

**UNIVERSIDADE DE CAXIAS DO SUL
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM TURISMO E HOSPITALIDADE**

ISRAEL BERTAMONI

**O cozinheiro e o cozinhar como ofício artífice:
A comensalidade no restaurante Valle Rústico [Garibaldi-RS, Brasil]**

CAXIAS DO SUL

2022

ISRAEL BERTAMONI

**O cozinheiro e o cozinhar como ofício artífice:
A comensalidade no restaurante Valle Rústico [Garibaldi-RS, Brasil]**

Dissertação de Mestrado apresentada à banca de defesa, como parte integrante para obtenção do título de Mestre em Turismo e Hospitalidade Programa de Pós-graduação em Turismo e Hospitalidade, da Universidade de Caxias do Sul-RS, linha de Pesquisa 2 – Turismo, Hospitalidade, Cultura e Educação

Orientação: Prof.^a Dr.^a Susana de Araújo Gastal

CAXIAS DO SUL

2022

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Universidade de Caxias do Sul
Sistema de Bibliotecas UCS - Processamento Técnico

B536c Bertamoni, Israel

O cozinheiro e o cozinhar como ofício artífice [recurso eletrônico] : a comensalidade no restaurante Valle Rústico [Garibaldi-RS, Brasil] / Israel Bertamoni. – 2022.

Dados eletrônicos.

Dissertação (Mestrado) - Universidade de Caxias do Sul, Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hospitalidade, 2022.

Orientação: Susana de Araújo Gastal.

Modo de acesso: World Wide Web

Disponível em: <https://repositorio.ucs.br>

1. Turismo - Garibaldi (RS). 2. Turismo e gastronomia. 3. Hospitalidade. I. Gastal, Susana de Araújo, orient. II. Título.

CDU 2. ed.: 338.48(816.5)

Catalogação na fonte elaborada pela(o) bibliotecária(o)
Carolina Machado Quadros - CRB 10/2236

**O cozinheiro e o cozinhar como ofício artífice:
A comensalidade no restaurante Valle Rústico [Garibaldi-RS, Brasil]**

Israel Bertamoni

Dissertação de Mestrado submetida à Banca Examinadora designada pelo Colegiado do Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hospitalidade – Mestrado e Doutorado, da Universidade de Caxias do Sul, como parte dos requisitos necessários para a obtenção do título de Mestre em Turismo e Hospitalidade. Linha de pesquisa: Turismo, Cultura e Educação.

Caxias do Sul, 19 de dezembro de 2022.

Banca Examinadora:

Profa. Dra. Susana de Araújo Gastal (Orientadora)
Universidade de Caxias do Sul

Prof. Dra. Luciene Jung de Campos
Universidade de Caxias do Sul

Profa. Dr. Rene Eugenio Seifert Junior
Universidade Tecnológica Federal do Paraná

Prof. Dr. Rafael Cunha Ferro
Universidade Anhembi Morumbi

AGRADECIMENTOS

Em primeiro lugar, agradeço a Deus que nos momentos mais difíceis, e que não foram poucos, mostrou que existia luz no fim do túnel.

Agradeço minha esposa Luciana Lunardi Mousquer pelo amor, carinho, dedicação, apoio e paciência nos variados momentos de angústia e aflição durante esses dois anos de pesquisa em período de pandemia. Foi a minha base e sustentação para que esse momento pudesse existir. Muito obrigado!

Agradeço aos meus familiares e amigos, que em muitos momentos não compreendiam as minhas ausências, mas vibraram comigo em cada conquista.

Agradeço minha orientadora, Dra. Susana de Araújo Gastal, por todos os incentivos, ensinamentos e paciência durante toda a pesquisa. Tenho como referência essa grande mentora e docente, que durante esse período acreditou no meu trabalho e me fortaleceu a cada orientação.

Agradeço todas as minhas referências docentes, em especial, Dr. Pedro de Alcântara Bittencourt César, Dr. Fábio Verruck, Dra. Vania Beatriz Merlotti Herédia, Dra. Ana Maria Bebber e a Dra. Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes Minasse. Grandes mestres que cruzaram pelo meu caminho e foram fundamentais nessa construção.

Agradeço aos meus colegas de PPG, em especial aos que se tornaram meus amigos José Almeida Santos e Geovana Bacim, pelo respeito, carinho, hospitalidade e compartilhamentos.

Não posso deixar de agradecer a todos os meus colegas docentes, certamente eu estou nos dois melhores corpos docentes de cursos de Gastronomia do estado do RS - Gastronomia UCS e UNISINOS. Aprendi e me espelhei em cada um de vocês. Obrigado pelo apoio incessante e ajuda nos mais diversos momentos. Deixo aqui registrado um abraço especial para três grandes amigos e colegas, Sarah Winck de Almeida, Liziane Dantas Lacerda e Gustavo Ruffato.

Obrigado meus queridos alunos. A busca interminável de conhecimento tem um único objetivo para mim, poder entregar cada vez mais conhecimento de qualidade e o melhor que posso para os meus alunos. Sem vocês isso não seria possível.

Ao meu grande amigo-irmão Rodrigo Bellora, primeiramente agradeço pela oportunidade de ter estado ao teu lado na cozinha e por dividir a família *Bee* comigo. Cada membro dessa equipe está nesse projeto. Sou muito grato por compartilhar a sua história e dar sentido para essa dissertação.

Agradeço a todos que fazem parte do PPGTURH e a Universidade de Caxias do Sul, por proporcionar um ensino de extrema qualidade.

Agradeço também, à Universidade do Vale dos Sinos pelo apoio e por acreditar no meu potencial como docente. Sou muito feliz de ter me formado e tornado professor nessa Instituição

Por fim, agradeço a todos que estiveram ao meu lado, que são muitos, pelo apoio e incentivo para que eu alcançasse esse objetivo. E àqueles que duvidaram da conclusão desta etapa, obrigado, pois também foram incentivadores. Entrar em um campo de pesquisa de outra área é desafiador, mas não impossível. Precisamos estar firmes e ignorar os pré-conceitos de profissionais frustrados. Sejam todos hospitaleiros com o próximo.

RESUMO

A partir do tema artífice, analisou-se a Hospitalidade, Comensalidade e Memória no ‘ser’ Cozinheiro e no ‘agir’ Cozinhar, na figura do ‘ser’ Chef Rodrigo Bellora, no “estar” restaurante Valle Rústico [Garibaldi-RS, Brasil]. Em aproximação empírica e apriorística, traçou-se uma correlação entre teorizações sobre <memória> e <comensalidade>, e os conceitos <cozinhar>, <práticas de cozinha> e <profissões artífices>. Diante disso, o estudo busca responder às seguintes questões: Quais as relações que se estabelecem entre cozinhar e cozinheiro e o ofício artífice? Quais os possíveis desdobramentos entre cozinha, artífice e memória? Qual a interrelação entre a prática artífice e a comensalidade? A metodologia escolhida para coleta de dados baseou-se na história oral, através de entrevistas de história de vida com o ator-estudo. A análise de dados seguiu as categorias de estudo identificadas. Conclui-se que o Chef de cozinha Rodrigo Bellora e o seu trabalho possuem correlação com o ofício artífice e que tais práticas fundamentam a profissão de cozinheiro e as práticas culinárias, além de fazerem parte da memória e constituição da comensalidade de um grupo social.

PALAVRAS-CHAVE: Comensalidade, Cozinhar, Artífice, História de Vida, Rodrigo Bellora, Garibaldi-RS [Brasil].

ABSTRACT

From the craftsman theme, hospitality, commensality and memory were analyzed in 'being' a cook and in 'acting' cooking, in the figure of 'being' Chef Rodrigo Bellora, in the “being” restaurant Valle Rústico [Garibaldi-RS, Brazil]. In an empirical and a priori approach, a correlation was traced between theorizations about <memory> and <commensality>, and the concepts <cooking>, <cooking practices> and <artisan professions>. Given this, the study seeks to answer the following questions: What are the relationships established between cooking and cook and the artisan profession? What are the possible developments between cuisine, craftsman and memory? What is the interrelationship between craftsmanship and commensality? The methodology chosen for this project is oral history, through life history interviews with the actor-study. In the pre-analysis of the results within the categories of identified studies, it was concluded that the chef Rodrigo Bellora and his work are correlated with artisanal practices, and these practices underlie the profession of cook and kitchen practices, in addition to be part of the memory and constitution of the commensality of a social group.

KEYWORDS: Commensality, Cooking, Craftsman, Memory and Chef Rodrigo Bellora.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Mapa mental 1	54
Figura 2 - Mapa mental 2	56
Figura 3 - Mapa mental 3	92

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	8
2 REFERENCIAL TEÓRICO	11
2.1 O artífice	11
2.2 Práticas alimentares	18
2.2.1 Cozinhar e as práticas culinárias	27
2.2.1.1 Gestual	32
2.3 Gastronomia	35
2.4 Comensalidade	39
3 PERCURSO METODOLÓGICO	46
3.1 Metodologia	46
3.2 Problemas e objetivos	48
3.3 Coleta de dados	49
3.4 Análise de dados	50
3.5 Recortes da pesquisa	50
3.5.1 Construção do corpus	52
3.5.2 Construção de indicadores de análise	53
4 TRAJETÓRIA DE VIDA E A ARTESANIA DA PESQUISA	55
4.1 O aprender artífice - Instrução e Habilidade	57
4.2 O ser artífice - Consciência e Resistência	62
4.3 O ter artífice - Materiais, Ferramentas e Máquinas	70
4.4 O agir artífice - Habilidade e Artesanato	74
4.5 O estar artífice - Espaço e Trabalho	78
4.6 O proporcionar artífice - Entrega e Recompensa	86
4.7 Discussão dos dados empíricos	91
5 CONCLUSÕES	94
REFERÊNCIAS	97
ANEXO A - TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO	108

1 INTRODUÇÃO

Esta investigação tem como objeto o tema artífice, estruturado considerando-se a Hospitalidade, Comensalidade e Memória no ‘ser’ Cozinheiro e no ‘agir’ Cozinhar na figura do ‘ser’ Chef Rodrigo Bellora, no “estar” restaurante Valle Rústico [Garibaldi-RS, Brasil]. Tais categorias foram utilizadas e desenvolvidas pelo autor para sistematizar as ações dos profissionais cozinheiros correlacionadas com as teorias sobre o ofício dos artífices.

