

Sabrina Fernanda Demozzi

**Cozinha do cotidiano e cozinha profissional: representações,  
significados e possibilidades de entrelaçamentos.**

Curitiba, agosto de 2012

## **Introdução**

O presente ensaio insere-se no contexto dos estudos em História e Cultura da Alimentação, especificamente no que diz respeito aos sentidos e a representação histórica do ato de cozinhar considerando os agentes sociais envolvidos neste processo. Os conceitos de cultura material analisados, sobretudo por Fernand Braudel bem como as análises da longa duração entre o meio e a sociedade inseriram a alimentação na rota da pesquisa histórica, fornecendo as bases do passado para que possamos compreender questões contemporâneas ligadas ao universo da alimentação.

De acordo com Carlos Roberto Antunes dos Santos no texto “A comida como lugar de história: as dimensões do gosto”<sup>1</sup> “O alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social.” É por isso, que quando falamos em representações e significados associando esses conceitos ao estudo da alimentação podemos enveredar por uma série de caminhos possíveis e interessantes. Das representações dos cadernos de receitas e ao legado de tempos passados na conservação da memória gustativa até as abordagens sobre os diversos significados do alimento e suas relações na sociedade.

O estudo dos alimentos e ingredientes, bem como, as questões históricas ligadas aos hábitos alimentares já vem sendo analisadas por acadêmicos de diversas áreas. Nesse sentido, considerou-se pertinente voltar o olhar para o trabalhador da cozinha tanto doméstica quanto profissional. Para o presente ensaio, tomamos, portanto, como foco a questão da representação e os significados do trabalho da cozinha em espaços distintos: a cozinha do cotidiano e a cozinha profissional. Pretende-se delinear aqui algumas ideias sobre como são vistas, ou melhor, como são percebidas essas cozinhas, identificando suas diferenças e suas possibilidades de entrelaçamento. Este ensaio se baseia, principalmente, em investigações de fontes jornalísticas do começo da década de 90 até os anos 2000 que contemplem a culinária e a gastronomia em suas publicações, estabelecendo as diferenças que existem entre elas. Busca-se o objetivo de analisar como esses materiais se dirigem à cozinheira e posteriormente a um público mais geral interessado no assunto. Consideramos importante trazer, ainda que em linhas gerais,

---

<sup>1</sup> Texto disponível na Revista História: Questões & Debates, Curitiba, n. 54, p. 103-124, jan./jun. 2011. Editora UFPR.

indagações do por que a mulher é tida como cozinheira e o homem é representado como chef de cozinha.

Metodologicamente, buscou-se por meio de orientações interdisciplinares, dialogar com conceitos históricos e outros mais específicos, mas não menos importantes como àqueles ligados à comunicação e a hospitalidade. Estas ligações são importantes para entendermos como os processos alimentares se deram, como se desenvolveram e de que maneira foram divulgados para a maioria das pessoas. A escolha de iniciarmos o ensaio a partir de pressupostos da História do Cotidiano vai ao encontro das expectativas da temática desenvolvida. Por isso citamos Mary Del Priori em seu texto “História do Cotidiano e da Vida Privada” (in: CARDOSO; VAINFAS, 2011) que oferece pontos importantes relacionados aos conceitos da historicidade e do cotidiano. Entre eles, a observação sobre o que configura, em termos gerais, a vida cotidiana. Para a autora, o termo é prontamente associado à vida privada e familiar, às atividades ligadas à manutenção dos laços sociais, ao trabalho doméstico e as práticas de consumo.

Excluem-se neste sentido os campos políticos, econômicos e sociais que configuram o que a autora chama de esfera de produção “onde se produzem bens e uma atividade produtiva, um lugar de acumulação e, por isso mesmo de transformação.” (p.260). Por outro lado, na esfera da “reprodução” encontrariam-se aqueles que compartilham práticas de repetição do que já existe e que “regeneram formas, sem, contudo, modificá-las nem individualizá-las”, este espaço para Del Priori, seria um lugar de permanências culturais e de rituais: o lugar “privado” na História.

É pertinente citar essa análise de Del Priori para ressaltarmos a importância de se estudar os coadjuvantes na história, ou melhor, aqueles que não tinham seu espaço marcado na história oficial. Ao estudar o cotidiano, remetemos a uma definição de Jacques Le Goff para quem a História do Cotidiano se “situaria no cruzamento de alguns novos interesses da História”. Para a História da Alimentação, a análise do cotidiano e os estudos da cultura material propostos por Lucien Febvre e Marc Bloch na publicação dos artigos nos *Annales* são de extrema importância: não apenas por fornecerem “novos interesses da História”, mas também por inserir temas ligados às práticas comuns no debate acadêmico. Para os autores ligados à *École des Annales* é possível vislumbrar uma concepção “multidimensional” da realidade social, ou seja,

cada dimensão tem sua própria história e elas encontram formas de se articular, bem como, de produzir o movimento de uma sociedade.

Neste sentido, consideramos importante apresentar nosso entendimento da diferença entre a culinária e a gastronomia. Longe de ser uma definição única é a que mais se aplica aos objetivos do presente texto. A culinária é atividade distinta da gastronomia por pelo menos dois aspectos principais: o primeiro diz respeito ao espaço de produção e o segundo está ligado ao conhecimento prático e teórico. Enquanto a culinária está reservada ao ambiente doméstico e ligada ao espaço privado, a gastronomia abrange um conjunto de conhecimentos práticos e teóricos voltados para o satisfazer do alimentar-se em todas as suas possibilidades considerando o aspecto profissional das atividades. A culinária precede a gastronomia e ela é fruto de trocas culturais, histórias, sistemas, normas, valores e formas de sociabilidade que fazem como que o alimento saia da cozinha e se torne parte do inventário cultural das sociedades.

