

COMIDA E ARTE: A FORMAÇÃO DE CHEF DE COZINHA EM CURITIBA (1960-2007)

Autor: Juliano da Rosa

Orientador: Prof. Dr. Carlos Roberto Antunes dos Santos

Palavras-Chave: Chef de cozinha, arte, Curitiba

O presente trabalho possui seu tema e objeto inseridos na História e Cultura da Alimentação, campo de estudo relativamente novo dentro da historiografia brasileira.

Tal campo desenvolvido junto ao grupo de pesquisa desta área no DEHIS/UFPR, tem como pressuposto a idéia de que comer não é somente uma necessidade biológica, mas também um ato social no qual estão embutidos representações e valores. Os gostos das sociedades e dos indivíduos são, como defende Ariovaldo Franco, moldados pela cultura as quais pertencem. “Os homens comem o que e como a sociedade os ensinou, dessa maneira, a alimentação diz muito sobre a educação, a civilidade e a cultura das sociedades”. Como afirma Luís da Câmara Cascudo: “Comemos não o substancial, mas o habitual, o lícito pela norma”.

O objeto de pesquisa do presente trabalho foi o processo histórico, social e cultural de valorização do *chef* de cozinha, tomando como estudo a experiência das instituições de ensino em Curitiba: SENAC, Centro Europeu e PUC. Se hoje existe uma verdadeira febre pela cozinha, pela culinária e pela gastronomia (diversas revistas - Gula, Mesa Pronta, Claudia Cozinha, Alta Gastronomia, Água na Boca e etc. - e programas televisivos - Mesa para dois, Menu Confiança, Em casa com Jamie Oliver etc.), parti do princípio de que era fundamental estudar o seu principal representante, o *chef* de cozinha, para buscar compreender como e por que ocorreu a valorização desse profissional. Para tanto tentei traçar e identificar o perfil do cozinheiro dos anos 1960 a partir da escola SENAC (primeiro curso de cozinha da cidade) e diferenciá-lo do profissional atual, através de entrevistas de profissionais atuantes no Centro Europeu, PUC e SENAC. Nesse sentido, tive como objetivo geral o intuito de descrever a evolução do processo histórico no qual o Chef de Cozinha torna-se um ator, num quadro amplo de mudanças e permanências gastronômicas e como objetivo específico estudar a(s) causa(s) que levaram a repentina valorização do *chef* de cozinha na cidade de Curitiba a partir da escola SENAC.

Partindo da idéia de que o alimento possui uma representação simbólica social que ultrapassa os limites da função nutricional, assim como a arte da culinária só é acessível a um restrito grupo de pessoas, entendo que o ritual a mesa são formas de distinção de diferentes grupos sociais, ou melhor, a teatralização na partilha do alimento, o comportamento a mesa e os alimentos a serem ingeridos se tornaram formas de distinção social. Nessa concepção, adotei como referencial teórico-metodológico a obra “O processo civilizador: uma história dos costumes” de Nibert Elias. Nela o autor define e expõem o que é comportamento civilizado do homem no Ocidente.

Segundo Elias, essa distinção social foi um reflexo de um conceito ocidental denominado *civilité* que além de manifestar os fundamentos sociais europeus, foi a base para a nova formação social – a sociedade cortês. As modificações dos costumes foram causadas “devido à ascensão de elementos burgueses na sociedade da época e as necessidades vistas pelas cortes em criarem novos padrões de conduta para se distinguirem das outras camadas sociais”.

Procurando responder a problemática do trabalho, utilizei como fonte principal os relatórios anuais gerais do SENAC (Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial) de Curitiba a partir do ano de 1961. Esses relatórios existem porque é dever da administração regional estadual elaborar um relatório e enviá-lo à administração nacional do SENAC no final de todos os anos,

mencionando a situação de suas finanças, projetos, corpo docente, estrutura, faturamento, admissão e demissão de funcionários, pautas de reuniões etc.

Foram analisados os relatórios anuais no que se refere ao curso de cozinheiro do SENAC, na época intitulado “Curso de ensino profissional para a formação de pessoal de restaurante”. Nesses relatórios constam os objetivos do curso, suas disciplinas, o rendimento dos alunos, aprovações, desistências, reprovações, idade, escolaridade etc. Como colocado acima, os relatórios analisados datam a partir do ano de 1961, ano em que foi aprovada a construção do restaurante-escola - projeto audacioso e pioneiro no Brasil. Esses arquivos foram analisados com o intuito de identificar o perfil do cozinheiro dos anos 60 e diferenciá-lo do cozinheiro atual. Utilizei-me também de entrevistas cedidas por professores e coordenadores da PUC, SENAC e Centro Europeu, além de profissionais da área da cozinha.

A partir das entrevistas realizadas, das leituras feitas e das consultas às fontes, cheguei às seguintes conclusões:

- Para a maioria dos entrevistados, a procura pelo cargo de chef é fruto de um glamour criado pela mídia, além de ser um modismo e uma forma de ascender economicamente e socialmente;
- O glamour criado pela mídia em torno da cozinha fez surgir mitos e inverdades sobre a realidade do início de carreira dos chefs;
- A cidade de Curitiba passa por um crescimento no setor gastronômico, seja no número de restaurantes como na busca pela melhoria de sua qualidade;
- Esse crescimento é reflexo direto do fato de que atualmente as pessoas estão exigindo mais qualidade dos lugares onde se alimentam, buscando saber mais sobre o mundo da cozinha, não somente na questão higiênica e das propriedades dos alimentos, mas também sobre a arte de cozinhar;
- Chef de cozinha é um título destinado e conquistado pelos cozinheiros mais capacitados. O termo “chef” é um reconhecimento, cursos de gastronomia, como é o caso dos ofertados pela PUC, SENAC e Centro Europeu, só formam cozinheiros;
- Antigamente o sujeito que coordenava um grupo de cozinheiros já era denominado chef;
- As pessoas que ascendiam à categoria de chef eram pessoas sem qualificação, começavam com cargos que exigiam pouco conhecimento e com o que aprendiam na prática acendiam na hierarquia da cozinha;
- Atualmente o chef desempenha funções mais complexas em relação ao passado. Se antes o chef era responsável somente pelo sabor, atualmente ele desempenha outras funções além da necessidade em dominar outros conhecimentos, por exemplo, administração e nutrição;
- Devido a necessidade em se ter criatividade, elaborar novas texturas, experimentar novos ingredientes, acompanhar novas tendências e ter imaginação, conclui-se que cozinhar é arte e o chef é um artista.

Do exposto, entendo que a presente pesquisa, inédita e original, tem o caráter multidisciplinar, contribuindo para o diálogo entre a História e outras Ciências Sociais.