu tenho uma vibração diferente, sou filha de militar, sou muito enérgica, sou muito agoniada, geralmente mulher tem, é mais leve, mais calma, mais tranquila e tal, eu me pareço mais com um homem dentro da cozinha, em forma de comando, de tudo, que foi pela minha criação, né (Daniela, *chef* de cozinha).

Em todo lugar que eu chego, inclusive agora, recentemente, estava viajando, aí eu chego num restaurante e olho ao meu redor. Quando não vejo nenhuma mulher me incomoda, apesar de eu contratar qualquer gênero, mas quando eu não vejo uma mulher, me incomoda profundamente. Eu fico observando se não tem mulher porque o cara realmente não contrata mulher porque não acredita. Fico tentando entender qual a filosofia da pessoa e não tem nenhuma mulher ali. Porque, sinceramente, eu acho que é de extrema importância ter a mescla, sabe? Ter homem e mulher independente da... entre o homem e a mulher, sexo masculino e sexo feminino no ambiente para ter um equilíbrio tanto emocional como de percepção, de força física, mulher tem um lado a florado da delicadeza maior do que o homem então eu acho que a gente precisa de características tanto masculina como feminina sabe, pra ter equilíbrio na equipe e eu fico muito incomodada quando eu não vejo mulher em equipe, ou só na parte fria e na parte doce, sabe? E é uma coisa que incomoda, porque eu sou cozinheira, poxa, eu cozinho tudo. Eu grelho filé e limpo peixe igual a qualquer homem. Eu carrego panela pesada também. Eu faço *demi glace*, faço fundo de panela, sabe? Então, tem muito isso. As pessoas rotulam demais as mulheres, tanto na cozinha fria quanto na parte de sobremesa. Que é uma coisa que um homem faz com muita dignidade e maestria, também. Igual mulher faz o papel dos homens na cozinha, né? (Camila, *Chef* de cozinha).

De acordo com Ruth Benedict, a divisão de poder nas cozinhas está intrinsecamente ligada à construção de gênero. A autora observou que as atividades relacionadas ao ato de cozinhar são frequentemente invisibilizadas no contexto da cozinha doméstica, ao passo que são superestimadas na *haute cuisine* (Benedict, 2013). Essa dinâmica reflete o machismo

arraigado na sociedade. A distinção entre o trabalho culinário realizado por homens sendo visto como superior e por mulheres como algo trivial perpetua a ideia de que somente *chefs* do sexo masculino são capazes de produzir uma “boa comida” (Dória, 2012, p. 260). O autor aponta que essa “masculinização histórica da gastronomia” é, na verdade, uma estratégia de exclusão das mulheres, relacionada aos aspectos históricos, políticos, econômicos e sociais que permeiam a área.

Os relatos das *chefs* mulheres dessa pesquisa, revelam que elas não são a maioria no comando dos restaurantes mais valorizados, entretanto, estão presentes nas falas dos *chefs* Caio e Marcos, por exemplo, quando afloram suas memórias da cozinha.

A autora Janine Collaço (2009, p. 134) destacou em sua pesquisa, o contraditório discurso acerca das mãos femininas na cozinha: “Enquanto essas mãos são vistas como fundamentais para a consolidação de uma “cozinha italiana” e sua relação com o universo familiar, essa associação parece se dissolver quando se trata da cozinha de um restaurante”.

Ah, essas coisas que sempre vai envolver preconceito né, as pessoas estarem menosprezando a gente, é, achando que não dá conta, por ser mulher, jogando a gente pra cozinha de casa, falando “ah, não dá conta, ah, não é capaz, ah, não sei o que”, essas coisas assim, ai, preguiça dessas coisas. E eu acho que isso é estrutural mesmo, porque a cozinha nasceu e desde que nasceu é assim, então o buraco é mais embaixo, esse preconceito vem de sempre, pode vê as cozinhas os grandes *chefs*, os grandes chefs são o que? Homens! Bocuse, Carême, não sei o que, tem uma ou outra perdida que a gente nem lembra, *chef* mulher, porque é posto militar, é feito no militarismo, a gente não lembra de mulher general, é não sei o que, e isso é proporcional. Aí vai, a gente tem que fazer o trabalho da gente, e ir lutando contra isso, e ir acabando com isso, porque homens, se acham superiores né, então é complicado, não é só na gastronomia, é em tudo, até dentro de casa, não sei o que, então é bem estrutural. E o que eu menos gosto é esse preconceito que as pessoas têm, machismo, falta de respeito, isso é pra matar. Dizer que mulher não pode, “ah, é mulher, ah, tá de TPM, ah, não vou contratar porque vai engravidar, ah, porque não sei que lá”, isso eu fico pra morrer. Por isso minha cozinha é mais inclusiva, eu gosto de trabalhar com gays, com trans, com mulheres, já fiz alguns cursos pra capacitar e introduzi-los no mercado de trabalho, é, gosto demais, gosto demais de trabalhar porque são muito mais pró-ativos, felizes, alto-astrol e gosto muito, é sempre animado, divertido tá na cozinha e dou preferencia para todos, mas principalmente para eles, gosto muito. (Daniela, *Chef* de cozinha).

Na minha equipe todo mundo aprende tudo, mas é pras mulheres também se sentirem parte do entorno, pra não tá só fazendo salada e sobremesa, sabe? Ela precisa entender que ela vai grelhar filé, que ela vai... Porque tem muita cozinheira boa por aí, muita cozinheira boa. As pessoas jogam muito. Porque todos os anos que eu era convidada para criar um prato para algum festival, só me mandavam açúcar como tema, aí teve uma vez que eu disse “isso é

como um feijão, tô de saco cheio, não aguento mais isso”. Aí no ano seguinte melhoraram, botaram outro tema pra mim, acho que entenderam o recado. Porque a gente é rotulado assim como frágil e só vai fazer salada e sobremesa porque é mais delicado. Não, poxa, eu quero levar queimadura, fazer bolha na mão, levar corte, pegar peso, sabe? Tudo que qualquer homem faz. É isso (Camila, *Chef* de cozinha).

Em hotel tem muito isso, aí na parte de padaria tem homem, na parte de confeitaria tem mulher. Aí tem muito isso. Muito do mesmo jeito que tem preconceito com homens que fazem bolo. Meu pai tem um irmão que faz bolo de noiva, ele é engenheiro civil, mas ele confeitaria bolo de casamento. Mas a mulher, ela é bem escanteada dentro da cozinha. Quando eu tô falando de cozinha, eu tô falando da maneira generalizada, tá? Eu tô trazendo dos tempos que eu trabalhei em hotel pra os tempos de hoje. Trabalhei em um restaurante que era um banheiro só, pros homens, não tinha divisão, de ter um espaço pra ter mulher e tal. Era tudo aberto, todo mundo tomava banho aberto, os homens, então não tinha como ter uma mulher no meio deles porque não tinha como, não tinha espaço, porque construíram o restaurante assim pra contratar só uma equipe masculina. Então só tinha homens (Marcos, *Chef* de cozinha).

Conforme Saffioti (2015), a construção dos papéis de gênero na sociedade é permeada por relações de poder, com o espaço público sendo tradicionalmente reservado aos homens, que são vistos como os provedores do lar e responsáveis por atividades que demonstram sua virilidade e superioridade. Por outro lado, o espaço das mulheres é frequentemente relegado ao ambiente privado, com atividades consideradas femininas e muitas vezes vistas como inferiores. Segundo Resende e Melo (2016), a cozinha profissional, especialmente em restaurantes, é um ambiente predominantemente masculino, o que cria barreiras para a permanência das mulheres nesse espaço. Além das demandas familiares e domésticas, a dinâmica da cozinha profissional é marcada por uma cultura agressiva e masculinizada, que valoriza a força física e a autoridade de forma sexista, levando frequentemente a situações de assédio moral e sexual e excluindo as mulheres. Sendo assim, a verdadeira confusão parece surgir na ambiguidade que envolve o ato de cozinhar, pois ele tem a carga de garantir a nutrição e a sobrevivência do indivíduo, mas também traz consigo o poder de transformar a natureza, controlar a fome e envolver outras complexidades intrínsecas.