O trabalhador da cozinha, em especial o cozinheiro ou chef, é um artista e administrador, nas palavras da autora Maria Leonor de Macedo no livro “História da Gastronomia” publicado pelo SENAC-SP. Um chef cria os pratos do cardápio, faz as compras, controla estoques, planeja menus e distribui as atividades em um estabelecimento de pequeno ou grande porte. Além disso, é o responsável pela supervisão do que sai da cozinha, desde a execução até o momento de servir. Todo o sistema de trabalho da cozinha configura um universo onde tudo precisa estar alinhado, por isso, a cozinha profissional possui sua própria estrutura de organização bem como códigos e simbologias próprias. Faz parte deste mundo quem entende estes códigos e consegue colocá-los em prática.

Consideramos pertinente, portanto inserir a discussão sobre o trabalhador da cozinha no contexto da cultura da alimentação, pois o significado desse trabalho adquire diferentes interpretações nas sociedades. Quando falamos em cultura, estamos cientes da dificuldade de uma definição única, por isso optamos pelo viés antropológico que Clifford Geertz apresenta no capítulo I “Uma Descrição Densa” na obra “Interpretação das Culturas” por considerá-la apropriada para o nosso estudo sobre a simbologia do fazer culinário. Geertz, ao retomar o conceito de Weber, afirma que o “homem é um ser amarrado em teias de significados que ele mesmo teceu”, portanto, a cultura deve ser

compreendida como ciência interpretativa em busca de significados. Os comportamentos são ações simbólicas que fazem com que as formas culturais se pronunciem. O significado, então, nasce do papel que os agentes sociais desempenham.

### **O ato de cozinhar como cultura**

Costuma ser bem aceita entre os historiadores da alimentação, especialmente nas falas de Massimo Montanari, Ariovaldo Franco e Felipe Fernández-Armesto, a noção de que o ato de cozinhar configura cultura quando o homem transformou o cru em cozido, ou seja, a comida tornou-se cultura quando o homem aprendeu formas de produzi-la ao invés de se contentar apenas com o que encontrava na natureza. Massimo Montanari acrescenta também que comida é cultura quando preparada, quando é transformada mediante o uso do fogo. O fogo representou não apenas o descobrimento de novas formas de preparar o alimento, como torná-la mais saborosa e de melhor digestão, mas também o fogo, ou melhor, reunir todos em volta do fogo passa a configurar uma forma de comunhão e estreitamento de laços. Os processos culturais relacionados ao alimento são resultado, portanto, da domesticação, da transformação e da reinterpretação da natureza como forma de organizar os sistemas alimentares. Além do ato de cozinhar, Massimo Montanari, aponta mais uma definição para comida como cultura, que está ligada à escolha:

“Comida é cultura quando consumida, porque o homem, embora podendo comer de tudo, ou talvez justamente por isso, na verdade não come qualquer coisa, mas *escolhe* a própria comida, com critérios ligados tanto às dimensões econômicas e nutricionais do gesto quanto aos valores simbólicos de que a própria comida se reveste. Por meio de tais percursos, a comida se apresenta como elemento decisivo da identidade humana e como um dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la” (MONTANARI, 2004, p.16)

Claro que o objetivo dessas definições não é reduzir o amplo significado do ato de cozinhar, além disso, seria imprudente afirmar categoricamente que apenas o alimento que é cozido está inserido na cultura da alimentação, pois temos exemplos, na alimentação japonesa, para citar um, de que o cru faz parte da cultura alimentar. As definições quando expostas querem trazer a questão do domínio das técnicas para transformar o alimento na natureza.

## O trabalhador da cozinha: representações e significados

“Cada hábito alimentar compõe um minúsculo cruzamento de histórias. No “invisível cotidiano”<sup>2</sup>, sob o sistema silencioso e repetitivo das tarefas cotidianas feitas como que por hábito, o espírito alheio, numa série de operações executadas maquinalmente cujo encadeamento segue um esboço tradicional dissimulado sob a máscara da evidência primeira, empilha-se de fato uma montagem sutil de gestos, de ritos e de códigos, de ritmos e de opções, de hábitos herdados e de costumes repetidos.” Luce Giard, a colaboradora de Michel de Certeau apresenta no tomo II da obra “A invenção do Cotidiano”, morar, cozinhar, especificamente no Capítulo XI “O Prato do Dia” uma interessante abordagem sobre o cozinhar no cotidiano a partir de análise sobre o papel das mulheres na preparação da comida do lar. A autora deixa claro que não acredita que a natureza feminina está fadada definitivamente a exercer os trabalhos domésticos, ao monopólio da cozinha e das tarefas de organização do lar no contexto estudado, no caso a França, e apresenta, ao contrário do que a obrigatoriedade de cozinhar pode representar, a satisfação de mulheres ao servir o outro.