Natural de Bento Gonçalves, Rodrigo Bellora é um chef de cozinha, agricultor e pesquisador, que idealizou o conceito *Cozinha de Natureza*, como forma de gastronomia que imprime nas suas criações. Alinhado ao seu conceito os princípios do *Slow Food*, presentes nos princípios Bom, Limpo e Justo, como a forma de lidar com os alimentos. Turismólogo e especialista em Gestão Empresarial, e com formações em Gastronomia, é proprietário dos restaurantes: Valle Rustico (Garibaldi/RS), Guaraipo Bar e Cozinha (Farroupilha/RS), Tubuna - Cultura Gastronômica (Bento Gonçalves), Grimpa e Apino (ambos no Vale dos Vinhedos). Além desses cinco estabelecimentos, assina os cardápios do restaurante do Wood Hotel (Gramado/RS) e do restaurante Alma RS no Parador Cambará do Sul (Cambará do Sul/RS), ambos empreendimentos do grupo Casa Hotéis e Fellows Gastropub (Caxias do Sul).

No seu trabalho de 13 anos à frente do Valle Rústico, o chef estabeleceu o conceito *Cozinha de Natureza* a partir de suas percepções ao pensar o ingrediente local como protagonista nas práticas culinárias, aproveitando a sazonalidade e o frescor dos insumos e tudo o que a terra pode proporcionar. O Valle Rústico funciona, além de restaurante, como um laboratório de pesquisa, onde a natureza é o ponto de partida. Simplicidade, excelência e qualidade são o Norte para a equipe que busca, na recuperação de técnicas antigas de preparação de alimentos, a ancestralidade de saberes e fazeres. O objetivo é o de produzir uma cozinha que una agricultura e gastronomia, que na contemporaneidade prime por apresentar-se ingredientes orgânicos e biodinâmicos, oriundos de famílias produtoras locais.

Atraído pelo histórico do trabalho do chef optou-se por incluí-lo nesta pesquisa, em que passa a ser ator-estudo. Também, pelo reconhecimento, importância e potencial do Restaurante Valle Rústico, primeira casa do chef e seu laboratório, passa a ser analisado como objeto *empírico* da investigação. O autor mantém uma admiração de anos pelo trabalho desenvolvido pelo chef e o

restaurante, além de ter tido a oportunidade de trabalhar ao seu lado na *casa*, nestes dois últimos anos. Justifica-se a escolha da temática pela construção relacional entre ambos.

Alinhando minhas experiências profissionais ao lado do chef e a admiração pela sua pessoa *artífice*, percorri em minha formação acadêmica e profissional os caminhos que confluem às temáticas aprestadas neste trabalho. Minha primeira formação, na área da saúde, foi em Tecnologia em Radiologia Médica e especialização em Anatomia Humana. Por oito anos trabalhei na área de radioterapia e anatomia humana, com pequenos percursos na docência. Há sete anos, iniciei a segunda formação, em Gastronomia. Sou um apaixonado pelas panelas e por toda a teoria relacionada a elas. Ao ingressar no Mestrado, percebi o caminho que pretendo construir na teorização da Gastronomia. Quanto a confluência de assuntos, pretendo neste estudo identificar as relações da anatomia das mãos para o desenvolvimento do trabalho manual do cozinheiro e do cozinhar, enquanto *artífice*.

Em aproximação empírica e apriorística, é possível traçar uma correlação entre teorizações sobre <memória> e <comensalidade>, e os conceitos <cozinhar>, <práticas de cozinha> e <profissões artífices>. Diante disso, o estudo busca responder às seguintes questões: a) Quais as relações que se estabelecem entre cozinhar e cozinheiro e o ofício *artífice*? b) Quais os possíveis desdobramentos entre cozinha, *artífice* e memória? c) Qual a interrelação entre o ofício *artífice* e a comensalidade? A partir dessas questões apresenta-se a seguinte pergunta de pesquisa: O cozinheiro como um ofício *artífice*, pela análise do Chef de cozinha Rodrigo Bellora, fundamenta a importância para o desenvolvimento das práticas de comensalidade e manutenção da memória local de Garibaldi-RS, Brasil?

É possível traçar uma correlação entre teorizações sobre <memória> [cf Halbwachs], <comensalidade> [Cf Faltin] e a <figura do *artífice*> [cf Sennet], para com eles revisitar os conceitos caros à Gastronomia como <cozinhar>, <práticas de cozinha> e <profissão cozinheiro> [cf Giard], considerando o ser, o agir/fazer, o estar, o ter e o apreender do Chef Rodrigo Bellora no espaço gastronômico Vale Rústico em Garibaldi-RS, Brasil?

Assim posto, a pesquisa busca colocar-se como cientificamente relevante, considerando a ainda pouca produção teórica sobre o entendimento do cozinhar, colocando o cozinheiro em associação ao *artífice*, possibilitando o reconhecimento e identificação social de um grupo. Corroborando com a ideia de aproximação entre identidade e sociedade, a relevância social dessa aproximação se instaura quando há relação de afirmação e reconhecimento de uma determinada

parcela da sociedade, pelo trabalho ali realizado. A relevância histórica, analisada a partir dos acontecimentos ao longo do tempo, e a memória conduzem a uma diferenciação entre sociedades e seus desdobramentos, através de símbolos e discursos, presentes na formação das práticas alimentares. Partindo da relevância econômica, podemos compreender a relação fundamental da cozinha com o desenvolvimento turístico e local de Garibaldi, no Rio Grande do Sul. Não menos importante, a relevância ambiental, analisada nas condutas não robotizadas e tecnológicas do cozinhar, alicerçam a importância da produção artesanal, a relação cozinheiro e produto, e produto e meio ambiente. Justifica-se o estudo e a temática pela aproximação entre autor e ator-estudo da pesquisa, pois ambos veem a importância e relevância na análise.

A partir dessas colocações, coloco como **objetivo geral** da pesquisa, **descrever e analisar o cozinheiro e suas práticas culinárias como um artífice e sua relação com a hospitalidade, comensalidade e as memórias sociais e pessoais na figura de Rodrigo Bellora, chef em um restaurante de Garibaldi-RS, Brasil.**

Os **objetivos específicos** priorizam:

- Verificar a proximidade da profissão de cozinheiro com o ofício artífice.
- Compreender a relação corpo e mente com as práticas culinárias.
- Relacionar as práticas culinárias e artífices e suas interfaces com a comensalidade.
- Identificar as ações artífices do cozinhar como patrimônio e memória social.
- Analisar a importância das práticas artífices para as práticas de comensalidade de Garibaldi-RS, Brasil.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

Como suporte teórico para as análises e desdobramentos do trabalho, optou-se por trabalhar as seguintes temáticas no referencial teórico: o Artífice, as Práticas Alimentares e a Comensalidade dialogadas com contextos de hospitalidade e memória da cidade de Garibaldi-RS. Essas temáticas serão confrontadas com o objeto/ator de pesquisa para uma análise, relacional, *a posteriori*.

2.1 O ARTÍFICE

Etimologicamente a palavra artífice deriva do latim [*artifex, icis*], como *aquele que desenvolve uma arte*. Em definições mais literais, o artífice é o artesão, trabalhador ou operário especializado em qualquer arte mecânica ou alguma produção artística; Indivíduo inventivo, autor ou compositor de algo, ou ainda, fabricante de artefatos encomendados por um consumidor; oficial ou artista que trabalha na própria oficina ou ateliê (HOUSSAIS, 2001).

Numa análise mais profunda e reflexiva, o sociólogo Richard Sennett (2020) investiga e relaciona o trabalho manual nas mais diversas áreas, com o objetivo de compreender que o processo criativo relacionado a esses profissionais está diretamente ligado a matéria e a ideia, e que a ideia do que fazer depende do pensar. Em suas reflexões, Sennet acredita na atividade material, artesanal, prática como sendo a formadora de discussões ao passo da materialidade e a imaterialidade, além dos pares ambíguos: corpo e mente, ação e pensamento, concepção e execução, teoria e prática. Para Sennet, há um prejuízo no processo criativo quando separamos a técnica da ciência, a mão da cabeça e a arte do artesanato, pois eles são fundamentais, juntamente com o engajamento prático do artífice.

Para falar sobre as práticas artífices, o autor fundamenta sua teoria em três eixos: o artífice (indivíduo), o artesanato e a habilidade artesanal. No campo do indivíduo artífice, destaca-se a relação de complementação entre a autoridade e habilidades, e de contradição entre a máquina e o artífice, outrora pertencentes a uma espécie de consciência material das escolhas desse profissional. Sennett trata do artesanato como sendo uma prática dependente das ações entre cabeça e mão no universo da evolução cultural. No processo evolutivo, o ato de pegar foi fundamental para o surgimento do *homo faber*, capaz de manipular e trabalhar com objetos/materiais. O

aprimoramento e a sofisticação da técnica são resultados do envolvimento repetitivo da prática e que demanda uma tolerância pela desordem do espaço e persistência para compreender erros e incertezas do trabalho. No contexto da habilidade artesanal, o desejo e a habilidade artífice são fundamentalmente o alicerce para a busca por qualidade e perfeição. A motivação é mais importante que o talento, visto que as habilidades artesanais dependem da prática, do hábito e aprendizado constante, dentro do tempo de cada um. (SENNETT, 2020)

Ainda de acordo com Richard Sennet na sua análise histórica sobre o trabalho manual das profissões artífices, a ideia e a matéria são via de mão dupla para a compreensão dos processos criativos. A linguagem é fundamental no contato com a matéria e o prazer pelo bem feito conduz a prática do artífice. Desse modo, a ideia e a prática conduzem a sua artesanaria. Num contexto filosófico sobre a técnica, Sennet vê como uma questão cultural e a prática de treinamento desenvolve sua própria capacitação, repetição com autocrítica, como se desconfiasse do talento e da criatividade espontânea. No processo de capacitação as dificuldades e incompletudes tornam-se estimulantes pois o processo é longo e repleto de significados na busca de novos rumos e objetivos, a perfeição.

Sennett teoriza a ideia de consciência material, que exemplifica com o fato de que um artífice pode usar uma determinada ferramenta, inicialmente destinada para uma função, e passa a ser utilizada de outro modo ou para outra finalidade, ou as diretrizes de uma prática que pode ser aplicada completamente diferente da sua atividade. Com o passar do tempo a técnica vai evoluindo, com alto grau de capacidade, fruto da expressão e da linguagem retroativa que alimenta a lógica material. No processo evolutivo as mãos tornaram-se humanas a partir dos seus usos na ação, erros e acertos; nessa dialética há o desenvolvimento imbuído da técnica. A prática proporciona uma exploração dos contrastes e similaridades, e a repetição digital conduz ao avanço da habilidade e transformam narrativas. Para Sennett (2020, p. 202), “[...] os movimentos corporais constituem a base da linguagem”.

A perícia artesanal é entendida com base na experiência, o chamado pragmatismo. Nesse conceito de experiência, entende-se que ela pode ser dividida em duas. Uma que resulta numa impressão emocional íntima de um acontecimento ou relação e, a outra, que requer uma habilidade frente a um fato, ação ou relação prática. No pragmatismo esses dois significados são mútuos. Sennett propõe o *ofício da experiencia* como sendo um conjunto de conhecimentos tácitos no qual

abre o corpo para a linguagem, contudo, a técnica não fecha relações significativas e possibilidades expressivas.