Para Michel de Certeau (2008), as chamadas “artes de fazer” ajudam a reinterpretar e transformar objetos e códigos sociais como forma de se apropriar novamente do espaço. Essa relação entre a construção das representações e a construção de um senso de pertencimento ao mundo social está intrinsecamente ligada à história da culinária. Não obstante, as memórias

gastronômicas, que frequentemente remetem à infância, adolescência e às relações familiares, emocionais e identitárias, desempenham um papel significativo nessa dinâmica, conforme relato dos interlocutores, presente na *seção 4.2.1*. Essas “lembranças gastronômicas”, também estão presentes no relato da *Chef Daniela*:

Das muitas lembranças gastronômicas que tenho da minha infância, essa é uma delas...Na casa da minha avó, na Lapa, São Paulo, sempre tinha pacotes de farofa Yoki. Eu colocava numa tigela, temperava com azeite, vinagre balsâmico e pimenta, sempre tive um paladar temperado (risos), misturava tudo e comia de colher. Era meu lanche favorito. Comia muito isso. Até hoje, inclusive (Daniela, *Chef* de cozinha).

Como bem pontua Martins (2011, p. 460), “a memória é, na base, uma memória de surpresas e espantos. A memória não é calma lembrança. É também luta, tensão, sofrimento”. Deste modo, cozinhar vai muito além de seguir receitas escritas. É uma oportunidade única de transformar ingredientes em sabores e contar histórias pessoais através da culinária. Para Benemann (2017) a magia está nas decisões tomadas durante o processo e nas pequenas nuances que fazem toda a diferença. Desde controlar a intensidade do fogo na frigideira até o tamanho dos pedaços dos vegetais, cada detalhe conta para o sucesso ou fracasso da refeição final. Elementos subjetivos, como o humor do cozinheiro, e os ingredientes envolvidos desempenham um papel crucial na repetibilidade e consistência dos resultados. Para Daniela, é sua responsabilidade, como líder, descobrir a melhor forma de transformar instruções escritas em uma deliciosa refeição.

É porque a gente transforma a vida de quem passa pela gente, de aprendizagem, de ensinar, de uma forma de se alimentar melhor, de reaproveitamento dos ingredientes, você melhorar a vida de quem passa por você, você instruir, que a gente trabalha com pessoas que são bem sofridas, semianalfabetos, que não tiveram muita oportunidade de nada, não tem acesso, e quando eu dou minhas consultorias vou fazer meus treinamentos eu não ensino só cardápio, ai, isso aqui vai ser isso aquilo, não, eu pego ensino, “oh, porque na casa de vocês, vocês podem fazer isso, lá vocês podem reaproveitar”, então eu já tento mexer com todo esse sistema, fazer uma coisa mais social, pra poder fazer alguma coisa de útil, além do trabalho que eu estou fazendo, né, mudar um pouquinho a vida das pessoas. Então eu procuro ser justa, sei reconhecer quando está certo, valorizar um bom serviço, quando alguém está na minha cozinha que vem com alguma criação, alguma coisa, eu ah, massa, obrigada e dou os créditos, não fico pra mim eu digo, “foi o meu cozinheiro quem fez essa farofa”, eu reconheço o trabalho, e a maioria não, pega o crédito pra ele. Eu acho muito importante valorizar e dá o crédito pra isso, e eu acho que assim, eu tento me colocar no lugar dos

outros e fazer pelos outros o que não fizeram por mim, que eu entrei na cozinha, me jogaram, vai te vira. E eu querendo aprender, queria que alguém me ensinasse e fui olhando, copiando os gestos, aquela coisa e hoje eu pego na mão, “bora, vem aqui aprender, vamos cortar essa cebola, eu vou ensinar, não, vamos fazer assim...” eu, mais ou menos, ajo desse jeito. (Daniela, *Chef de cozinha*).

Devemos levar em consideração que boa parte do conhecimento culinário é transmitido oralmente, além das demandas de trabalho (Benemann, 2017). De certa forma, as palavras substituem as anotações. A falta de consulta às receitas escritas no dia a dia das cozinhas profissionais (em especial nas de Daniela), reforça o padrão de transmissão de conhecimento, de modo que a *chef* precisa ensinar, ou pelo menos supervisionar, os métodos de preparo. No entanto, não é apenas ouvindo as instruções que se adquire o conhecimento específico da técnica culinária. Mesmo que o instrutor forneça adjetivos para descrever texturas e sabores desejados, é através da demonstração das etapas do processo na cozinha que a maior parte do conhecimento é compartilhado, ou seja, demonstrar vai além de apenas guiar: é orientar.

Conforme Sennett (2012a, p. 111), o trabalho artesanal cria um mundo de habilidade e conhecimento que talvez não possa ser explicado adequadamente pela capacidade verbal humana. “Aqui encontramos um limite, ou talvez até mesmo o limite humano fundamental: a linguagem não é uma ferramenta adequada para espelhar os movimentos físicos do corpo humano”.

Olha, eu sou uma pessoa muito emocionada, eu vibro, eu fico nervosa, eu ri, mando botar música “bota um musiquinha aí nessa cozinha”, eu sou muito de boa, se a cozinha tiver toda certinha, ninguém vai ter problema comigo, se tiver tudo andando, porque são vários processos, tudo é um processo dentro da cozinha, mas geralmente não tenho muito problema não, eu sou ótima. Ajudo, faço praça, lavo prato, monto prato, chamo o garçom, fico dentro da operação mesmo, dou o exemplo, aquela coisa, mostro o exemplo para a ser seguido (Daniela, *Chef de cozinha*).

Neste sentido, no que diz respeito a aprimorar a maneira de executar uma tarefa, é fundamental passar pela “educação da atenção” (Ingold, 2010, p. 21). Para o autor, diferentes processos são apresentados com o objetivo de orientar e conduzir os iniciantes através de demonstrações práticas e repetições constantes. Nas cozinhas profissionais, essa forma de treinamento não se baseia simplesmente em receitas escritas ou em manuais, mas sim em um

processo de instrução pessoal, em que o aprendiz adquire conhecimentos e habilidades específicas por meio da observação e prática.

No cozinhar, somos confrontados com diferentes circunstâncias e objetivos, necessidades e liberdades que se transformam em táticas e caminhos únicos. Segundo Giard (2013), cada pessoa traz consigo sua própria experiência e estilo expressando seus gostos e liberdade criativa. As receitas, por sua vez, perdem um pouco de sua importância, tornando-se apenas um ponto de partida para analogias e associações de ideias, permitindo substituições, acréscimos, empréstimos e até mesmo abandonos, conforme mencionado na *seção 4.1*. Para ilustrar esse ponto, podemos considerar duas pessoas aleatórias seguindo a mesma receita. Surpreendentemente, cada uma delas produzirá um resultado completamente diferente. Isso ocorre porque a intervenção pessoal, o conhecimento tácito e as práticas individuais estão intrinsecamente relacionados a tradições orais, regionais e familiares. Ou seja, na gastronomia, as possibilidades são infinitas e as escolhas pessoais desempenham um papel fundamental na criação de algo único e saboroso.

A conexão com os ingredientes é uma fonte de nostalgia para o artífice, e isso segundo Sennett (2012a) pode ser explicado através da interação das qualidades éticas humanas - honestidade, modéstia, virtude - com os materiais. Esses ingredientes despertam nossa consciência, nos fazem valorizá-los e, de certa forma, nos deixam sem palavras para explicar essa conexão.

Para o *chef* Marcos, (percurso que será apresentado na seção seguinte), conhecer as técnicas básicas é imprescindível, porém, são os vestígios do passado que se tornam valiosos quando são atribuídos pelas memórias pessoais, e a memória gustativa é uma dessas formas. Os registros, formais ou informais, são fontes de pesquisa e garantem aquele conhecimento, uma espécie de salvaguarda, mesmo que nas entrelinhas das receitas aprendidas com sua mãe estejam ações vistas e memorizadas da prática.

Na cozinha de Marcos, o “saber-fazer” é aprendido pelas ações do passado. E serão sobre essas questões que irei versar a seguir.