“Além disso, os hábitos alimentares constituem um domínio em que a tradição e a inovação têm a mesma importância, em que o passado e o presente se entrelaçam para satisfazer a necessidade do momento, trazer a alegria de um instante e convir às circunstâncias. Com seu alto grau de ritualização e seu considerável investimento afetivo, as atividades culinárias são para grande parte das mulheres de todas as idades um lugar de felicidade, de prazer, de invenção.” (GIARD, 2006, p.212)

Ainda que o ato de cozinhar possa trazer alegrias para as mulheres ouvidas por Giard, é preciso salientar que na cultura francesa, o cozinhar e o ter domínio sobre as regras de servir bem sempre foi bem visto ao contrário de outras culturas. Giard, porém ressalta que as práticas culinárias “se situam no mais elementar da vida cotidiana, no nível mais necessário e mais desprezado” (p.218) e que as mulheres estão em um nível de invisibilidade cultural e não reconhecimento cultural em suas ocupações cotidianas. Arriscamos dizer que os resgates feitos por estudiosos que analisam a memória e a tradição dos cadernos de receita, dos patrimônios alimentares dos imigrantes na construção de identidades, as permanências de ritos e tantos outros que visam a

---

<sup>2</sup> Referência à expressão citada no prefácio de Paul LEUILLIOT em Guy THUILLIER, *Por une histoire du quotidien au XIX siècle en Nivernais*, Paris e Haia, Mouton, 1977. P.12

reconhecer essas histórias são uma forma de dar o reconhecimento que as práticas cotidianas ligadas ao alimento merecem.

Considerando os preceitos da História Cultural, principalmente levando em consideração as análises de Roger Chartier, convém neste momento inserirmos a questão da representação e dos significados das práticas sociais ligadas ao ato de cozinhar. Tomando o ato de cozinhar como parte da vida social de um grupo específico consideramos importante analisar as formas, os motivos das representações, as classificações e de que modo os agentes analisados neste ensaio demarcam e entendem seus espaços em diferentes momentos. Essa proposta de leitura de uma realidade social levando em consideração “as classificações, divisões e delimitações que organizam a apreensão do mundo social como categorias fundamentais de percepção e apreciação do real” (CHARTIER, p.17) é essencial para o conceito de representação que pretendemos analisar neste ensaio. Entendemos o conceito de representação como um conjunto de práticas culturais pertencentes a um determinado grupo social que como analisa Pesavento (2005, p.39) formam uma “realidade paralela à existência dos indivíduos, mas fazem os homens viverem por elas e nelas”. Relacionando nosso objeto de estudo com a noção de representação, entendemos que parte da construção do imaginário do trabalhador da cozinha, considerando a mulher no espaço doméstico e o homem como profissional, é fruto do discurso dominante de que a mulher atende aos interesses do lar e assim o faz porque deve, enquanto o homem na cozinha é um trabalhador reconhecido culturalmente porque pode escolher e se formou para isso.

Podemos apontar pelo menos três elementos utilizados nas fontes que desejamos analisar que reforçam essa posição da mulher como cozinheira. A primeira diz respeito à forma: como é dirigido o discurso a essa mulher considerando aspectos editoriais e de conteúdo. O segundo diz respeito aos termos e nomenclaturas ligados à cozinha e o terceiro como o trabalho destas mulheres é visto.

Nesse sentido, convém neste momento trazer essa discussão para o cenário brasileiro. Há, certamente, inúmeras maneiras de analisarmos o papel da mulher brasileira no contexto do trabalho cotidiano. Como citamos anteriormente, o objetivo aqui é verificar como é estabelecido o diálogo com essa mulher, dona de casa e cozinheira, por meio das representações midiáticas apresentadas em revistas e em um

segundo momento essas representações referentes ao universo da cozinha profissional tida como majoritariamente masculina. O foco não é apenas apontar as diferenças existentes, mas buscar possíveis entrelaçamentos culturais.

É inevitável ao tratarmos da questão da cozinha doméstica associar essa atividade à figura feminina. Estudiosas de gênero que trataram desse assunto como a autora Maria Inês Ghilardi-Lucena da PUC de Campinas, no texto “Representações do gênero masculino: homens em revistas de culinária” levantam a questão da representação da mulher em contraposição à representação do homem. Para a autora, enquanto a cozinha da casa é um espaço feminino e não valorizado socialmente, o chef de cozinha, tem seu valor reconhecido e reforçado pela mídia. Outro estudo que analisa a questão de Gênero e Comida e que é bastante pertinente para os objetivos desse ensaio é o texto de Janine Helfst Leicht Collaço, “Cozinha doméstica e cozinha profissional: do discurso às práticas” que vai explorar a questão da desigualdade observada na divisão das tarefas entre homens e mulheres, assim como no reconhecimento de sua contribuição.

No texto, Collaço mostra que ao contrário do que é comumente apregoado, a presença feminina nos restaurantes e cozinhas coletivas é bastante expressiva, porém, a posição ocupada por essas mulheres evidencia as desigualdades existentes. Pois a elas, é reservado um lugar diferente do que uma cozinha de chef, por exemplo. A análise de Janine contribui também para questionar a ideia de que a cozinha comercial é dominada majoritariamente pelo profissional do sexo masculino. Citamos esses dois exemplos para apresentar algumas das discussões sobre a questão de gênero e alimentação. Porém, neste momento, partimos para a análise das representações e significados do ato de cozinhar na mídia impressa e também na obra de Ofélia Anunciato já que a culinária é reconhecida como uma representante pioneira do gênero na televisão brasileira.