Na maior parte da história, o trabalho artífice foi o modo de produção principal, gradativamente substituído pelas atividades mecanizadas e seriadas, tidas como produtivas (BENITES, 2019). As transformações sociais, econômicas, políticas e ambientais estão sendo contribuídas pelo avanço tecnológico da contemporaneidade e a busca incessante por eficiência técnica. Fatos históricos são frutos do desenvolvimento da técnica (ELLUL, 1968), de máquinas e ferramentas, sistematização do trabalho no meio científico (TAYLOR, 1970), a Revolução Industrial (HOBSBAWN, 1962), além, da massificação da produção do sistema capitalista (MARX, 1996). Marx complementa dizendo que em todas as esferas sociais o trabalho tem como objetivo a satisfação a partir de uma atividade humana de geração de valores de uso na transformação dos elementos naturais às necessidades da vida. Gradativamente, a desvalorização dos trabalhos que requeriam criatividade, controle do processo de criação e habilidades manuais foi se intensificando. Como se existisse um rompimento do trabalho nas atividades que envolviam o pensar e o fazer (LEITE, 1994). Atividades práticas foram menosprezadas em certos períodos históricos e a habilidade técnica desvinculada da imaginação. (SENNETT, 2020)

Benites buscou compreender quais seriam as virtudes no trabalho artífice em tempos atuais. Destaca três delas:

- Reconhecimento do autor na obra, no que tange as suas características, pois configura frente ao produto industrializado maior qualidade, durabilidade, exclusividade e melhor funcionalidade; reconhecimento afetivo-emocional, importantes para as questões motivacionais do próprio artífice; prazer, satisfação e orgulho, contribuintes para o engajamento ao trabalho.
- Autonomia para decidir o que é melhor para o seu trabalho, escolha das melhores técnicas e liberdade criativa.
- Comunidade de aprendizado que possibilita um aprendizado constante e gradual como característica do trabalho artífice; nesta comunidade de aprendizado, o grupo de profissionais compartilha os conhecimentos de um mestre-artesão para os aspirantes; aprendizado progressivo, colaborativo e constantes (SENNETT, 2020).

As virtudes identificadas por Benites proporcionam ao artífice um envolvimento emocional capaz de proporcionar momentos e sensações de satisfação, orgulho e prazer. Os locais de trabalho são

espaços fundamentais para os artífices. As oficinas da Idade Média eram também as residências de suas famílias. Romantizadas pelos primeiros socialistas, Karl Marx, Charles Fourier e Claude Saint-Simon que acreditavam que esses espaços eram um lar acolhedor, onde a vida e o trabalho se misturavam. Nada sedutor, estes lares não seguiam a ideia de que o amor unia a família. As guildas, como eram chamadas, proporcionavam recompensas emocionais impessoais, pois era norteadas pela autonomia e autoridade dos homens ao definir e identificar as melhorias necessárias do seu trabalho (SENNETT, 2020). Ainda conforme Sennet, as máquinas foram o maior dilema do artífice-artesão moderno. Com o processo de amadurecimento da cultura das máquinas no século XIX, o artífice passa a ser o símbolo da individualidade e resistência humana frente as variações, defeitos e irregularidades do seu trabalho manual. Ainda permanece a dúvida sobre se a integridade artística é afetada pelo esplendor técnico, na heroica luta entre o homem e a máquina.

O desejo de um trabalho bem executado e o prazer pelas coisas bem feitas simboliza o artífice e o coloca em uma categoria mais abrangente em relação ao artesão. No que diz respeito a consciência material, o artífice é tomado por um sentimento próprio de concepção a partir do seu trabalho, muitas vezes mais importante que a execução. No avanço tecnológico a autoridade tornou-se um problema para a transmissão das habilidades e a adaptação a tecnologia. Passam a ser desvalorizados, ignorados ou mal compreendidos pelas instituições sociais e muitas vezes comparados com as máquinas. Os artífices são incompreendidos desde os primórdios da civilização clássica, que em determinado período teve que dar as costas à própria modernidade, num gesto romântico com virtudes heroicas. Com o passar do tempo a consciência material foi dando sentido a esses profissionais e sustentação ao seu trabalho (SENNETT, 2020).

A técnica manual tem uma ligação íntima com a expressão do próprio criador, um vínculo entre a alma e a execução. Kant já comentava dois séculos atrás: “A mão é a janela para a mente.” A ciência moderna busca justificativas a esta observação, quando analisa a mão como sendo um dos órgãos que possui movimentos mais complexos, sensorialidade tátil e diferentes maneiras de pegar algo, e como isso tudo é relacionado com a nossa maneira de pensar. As técnicas manuais são condições humanas especializadas, com alto grau de capacitação e diferenciação. A aptidão física e cognitiva depende do processo de liberação. No processo de aprendizado, o saber soltar tem um significado importantíssimo; nesse momento, o indivíduo desliga-se temporariamente de seus problemas, para compreender e aprender, como se fosse necessário livrar-se do seu medo e obsessão. Sennett conclui que a capacitação é o acúmulo de sessões práticas, e o preparar, conviver

com os erros e recuperar a forma fazem parte do processo. O ritmo também integra o processo de capacitação e excelência da técnica, o equilíbrio entre a repetição e antecipação. O ato de picar um alimento acontece partindo da verificação na repetição, desenvolvimento da habilidade técnica com processo decisório e repertório com ritmo (SENNETT, 2020).

Pallasmaa (2013) analisou as mãos como prodigiosos instrumentos de precisão que expressão sua inteligência, vontade e desejos. Como se elas fossem responsáveis tanto pela origem quando expressão dos prazeres e emoções. As mãos são recheadas de informações. Elas podem refletir os seus papéis sociais e comportamentais. Expressam os atos de amorosidade e hostilidade, amizade e animosidade, receptividade e rejeição, além de revelarem a ocupação ou ofício de um indivíduo. As mãos são fontes de pesquisas pois são conferidas a elas um papel de órgão fundamental no processo evolutivo humano, importante para o desenvolvimento da inteligência, linguagem e pensamento simbólico. Para Pallasmaa, a evolução do cérebro humano é uma extraordinária consequência da evolução das mãos. A partir do processo evolutivo, quando os humanos passaram a ser bípedes e as mãos tornaram-se livres para impulsionar desenvolvimento e diferenciação dos seus ancestrais. Em teorias mais recentes, prevalecem a ideia de que o uso de ferramentas rudimentares teria desenvolvido o cérebro humano por consequência.

No complexo evolutivo das mãos, o polegar passa a ter uma posição oposta aos outros dedos, combinando mudanças sutis nos ossos que reforçam e sustentam o dedo indicador. Essas alterações morfológicas foram fundamentais para o manuseio de ferramentas, devido ao desenvolvimento da empunhadura de força e precisão das mãos (PALLASMAA, 2013). As sutis alterações dos ossos facultaram à espécie humana uma experiência única do ato de pegar e movimentar as mãos. Ato voluntário regido por uma decisão, diferentemente do ato de piscar, por exemplo, pois é exercido involuntariamente. Segundo estudos etnológicos, existem três maneiras distintas destes atos. (i) O pinçar, pegar com a ponta do polegar e a borda de outro dedo (movimento exclusivo da nossa espécie), temos como exemplo para esse movimento o temperar com sal ou o segurar de uma pinça. (ii) Pegada concava, movimento de pegada com a mão arredondada, segurando na palma da mão com os dedos polegar e indicador sobrepostos abraçando o objeto. Para este movimento temos o exemplo de bater claras segurando um batedor de arames. (iii) E o pegar com movimento de sova com a palma da mão, a partir de fricção e impulso entre os dedos e o polegar. O sovar de uma massa de pão ou biscoitos é um exemplo desta ação. O aparecimento destes movimentos deu origem ao *homo faber* (SENNETT, 2020).

As mãos como instrumentos manuais são ferramentas essenciais ricas em capacidades naturais, competências e abundante de sensibilidade na percepção sensorial. Quando as informações sensoriais são processadas no cérebro, permitem a este órgão detectar, avaliar e apreciar texturas, volumes, peso, elasticidade, consistência, resistência, suavidade, aspereza e temperaturas. As ações são primeiramente do corpo, que através das mãos expressa, interage e muda o mundo. As mãos são o elo de ligação entre o instrumento, a tarefa e o indivíduo envolvido. O ato de segurar é uma tarefa exclusivamente humana e perfeita, que é desenvolvida ao longo da vida, juntamente com os objetos manipulados e significados destes atribuídos (KELLER e MEDEIROS, 2016).

Em teorias recentes sobre a linguagem, vincula-se o desenvolvimento e uso de ferramentas ao processo de desenvolvimento da própria linguagem, relacionando as atividades das mãos com o cérebro. Evidências mostram que os *Homo sapiens* precisaram desenvolver a capacidade mecânica de manipulação refinada e uso de ferramentas, gerando uma realocação dos circuitos cerebrais após adquirir sua mão evoluída. Como se a linguagem e a fala fossem fruto da ação, da percepção e advento de meios mecânicos. A ação, na sua subjetividade, passa a ter um propósito consciente. Justifica-se o fato que algumas categorias de linguagem são intencionalmente criadas por experiências do toque e da empunhadura nos atos manuais. As mãos também dão origem a questões simbólicas no desenvolvimento cultural de uma sociedade, a partir de expressões e significados múltiplos (PALLASMAA, 2013).

A evolução das mãos está diretamente relacionada com a evolução das ferramentas, e não apenas para adaptar-se a elas, tendo uma relação direta com elas. A construção de artefatos, objetos criados para atingir alguma finalidade intencional, acompanham a condição humana. Os instrumentos manuais se inserem em uma categoria particular dos artefatos, e nela está contida a relação do fazer humano, uso de ferramentas, desenvolvimento cognitivo e evolução das mãos. Estes artefatos são ferramentas que conferem poderes e capacidades de extensão e especialização das mãos.

Sennett (2020) e Pallasmaa (2013) analisam a relação íntima entre o cérebro e o trabalho com as mãos e conceituam, chamando-o de *mão inteligente*. Para eles, a conquista evolutiva é fruto desta relação, resultante do desenvolvimento de uma capacidade cognitiva elevada, compreensão tridimensional do mundo, coordenação motora exclusiva e o desenvolvimento da linguagem associado. Como se o uso da mão não se resume a extensão do corpo, mas da mente. Neste ato

temos a absorção das informações e apropriação de coisas, conferindo significados e materialidade. A perfeita conexão entre mãos-olhos-cérebro necessária ao raciocínio projetual.