5.1.2 “Receitas de família e a prática na cozinha”: a trajetória sociolaboral de Marcos

Marcos, 48 anos, casado, tem três filhos e é natural de Recife, Estado de Pernambuco. Para ele, que se considera cozinheiro, em primeiro lugar, o cozinhar sempre foi marcante em sua trajetória. Influenciado pela sua mãe, que era uma exímia cozinheira em um tradicional restaurante na cidade de Recife, o *chef* destaca que a gastronomia é uma profissão desafiadora que exige dedicação e amor, pois o retorno financeiro pode ser limitado. Embora não possua formação universitária na área, ressalta que apesar de ter aprendido a cozinhar com sua mãe e outros familiares, o conhecimento técnico adquirido em um curso básico no Senac foi fundamental para abrir portas em sua carreira.

Eu aprendi a cozinhar com minha mãe, mas também vi minha avó, por parte de pai, ter uma produção de encomenda de salgados, bolo de noiva, não sei o que. E a por parte de mãe era aquela cozinheira de “mão cheia”, fazia aquelas comidas no São João, aquelas sacas de milho e todo mundo na cozinha. Então foi uma coisa que eu cresci nesse meio. Então como meus irmãos também enveredaram por esse caminho, eu sempre tive um sonho de cozinhar feito minha mãe. Eu não cheguei ainda a esse ponto, mas ainda estou caminhando pra ver se eu consigo cozinhar igual a ela, e eu fui buscar conhecimento, eu fui pro Senac, que era o que se tinha na época. Ai eu quando fui pro Senac, eu fui aprender a fazer molho branco, molho de tomate, molho demi-glace, eu fui aprender a fazer arroz, eu fui aprender a fazer feijão, e eu fui aprender a fazer molhos frios, saladas, cortes foi isso eu fui aprender. Muita coisa eu já tinha aprendido em casa, muita coisa, mas essa base foi que abriu muitas portas pra mim. Entendeu? (Marcos, *Chef* de cozinha).

Conforme apontado por Lima (2015), no passado, as receitas eram o território exclusivo das mulheres, que transmitiam seu conhecimento às gerações seguintes de forma oral. Porém, essa transmissão muitas vezes não era sistemática, requerendo a convivência prolongada com a detentora do conhecimento. Nas reuniões familiares e festas, a observação atenta do preparo das receitas era também um momento crucial para a passagem do saber culinário. A complexa ligação entre aromas, sabores e lembranças assemelha-se à famosa experiência das madeleines de Proust, que têm o poder de despertar emoções nostálgicas. Comer e cozinhar vão além de simplesmente nutrir o corpo, tornando-se uma poderosa forma de conexão entre as pessoas e o universo ao seu redor. “É como se cada refeição desenhasse uma referência fundamental em nosso espaço-tempo pessoal” (Giard, 2013, p. 250).

A vivência e os relacionamentos são essenciais para o crescimento de nossos conhecimentos e habilidades, às vezes até mesmo de forma inesperada. Nesse sentido, retomo a discussão apresentada na *seção 4.1* sobre o desenvolvimento das habilidades artesanais a

partir da ótica de Richard Sennett. Diante disto, o “crescer em meio ao cozinhar” revela-se como uma experiência que impacta profundamente a forma como o *chef* se relaciona com o trabalho na cozinha, que fortalece a capacidade de concentração, a identificação de fatos relevantes e a capacidade de questionar, o que pode culminar em atividades artesanais surpreendentemente refinadas e complexas. Neste sentido, produzir as comidas típicas de São João, por exemplo, carrega todos esses princípios. Como mencionado anteriormente, a rotina é fundamental para o desenvolvimento das habilidades. A repetição constante condiciona a técnica e aprimora a prática, mesmo que pareça simples. O engajamento contínuo promove sofisticação e aprimoramento (Sennett, 2012a).

Marcos descreve a sua rotina como *chef* de cozinha como intensa e desgastante, envolvendo gestão de estoque, coordenação da equipe, planejamento de cardápios e interação com os clientes. Contudo, salienta que um *chef* precisa ter características como postura, responsabilidade, compromisso e contínua busca por conhecimento. A distinção entre as ocupações de cozinheiro e *chef* é destacada pela sobrecarga de responsabilidade e administração que recai sobre o último. Ao mesmo tempo, Marcos reconhece que a transição de um bom cozinheiro doméstico para um ambiente de cozinha profissional é desafiadora, pois as demandas e pressões são substancialmente diferentes, segundo apontado no percurso sociolaboral de Caio.

Desvendar os segredos da interação entre ingredientes, ambientes, objetos, pessoas, ritmos, aromas, sabores, sons e texturas transforma a atividade do *chef* de cozinha em um momento de sincronia perfeita, em que não há separação entre corpo e mente. Na cozinha, o potencial sinérgico é tão intrigante que só pode ser devidamente compreendido através da vivência e da participação ativa, conforme pontuado pelos demais informantes ao longo desta dissertação. Como bem disse Pollan (2014, p. 25), cozinhar nos leva a um lugar único, onde nos deparamos com o mundo natural de um lado e o mundo social do outro. “O cozinheiro é aquele que caminha habilmente entre a natureza e a cultura, traduzindo e negociando a cada passo. Tanto a natureza quanto a cultura são metamorfoseadas pelo seu trabalho”.

Neste sentido, Marcos discute a natureza complexa do processo criativo na gastronomia, refletindo sobre as responsabilidades, técnicas e a paixão envolvidas na criação e reinvenção de pratos na cozinha profissional, ao ressaltar a importância de usar a memória gustativa e o conhecimento técnico para harmonizar pratos com bebidas, por exemplo. O *chef*

ênfatisa a criatividade e a habilidade em transformar pratos tradicionais em algo excepcional, seja pelo sabor, textura, ou apresentação, mesmo sem testes prévios.

É, meu processo criativo, eu vou dizer que era louco. Tem coisas que eu estava buscando e o que chega a mim não era o que eu realmente queria, mas o que chegou a mim foi fantástico. Vou te trazer essa coisa. A *Prazeres da Mesa* convidava os *chefs* e dava o ingrediente. Você vai trabalhar com... Aí diz a coisa. Aí me botaram para trabalhar com camaril. E eu fiquei naquela, ia maturando a receita, me cobrando a receita, já não aguentava mais não entregar essa receita. Me deram ultimato “até amanhã de manhã”. Então, eu fiquei, duas e poucas da manhã e eu lá, “poxa, eu não aceito fazer um camaril assim, tá?” Não sei o quê. Mas na verdade eu acho que essa questão do intuitivo, na verdade é questão assim, tipo...Da técnica, do treinamento, treinar, treinar, treinar. Porque eu tava com medo que desse errado, porque eu não faço teste de absolutamente quase nada. É raro eu fazer um teste. Mas também, por outro lado, é, a minha questão é como eu disse, pra mim é uma coisa louca, porque é o seguinte, várias vezes eu consigo me escutar me mandando fazer uma coisa, a pessoa vai dizer assim, você é louco? E eu consigo escutar isso “não, não coloca isso não, bota isso. Se tu fizer isso vai dar errado.” Eu consigo escutar isso. Mas pra resumir, no final, eu acabei fazendo um ossobuco de cordeiro vegetariano, lembrei da minha mãe, porque é como disse, minha mãe era obesa e tinha medo de morrer e deixar eu e meus irmãos desamparados então a gente cozinhava de tudo e com tudo que tinha no nosso quintal, e essa receita é uma das criações mais famosas, elaborado com caju e que imita com perfeição o sabor e a consistência da carne. O tutano é substituído por umbu fresco e o osso é uma batata doce (Marcos, *Chef* de cozinha).