"A leitora-padrão que a gente tinha em mente naquele tempo, até o seu Victor brincava muito, era a dona Mariazinha de Botucatu, uma senhora interessada em casa, marido e filhos". A frase de Thomaz Souto Corrêa, vice-presidente da editora Abril, ex-redator-chefe e, mais tarde, diretor da revista Claudia, revela um pouco da imagem da mulher “criada” pela revista na década de 60. Essa mulher devotada ao lar, tinha a obrigação de saber cozinhar e servir, e nas palavras de Fátima Ali, diretora da Fundação



Victor Civita “desde o século XIX, a revista feminina só enxergava a mulher pelo mundo à sua volta: a casa, o marido, os filhos.” QUAL A REFERÊNCIA?

Se tomarmos como exemplo de publicação da própria editora Abril, o livro de Receitas “Claudia Cozinha” de 1989 coordenado por Edith Eister é um bom exemplo dessa imagem da mulher. Esse livro é uma compilação de receitas e dicas culinárias que obedecem ao formato editorial de uma revista. As receitas têm bastante destaque, e os temas são divididos em pratos especiais, matérias principais, e seções como “o que há de novo” trazendo novidades em utensílios domésticos e produtos. Da mesma forma que uma revista, há publicidade e não é raro alguma propaganda estar associada a uma receita. As receitas buscam uma sofisticação ao inserir molhos rebuscados e utilização de ingredientes pouco usuais. Nesta edição do “Claudia Cozinha” já se percebe uma aproximação com a alta gastronomia em seus temas, como a matéria que busca harmonizar diferentes tipos de queijo e vinhos, e também uma entrevista especial “Revolução à Francesa” em que dois chefs franceses foram entrevistados para celebrar os 200 anos da Revolução Francesa, respectivamente Le´Honneur do *Le Grand Vefour* e Allan Cholley do *Procope*.

Ainda que a publicação se volte para trazer preparações mais rebuscadas, a matéria sobre os chefs evidencia a distância entre as duas formas de cozinhar. Se por um lado, os chefs da referida matéria são destacados não apenas por seu trabalho, mas por “perpetuarem” com competência o sucesso secular desses restaurantes franceses que não apenas servem alta gastronomia, mas tiveram a honra de ter convidados ilustres como Marat e Simone de Beauvoir, as mulheres da mesma edição, são lembradas pela atenção com os afazeres culinários e a perpetuação da tradição herdada da avó e da mãe.

Naira Scavone, no texto “O Superchef e a Menina Prodígio”: as posições ocupadas pelos gêneros na gastronomia profissional” salienta que, até a década de 80, os cursos de culinária eram tidos como ocupação de donas de casa. Na maioria das vezes, as salas de aula eram na própria residência das professoras, ou seja, uma reinvenção da transmissão oral feita pelas mães às filhas em séculos anteriores. Carlos Roberto Antunes dos Santos apresenta um ponto importante referindo-se ao legado dos cadernos de culinária ao longo da segunda metade do século XIX até os anos 70 do século XX.

“Eles foram dirigidos especialmente para as mulheres, consideradas as rainhas do lar. Durante este período, era comum a passagem dos cadernos de mães para filhas, numa espécie de maçonaria das mulheres, segundo Gilberto Freyre. Esta forma de passagem das receitas revela a ideia de pertencimento a um grupo de “iguais” para o repasse de um conhecimento que a princípio não estaria acessível à maioria. Esta arquitetura das receitas implica em considerar a casa como um espaço de produção e criação dos pratos e até mesmo das matérias-primas, como o macarrão, o pão e tantos outros alimentos que eram produzidos no âmbito doméstico.” (DOS SANTOS, 2011).

Consideramos importante neste momento falarmos da transmissão de receitas. Essa reinvenção da forma oral de transmitir receitas é um traço que vai permanecer inclusive em outros meios de comunicação como é o caso da televisão. Neste sentido é pertinente citarmos a culinária Ofélia Ramos Anunciato (1924-1998) como uma das primeiras representantes da culinária na televisão e posteriormente em livros que são editados até hoje. Ofélia iniciou sua carreira divulgando receitas nos jornais “A Tribuna” (Santos) e “A Gazeta” (São Paulo). Em 1958, Ofélia estreou na TV Tupi com o primeiro programa feminino da televisão, o “Revista Feminina”. Em 68, inicia sua carreira na TV Bandeirantes, onde ganhou um programa que apresentou por mais de 30 anos: “A Cozinha Maravilhosa de Ofélia”.

Ofélia dirigia-se ao seu público, feminino essencialmente, de forma bastante informal. Mesmo que estivesse na televisão e isso exigisse um pouco de planejamento, ela buscava uma linguagem que se aproximava do familiar, do cotidiano de seu público. Como culinária, Ofélia não se vestia como chef de cozinha, ao contrário, ela aparecia com os cabelos soltos, brincos e até mesmo vestidos, indumentária praticamente condenada em qualquer cozinha que segue as normas da Vigilância Sanitária, mas que é adotada na produção de programas culinários na televisão.

Ofélia contava com uma assistente, Cidinha Santiago que era uma espécie de *sous chef*, para fazermos uma associação com a cozinha profissional. Ofélia coordenava a finalização dos pratos, a apresentação e dava dicas culinárias. “Um punhado, uma boa porção ou quanto baste de sal” era a maneira que ela se referia às quantidades. Chefs também eram convidados para os programas, mas as preparações caseiras eram mais comuns. Vemos uma representação de uma comida para agradar ao marido, ao namorado e surpreender as amigas, como mencionava Ofélia.