Retomando Sennet (2020), nem sempre o explicar de uma técnica é uma tarefa fácil. O princípio da instrução está no cotidiano do profissional artífice. A informação é demonstrada ao invés do uso da linguagem. Os movimentos corporais são a base desta linguagem, entre dois profissionais. A orientação é transmitida por osmose ao aprendiz. Como se a responsabilidade do aprendizado recai a quem está aprendendo ao imitar o seu mestre. No ponto de vista da linguagem, essa técnica tem uma melhor eficácia em relação a uma receita escrita. A receita pode estar recheada de conotações e analogias vagas, diferente do gestual, que inspira uma confiança maior ao aprendiz, orienta sobre as dificuldades, com simpatia e rigor assertivo sobre a atividade manual.

O uso de ferramentas sempre esteve ligado ao processo manual. O aperfeiçoamento do uso desafia o artífice na busca de ferramentas que não são adequadas para uma determinada utilização. A capacidade intuitiva e a experiência imaginativa do profissional pode gerar resultados produtivos e possibilidades latentes. O artífice necessita da imaginação para entender e fazer o uso de ferramentas eficientes, com possibilidades nunca antes exploradas e talvez perigosas (SENNETT, 2020).

Resistência e ambiguidade são características inerentes aos artífices. Os recursos nem sempre são utilizados da mesma forma, pois podem melhorar, e possivelmente melhoram. O sentimento de competência e o desejo de fazer um bom trabalho, fruto da compensação emocional do artífice ao explorar possibilidades, está presente nos seus atos. A motivação e a aspiração por qualidade permitem ao artífice a tornar-se um bom profissional. Muitas vezes essa *busca por qualidade* pode transformar-se em energia obsessiva nas pequenas ou grandes ações. Uma busca intransigente por excelência, distinguindo-o socialmente do outro, ou até dominá-lo. O excesso de especialização pode transformar este profissional em um especialista sociável ou isolado. Nas antigas guildas, os especialistas eram forçadamente sociáveis em suas comunidades. O uso de ferramentas imperfeitas somadas a experiência do artífice contribui para a formação de um especialista sociável. São profissionais que dominam a habilidade artesanal de fazer/produzir e, além disso, são capazes de consertar suas ferramentas e produtos. Outra característica deste profissional é o aconselhamento, capaz de orientar e transferir conhecimentos e informações aos seus clientes (SENNETT, 2020).

O perfeccionismo, segundo a psicologia, refere-se as pessoas que competem consigo mesmas. Para a sociologia, Max Weber considerou que existe o cunho histórico e social para a compulsão. Por outro lado, a obsessão do artífice dá-se em medida certa no contexto das rotinas de trabalho, no qual o profissional sai de si. Como se houvesse um turbilhão intimo aliviado pelo ritmo do trabalho constante. Sennett, listou algumas das atividades cotidianas importantes para que a obsessão do artífice seja absorvida da melhor forma. São elas:

- Uso do esboço informal, procedimento necessário para prevenir erros e dar início ao trabalho concreto.
- Atribuir valores positivos às limitações e contingências. Encarar como oportunidades os problemas.
- Aceitar as incompletudes sem soluções do trabalho.
- Evitar mostrar deliberadamente algo que não está concluído, numa demonstração autocentrada.
- Aprender a identificar os limites para parar ou persistir.

A habilidade artesanal de um artífice é lenta e depende do hábito, vulnerável a todas as essas possibilidades. O aperfeiçoamento acontece, pois, as rotinas não são estáticas e o artífice tende a evoluir. Habilidade é uma condição característica ou particularidade de um indivíduo de tornar-se hábil. Capacidade, destreza e agilidade que necessita que o cérebro processe paralelamente as informações auditivas, táteis, visuais e de linguagem simbólica. A perícia artesanal necessita de constituintes essências da habilidade, a capacidade de localizar (relacionada a algo concreto), questionar (refletir sobre as possibilidades e qualidades) e abrir (expandir os sentidos). Para que essas três capacidades possam existir, é necessária uma outra capacidade humana elementar, a capacidade de mudar, comparar e alterar hábitos. Sennett (2020) conclui que para a consumação da habilidade artesanal aconteça, é necessária a motivação e o orgulho do próprio trabalho, como recompensa da perícia e do empenho. A habilidade artesanal traduz em ação pragmática a linha tênue entre o biológico/orgânico e o social.

2.2 PRÁTICAS ALIMENTARES

Desde o final do século XIX, busca-se compreender dentro das Ciências Sociais, conceitos e teorias em relação a alimentação e tudo que está relacionado a ela, como seu funcionalismo, estruturalismo, semiologia, culturalismo, materialismo, fenomenologia, entre outras vertentes de análise metodológicas (CONTRERAS, 2012). A alimentação humana é um fenômeno complexo, que envolve aspectos psicológicos, fisiológicos e socioculturais, estudados nas mais diversas disciplinas científicas (POULAIN, 2003). Busca-se a partir deste tópico a contextualização, concepção e interpretação multidisciplinar no que tange as dinâmicas relacionadas a esta temática, seus instrumentos e métodos.

Antes de mais nada, a alimentação tem um papel biológico, um fator insubstituível para a manutenção da vida e sobrevivência. Tem função vital de nutrir e manter fisiologicamente o corpo em atividade. Uma atitude natural e instintiva (LIMA, 2015), mas que as escolhas alimentares dependem da disponibilização dos alimentos e a habilidade técnica (MEAD, 1969). Lima (2015), conclui: comer é mais que um ato de sobrevivência, é também um comportamento simbólico e cultural. O processo de escolha dos alimentos no cotidiano, na maioria das vezes, não é dado por questões nutricionais, mas pelas influências do convívio social.

Segundo De Certeau (1996), o cotidiano é tudo o que é nos dado ou compartilhado diariamente quando e enquanto vivos, o que nos prende na intimidade interior do presente. O meio caminho da história, um tanto retirado ou velado, de nós mesmos. Uma história ‘irracional’, ou uma ‘não história’ recheada de memórias dos sentidos, de lugares, do corpo, dos gestos, dos prazeres. O *invisível*, é o que interessa para a história. As práticas alimentares estão no cotidiano na sua forma mais elementar, necessária e desprezada. Cada cultura com suas astúcias, ignorâncias e descobertas.

A relação do alimento com o indivíduo é uma necessidade básica do cotidiano, dependentes de escolhas, que resultam em soluções particulares dentro da lógica cultural e os limites de cada cozinha. Isso caracteriza a autenticidade e as reproduções de um grupo ou território (COLLAÇO, 2013). Quando compreendido como categoria histórica, o universo alimentar na dinâmica social revela algumas práticas e exclui outras, deixando às margens, pois são constituídas não somente de inovações, aquisições e criações, mas também das perdas, dos desaparecimentos, das destruições etc. (CORÇÃO, 2006).

As práticas alimentares não são compreendidas apenas no alimento pronto, servido no prato, mas em toda a suas composições em termos de ingredientes, técnicas utilizadas e rituais de

preparo e consumo (SANTOS, 2021). Preparados ou não, ou simplesmente por serem comestíveis, os alimentos tornam-se culturalizados. Mesmo um fruto *in natura*, cru e colhido na hora, corresponde a um *alimento culturalizado*. Variável nos grupos sociais, nem sempre o que é apreciado num lugar será em outro, ou, um dado ingrediente abominado aqui e consumido lá. Dentro do conceito do que é apreciado ou não por um grupo, chamamos de hábitos alimentares. Regido por uma rede complexa geográfica, de opções, hábitos, atrações e repulsas, leis e regras, valores e símbolos (CERTEAU, 1996).

São as práticas alimentares que diferem os humanos dos outros animais. Com o passar do tempo adquirimos a habilidade da agricultura, de escolher ingredientes, de utilizar de técnicas e tecnologias. Hoje, temos uma agricultura super desenvolvida e o avanço do consumo de alimentos industrializados, fruto da globalização e logística facilitada, gerando modismos e estilos de vida (MONTANARI, 2013). As práticas alimentares estão inseridas, no contexto do cotidiano, no espaço privado da sociedade. Na era moderna a praticidade, a rapidez e o acesso às informações sobre os alimentos derrubaram as convenções de tradições e costumes, conseqüentemente afetando o espaço da cozinha em perdas, desaparecimentos e destruições (SANTOS, 2011). As culturas alimentares são colocadas em situações de confronto e estão em constantes transformações no tempo e no espaço, gerando rupturas com o uso de novas técnicas, novas formas de consumo, introdução de novos produtos, uso da inovação e criatividade ou em combinação de todas elas (SANTOS, 2011).

Os hábitos alimentares são constituídos de passado e presente, na forma de tradição e inovação para constituir momentos. Repleto de ritualizações e investimento afetivo, as atividades culinárias tornam-se lugares de felicidade, invenção e prazer, e necessitam, de inteligência, imaginação e memória como qualquer outra atividade. Os hábitos alimentares são dependentes da *história natural* e da *história material e técnica*. A natural constitui-se da disponibilidade de animais e plantas, solos para cultivo e condições climáticas. Já a material e técnica diz respeito aos mecanismos de produção agrícola, conservação, controle e manejo de animais. Esses mecanismos passam a existir no século XVI na Europa (CERTEAU, 1996).

O ato de comer está associado à nossa infância e como transformamos isso em lembranças (seguras), acompanhadas dos ritos e da ternura familiar. Quando pensamos nas palavras ‘poder’ e ‘gostar’, nos deparamos com termos com pouca clareza. “*Comer o que se pode e gosta de comer*”, a palavra ‘poder’ reflete o fato da disponibilidade de um alimento, assimilação digestiva, bloqueios

culturais, entre outros. Na palavra ‘gostar’ temos um termo que pode ser muito confundido, em suma, pode designar nossas repulsas e atrações, hábitos de infância, lembranças ou até mesmo a reclusa na idade adulta. De fato, comemos o que os nossos (pais) nos ensinaram a comer. Além das questões biológicas, o comer nos aproxima da relação entre pessoas e o mundo num espaço-tempo (CERTEAU, 1996).

Para Ribeiro (2014), são nas refeições em família que aprendemos as maneiras e valores, sobretudo, da mesa. Nesses rituais de transmissão inserimos as crianças no mundo onde elas vivem, dentro do que é aceito pelo grupo, dentro das normas que a sociedade os ensinou. Assim, os hábitos se transformam de acordo com os dinamismos da sociedade. Para Montanari (2018), existe uma analogia entre linguagem e comida. Na cozinha temos um sistema de sinais que dão suporte a um código de comunicações, permitindo troca de informações e construção de imagens: “Os hábitos alimentares podem mudar inteiramente quando crescemos, mas a memória e o peso do primeiro aprendizado alimentar e algumas das formas sociais aprendidas através dele permanecem, talvez para sempre, em nossa consciência (...)” (MINT, 2001, p.32).