Não obstante, as ações que testemunhamos e vivemos são como vagas questões emocionais que inspiram confiança no desenvolvimento de uma ideia, gesto ou ato. Conforme já discutido, a gastronomia é uma narrativa fascinante, e sem colocar “a mão na massa” essa narrativa perde o seu significado, não tanto pela técnica em si, mas sim pelos detalhes que revelam a essência da ação. O artífice, entretanto, precisa de orientações e referências, mas também deve possuir um alto grau de habilidade, baseado em questões culturais e registros históricos. Os livros de receitas, neste caso, são tesouros de informações valiosas que auxiliam nesta jornada de aprendizado que para o *chef* Marcos, representa uma parte importante de sua história. A linguagem utilizada para orientar pode tornar o processo mais concreto e claro, transformando os conhecimentos vividos em conhecimentos tácitos que emergem à superfície de nossa consciência como algo óbvio e habitual, aparentando uma simplicidade e naturalidade surpreendentes (Sennett, 2012a p. 201).

Eu acho que é isso, a criação ela é intuitiva, apesar da gente precisar da

técnica, de saber o que está fazendo, e a releitura ela tem que ser com maestria. Eu também levei para o restaurante um prato que fez parte da minha infância, a Peixada, que era um prato que minha mãe obrigava a gente a fazer e por isso tem um apelo muito afetivo. Eu guardo com carinho a receita até os dias de hoje, que durante muitos anos ela obrigava todos os filhos a aprenderem a receita e, por muitas vezes, era o prato que enfeitava a mesa de domingo (Marcos, *Chef* de cozinha).

Segundo Tim Ingold, as receitas têm o poder de guiar um indivíduo através de instruções específicas em um campo de práticas, revelando, de maneira análoga à sinalização de uma paisagem, os momentos críticos em todo o processo. No entanto, entre os diversos processos destacados nas instruções de preparo, o *chef* deve encontrar seu próprio caminho, sem depender de regras explícitas de procedimentos. Ou seja, ele deve, usando sua habilidade, tornar a receita uma realidade. Para o autor, “não é um conhecimento que me foi transmitido; é um conhecimento que eu mesmo construí ao seguir os mesmos passos dos meus predecessores e ser orientado por eles” (Ingold, 2010, p. 19).

De acordo com Cascudo (2004), a comida e a bebida têm o poder de despertar emoções, sentimentos e até mesmo memórias. Sabores e aromas podem ficar gravados em nossa mente, junto com os momentos e as pessoas com quem compartilhamos essas experiências. A alimentação tem o poder de deixar uma marca em nossa memória e em nossa identidade, criando uma narrativa única em nossas vidas. A cozinha é um verdadeiro microcosmo social, e é essencial que algumas preparações gastronômicas sejam reconhecidas como parte do patrimônio gustativo da sociedade, pois representam de forma única e criativa as identidades locais e regionais através do paladar (Santos, 2011).

José de Souza Martins, em seu texto *Odores, sons e cores: mediações culturais do cotidiano operário* (2008), lança a intrigante sugestão de que o olfato pode ser utilizado como mapa cultural, e exemplos como o azeite e o vinho comprovam essa teoria. No Brasil, o cheiro da farinha de mandioca ou da farinha de milho é facilmente identificável. Martins ainda acrescenta que, nas regiões do Centro-Oeste e da Amazônia, um dos cheiros alimentares mais característicos é o da farinha de mandioca. Essa farinha é feita a partir da mandioca brava semi-apodrecida em água corrente, resultando em um forte odor bastante diferente do cheiro suave da farinha de mandioca do Nordeste (Martins, 2008, p. 87). Para Marcos, que busca valorizar sempre ingredientes tipicamente regionais, o odor que vivifica sua memória gastronômica é a moqueca de frutos do mar de sua mãe:

Entre tantas receitas que marcaram a minha vida, uma delas se destaca: a moqueca de frutos do mar da minha mãe. Em um caldeirão de barro, em cima de uma fogueira de lenha, ela aquecia o azeite de dendê, depois adicionava alho e cebola, deixando o aroma invadir o ar. Em seguida, colocava peixe fresco, camarão, sururu, cabeças de lagosta e tentáculos de polvo. E então, para dar aquele toque especial, despejava o leite de coco feito na hora, cuidadosamente preparado com coco seco, leite em pó e apenas uma pequena quantidade de água no liquidificador. Para realçar o sabor, adicionava uma colherzinha de extrato de tomate e temperava tudo com sal, pimenta de cheiro, coentro fresco e folhas de louro (Marcos, *Chef* de cozinha).

Isso abrange a utilização dos recursos naturais e a interação humana com o ambiente em que vivemos. O conceito de “carga cultural” desenvolvido por Wagner (2012) atribui diferentes significados a processos semelhantes, como a culinária do dia a dia e a culinária profissional. Entretanto, o autor destaca que considerando a cultura e o peso associado, a interpretação desse conceito irá variar de acordo com o poder que cada indivíduo possui. Quando comemos, aprendemos a transformar e selecionar o que nos é oferecido. Desta forma, o *chef* incorpora em sua trajetória como comensal sua formação identitária.

A transmissão dos conhecimentos e habilidades culinárias acontece de forma oral, da educação da atenção (Ingold, 2010) e do redescobrimto guiado (Sennett, 2012a). Essa prática envolve a relação única entre mestre e aprendiz, onde o ato de cozinhar dificilmente é encontrado em livros ou escritos. É como se as receitas fossem um conhecimento específico incorporado, capaz de guiar o cozinheiro através de proporções e processos ensinados, mostrados e apreendidos por meio da experiência orientada. Segundo Sennett (2012a, p. 203), “a demonstração física tem um significado muito mais profundo do que apenas palavras classificatórias, na verdade, mostra mais do que explicações verbais. Nas oficinas culinárias, o mestre demonstra em atos o procedimento correto, servindo como guia para os aprendizes”.

No entanto, a dinâmica entre mestre e aprendiz vai muito além das oficinas e cozinhas de restaurantes, como Marcos pôde comprovar em sua trajetória. Cozinhar e manusear alimentos têm um tom completamente diferente quando se aprende em uma cozinha profissional em comparação com um ambiente caseiro. Em ambos os cenários, somos orientados e corrigidos pela *expertise* culinária. Através de uma relação hierárquica, experiências e conhecimentos são compartilhados, enquanto o aprendiz recebe a valiosa orientação de um mestre.

A relação entre mestre e aprendiz e o processo de aprendizado de habilidades específicas estão intrinsecamente ligados ao tipo de pessoa que pode direcionar essas habilidades, dependendo do contexto cultural em questão (Benemann, 2017). Em um ambiente familiar e doméstico, o conhecimento é transmitido entre as gerações, com base nas relações e hierarquias estabelecidas entre os indivíduos. Por outro lado, em cozinhas profissionais, essa transmissão de conhecimento ocorre em uma dinâmica de prestígio, hierarquia e autoridade. Isso indica uma mudança de cenário, mesmo que o método de transferência de conhecimento seja semelhante, com base em treinamento por imitação, experiência, observação e supervisão das atividades.

Atualmente, as práticas alimentares refletem as mudanças na forma como gerenciamos nosso tempo e reestruturamos nossos valores, papéis e formas de interação social. A cozinha, nesse contexto, se torna um espaço ambíguo, cheio de significados e representações. Além de ser um lugar onde tanto homens quanto mulheres exercem seu poder de agência, é também um ambiente rico em conhecimentos do saber-fazer culinário.

O passado se faz presente através das tradições, que se adaptam às necessidades e desejos do presente, buscando dar sentido ao momento, sendo possível observar esses sentimentos através de representações que influenciam o sistema de valores, memórias, reconhecimento e senso de pertencimento a partir dos percursos sociolaborais dos/as *chefs* apresentadas nesta pesquisa, em especial nas de Daniela e Marcos. Essas práticas estão em constante movimento, equilibrando tradição e inovação (Ferreira; Wayne, 2018).

A memória gastronômica é uma das lembranças familiares mais marcantes e nos remete, mais uma vez, ao papel fundamental das mulheres como guardiãs e transmissoras dos conhecimentos culinários populares através de receitas. Por fim, cozinhar, seja como profissão ou no ambiente doméstico, envolve observação, redescoberta, educação da atenção e memórias gustativas, num elo entre o mundo social e natural.

Diante dos percursos sociolaborais apresentados pelos *chefs* de cozinha, pôde-se constatar que algumas práticas culinárias são incorporadas de forma intuitiva, enquanto outras são planejadas e dirigidas, mas todas são essenciais para tornar possível a concretização de um projeto que se traduz em deliciosos pratos.