A comida também estimula o sentido visual, e uma característica muito marcante da cozinha de Ofélia eram as porções e as apresentações dos pratos. Diferente de como vemos hoje, nos meios voltados para a gastronomia, as porções eram grandes, familiares por assim dizer. As travessas eram adornadas com folhas de alface e o alimento principal era colocado no meio, em alguns casos. Se hoje, a busca por uma estética mais limpa no prato é bastante comum, nos anos 90, como podemos observar nas publicações como a revista Claudia e no programa de Ofélia a imagem de um prato cheio e decorado de forma ostensiva era considerado bonito.

Ofélia, ao contrário de sua “correspondente” na televisão americana Julia Child<sup>3</sup>, não possuía formação culinária clássica. Child estudou na escola de culinária *Le Cordon Bleu*, a tradicional escola francesa de técnicas culinárias e hospitalidade. *Le Cordon Bleu* é reconhecida como uma das escolas mais tradicionais de culinária graças à sua origem que remonta ao nome de Marthe Distel no começo do século XIX. Marthe fundou uma revista, *La Cuisinière Cordon Bleu*, espaço para publicação de lições dos melhores chefs da França. Child, diante desse cenário altamente especializado e predominantemente masculino destaca-se como uma das primeiras mulheres a cursar a escola *Le Cordon Bleu* e é esse tipo de conhecimento culinário, diferente da cozinha doméstica, que nos anos seguintes Julia divulga em seus livros culinários e programas de televisão.

A representação da culinária doméstica de tradição familiar é aquela que se destina a um público específico, às mulheres recém-casadas ou ainda àquelas que em seu cotidiano precisam encontrar formas de administrar o orçamento e os ingredientes que possuem em casa na tentativa de oferecer alimentos variados e interessantes para a família. Os sentidos e significados dessa cozinha são diferentes, em termos culturais, da culinária ou gastronomia representada nas mídias hoje. Se antes o foco era predominantemente no alimento e em formas de preparo mais práticas e adequadas à realidade do período, hoje, o foco é no profissional e em sua capacidade de se sobressair aos outros por meio das técnicas, premiações e reconhecimento.

---

<sup>3</sup> Julia Child (1912-2004) autora de livros de culinária e apresentadora dos programas “The French Chef” (1963-1973), “Julia Child and Company” (1978–1979) Julia Child & More Company (1980–1982) Dinner at Julia's (1983–1985), além de outros programas especiais veiculados nos anos seguintes.

## A gastronomia como símbolo de sofisticação e “evolução” na cozinha

É inevitável nos referirmos à Europa, em especial, à França quando falamos da internacionalização e do refinamento na gastronomia. De acordo com Ariovaldo Franco na obra “De caçador a Gourmet” o vocábulo *gastronomie* “apareceu em francês, em 1623, como título da tradução da obra de Arkestratus. O sentido do termo *gastronomie*, cujo uso se generalizaria no século XVIII, evoluiu de estudo e observância das leis do estômago- acepção do uso na Antiguidade- para preceitos de comer e beber bem, além da arte de preparar os alimentos para deles obter o máximo de satisfação.” QUAL A REFERÊNCIA?

A França é neste período, terreno fértil para o que se chama de “evolução na cozinha”. Pois, se considerarmos os hábitos alimentares na Antiguidade e na Renascença vemos ainda um reconhecimento, uma aproximação com novos sabores e possibilidades na cozinha. A história e a cultura do país são fatores determinantes para o desenvolvimento de uma culinária que se tornou símbolo de sofisticação. Além disso, a Geografia e a possibilidade de negócios também tornaram esse processo possível. Como vemos no trecho do texto de Carlos Roberto Antunes dos Santos:

“Há ainda a Geografia da França, oferecendo diversos tipos de clima e quatro fachadas marítimas. Possuiu também um império colonial rico em possibilidades agrícolas e fontes generosas de alimentos. Tudo isso estimula as trocas e influências inter-regionais e com o Exterior. De todas estas simbioses emerge a identidade nacional francesa, expressa na cozinha e na mesa francesa.” (DOS SANTOS, 2011, p.5)

É no reinado de Henrique IV e Maria de Médicis no início do século XVII que se começa a pensar uma gastronomia em que o chef é muito importante. Felipe Fernández-Armesto em “Comida: uma história” fala do trabalho do cozinheiro (e não chef) já nos séculos IV e V, quando da decadência de Roma:

“As conseqüências da culinária socialmente diferenciada incluem o surgimento de uma profissão culinária de alto nível, uma ladainha de técnicas e um código de práticas na cozinha. Livy data a decadência de Roma a partir do momento em que os banquetes passaram a ser mais elaborados. E foi aí que o cozinheiro, que antes tinha tido o status do tipo mais inferior de escravo, adquiriu prestígio pela primeira vez, e aquilo que em uma época tinha sido

servidão começou a ser considerada uma arte.” (p. ARMESTO, 2004, p. 179)

*La Varenne*, o mestre cozinheiro que servia aos reis Henrique IV e Maria de Médicis, era considerado o chef mais famoso de seu período, fora o fato de servir à realeza, *La Varenne* compilou na obra “*Le Cuisinier françois*” instruções sobre preparação de molhos e técnicas culinárias, além de estabelecer regras para a sequência de pratos. “*Le Cuisinier françois*” é um dos livros de cozinha mais importantes do século XVIII e foi publicado na Inglaterra, Alemanha e Itália anos depois da edição francesa. Poderíamos nos demorar aqui listando os personagens dessa “efervescência” gastronômica da França nos séculos XVII e XVIII, mas não é o caso. Para nós é interessante situar quando o chef de cozinha passa a figurar como um importante agente da gastronomia e como o restaurante configurou importante espaço de promoção desses profissionais. Sobre isso, Ariovaldo Franco cita o período do reinado de Luís XV como determinante nesse processo.