Certeau (1996), traz uma segunda teoria, apoiada em Bourdieu sobre o *paradoxo do gosto, por necessidade*. O gosto popular depende dos gostos e necessidades econômicas, por exemplo, alimentos mais nutritivos e baratos. A relação do que se pode adquirir, o que se quer comer e os benefícios que me proporciona. O alimentar-se é ato de relacionar a interioridade-exterioridade, formada pela necessidade nutricional, além da vontade, prazer e o gosto. Este último, alinhado ao sentido gustativo e todos os sentidos envolvidos na experiência (MARANDOLA JÚNIOR, 2012).

O paladar é sentido ativado ao ato de alimentar-se, associado as escolhas do complexo estético e cultural (IPIRANGA, 2016). Segundo Cascudo (1983), o paladar é um elemento culturalmente construído, sob forma de preferências alimentares e normas culturais. Nesse contexto o indivíduo se diferencia do outro, e cria a sua própria identidade (GONÇALVES, 2004). As papilas gustativas são estruturas anatômicas responsáveis pelo sabor em conjunto com o olfato. As percepções ativadas por elas são fundamentais para a escolha e preparo das comidas. Nossas memórias são construídas pelos sabores experimentados, tanto pelo gosto quanto pelo aroma, transformados em conhecimento (MACIEL, 2001).

Segundo Brillat Savarin (2005), em *A fisiologia do gosto*, o paladar é promovido por três sensações: (i) sensação direta – comida em contato com a boca; (ii) sensação completa – gosto e perfume liberados quando o alimento passa o fundo da boca; (iii) sensação refletida – percepções

e juízo de impressão ao ingerir a comida. Ao degustar uma comida, revivemos experiências. Hervé This (2007), considera que as sensações sintéticas são mais amplas que as das papilas gustativas, por envolver sensações gustativas, olfativas, mecânicas, proprioceptivas e térmicas, que de maneira fisiológica percebe o gosto e envia essa informação ao cérebro. A informação é interpretada na busca da compreensão de qualidade segundo as experiências dos indivíduos e suas lembranças, emoções, aprendizados, familiaridades etc.: “O cheiro da comida é uma espécie de sabor preliminar’ como já dizia Kant”, citado por Certeau (1997, p. 239).

Para Montanari (2018), o cérebro é o órgão do gosto, e não a língua. Órgão cultural e historicamente determinado a aprender e transmitir valor. O ‘gosto’ pode ser determinado de duas formas: pela sensação individual da língua e palato na percepção de sabor, proporcionando experiência subjetiva, fugaz, incomunicável e historicamente perdida. E a segunda, representa o saber, o poder decisório do que agrada ou não, se é bom ou ruim, ação coletiva e comunicada. Fischler (1995), afirma que os cinco sentidos são responsáveis, em graus diferenciados, no juízo de percepções sobre as comidas. Não apenas o olfato e o paladar contribuem para a apreciação de um alimento. A audição é fundamental no processo de produção, pois, ruídos e sonoridades auxiliam na cocção e na atividade do comer. As percepções táteis da boca e de todo o corpo são essenciais na identificação de texturas, temperaturas e densidades.

‘Comer com os olhos’. Para Tempass (2007), essa expressão de linguagem traz a importância do sentido da visão associada ao prazer gustativo do saborear. Além de motivar, ela está associada com a disposição e a maneira de estar socializando à mesa. Para Lévi-Strauss (1991) e De Certeau, Giard e Mayol (1996), a linguagem proporcionada pela visão normalmente é relacionada aos produtos finais: nome dos pratos, consumo final a partir da estética e aos utensílios utilizados na concepção da comida. As sensações (olhar, gosto, aroma, temperatura, textura, cores, sonoridade, tempos e ritmos) geradas nas práticas culinárias são códigos que transmitem mensagens e são categorizados conforme a sua relevância, entre o belo e o feio (FICHLER, 1995; GONÇALVES, 2004; KANT, 1987; SUTTON, 2010).

O ato de alimentar-se e o ato culinário, em conjunto com as sensações e emoções, promovem o juízo estético e o conhecimento da própria organização, a dimensão estética da culinária é indissociável da prática artística. Consideradas como um artefato de análise, as práticas culinárias cotidianas trazem informações das organizações no qual estão inseridas (IPIRANGA, 2016). *A lei da oralidade* é o conjunto de sensações que trazem os prazeres da boca, como: prazer

do paladar, absorção dos alimentos e o suporte para a linguagem (prazer na fala, descrever, nomear, distinguir, comparar e o desdobrar das questões da alimentação). Quando crianças passamos pela fase da oralidade, onde tudo que é levado até a boca tem a função de exploração do espaço, como se tivéssemos um segundo órgão tátil. No adulto, há a variação dos indivíduos e suas inspirações históricas e de memória, dentro de uma temporalidade, que inspiram hábitos, preferências e costumes. As preferências alimentares são alteradas, também, em relação as etapas da vida e as necessidades biológicas do indivíduo (CERTEAU, 1997).

Para Gherardi (2001), as práticas da alimentação e da culinária proporcionam percepções sensoriais e emotivas, desta forma, transmitem conhecimentos individuais sobre as ações realizadas. Os sentidos e o corpo são instrumentos e *locus* do conhecimento. Os hábitos alimentares, juntamente com a cultura e os grupos sociais são móveis e mutáveis, isso explica o fato de que os costumes comuns dependem da moda (aplicáveis também nas vestimentas, ideias etc.). O exemplo disso são pratos valorizados por um período e, após, são renegados a pratos ‘grosseiro’ ou ‘pesados’, relacionados ao gosto ou a saúde (CERTEAU, 1997). Este teórico conclui que as práticas alimentares dependem de atrações e repulsas de sabores, odores, formas, cores e consistências, culturalização das relações de saúde, bons modos a mesa e a historicidade. Uma variedade de fatores e escolhas, ordens e contraordens, regem as nossas práticas, além, das questões etno-históricas, biológicas, climatológicas, econômicas do local, experiências pessoais e as invenções culturais. As escolhas vão estar inseridas no tempo e no espaço, na criatividade do grupo e do acúmulo de micro-histórias. Tendo fatores positivos e negativos.

Uggioni (2006) vê os costumes alimentares como um retrato de uma sociedade civilizada, neles estão contidos os seus gostos, características econômicas, restrições religiosas, influências de outras culturas e as condições geográficas. O comer discursa sobre o passado e relata a nostalgia de um determinado local. Aquilo que comemos é uma amostra do pertencimento daquele espaço. Quando vamos para outro lugar, num intercâmbio por exemplo, as referências culturais da alimentação são as últimas a serem alteradas (CERTEAU, 1997). Conforme Sutton (2010) denomina-se sistema alimentar o conjunto de práticas culturais, iniciadas no preparo dos alimentos até a composição do cardápio, e toda a sensorialidade envolvida. Os sentidos são códigos de transmissão de mensagens e julgamento estético.

As percepções sensoriais e motoras são essencialmente desenvolvidas, em partes, dentro de uma cozinha. Acompanhar os familiares nas preparações dos alimentos faz com que crianças

valorizem mais aquele ingrediente ou prato. Na compreensão dos cuidados e interesses pela comida aprendemos a nos relacionarmos com nós mesmos e a sociedade, diante dos prazeres e restrições que impomos: “A mesa é um lugar de prazer: esta descoberta já é bem antiga, mas conversa sua verdade e seu segredo, pois comer é bem mais que comer”. (CERTEAU, 1997, p. 267).

O nutrir-se, ato que envolve os hábitos, práticas e comportamentos alimentares, supre a necessidade biológica. Além dele, existe o conceito sociocultural ligado à mesa, associado as suas ritualizações e significados dentro de uma sociedade. O que, onde, quando, porque, a sequência, os acompanhamentos, modo de preparo, tempo, quem e para quem cozinha, fazem parte do conceito. As memórias alimentares e/ou gustativas, perpassam as questões da sensorialidade (aromas, sabores, texturas, sons), liga-se a ela as ritualizações a mesa e as práticas culinárias que envolve as pessoas, lugares, rituais, acontecimentos, práticas culturais, saberes e técnicas (STEFANUTTI, 2018). O comer na prática culinária gera conhecimento, por que envolvem experiências sensoriais (IPIRANGA, 2016). De acordo com Maciel (1996, p. 18), a comida não é apenas “boa para comer, mas também para pensar”. O simbolismo sempre estará presente quando pensarmos em comida, no que diz respeito as ideias, mensagens, sonhos e imagens, possibilitando viver no coletivo.

Os comensais comem cultura. Conscientes ou não deste processo, comer não é um ato neutro, assim como a comida também não o é, pois a escolha dos comensais vem carregada de significados e de simbologias culturais. Então, cabe dizer que comida é culturalizada, afinal comemos comida, comemos cultura, comemos momentos, comemos pessoas, comemos memórias (STEFANUTTI, 2018 p.129).

Os conceitos de memória, associados aos alimentos (presentes ou não) dentro dos fenômenos sociais e no cotidiano humano, são estudados nas mais diversas áreas do conhecimento. Memória gustativa, é a convergência e mistura da comida com as memórias. A comida gera sentimentos, emoções e memórias (STEFANUTTI, 2018). O mesmo autor afirma que o conceito de memória é constituído de outros dois conceitos. O primeiro, definido pelo historiador francês Pierre Nora (1993), de que a memória é acionada sempre no presente. A segunda, descrita pelo sociólogo Maurice Halbwachs (2006), precedido de Durkheim, diz que memória além de ser um fenômeno individual, está inserido no social e/ou coletivo. Para o sociólogo, o indivíduo fisicamente sozinho, mas inserido num grupo social, ao exercer a sua memória individual com representações, simbolismos, recordações e imagens, comprova o fundo social e coletivo da

memória. Desta forma, a memória é constituída de memórias individuais dentro de perspectivas sociais, por estar inserida neste espaço.

Para Halbwachs (1990) o passado está relacionado com o presente: “[...] a memória coletiva retém do passado somente aquilo que está vivo ou capaz de viver na consciência do grupo que a mantêm” (pp. 81-82). Ao retornamos ao conceito de memória gustativa, a historiadora Mariana Corção (2006) entende que é uma ação do cotidiano do indivíduo que engloba aspectos sociais como nutrição, inovação, tradição, economia, entre outros. Já para o sociólogo austríaco, Michael Pollak (1989), as memórias são constituídas de atores e processos. Uma simples percepção sensorial gera lembranças e desperta memórias, de sabores, ingredientes, técnica, armazenamento, aromas e texturas. São percepções que geram saudades, a projeção do passado e presente que transcende o tempo em que está inserido.