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

À guisa de conclusão, retomo a linha condutora que permeia esta pesquisa, que parte do entendimento de que o ofício têm uma natureza singular, que vai além de meramente incorporar e reproduzir técnicas de maneira mecânica e vazia. Ele implica em uma relação única entre o indivíduo e o conhecimento, expressando uma gama de experiências de vida, influências familiares e culturais, bem como os contextos sociais, coletivos e de trabalho envolvidos. Dessa forma, esta dissertação teve como objetivo analisar a essência das conexões estabelecidas entre *chefs* de cozinha e o conjunto de conhecimentos, técnicas e habilidades que compõem o ofício da culinária profissional, ao levarmos em consideração a imersão e envolvimento dos/as entrevistados/as, desde o primeiro contato com a ocupação até o constante aperfeiçoamento na prática diária. Dentro deste espaço, alimentado por panelas, fogões e hierarquias, os indivíduos são movidos pela incessante busca pela excelência no domínio técnico, pela motivação e pela criatividade.

Não obstante, cozinhar envolve um complexo processo onde o/a *chef* de cozinha estabelece uma conexão especial com aquilo que prepara, criando assim um vínculo com aqueles que vão saborear sua criação, o comensal. Através do ato de cozinhar, os *chefs* transformam os ingredientes em refeições e, por meio da alimentação, atribuem significados, criam rituais sociais e manifestam sua singularidade. Assim, compartilho do pensamento de Benemann (2017) que não somente somos moldados pelo que comemos, mas também pelo que cozinhamos. Ao longo deste trabalho foram apresentados os percursos sociolaborais de Felipe, Camila, Caio, Daniela e Marcos, cinco *chefs* de cozinha recifenses.

Por meio da análise metódica dos dados empíricos coletados nesta pesquisa, é possível confirmar e justificar a ocupação de *chef* de cozinha, no agir dos atores do estudo, como uma prática artífice. Vários são os fatores essenciais para essa concepção, que se aplicam perfeitamente aos informantes desta pesquisa, a saber, o aprendizado constante, o envolvimento prático, o orgulho e a recompensa, e o prazer por um trabalho benfeito. Ao explorarmos as conexões entre o ato de cozinhar e a ocupação de *chef* de cozinha com as habilidades artesanais, podemos contrastar a dualidade entre artesanato e arte. Ao longo do tempo, vemos a arte se desenvolver de forma lenta e gradual, enquanto o artesanato surge de

maneira mais súbita e instantânea. A autonomia e originalidade do artesão são mais facilmente compreendidas do que as do artista (Sennett, 2012a).

Conforme apontado neste estudo, a cozinha é um campo de conhecimento que envolve diversas fontes, histórias e vivências pessoais, todas convergindo para criar uma experiência gastronômica única. Assim, os métodos de preparo não podem ser separados da cultura em que estão inseridos, e são essas histórias e a dimensão comunicativa da prática de cozinhar que transformam o simples ato de fazer comida em um momento de expressão cultural. Entretanto, ficou evidente, por meio da pesquisa, que há uma grande diferença entre saber cozinhar e ser um cozinheiro profissional/*chef* de cozinha, como mencionado anteriormente. E o que distingue os cozinheiros, mais do que qualquer curso ou nível de educação, é a atitude na cozinha, que alguns atribuem ao caráter, outros ao ‘dom’ ou à vocação, mas o fato é que ser um “cozinheiro apaixonado” é uma característica comum entre todos os interlocutores.

Entre os entrevistados, constatou-se que Caio e Marcos iniciaram suas carreiras culinárias através da prática em cozinhas profissionais, do treinamento *on the job*. Somente após esse período é que Marcos decidiu fazer cursos na área e se especializar, embora ele já estivesse trabalhando em restaurantes. Apesar de Felipe, Camila e Daniela terem curso superior na área da gastronomia, eles apontam que esses cursos só trouxeram vantagens para quem deseja trabalhar na parte burocrática dos restaurantes. Essa preferência pela experiência prática reforça a ideia de que o aprendizado na cozinha ocorre principalmente por meio do corpo, da observação, repetição e prática - como é visto nas tradições das antigas corporações de ofício, que deram origem à ocupação. Ou seja, é preciso “viver a gastronomia”, e essa atitude só é alcançada pela prática constante e domínio da técnica, de forma que a formação *on the job* é indispensável entre os/as entrevistados/as para quem almeja ser um “bom *chef*”.

Na visão desses profissionais, repetição e criação estão interligadas de forma intrínseca. A cada vez que uma ação é repetida, ela passa por uma revisão e aperfeiçoamento, resultando no desenvolvimento do processo e, consecutivamente, abrindo portas para a inovação. A habilidade de um *chef* é definida pela sua capacidade criativa e pela sua aptidão para liderar. No entanto, ambos os aspectos somente podem ser expressos se forem suportados por uma sólida proficiência prática. A criatividade só pode ser alcançada por meio da construção de um vasto repertório de experiências de trabalho. A liderança, assim como nas

antigas oficinas, é embasada na autoridade do *chef*/mestre, que é reconhecido pelo seu amplo conhecimento e pela habilidade de executar qualquer função em sua cozinha com excelência.

No entanto, os achados empíricos decorrentes da pesquisa realizada evidenciam que a conexão entre as práticas artesanais e as experiências culinárias podem ser compreendidos de acordo com as ideias expressas por Sennett (2012a, p. 57): “A relação entre a mão e a mente não se restringe apenas ao âmbito intelectual, mas também possui uma natureza social”. Este tipo de trabalho envolve principalmente o uso das mãos e da mente do artífice, que utiliza ferramentas simples - facas, panelas -, em suas oficinas - as cozinhas profissionais. O prato a ser criado é primeiramente concebido na mente dos/as *chefs* e depois materializado através de habilidosas operações realizadas por mãos experientes, que foram aprimoradas ao longo do tempo por meio de movimentos condicionados.

Além disso, há questões relevantes que não foram abordadas nesta pesquisa, especialmente relacionadas aos estudos de gênero. Os relatos trazidos pelos informantes, principalmente pelas *chefs*, torna evidente que as dinâmicas da cozinha profissional fazem com que as mulheres se sintam invisíveis no ambiente profissional, sendo subestimadas em relação às suas capacidades. Elas constantemente precisam provar seu valor e conquistar credibilidade. Essa é uma das razões que tornam o trabalho nas cozinhas ainda mais desafiador para as mulheres. A organização hierárquica do trabalho na cozinha profissional, conforme discutido, não só visa otimizar a eficiência do espaço, mas também corresponde a uma divisão social e sexual, categorizando aqueles que as executam de acordo com sua posição social e até mesmo com seu gênero (embora seja somente uma hipótese que requer uma futura pesquisa para confirmar).

É imprescindível considerar que, para além das tarefas diárias laborais, boa parte do saber gastronômico é transmitido oralmente. Entretanto, ao apresentar os percursos sociolaborais de Daniela e Marcos torna-se evidente que apenas escutar as orientações não basta para os aprendizes adquirirem o conhecimento técnico culinário especializado, sendo necessário o ensino ou, ao menos, a supervisão das técnicas de preparação. A fim de aprimorar o conhecimento tácito na cozinha, é crucial que ele seja transferido do campo abstrato para o prático. As características únicas e peculiares dos *chefs* não devem atrapalhar o trabalho, já que eles, normalmente, não costumam explicitar seus passos, soluções e percepções durante o processo. Conforme apontado por Sennett, a autoridade não deve interferir na transmissão desses conhecimentos e as soluções não devem permanecer ocultas.

Não obstante, as receitas são mais do que simples instruções, são registros preciosos de tradições culinárias e memórias compartilhadas. Podemos considerá-las como uma manifestação tangível da memória social, onde encontramos não só técnicas culinárias sofisticadas, mas também valores e experiências transmitidos ao longo do tempo. Neste sentido, há espaço para aprimoramentos adicionais em relação a uma abordagem mais abrangente na reflexão sobre questões que envolvem a transmissão, execução e criação de receitas culinárias em pesquisas futuras.