“Os anos de regência de Filipe de Órleans foram difíceis do ponto de vista político e econômico. No entanto, a regência e o reinado de Luís XV representam períodos de grande inventividade para a cozinha. Generalizou-se na França o interesse pela boa mesa. Para os membros da nobreza e do novo mundo das finanças ter um cozinheiro significava poder oferecer a seus convivas pratos que eles nunca tivessem provado. Nota-se, desde então, a distinção entre a cozinha da cozinheira, feito de conhecimentos práticos e tradição familiar, e a cozinha do cozinheiro, em ênfase na invenção e na reflexão. (FRANCO, 1998, p.204)

A simplificação das técnicas culinárias em relação às receitas encontradas nos tratados culinários dos séculos XV e XIX que eram muito rebuscadas e de difícil compreensão, e que apenas os autores e iniciados compreendiam perfeitamente, inicia o processo de democratização da culinária ao facilitar o manejo de ingredientes e utilização dos utensílios. Neste sentido, Marc-Antoine Carême (1784 -1833) e Auguste Escoffier tem papel fundamental neste processo de “evolução” da cozinha. Carême fez um trabalho de codificação das técnicas culinárias cujas lições fundaram as bases das técnicas da *grand cuisine* e Auguste Escoffier (1846-1935), simplificou e modernizou as técnicas de Carême, criando receitas de base e outras clássicas e profissionalizando o trabalho na cozinha ao organizar a equipe em sistema de brigadas.

No final do século XVIII, com a invenção do restaurante, o serviço de gastronomia antes restrito apenas à corte é democratizado para o público que pode pagar por isto. Assim um novo tipo de negócio e um novo tipo de profissional surgem neste contexto. Há grande valorização dos chefs e cozinheiros na França, considerada quase uma instituição, a Cozinha Francesa valoriza e respeita o profissional de cozinha, sendo dedicados a eles honrarias e premiações. A cozinha caseira e doméstica servirá como base e referência para alguns chefs, porém, é a profissionalização e o apuro das técnicas que serão determinantes para o desenvolvimento da Cozinha Francesa Moderna que norteará as cozinhas profissionais pelo mundo.

Os ensinamentos de Escoffier são passados em escolas de culinária e gastronomia até hoje, já que fundamentam a base da cozinha profissional, isso é visto principalmente naquelas escolas que visam à formação profissional.

O conhecimento das técnicas e o reconhecimento da imprensa, dos especialistas e de outros chefs são fatores determinantes para o sucesso (reconhecido) de um chef ou cozinheiro. Referimo-nos aqui à chef ou cozinheiro, como o profissional da cozinha homem ou mulher que desempenha essa função. Esse reconhecimento do profissional da cozinha no Brasil se dá no final da década de 80 e começo dos anos 90, especialmente nas cidades de São Paulo e Rio de Janeiro, cidades onde restaurantes de alta gastronomia com chefs internacionais, principalmente italianos e franceses encontram o público de alto poder aquisitivo que pode pagar o preço desse tipo de serviço.

### **O reconhecimento do profissional *chef* de cozinha**

É importante salientarmos que o reconhecimento da alta gastronomia no Brasil não significa que o país não tivesse uma cultura de culinária internacional nos restaurantes. Seria impossível enumerar aqui a diversidade de pratos de outros países que eram e continuam sendo servidos nos estabelecimentos em todo o país. Nos anos 50, por exemplo, o estrogonofe era considerado um prato bastante elegante e servido em restaurantes refinados, os coquetéis de camarão, os filés à parisiense ou o frango *Cordon Bleu* também. Podemos considerar que essas preparações são lentamente introduzidas nos restaurantes por intermédio da cultura dos imigrantes, das viagens dos donos de negócios de alimentação e artistas da época. Essas trocas culinárias são

bastante comuns, e no Brasil não poderia ser diferente, ainda que as preparações levem ingredientes regionais e até mesmo a grafia dos pratos clássicos passem por mudanças aqui.

É entre os anos 90 e os anos 2000, entretanto, que a gastronomia entendida aqui como um conjunto de serviços voltados para transformar a refeição em algo maior do que apenas alimentar, ou seja, na tentativa de ousar e impressionar os comensais tem seu ápice de visibilidade no Brasil. Inseridos neste contexto estão os agentes da cozinha que não são mais apenas chefs ou cozinheiros, mas conhecedores de harmonizações, gestão de restaurantes e até mesmo os chamados “comensais especialistas” ou o público gourmet.

Essa visibilidade, em especial, da figura do chef de cozinha como alguém bem sucedido, criativo e inovador, gera uma demanda por escolas de formação de profissionais da cozinha, mas não é qualquer escola: a promessa é que o aluno se torne um chef de cozinha. Poderíamos abrir um caminho aqui para analisar o quanto esta expectativa é frustrada quando o aluno se depara com a realidade das cozinhas, mas creio que este é um tema para um ensaio futuro.