Socialmente inseridos dentro de um grupo, criamos experiências coletivas e somos ensinados a comer dentro dos princípios alimentares daquele espaço. Neste contexto desenvolvemos as nossas relações de memória coletiva (STEFANUTTI, 2018). Woortmann (1994) *apud* Colaço (2008) apresenta que a memória individual não surge espontaneamente, ela necessita de uma memória do coletivo, sendo ela memória de família ou memória social do grupo. Para Chen (2008), as memórias relacionadas com o comer da família, quando transformadas em tradições alimentares, passam a persistir ao longo do tempo dentro de um grupo, dá-se o nome de *memória cultural*. Chen ainda define a *memória corporal* como sendo um conceito de análise para a teoria das preferências culinárias, que se apresentam em duas trajetórias: uma pela resposta do corpo ao que se come dentro dos valores sociais e as experiências temporais e, a outra, em relação a resposta subjetiva do corpo à alimentação, alterando ou construindo novos significados e valores aos alimentos.

Para Coelho (1994), a memória é resultado das experiências humanas e reside em duas vias, relacionadas ao indivíduo com suas experiências passadas e o presente, uma é a *memória voluntária* na forma de exercício das lembranças e a outra é a *memória involuntária* que resulta das reminiscências (imagens vagas e incompletas). A memória coletiva ou social tem um papel fundamental no compartilhamento do passado na construção da imagem do presente, a identidade do grupo social. Memória e identidade geram um senso de pertencimento do indivíduo ao grupo inserido (WEBER; PEREIRA, 2010). Pollak (1992) complementa: a constituição de identidade,

individual ou coletiva, é construída a partir do sentimento de continuidade e reconstrução de si, proporcionada pela memória.

Woodward (2000), ao analisar o consumo alimentar, as práticas alimentares e rituais envolvidos, sugere, de certo ponto, que *somos o que comemos*. Inversamente a isso, quando não comemos um certo alimento, por razões variadas, afirma que *nós somos o que não comemos*. Para Corção (2007), a memória gustativa está associada aos indivíduos ou grupos no cotidiano e representam a eles os vestígios do passado. O passado constitui e modifica o presente. Santos (2003) define alimento-memória as iguarias consumidas e que proporcionam nostalgia e ligação aos símbolos da memória individual ou coletiva. As memórias gustativas são *memórias de comunicação*, pois constitui a base de comunicação entre indivíduos e suas próprias memórias, hábitos e preferências culinárias. O *sabor de casa* é um exemplo desta comunicação entre famílias, amigos e pessoas próximas (CHEN, 2008).

Uma forma de preservar a memória é através dos cadernos e livros de receitas. Segundo Certeau (1997) as receitas culinárias revelam as maneiras de fazer do cotidiano. Para Santos (2011), os cadernos e livros revelam o nível de civilização material e imaterial, as hierarquias sociais e os hábitos alimentares, e por que não sua evolução e requinte. São formas de compreender identidades locais e bens culturais, através dos seus sistemas de representações. Uma forma de resguardar e manter os conhecimentos originais da oralidade a escrita. Nessas narrativas é possível identificar os mais diversos tipos de comidas (de casa, de festas e comemorações, de rituais e etc.).

Identidade e pertencimento entram na discussão quando associadas ao reforço das origens. O ato de alimentar-se do comer tem um significado importante, mas além dele há uma definição de marcas pessoais ou de um grupo, demonstrada em estilos (nacionais ou regionais) de estar, ser, viver e fazer (DAMATTA, 1986). DaMatta conclui o raciocínio sobre o código da comida como um fator identitário, citando a frase do gastrônomo francês Jean Anthelme Brillat-Savarin: “Dize-me o que comes e dir-te-ei quem és!” Woodward (2000), propõe que a identidade é relacional, dependente de outra para existir, ou seja, ela depende da negação ao Outro do que si mesmo. Cria fronteiras e evidencia diferenças entre o Outro e Eu: ser brasileiro significa ser um não-paraguaio. Acredita também que a identidade é marcada por tudo que a pessoa usa e seus símbolos. Na alimentação, temos o alimento como símbolo de identidade.

Para Santos (2021), os costumes locais de alimentação, aqueles praticados pelos indivíduos ou presentes nas memórias sociais, fortalecem e colaboram com a compreensão de passo e presente

deste local. Mary Douglas (1975) apontou que a comida é um marcador instável, flexível, sem limites e um dos mais potentes nas fronteiras étnicas. Santos (2006) *apud* Ribeiro (2014) conclui: “Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações” (p.46).

2.2.1 COZINHAR E AS PRÁTICAS CULINÁRIAS

Entende-se por culinária todo e qualquer tipo de processamento e transformação do alimento ou a passagem do alimento cru para o cozido. O uso do fogo, passa a ser um marco quando o homem passa a dominá-lo por volta de 500 mil a.C. (FLANDRIN, 1998). O fogo estabeleceu mudanças significativas na alimentação (conservação prolongada e ganho de atributos sensoriais) e nos humanos (aumento de energia, facilitou mastigação, reduziu infecções e diminuiu toxicidade de alimentos). Foi fundamental para o processo evolutivo, decorrente das adaptações dos hábitos e práticas (FERNANDEZ-ARMESTO, 2004).

Culinária é uma palavra que deriva do latim, *culinarius* que deriva da palavra *culina* que quer dizer cozinha. É composto de um fenômeno estritamente cultural e diz respeito a arte de cozinhar, composto de aromas e sabores (GARCIA, 2011). Para Fieldhouse (1996), cozinha é um estilo de cozinhar que caracteriza um grupo. Composta por seleção de alimentos, usos frequentes, técnicas de preparo, regras na produção de sabores, rotinas de pratos no cotidiano ou em eventos e seus usos simbólicos. As culinárias são formadas por regras complexas, classificações e taxonomias particulares em todo o processo de manejo da comida. Culturalmente as regras são interiorizadas no inconsciente dos indivíduos, padronizado por ordens e compatibilidades, includente e excludente (GARCIA, 2011).

A antropologia analisa a culinária como um produto de inserção dos indivíduos com o ecossistema e suas soluções para a alimentação, integrados a um sistema simbólico com funções sociais e econômicas (CONTRERAS, 2005). Para a antropologia estruturalista de Levi-Strauss (1991), trata-se de uma manifestação, igual a outros domínios culturais (linguagem e arte), que expressa a estrutura inconsciente de uma sociedade. Garcia (2011) assume a culinária como um conjunto de regras reconhecidas, relacionadas com a alimentação de um dado grupo e seus sentimentos de pertencimento e importância cultural, são elas: os ingredientes (mais usados como base e os complementares), a constituição das refeições, os cardápios (cotidiano ou festivos), as

combinações, as técnicas, os temperos, a apresentação, o servir, os usos e apropriações de ingredientes: “Abordar as regras e rotinas que ocorrem na cozinha, na mesa e nas providências de abastecimento permite vislumbrar aspectos concretos e subjetivo das práticas alimentares e acessar regras sociais expressas por meio da comida” (GARCIA, 2011 p. 96).

Segundo Certeau (1997), cozinhar é prática elementar, obstinada, humilde, regida por relações com outro indivíduo ou consigo mesmo, replicada no tempo e no espaço, formada por histórias, laços sociais e repleta de lembranças e acontecimentos. Tarefa cotidiana montada nos sutis gestos, ritos e códigos, com ritmos e opções, de heranças e costumes repetidos, preferências, compatibilidades e validação dos hábitos alimentares na compreensão do comestível, repugnante, comível, delicioso e deleitável. O ato de cozinhar é universal e repleto de simbolismo, mas as cozinhas são diversas. A forma como preparamos a comida está ligada a consciência de grupo e o estilo de vida (MACIEL, 2004).

Procedimento que necessita de memórias múltiplas: de aprendizado, de gestos vistos, das consistências dos preparos, de programação e controle. Além da receptividade sensorial de perceber a necessidade de intervenção a partir da identificação de aromas, capacidade inventiva na resolução de problemas e capacidade de improviso com uso de artifícios combinatórios. O trabalho culinário, aparentemente sem mistérios, nem grandeza, é um desenrolar de afazeres organizados em uma sequência cronológica: prever, organizar, adquirir, preparar, servir, descartar, arrumar, conservar e limpar. No montante de ações acrescenta-se a escolha de menu, as receitas, o conhecimento, as invenções, o uso de insumos e equipamentos e as intervenções sociais (CERTEAU, 1997).

Por tempo, o cozinhar, era prática ordinária das mulheres, tratada como insignificante para ser digna de registro e análise. Modo de fazer modesto e em dadas circunstâncias, o único lugar inventivo do sujeito. Como toda tarefa humana, dependente de ordem cultural a partir da diferenciação entre sociedades, hierarquia nos procedimentos, entre gerações, regras de ação e modelos comportamentais. No decorrer da história, passa a ser considerada de excelência e ganha requinte, antes considerada simples e tola, agora associada aos grandes chefs (CERTEAU, 1997). A mesma autora cita também o modelo sociológico proposto por Bourdieu sobre as práticas alimentares. Elas dependem do gosto individual, estratificação social e estrutura do capital para formar o estilo de vida, nas facilidades e necessidades da classe. Essa teoria aplica-se também para o vestuário, cosméticos, mobília, música etc. Segundo a teoria bourdiana, as práticas alimentares

são mais imóveis que o restante, pois são associadas a infância, um mundo materializado. Para ele os produtos são menos importantes do que o modo de preparo e consumo (servir, apresentar, oferecer e partilhar).

Os regimes alimentares, ritos de iniciação ou as *técnicas do corpo*, conforme Mauss, são dependentes da cultura local e mudam a partir de condições materiais e da política. No contexto local, surge as cozinhas regionais e os pratos típicos, com origem e função incompreensíveis em alguns casos. São fragmentos culturais locais entre o passado e o futuro, constituído de um modo de fazer particular para suprir uma necessidade ou regra local, e cujas as razões e significados foram esquecidos. No decorrer do tempo, passam a ser compreendidos e analisados após a descrição de receitas, cadernos manuscritos, conhecimento da sazonalidade e as questões naturais. As receitas passaram a expor e romper o estigma da cozinha comum, das práticas cotidianas. Os manuscritos inicialmente traziam receitas preparadas para momentos especiais, no decorrer ganham sentido de contar o trabalho do lar. Desrregionalizar as práticas culinárias apagam as memórias de um espaço de tempo (CERTEAU, 1997).