É válido destacar, portanto, a abundância de sugestões para pesquisas que enfatizam a profunda complexidade da culinária e das iniciativas desenvolvidas neste domínio como um valioso campo de estudo para a Sociologia.

A interseção entre o cozinhar, a habilidade artesanal e a memória revela uma conexão que vai além da simples transformação dos alimentos. O ato de cozinhar vai além de satisfazer nossas necessidades básicas de sobrevivência, ele se manifesta através das tradições, rituais e símbolos compartilhados entre comunidades, familiares e indivíduos. Essas expressões são compostas por lembranças, que, por sua vez, sustentam as manualidades artífices.

A resistência e a ambiguidade são traços naturais dos artífices. Os/as *chef* entrevistados/as sabem que os recursos não devem ser sempre utilizados da mesma forma, pois sempre há espaço para melhorias e inovações. O que os impulsiona é o sentimento de competência e o desejo incessante de fazer um trabalho com excelência. No mais, sabem que ao explorar diferentes possibilidades, podem encontrar a satisfação emocional que tanto almejam. É essa motivação e aspiração pela qualidade que fazem do *chef*-artífice um bom profissional.

Contudo, a habilidade artesanal de um artífice é um processo que ocorre lentamente, mas é impulsionado pelo hábito e está sujeito a uma infinidade de possibilidades. A melhoria contínua dos/as *chefs* é alcançada porque as rotinas não são fixas, permitindo que o artífice evolua constantemente. Conforme apontado por Sennett (2012a) a habilidade é uma característica que define um indivíduo, pois envolve capacidade, destreza e agilidade que exigem que o cérebro processe simultaneamente informações auditivas, táteis, visuais e simbólicas de linguagem. Os/as *chefs* desta pesquisa, encontram motivação e orgulho em seu próprio trabalho, como recompensa por sua habilidade e dedicação. Na palavras do autor, a

habilidade artesanal traduz em ação pragmática a linha tênue entre o biológico/orgânico e o social.

Finalmente, constata-se que cozinhar é uma verdadeira jornada culinária, uma experiência que envolve todos os sentidos: paladar, olfato, tato e audição. É o encontro perfeito entre ciência e arte, onde compartilhamos conhecimento, sabores, saberes, prazeres e emoções. No final, espera-se que os esforços dedicados a esta pesquisa sejam direcionados a criar novas perspectivas e narrativas sobre a análise sociológica do cozinhar.

REFERÊNCIAS

- ACKER, Joan. Hierarchies, Jobs, Bodies: A Theory of Gendered Organizations. *In: Gender and Society*, Vol. 4, No. 2, p. 139-158, Jun., 1990.
- AMON, Denise; GUARESCHI, Pedro; MALDAVSKY, David. Paladar e emoção em cozinhas de cozinheiros. *In: Revista do CEP de PA*, Porto Alegre: Metrópole, v.12, p. 17-32, 2005.
- ARAÚJO, Clara Farias de. Mecanismos de controle, autonomia e trabalho: As corporações de pretos de Pernambuco. *In: Temporalidades*, v. 1, n. 1, p. 68-83, 2009.
- ARAÚJO FILHO, Tarcísio. P. **Viver na tora: trabalho ambulante e estratégias de vida nas encruzilhadas da gestão contemporânea do comércio popular**. 2021. 330 f. Tese (Doutorado em Sociologia) - Programa de Pós-graduação em Sociologia, Universidade Federal de São Carlos, São Carlos, 2021.
- ARENDRT, Hannah. **A Condição Humana**. Rio de Janeiro, Forense Universitária, 2014.
- ARNOLDSSON, Jonas. “**If you don't quite manage the job, it will be tough for you**”. A qualitative study on chef culture and abuse in restaurant kitchens. Master thesis in Sociology, Department of Sociology of Stockholms Universitet . Spring of 2015.
- ASSUNÇÃO, Marilena Pacheco. **O fazer do cozinheiro: um estudo qualitativo em ergonomia**. 2008. 203f. Tese (Doutorado em Engenharia de Produção) - Programa de Pós-Graduação em Engenharia da Produção e Sistemas, Universidade Federal de Santa Catarina, SC, 2008.
- BALTAR, Paulo Eduardo de Andrade; KREIN, José Dari. A retomada do desenvolvimento e a regulação do mercado de trabalho no Brasil. *In: Caderno CRH*, Salvador, v.26, nº68, p. 273-292, Maio/ Ago. 2013.
- BENEDICT, Ruth. **Padrões de Cultura**. 1ª Edição. Petrópolis: Vozes, 2013.
- 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.
- BENEMANN, Nicole Weber. **Ingredientes, práticas e transformações: uma etnografia de perto e de dentro da cozinha profissional**. 2021. 119f. Tese (Doutorado em Antropologia) - Programa de Pós-Graduação em Antropologia, Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2021.
- BENITES, Luis Henrique. **As virtudes do trabalho artífice**. 2019. 119f. Dissertação (Mestrado em Administração)- Programa de Pós-graduação em Administração, Universidade Tecnológica Federal do Paraná. Curitiba - PR, 2019.

BERMAN, Marshall. **Tudo que é sólido desmancha no ar: A aventura da modernidade**. São Paulo: Companhia das Letras, 1992.

BERTAMONI, Israel. **O cozinheiro e o cozinhar como ofício artífice: A comensalidade no restaurante Valle Rústico**. 2022. 111f. Dissertação (Mestrado em Turismo e Hospitalidade) - Programa de Pós-graduação em Turismo e Hospitalidade, Universidade de Caxias do Sul, Garibaldi- RS, 2022.

BLEWETT, Mary H. Work, Gender and the Artisan Tradition in New England Shoemaking, 1780-1860. *In: Journal of Social History*, v. 17, n. 2, p. 221-248, 1983.

BORBA, Clarissa Galvão C. **Dos ofícios da alimentação à moderna cozinha profissional: reflexões sobre a ocupação de *chef* de cozinha**. 2015. 236 f. Tese (Doutorado em Sociologia) – Programa de Pós-graduação em Sociologia, Universidade Federal de Pernambuco, 2015.

BOURDAIN, Anthony. **Cozinha Confidencial: uma aventura nas entranhas da culinária**. São Paulo: Companhia de Mesa, 2016.

BRAGA JÚNIOR, Amaro Xavier. **Entre o barro e a mão: técnicas e processos criativos no artesanato de barro em Capela - AL**. 2019. 158 f. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Instituto de Ciências Sociais, Programa de Pós Graduação em Antropologia Social, Universidade Federal de Alagoas, Maceió, 2019.

BRAUNE, Renata; FRANCO, S. C. **O que é gastronomia?** São Paulo: Brasiliense, 2007.

BRIGUGLIO, Bianca. Cozinha é lugar de mulher? Desigualdades de gênero e masculinidade em cozinhas profissionais. *In: Seminário Internacional Fazendo Gênero 11 & 13th Women's World Congress [Anais]*. Florianópolis, 2017.

BRIGUGLIO, Bianca. **Cozinha é lugar de mulher? A divisão sexual do trabalho em cozinhas profissionais**. Marília: Lutas Anticapital, 2022.

BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Editora Companhia de Mesa. 2017.

CASCUDO, Luiz da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.

CERTEAU, Michel. **A invenção do cotidiano: 1. Artes de fazer**. Petrópolis: Vozes, 2008.

CERTEAU, Michel; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano 2: Morar, cozinhar**. Tradução: Ephraim F. Alves e Lúcia Endlich Orth. 12ª ed. Petrópolis - RJ: Vozes, 2013.

CHELMINSKI, Rudolph. **O perfeccionista**. Rio de Janeiro: Ed. Record, 2007.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. **Saberes e Memórias: cozinha italiana e construção identitária em São Paulo**. 2009. 270f. Tese (Doutorado em Antropologia Social) - Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo. 2009.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. 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, p. 245-260, 2012.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA-ARNAIZ Mabel. In: **Alimentação, Sociedade e Cultura**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

DESPORTES, François. Os ofícios da alimentação. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, p.422-436, 1998.

DÓRIA, Carlos Alberto. **A cozinha materialista**. São Paulo: Ed. Senac, 2009.