Por outro lado, se libertar-se das panelas foi uma conquista das mulheres nas décadas de 70 e 80, para que elas pudessem adentrar no mercado formal de trabalho e cozinhar era visto como uma tarefa essencialmente doméstica voltada para o trabalho solitário do lar, hoje, ser cozinheiro não é mais “padecer” nas obrigações do cotidiano. Ao contrário, é ser alguém dotado de conhecimento e prática para transformar os alimentos em experiências sensoriais que vão além do ato de se alimentar. Naira Scavone, no referido texto *O Superchef e a Menina Prodígio*”: as posições ocupadas pelos gêneros na gastronomia profissional” observa que atualmente todos querem aprender mais sobre culinária e que isso gera comportamentos que até então estavam restritos a um determinado grupo de pessoas.

“Hoje, todos querem aprender mais sobre culinária, desfrutar dos prazeres dos grandes restaurantes, “devorar” os livros de chefs, abastecer-se nos supermercados com produtos que antes eram consumidos só por uma elite econômica. Com isso, o assunto gastronomia sai da esfera elitizada e populariza-se. A gastronomia torna-se uma “mania” global.” (SCAVONE, 2008, p.8)

Nesse sentido, observamos também “retornos” à culinária caseira, típica e regional. Entendemos culinária caseira como aquela praticada por Ofélia, porém, na gastronomia contemporânea ela é revisitada e destituída de sua forma original. O “picadinho”, símbolo do aproveitamento de alimentos, vira um prato chique servido em porção ínfima adornado com crocantes, espumas e reduções. A cozinha típica, que hoje periga não encontrar suas raízes mesmo nos países de origem, virá se somar aos ingredientes brasileiros e então temos novos rumos e a cozinha regional, que é influenciada tradicionalmente também pela cozinha doméstica, do homem do campo, do pescador e do imigrante, torna-se a nova vedete nas descobertas de novos sabores no Brasil.

### **Considerações finais: do reconhecimento do gosto como diferenciador social ao reconhecimento do fazer profissional**

A Revista Gula, lançada em 1992 é um veículo interessante para se analisar as representações da gastronomia no Brasil nos períodos da década de 90 e os anos 2000. Com foco inicial na degustação e harmonização dos vinhos, Gula é uma revista destinada a um público de classe alta, que se interessa pelos temas tratados e busca sofisticação quando o assunto é alimentar-se. Para o presente ensaio não convém detalhar essas informações, mas temos como meta apresentar em um projeto futuro, por meio da Análise do Discurso, analisar de que forma se dá a supervalorização dos chefs nas matérias da revista que antes focava o discurso em alimentos, iguarias e harmonizações. Convém delimitar a análise em capas e editoriais que contêm os temas de destaque e as justificativas jornalísticas para a escolha dos mesmos.

Assim como o gosto pode ser considerado elemento distintivo na sociedade, e o aprimorar deste é considerado sinônimo de boa educação, curiosidade e apreço pelas “boas coisas da vida”, podemos ensaiar que as representações dos profissionais da cozinha em meios televisivos, impressos e nos diversos ambientes pelos quais circulam o discurso gastronômico, configuram hoje sinônimo de distinção. Destaca-se além dos profissionais que são reconhecidos em prêmios e listas internacionais, aquele cozinheiro ocasional que conseguir dominar parte ou um pequeno fragmento da “arte da gastronomia”. É neste sentido, que consideramos a pertinência de se analisar a questão das representações dos fazeres culinários.



A profissionalização da cozinha e a visibilidade da gastronomia para grande número das pessoas fazem com que o público crie novas formas de assimilar o trabalhador da cozinha, ainda que o que seja visto é uma visão midiaticizada incoerente com a realidade de uma cozinha de verdade. O discurso da representação culinária oculta, ou ainda quando o faz transforma em espetáculo como o caso dos *reality shows* culinários *Hell's Kitchen* e *MasterChef*, os bastidores da cozinha, as dificuldades físicas e emocionais, os erros, enfim, o penoso caminho que é se tornar um *chef* de cozinha. O *chef*, profissional responsável por gerir equipes, controlar estoques e fazer compras, criar, inovar é tomado apenas como alguém que domina as técnicas culinárias e que é premiado por isso. Se no começo do século XIX, o restaurante democratizou o acesso do grande público a alimentos que estavam restritos à corte e aos gourmets, hoje as mídias especializadas ou não, fazem as vezes dessa aparente “democratização” incitando o público a participar ativamente neste processo. Até mesmo aquele que não se interessa pelo assunto, acaba se deparando com notícias relacionadas à gastronomia.

Há menos de cinco anos atrás, como bem lembrado pela professora Dra. Ana Paula Martins<sup>4</sup>, dificilmente o grande público saberia o nome de chefs de cozinha. Quando muito, era citado este ou aquele restaurante e seu serviço principalmente, do Rio de Janeiro e de São Paulo. Entre os anos de 2004 e 2005, com base nas leituras de periódicos como o caderno Ilustrada e também o Paladar do jornal Estado de S. Paulo é que se percebe referências cada vez mais constantes aos “autores” da cozinha, ou seja, não mais se destaca apenas o restaurante, mas o profissional envolvido no sucesso dele.