As práticas culinárias dimensionam-se nas evidências diacrônicas da história de uma sociedade, ligadas ao tempo por coerências internas, reais e invisíveis. Segundo o modelo de análise de Lévi-Strauss, as cozinhas específicas são analisadas por suas escolhas, proibições, preconceitos e os lendários e míticos discursos sociais. Analisou também as questões dos alimentos, tidos como comestíveis: preparo, absorção, digestibilidade e eliminação. No contexto de seu estudo definiu três lógicas de análise. A *lógica das qualidades sensíveis* relacionadas as escolhas dos alimentos comestíveis e diferenciando-os em comida crua, comida cozida e comida estragada. A *lógica das formas*, relacionada as misturas e preparos aceitos no grupo. E a *lógica das proposições* composta por calendários de proibições provisórias (período de vida, ritos...) e os bons modos a mesa (CERTEAU, 1997).

Desde o século XIX, os modos de vida passaram por modificações. Não foi diferente quanto as práticas cotidianas da cozinha, mesmo os céticos e as pessoas que não fazem o uso da prática, acreditavam que não ocorreu nenhum avanço, pautadas na prática privada, repetitiva, arcaica e em códigos sociais antigos. O processo de modernização foi acompanhado por alterações sociais, aumento dos níveis de escolaridade e financeiro, mobilidades e a exogamia. O cotidiano das cozinhas ganhou com a substituição das forças musculares pela energia elétrica e mecânica,

mecanizando tarefas e industrializando objetos, além da inserção do conforto, higiene, produção em escala e preço dos produtos.

A partir da década de 1950, a indústria alimentícia com sua produção em larga escala favorece a indústria capitalista e altera o cotidiano dos indivíduos. Ofertas atrativas de alimentos prontos, em pó, enlatados e congelados são disponibilizados nos mercados suprimindo a necessidade de refeições práticas e rápidas. Os serviços de alimentação são atingidos por esse consumo fácil e de fácil acesso. Os restaurantes clássicos dão lugar as praças de alimentação e os *drive-thrus* com cardápios padronizados e simplificados. O cotidiano da alimentação na contemporaneidade constitui-se de práticas automáticas de repetição e rapidez. O gosto passa a ser homogeneizado, fragmentado e descontextualizado das tradições locais. A tradição se adapta a cultura global e se diverge da formação da identidade social (CORÇÃO, 1997).

Tradições, costumes alimentares e produtos da terra dão suporte para a Cultura Gastronômica, expressos através de receitas, hábitos alimentares e os sabores locais. Nessa construção, temos as diferentes culinárias regionais (BELUZZO, 2004). Faz parte da propriedade intelectual de uma região tudo que vai à mesa, reforçando a cultura local e as peculiaridades disponíveis na natureza (RAVENSROFT; WESTERING, 2002). A tradição está no saber popular, na terra, no local onde mora, no uso dos produtos locais e sazonais. Quando combinada com as criações da cozinha, o cozinheiro e quem come deve balancear criação com tradição (AZEVEDO, 2010).

Quanto ao inventário de ingredientes, Certeau (1997) acredita no processo de associação e transformação em múltiplos preparos, formando o que ele denominou de *combinatório de múltiplas entradas*. E ressalta que, não podemos criar um único repertório, pois temos alterações e qualidades diferentes de um mesmo insumo. O patrimônio cultural da alimentação só existe quando há a perpetuação da memória alimentar, através de evidências imateriais e materiais entre gerações, testemunhos da sua origem, atores sociais envolvidos, evolução e a memória do passado e do presente (MÜLLER, 2003). Caso os novos povos não consigam aprender o “saber fazer” dos antepassados, perde-se a identidade cultural deste local (MORIN, 2001).

A cultura alimentar tem o poder de resgatar modos de preparo, ingredientes, condimentos, preparações tradicionais e elementos do cardápio de grupos do passado, em que em dado período ficou em segundo plano (BRAGA, 2004). No conceito da aceitação, alguns alimentos não são selecionados para virar comida, pois não são culturalmente aceitos dentro do seu povo, mas isso

não restringe o seu uso em outra localidade (THIS e MONCHICOURT, 2009). Roy (2004) enfatiza que a tradição só é tradição quando consumida. As cozinhas só se tornam valorizadas quando se tornam objeto de atração. Mesmo que ganhe traços de autenticidade, o espaço e os imaginários manterão a tradição desta cozinha (COLLAÇO, 2009).

Para Montanari e Staniscia (2009), o processo de desenvolvimento local, o orgulho pela comunidade e a recuperação da identidade e cultura de uma região é fortalecido pelo consumo de alimentos produzidos localmente. Segundo Gimenes (2006), denomina-se prato típico uma iguaria gastronômica preparada e degustada por uma região, repleta da história e da cultura daqueles que a produzem. Uma espécie de insígnia local que reforça a identidade do povo e da localidade. Muitas vezes ganha importância para cenário turístico. Para Maciel (2001), nem sempre o prato ‘típico’ é o prato mais consumido no cotidiano da população local, o que pode deixar essas pessoas na invisibilidade ou reduzidas nos seus sentidos de pertencimento.

Lobo (2008), analisa a noção de típico e conclui que ela pode gerar percepções diferenciadas para o turista, de acordo com sua origem e seu grau de conhecimento e exigência sobre a identidade local. A perspectiva de autenticidade de um turista doméstico sobre a cozinha brasileira pode ser diferente, inclusive cair na banalidade, já para o turista estrangeiro sua percepção será de autenticidade em qualquer região que ele for. Cozinhas locais, regionais, nacionais e internacionais são formas culinárias que revelam os vestígios da miscigenação cultural (SANTOS, 2005). Quando ligamos os produtos de uma determinada localidade e o patrimônio cultural, temos comida (TELLSTROM, 2005), esta, faz com que os indivíduos envolvidos nesse sistema criem valor para esse produto (varejistas, restaurantes e agricultores) fortalecendo a lógica de Beer (2008) sobre o ‘local’. Maciel (2004), denomina de sistemas alimentares, o somatório de múltiplos elementos essenciais na construção de uma cozinha.

De acordo Hobsbawm e Ranger (2002), tradição é o conjunto de práticas regidas por regras tácitas socialmente aceitas. Tais práticas se transformam em hábitos, vinculados com o passado, pelo comportamento contínuo com os rituais e símbolos. Para Corção (1997), inventamos tradições de acordo com necessidades a partir das transformações dos costumes. Os hábitos e costumes legitimam a importância das tradições que são transmitidas entre gerações, no cotidiano, no social ou político. As tradições são elementos representativos no diálogo entre o passado vivido e as necessidades do futuro.

2.2.1.1 GESTUAL

Enquanto de mão em mão e de geração em geração se transmitirem as receitas da terna paciência de vocês, substituirá uma memória fragmentária e obstinada da própria vida de vocês. A ritualização requintada dos gestos elementares tornou-se-me assim mais preciosa que a persistência das palavras e dos textos, porque as técnicas do corpo são mais bem protegidas da superficialidade da moda e por que aí entra em jogo uma fidelidade material mais profunda e mais densa, uma maneira de ser no mundo e de fazer aqui a própria morada (GIARD, 1997 p. 215).

Definimos gesto como uma ação elementar de sequência ordenada, com intensidade de esforço variado, aprendidos por observação/imitação de outra pessoa, reconstituída de memória, treinamento e descobertas a partir do erro. O gesto é uma habilidade de adaptação a execução e a qualidade. O domínio culinário, considerado uma técnica do corpo, é uma transformação intencional de matérias. Cabe a educação, invenção e tradição ser eficaz ao físico e compreensível ao indivíduo. Os gestos podem perder utilidade, sentido e necessidade quando não geram interesse econômico, podendo cair no esquecimento. Um gesto só perdura se for eficaz, útil e de bom rendimento. Pode ser reutilizado quando for de consenso de um grupo e o indivíduo tem que acreditar que seja necessário, benéfico e cômodo a repetição (CERTEAU, 1997).

Completamente complexo de descrever as sequências de gestos nas práticas alimentares. O entrelace de movimentos (repetidos e obrigatórios) e todas as sensações do corpo, do seu próprio peso, a disposição, o cansaço, a ternura e a irritação das múltiplas sequências de gestos e escolhas fazem parte do ciclo diário do cozinhar. São tantos os movimentos e ações presente dentro e fora de casa (picar, armazenar, cuidar, repor, vigiar, lavar, comprar, escolher, verificar, anotar, inventar, memorizar, adaptar...) e ao fim de uma refeição, inicia-se o pensar da próxima. O termo gesto parece ser impróprio, pois é recheado de movimentos corporais e mentais. No livro *A invenção do cotidiano*, o autor traz o seguinte depoimento de uma cozinheira: “A cozinha não é uma coisa complicada. É preciso saber organizar-se, ter memória e um pouco de bom gosto. Eu aprendi a cozinhar simplesmente cozinhando” (CERTEAU, 1997, p. 269), neste depoimento temos a afirmação da tese.

No cozinhar temos circunstâncias e objetivos, necessidade e liberdades que se transformam e projetam táticas e trajetórias que formam maneiras únicas de fazer. Na experiência temos a afirmação dos estilos, gostos e liberdade de imaginação. As receitas tendem a perder sua importância, pois são livres para analogias e associação de ideias (substituições, acréscimos,

empréstimos e abandonos). Podemos analisar o fato de duas pessoas aleatórias que executam a mesma receita, cada uma delas terá um resultado diferenciado, pois a intervenção pessoal, o conhecimento tácito e as *práxis* individuais estão relacionadas com as tradições orais, regionais e familiares (CERTEAU, 1997). Para Stefanutti (2018, p. 142), o “cozinhar tem uma relação singular entre comida e indivíduo, e as memórias que decorrem dessa prática são as evidências disso. As memórias afetivas, a comida como uma lembrança e a consequente valorização das produções caseiras”.

Os gestos culinários perpassam as paredes de uma cozinha. Estão presentes na produção, escolha e seleção de ingredientes. Cheirar, apalpar e analisar são alguns destes gestos. Quando pensamos nos novos saberes, nos deparamos a um nível de conhecimento necessário para comprar um alimento. Hoje, é preciso aprender a decifrar e ler etiquetas. É essencial acreditar em normas regulamentadoras e em anônimos. Não dependemos mais do saber empírico pessoal e do aprendizado que foi transmitido entre gerações familiares. Ritmos e movimentos nas práticas culinárias são essenciais para a coordenação dos fluxos de produção, dependentes das decisões organizacionais (CERTEAU, 1997; STRATI, 2007).

Em decorrência de um processo de urbanização em constante crescimento, a rapidez, economia e praticidade são priorizadas no cotidiano da alimentação das grandes cidades. Os aspectos nutricionais, qualidade, quantidade e o social e ético dos alimentos passam a não serem mais percebidos. Sobretudo, soma-se a isso a desigualdade social, que juntas promovem um desequilíbrio no perfil alimentar da população, pelo acesso aos produtos mais baratos, industrializados, ricos em gorduras e açúcares. Nessa nova fase social, a irracionalidade altera os padrões alimentares, contribuindo ainda mais para a desigualdade social, que dá suporte a novos ritos ao comer, aumento do consumo de industrializados, obesidade e fome (RIBEIRO, 2014).