DÓRIA, Carlos Alberto. Flexionando o gênero: a subsunção do feminino no discurso moderno sobre o trabalho culinário. In: **Cadernos Pagu** (39), p.251-271, julho-dezembro de 2012.

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

DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da culinária brasileira: Escritos sobre a cozinha inzoneira**. Fósforo Editora; 1ª edição. 2021.

ELIAS, Norbert. **O Processo Civilizador, Volume 1: Uma História dos Costumes**. Rio de Janeiro: Zahar, 2011.

FERREIRA, Jamile Wayne; WAYNE, Lara Steigleder. A cozinha das mulheres: de espaço de domesticação ao de empoderamento a partir de saberes e fazeres culinários. In: **Revista Espacialidades**. v.13, n.1, 2018.

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

FINE, Gary Alan. Organizational Time: Temporal Demands and the Experience of Work in Restaurant Kitchens. In: **Social Forces**, 69(1), p. 95-114, 1990.

FINE, Gary Alan. **Kitchens: The culture of restaurant work**. 2nd Edition. Berkeley: University of California Press, 2008.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. 3ª edição. Rio de Janeiro: Senac Editoras, 2015.

FREYRE, Gilberto. **Sobrados e Mocambos: decadência do patriarcado rural e desenvolvimento urbano**. Global Editora e Distribuidora Ltda, 2015.

GARCIA, Rosa Wanda Diez. **A Comida, a Dieta, o Gosto**. Mudanças na Cultura Alimentar Urbana. 1999. 305 f. Tese (Doutorado em Psicologia) – Universidade de São Paulo, São Paulo, SP, 1999.

- GASKELL, George. Entrevistas individuais e grupais. *In*: BAUER, Martin W; GASKELL, George (editores). **Pesquisa qualitativa com texto: imagem e som : um manual prático**. 2ª edição. Petrópolis, RJ: Vozes, 2002.
- GEORGES, Isabel P. H.; SANTOS, Yumi Gomes dos. **As novas políticas sociais brasileiras na saúde e na assistência: produção local do serviço e relações de gênero**. 1ed. Belo Horizonte: Fino Traço, 2016.
- GIARD, Luce. Cozinhar. *In*: DE CERTEAU, Michel; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre (Org.). **A invenção do cotidiano 2: Morar, cozinhar**. Tradução: Ephraim F. Alves e Lúcia Endlich Orth. 12ª ed. Petrópolis - RJ: Vozes, 2013.
- GOMENSORO, Maria Lucia. **Pequeno dicionário de gastronomia**. Editora Objetiva, 1999.
- GOMES, Laura Graziela; BARBOSA, Livia. Culinária de papel. *In*: **Revista Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 1, n. 33, p. 3-23, 2004.
- GOMIDE, Luciana. **A história de uma cozinheira: Imaginários do universo culinário e gastronômico na narrativa de vida do livro de cozinha *Todas as Sextas***. 2019. 192f. Dissertação (Mestrado em Letras) - Programa de Pós-Graduação em Letras, Universidade Federal de Viçosa, MG, 2019.
- GOODY, Jack. **Cocina, cuisine y classe: estudio de sociologia comparada**. Barcelona: Gedisa, 1995.
- GUZMÁN, Virginia; MAURO, Amália. Generational changes in women 's labour trajectories. *In*: **Proposiciones**, n. 32, p. 190-208, 2001.
- HINE, Christine. **Ethnography for the Internet: Embedded, Embodied and Everyday**. Huntingdon, GBR: Bloomsbury Publishing, 2015.
- HIRATA, Helena. A Precarização e a Divisão Internacional e Sexual do Trabalho. *In*: **Sociologias**, Porto Alegre, v. 11, n. 21, p. 24-41, jan. 2009.
- HOLMES, Helen. Transient craft: reclaiming the contemporary craft worker. *In*: **Work, Employment and Society**, n. 29, v.3, p. 479-495, 2015. Disponível em: <<https://journals.sagepub.com/doi/epdf/10.1177/0950017014535834>>. Acesso em 09 nov. 2023.
- INGOLD, Tim. Jornada ao longo de um caminho de vida: mapas, descobridor-caminho e navegação. *In*: **Religião e Sociedade**, Rio de Janeiro, v. 25, n. 1, p. 76-110, jul. 2005.
- INGOLD, Tim. Da transmissão de representações e da educação da atenção. *In*: **Revista Educação**, Porto Alegre, v. 33, n. 1, p. 6-25, jan./abr. 2010.
- INGOLD, Tim. **Estar vivo: ensaios sobre movimento, conhecimento e descrição**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2015.

INGOLD, Tim. **Fazer: Antropologia, arqueologia, arte e arquitetura**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2022.

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

LEITE, Márcia de Paula. **O Futuro do Trabalho: Novas Tecnologias e Subjetividade Operária**. São Paulo: Scritta. 1994.

LIMA, Joseni França Oliveira. Receitas culinárias de família como expressão de cultura. *In: Revista Estação Científica*. Centro Universitário Estácio de Juiz de Fora, v. 2, 2015.

LIMA, Thiago das Chagas. **Técnicas de Cozinha**. *In: Técnico em Serviços de Restaurante & Bar*, Secretária de Educação, PE. 2014. Disponível em: <<https://livrodeculinaria.com/wp-content/uploads/livros/Tecnicas-de-Cozinha.pdf>>. Acesso em 17 out. 2023.

LISBOA, Patrícia. Turismo cultural e patrimônio sob a perspectiva da gastronomia: o caso da mandioca. *In: Revista de Turismo Contemporâneo*. Natal – RN: v.3, n.1, p.1-15, 2015.

LÖWY, Ilana. Universalidade da ciência e conhecimentos “situados”. *In: Cadernos Pagu*, n. 15, p. 15-38, 2000.

MANFREDI, Sílvia. **Educação profissional no Brasil**. São Paulo: Ed. Cortez, 2002.

MARTINS, José de Souza. Odores, sons e cores: mediações culturais do cotidiano operário. *In: A aparição do demônio na fábrica: origens do Eu dividido no subúrbio operário*. São Paulo: Editora 34, Capítulo 3 - p. 63-139, 2008.

MARTINS, José de Souza. **Uma arqueologia da memória social: autobiografia de um moleque de fábrica**. Cotia, SP: Ateliê Editorial, 2011.

MARTINS, Mônica de Souza N. **Entre a cruz e o capital: mestres, aprendizes e corporações de ofícios no Rio de Janeiro (1808-1824)**. 2007. 238 f. Tese (Doutorado em História)-Instituto de Filosofia e Ciências Sociais, Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2007.

MARX, Karl. **O Capital: crítica da economia política**, Livro 1: o processo de produção de Capital. São Paulo: Boitempo, 2013 [1867].

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

MILLS, C. Wright. **A Imaginação Sociológica**. Rio de Janeiro: Ed. Zahar, 1965.

MILLS, C. Wright. **Sobre o artesanato intelectual e outros ensaios**. Rio de Janeiro: Ed. Jorge Zahar, 2009.

MIRANDA, Roberta Julien. *Le Viandier de Taillevent*: o consumo suntuário de carne pelo grupo nobiliárquico nos séculos XIII e XIV na França e seu contexto histórico. 2013. Dissertação (Mestrado em História Social) - Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2013.

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

MORRIS, William. The Lesser Arts of Life. *In: Lectures on Art delivered in support for the Society for the Protection of Ancient Buildings*. London, Macmillan and Co., p. 174-232, 1882.

O'CONNOR, Erin. Hot glass: the calorific imagination of practice in glassblowing. *In: Craig Calhoun & Richard Sennett (orgs.), Practicing culture*. Londres e Nova York: Routledge, p. 57-81, 2007a.

O'CONNOR, Erin. Embodied knowledge in glassblowing: the experience of meaning and the struggle towards proficiency. *In: Sociological Review*, 55(s1), p. 127-41, 2007b.

O'CONNOR, Erin. Touching tacit knowledge: handwork as ethnographic method in a glassblowing studio. *In: Qualitative Research*, v. 17, n. 2, p. 217-230, 2017.