Revistas como Alta Gastronomia e Menu privilegiam em suas matérias a cozinha de “autor”, ou seja, aquela que se utiliza das técnicas francesas de cozinha, mas imprime sua marca e experiência na criação de novos pratos e preparações. Neste mesmo período, foi muito marcante, pelo menos como visto nas capas da Revista Gula e Paladar, uma forte valorização da gastronomia brasileira por meio de ingredientes e chefs que se destacam pelo Brasil. Nos últimos três anos, pelo menos, percebe-se ainda uma “valorização da valorização” com textos que buscam explorar as cozinhas regionais das regiões norte e nordeste por exemplo.

---

<sup>4</sup> Aproveitamos a menção ao nome da professora Dra. Ana Paula Martins para agradecer as sugestões e direcionamentos para o presente ensaio. Agradecemos ainda aos pontos de vista sugeridos pelos colegas e a disposição e interesse da parecerista e professora Dra. Samara Mendes Araujo Silva para a leitura deste.

Isso posto, nosso objetivo neste ensaio é propor debates sobre as representações do fazer culinário tanto no âmbito doméstico como no profissional. Essas representações não visam a analisar questões de gênero como mencionado anteriormente, ainda que isso seja bastante latente na discussão, mas analisar de que forma essas representações são capazes de delinear aquilo que venha a ser uma gastronomia brasileira ou cozinha de autor<sup>5</sup>. Como a construção de discursos ligados ao ato de cozinhar é capaz de influenciar o pensamento e a maneira como as pessoas veem a cozinha atualmente.

E finalmente, pensamos que as cozinhas domésticas e profissionais, guardadas as devidas proporções e diferenças analisadas neste ensaio, entrelaçam-se no sentido primordial da alimentação que é servir ao outro e oferecer além do alimento, uma experiência repleta de significados culturais e sociais. As formas de cozinhar não se excluem, ao contrário, elas se completam no sentido da construção dos sistemas alimentares. O que observamos, entretanto, é que as representações aqui analisadas contribuem de forma decisiva para moldar a visão do que é a cozinha e os seus trabalhadores. Pretende-se analisar futuramente, de forma mais detalhada, os elementos dos discursos envolvidos nestas representações e de que forma eles contribuem para a construção do imaginário relacionado ao universo gustativo.

---

<sup>5</sup> O termo “cozinha de autor” remete ao movimento da *Nouvelle Cuisine* e tem relação com a busca da criatividade e inovação por parte do *chef* de cozinha, ele deve pensar o alimento e imprimir sua marca pessoal em suas preparações considerando suas referências profissionais e culturais. A *nouvelle cuisine* foi um movimento criado e desenvolvido por chefs franceses na década de 70 com a intenção de modernizar a culinária clássica francesa. Incorporando elementos das cozinhas de todo o mundo, a *nouvelle cuisine* representou para a gastronomia uma revolução em relação à forma de pensar o alimento. Seus preceitos são referência para a alta gastronomia até os dias de hoje.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ARMESTO, FELIPE, F. **Comida: uma história**. Rio de Janeiro. Record, 2004.
- COLAÇO-LEICHT, Janine. **Cozinha doméstica e cozinha profissional: do discurso às práticas**. Caderno Espaço Feminino Vol. 19 / nº 01 – 2008- acesso em maio 2012
- CHARTIER, Roger. **A História Cultural: entre práticas e representações**. 2ª Edição. Portugal: Difel, 1987.
- GEERTZ, Clifford. “**Uma descrição densa: por uma teoria interpretativa da cultura**”. In: A Interpretação das Culturas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1989.
- GHILARDI-LUCENA, Maria Inês. **Representações de gênero social na mídia**. Discursividade, Web Revista, CEPAD, n. 6, jul. 2010. Disponível em: <<http://www.discursividade.cepad.net.br/EDICOES/06/Arquivos/LUCENA.pdf>>. Acesso em: 17 de maio de 2012.
- GIARD, Luce. Cozinhar. In: CERTEAU, Michel de. (Org.). **A invenção do cotidiano- morar, cozinhar**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2006.
- GOFF, Lee, J. **História e Memória**. 4ª Ed. Campinas: Editora da Unicamp, 1990.
- FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: estação Liberdade, 1998.
- MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. 1ª Ed. Editora Senac, 2008.
- PESAVENTO, Sandra Jatahy. **História e história cultural**. 2ª Edição. Belo Horizonte: Autêntica, 2005.
- PRIORE, Mary Del. **História do cotidiano e da vida privada**. In: VAINFAS, Ronaldo & CARDOSO, Ciro Flamarion (orgs). Domínios da história. SP: Campus, 2011, p. 249.
- SCAVONE, Naira. **O super chefe e a menina prodígio: as posições ocupadas pelo gênero na gastronomia profissional**. Revista Fazendo Gênero 8: Corpo, Violência e Poder, Florianópolis, 2008. Disponível em: <[http://www.fazendogenero8.ufsc.br/sts/ST6/Naira\\_Scavone\\_06.pdf](http://www.fazendogenero8.ufsc.br/sts/ST6/Naira_Scavone_06.pdf)>. Acesso em: 19 de maio de 2012.
- SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. **A Gastronomia Francesa: da Idade Média às Novas Tendências culinárias**- (Disponível em: [http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/textos/gastronomi\\_francesa](http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/textos/gastronomi_francesa).) Acesso em 19 de maio de 2012.