PAIS, José Machado. **Vida Cotidiana: Enigmas e Revelações**. São Paulo: Cortez, 2003.

PEREIRA, Yákara *et al.* Processo de ensino e aprendizagem do profissional de cozinha: didática do saber técnico e o restaurante-escola. *In: Revista Acadêmica Observatório de Inovação do Turismo*, v. 9, n. 1, 2015.

POLANYI, Michael. **The Tacit Dimension**. Garden City, NY: Anchor Books, Doubleday & Company, 1967.

POLANYI, Michael. **Personal Knowledge. Towards a Post-Critical Philosophy**. Chicago: University of Chicago Press, 1974.

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

PROUST, Marcel. **Em busca do tempo perdido 1: No caminho de Swann**. 4ª Edição. Editora Biblioteca Azul. 2016.

REIS, Cecilia Ulisses Frade dos. **O trabalho de cozinheiras, cozinheiros e chefs em cozinhas profissionais**: reflexões a partir da perspectiva de gênero. 2020. 135p. Dissertação (Mestrado em Turismo) – Programa de Pós-Graduação em Turismo, Setor de Ciências Humanas, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2020.

REIS, Lysie. **A liberdade que veio do ofício: práticas sociais e cultura dos artífices na Bahia do século XIX**. Edufba, 2012.

RESENDE, Aline Marcelina.; MELO, Marlene. Catarina. Lugar de mulher é na cozinha? Uma análise com chefs mulheres sob a lógica da dominação masculina. *In: IV Congresso Brasileiro de Estudos Organizacionais*, Porto Alegre, RS, Brasil, 19-21 out. 2016.

RUBIM, Rebeca.; REJOWSKI, Mirian. O ensino superior da Gastronomia no Brasil: análise da regulamentação, da distribuição e do perfil geral de formação (2010-2012). *In: Revista Turismo – Visão & Ação*, v. 15, n. 2, mai./ago, 2013.

SAFFIOTI, Heleieth. **Gênero, Patriarcado e Violência**. 2ªed. São Paulo: Ed. Expressão Popular, 2015.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. *In: História: questões & debates*, v. 54, n. 1, 2011.

SCAVONE, Lucila. Estudos de gênero: uma sociologia feminista?. *In: Revista Estudos Feministas*, v. 16, p. 173-186, 2008.

SELL, Elisa. **Processo de ensino e aprendizagem na cozinha: de quantas cicatrizes se faz um cozinheiro?**. 2018. 56f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Ciências Sociais) - Universidade Federal de Santa Catarina, 2018.

SENNETT, Richard. **O Artífice**. 3ª edição. Rio de Janeiro: Editora Record, 2012a.

SENNETT, Richard. **Juntos – Os rituais, os prazeres e a política da cooperação**, 1ª edição, Rio de Janeiro: Editora Record, 2012b.

SHIVA, Vandana. Recursos Naturais. *In: SACHS, Wolfgang. Dicionário do Desenvolvimento: Guia para o Conhecimento como Poder*. Petrópolis: Vozes, p. 300-316, 2000.

SIMMEL, Georg. Da psicologia da moda: um estudo sociológico. *In: SOUZA, Jessé; ÖELZE, Berthold (org). Simmel e a modernidade*. Brasília:UnB. p. 161-170, 1998.

SOUZA-LOBO, Elisabeth. **A Classe Operária tem Dois Sexos. Trabalho, dominação e resistência**. São Paulo: Editora Fundação Perseu Abramo, 2a edição, 2011 [1991].

SPANG, Rebecca L. **A invenção do restaurante - Paris e a moderna cultura gastronômica**. Rio de Janeiro: Record, 2003.

SUAUDEAU, Laurent. **Cartas a um jovem chef**. Editora Elsevier, 2004.

TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira; *et al.* **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. Rio de Janeiro: Atheneu, E-book. 1990.

THIS, Hervé; GAGNAIRE, Pierre. **Cozinha: uma questão de amor, arte e técnica**. Editora Senac, São Paulo, 2010.

TOSCANO, Frederico. **À Francesa: a Belle Époque do comer e do beber no Recife**. Recife: Cepe Editora, 2014.

TRUBEK, Amy. **Haute Cuisine. How the French invented the culinary profession**. Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 2000.

VIANA, Aline de Amorim C. A figura poderosa do chef-celebridade: refletindo sobre machismo nas cozinhas profissionais. *In: Revista Scientiarum Historia*, n. XIII, v. 1, p. 1-9, 2020.

WAGNER, Roy. **A Invenção da Cultura**. 1ª edição, Cosac Naify portátil. São Paulo: Cosac Naify, 2012.

WEBER, Max. **A Ética Protestante e o “Espírito” do Capitalismo**. São Paulo, Companhia das Letras, 2004.

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

APÊNDICE A – ROTEIRO DAS ENTREVISTAS²⁷**Bloco de questões sociodemográficas**

1. Nome:
2. Idade:
3. Estado civil:
4. Filhos(as): () Não () Sim Quantidade
5. Escolaridade:

Bloco de questões de verificação preliminar da existência (e o peso na mesma) de um perfil “artífice”

1. Qual a sua profissão? Como você se percebe (Chef de cozinha, Consultor/a, Chef-proprietário/a)
2. Trabalhou em outra área antes?
3. O que te levou a ingressar na gastronomia?
4. Você já trabalhou em outros restaurantes?
5. Há quanto tempo trabalha neste?
6. Por quais cargos já passou e por quanto tempo?
7. Como você aprendeu a cozinhar?
8. Qual o fator motivador maior que o/a mantém no exercício da profissão?
9. Você se arrepende de ter escolhido essa profissão?

Bloco de questões referentes ao momento “ofício”

1. Como é cozinhar no ambiente profissional?
2. Alguém que é bom cozinheiro em casa se sairá bem cozinhando na cozinha como a que você trabalha?
3. Quais são os pré-requisitos para contratar um *chef* de cozinha? Há tempo mínimo de experiência?

²⁷ Gostaria de salientar que o seguinte roteiro contém as perguntas que foram consideradas essenciais para obter as respostas dos informantes desta pesquisa. No entanto, durante as entrevistas com os/as *chefs*, surgiram outras questões pertinentes devido às suas colocações.

4. Você tem cursos na área gastronômica? Em caso positivo, o quão importante/ útil foram tais cursos para você ingressar/ avançar nessa profissão?
5. Conte-me sobre um dia típico da sua rotina de trabalho. Ao chegar no restaurante, qual é a primeira coisa que você faz?
6. O que é preciso para ser um/a bom/boa *chef*?
7. Você vê diferença entre as funções de *chef* e de cozinheiro?
8. O que você mais gosta no seu trabalho?
9. O que você menos gosta no seu trabalho?
10. Das suas características pessoais, quais você acha que são as mais importantes para desempenhar um bom trabalho enquanto *chef*?

Bloco de questões referentes à avaliação do equilíbrio entre vida pessoal e profissional

1. A que horas inicia e termina sua jornada de trabalho? Você alguma vez precisou sair mais tarde? Como isso é visto pelo cônjuge (se houver) e filhos (se houver).
2. Você já trabalhou em horário diferente? Qual turno prefere?

Bloco de questões referentes ao exercício do ofício

1. A cozinha é dividida em praças? Quais?
2. Quantas cozinheiros por praça? Quantos homens e mulheres?
3. Você acha que homens e mulheres são diferentes como *chefs*?
4. Qual a importância da criatividade na cozinha profissional? De que forma é possível desenvolver a criatividade nessa área?
5. Como você descreveria o seu processo de criação/criatividade de um prato ou releitura de uma receita? A partir desse processo, sente a necessidade de aprimoramento, busca por inovação e mais dedicação à demanda do trabalho?
6. Como você organiza o processo de planejamento de um novo menu para o restaurante em que trabalha? Quais são os principais fatores que você leva em consideração nesse processo?
7. Como você se descreve enquanto líder? Quais os maiores desafios de um *chef*?
8. Você gosta de trabalhar em equipe? O que mais te agrada e o que mais te desagrada em trabalhar em equipe?
9. Você enxerga o trabalho na cozinha profissional como um “ofício”?