A era industrial alterou a forma de se alimentar, muito se deve ao desenvolvimento da profissionalização, autonomia das mulheres fora dos seus lares e a Revolução Verde (produção em larga escala com altas tecnologias), que buscou introduzir a simplificação do trabalho e economia na alimentação “tradicional”. Assim, nasce um paradoxo, do consumo exagerado de produtos industrializados e a fome e desnutrição, gerando uma verdadeira insegurança alimentar (GARCIA, 2013; PIPITONE, 2005).

Em contra partida, nos anos 1990 iniciaram algumas discussões sobre sustentabilidade e soberania alimentar. O conceito de soberania alimentar tende a dar importância à autonomia

alimentar de um país, importante para a segurança alimentar. Tem como princípios a preservação da cultura e hábitos alimentares locais, geração de empregos, taxas mais baixas nos alimentos, humanização, preservação do meio ambiente, o não uso de agrotóxicos e o incentivo a policultura. Esses princípios só serão válidos quando houver conhecimento e informação (RIBEIRO, 2014).

O processo de modernização e industrialização provocou ao saber-fazer alterações e perdas dos gestos e procedimentos culinários. Ficando apenas nas lembranças e memórias, apagados da consciência comum. Polidos de geração em geração, os gestos técnicos duram apenas no tempo que são necessários (material e simbólico), dentro de uma crença e um significado. Só ganha eficácia como gesto quando ganha finalidade e utilidade, com ou sem instrumentos acessórios, mobilizados pela mão, braço ou até mesmo pelo cadenciado balanço do corpo ao sovar um pão (DE CERTEAU, 1997).

A entrada de equipamentos eletrodomésticos não foi a única razão para afastar os antigos gestos. A mudança na cultura material e a economia de subsistência tem esse poder de transformação, o simples fato de alteração no abastecimento é suficiente para a alteração dos gestos. Quando os gestos são esquecidos, as receitas associadas desaparecem (DE CERTEAU, 1997). O preparar de uma comida é composto de gestos tradicionais e uso de utensílios. Desenvolve-se aparelhos com objetivo de padronizar e aperfeiçoar gestos rudimentares. A inserção de equipamentos passa a transformar a cozinha doméstica em uma cozinha 'profissionalizada' e a paisagem interna destes espaços também se altera. Surgem com o objetivo de aumentar produções ou, de uma forma supérflua, para satisfazer de forma errônea o desejo de uma tarefa, comprometendo de energia e tempo gasto. Um exemplo destes equipamentos são os moedores de carne, que rasgam ou transformam em pastas o insumo, além de ser pesado, reproduzir sons e necessitar de desprendimento de tempo para a sua higienização. O exemplo dado, questiona a finalidade do equipamento. A complexidade e autonomia de equipamentos e utensílios, destinados a operações simples, estão cada vez mais presentes. O simples passar de um café é exemplo disso. Do filtro de pano as modernas máquinas domésticas há um longo caminho tecnológico (CERTEAU, 1997).

A relação utensílio/aparelho e utilizador ou o utensílio e o gesto possuem uma conexão que deve ser analisada. O cozinhar é uma atividade que possui conexão com as habilidades de um artesão e suas virtudes. Orgulho pelo seu trabalho, apreciador de seus produtos, dedicação para evoluir e criar. Quando há um instrumento no cozinhar temos um aperfeiçoamento do gesto, além

disso, o orgulho do cozinheiro pelo seu saber-fazer empírico e o conhecimento teórico ou tecnológico da produção do instrumento. Para a teórica, a industrialização trouxe redução de tempo de produção e uma diminuição da fadiga, porém, destruiu o regime de trabalho no espaço doméstico, como aconteceu com o espaço operário. Parcelamento, padronização e repetição de tarefas são somados ao tempo vazio, sombrio, sem alegria e esforço para o trabalho. Claro, inegável falar sobre os benefícios para a estrutura física, uso de fogões sem combustão por lenha ou carvão, distribuição de água, desenvolvimento de produtos de limpeza, fritadeira elétricas, exaustores, entre outros (DE CERTEAU, 1997).

A relação de produção e entrega também deve ser analisada. O prazer profundo e pessoal do que se produz e oferece ao outro é o compartilhamento do seu espaço próprio. A criatividade nas combinações, mesmo que modestas, define o estilo de vida nos gestos técnicos e o tecido social inserido. Difícil refazer gestos e encenar o passado, mas são nas pequenas experiências, anônimas e de comportamentos modestos, representam duas culturas e duas temporalidades. A importância das “maneiras de fazer”, tem um aporte simbólico e técnico do cotidiano. Deve sempre seguir os rumos da engenhosidade, criatividade e inteligência concreta (DE CERTEAU, 1997).

Transmitir conhecimentos sobre as práticas culinárias envolve uma sequência de ações: o saber fazer, aprender e dizer como fazer. É necessário a habilidade das palavras para a habilidade dos movimentos hábeis dos gestos. O domínio dos objetos e ações são importantes e podem ser divididos em: ingredientes, utensílios/equipamentos, operações (ação) e nomenclaturas finais. Uma sucessão de procedimentos ordenados com objetivo de resultado final esperado. A transcrição de uma receita é composta por um texto mínimo, com definições e terminologias internas, que exige um certo grau de conhecimento. O fato é que a linguagem assume um papel de unificação e acessibilidade ao preparo. No século XVIII temos uma passagem da cozinha francesa para um novo estágio, a Cozinha clássica. Ela aconteceu por que a tradição regional passou do oral para o escrito (CERTEAU, 1997).

2.3 GASTRONOMIA

Savarin (1995, p. 57), conceitua Gastronomia como um “conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem na medida que ele se alimenta. Seu objetivo é zelar pela conservação dos homens, por meio da melhor alimentação possível”. Para Petrini (2009), é a ciência que estuda

a comida e sua cultura em todos os seus aspectos. Segundo Poulain (2003) e Rambourg (2010) é uma estetização do comer e sua prática envolve a produção até o ritual da refeição. Ao estudar as cozinhas e o mundo da culinária percebe-se a interrelação entre práticas de preparo e da alimentação, sobretudo os restaurantes são julgados esteticamente pelas faculdades sensoriais: paladar, visão, olfato e o tato. A ampla variação estética amplia a possibilidade de escolhas das práticas culinárias e tudo que está relacionado (sociabilidade, organização, cardápios, preparações etc.) (FINE, 1996).

Para Collaço (2013), a gastronomia se apresenta como um instrumento para pensar o comer contemporâneo e permite a compreensão dos diversos modelos e expressões de cozinhas, na formação de identidades variadas a partir das relações culturais, sociais e econômicas. Segundo Fischler (1988), cozinhas são práticas, regras e representações compartilhadas por indivíduos ou grupos inseridos em uma cultura. Goody (1982) complementa: cozinha é um sistema alimentar composto por produção, distribuição, preparo e consumo que se conecta com a organização social.

Lévi-Strauss (1991), já compartilhava da ideia de que o ato de cozinhar é universal, mas as cozinhas são diversas. Contudo, Collaço (2013) acredita que cozinha e gastronomia andam juntas e se fundem, impossibilitando limites entre ambas. Na sua percepção, a cozinha se aproxima na ideia do senso comum de que é uma expressão cultural de um povo, dentro de um tempo e espaço, com as mais diversas características. Na mesma perspectiva, a gastronomia é o conjunto de cozinhas, estruturadas em imaginários variados (tradicional, típicos, refinado, local, regional, nacional, popular etc), e que além disso, temos o consumo (bom gosto), o conhecimento (boas maneiras), os produtos diferenciados ao acesso do consumidor e a figura do chef renomado (ou não).

Revel (1994) complementa: a alimentação passou por um processo de aperfeiçoamento da cozinha para a gastronomia, alcançando um nível de especialização. Esse processo se dá pelos fatores relativos à globalização, amplificado por meios de comunicação (livros, revistas, jornais, programas de televisão, filmes, rádio e internet), debates e discussões nos mais diversos âmbitos e seguimentos sociais (BUENO, 2016). Outro ponto a ser destacado foi o aumento da sociedade de consumo e a estetização do cotidiano, através das práticas e estilos de vida (FEATHERSTONE, 1995), e as mudanças parciais identificadas no campo da gastronomia (BOURDIEU, 1996). No decorrer deste processo a gastronomia passa a ser analisada no contexto privilegiado de construção de identidade, diversidades na sociedade contemporânea e das hegemonias culturais, antes

analisada como cultura de elite e de distinção social (BUENO, 2016). Para Bourdieu (1996) a gastronomia se constitui dentro de um campo cultural autônomo, que opera independente dos fenômenos externos, fundada de regras, lógicas e procedimentos próprios. Uma autonomia e independência da comida sobre o que era legislado pelas religiões ou pela medicina, por exemplo.

Collaço (2013) fala sobre o senso comum de definir a Gastronomia como sendo tudo que envolve a construção da comida partindo de um alimento, no qual depende de distinções e que promova um conhecimento sobre a experiência do comer. Acredita que esse tipo de comida é produzido em restaurantes ou nos próprios lares, de profissionais ou pessoas que buscam conhecimento sobre a área, além de utilizarem preparos e técnicas diferenciadas, insumos e produtos artesanais, experiências exóticas, viagens como base. Normalmente essas pessoas utilizam dessas produções para gerar informações, expostas nas atuais redes sociais e nos encontros com outros indivíduos. Uma certa fragmentação da vida contemporânea e intensa busca por individualidade, como se o indivíduo precise demonstrar o seu diferenciado conhecimento gastronômico.

Sahlins (1997) e Collaço (2013) analisam o fato do que pode acontecer com a cozinha frente a uma produção massificada e globalizada. Como se as culturas se iguallassem. A gastronomia representa o lugar das pessoas e suas representações culturais e diferenças. Essas diferenças nem sempre são aceitas e geram resistências nas afirmações de identidade. Quando os elementos de uma cozinha são recuperados, servem como instrumentos da tradição e identidade do grupo (BESSIÈRE, 2006). Na dinâmica contemporânea, a autenticidade ganha corpo e sentido no mundo das diferenças.

A experiência gastronômica não faz parte da realidade diária do cotidiano, mas se apresenta como um modelo apropriado de cozinha e do comer (COLLAÇO, 2013). Para Bueno (2016) a gastronomia não pode ser reduzida apenas a isso, pois ela mobiliza um repertório cerimonial de se relacionar ligados a estilos de vida, necessita de aparatos materiais (cenografia, decoração, apresentação de pratos, comidas e bebidas), além de organizar as maneiras de comer, servir, a sequência de pratos e o tempo de duração das refeições. Todo o cuidado e organização desta operação está sob responsabilidade da figura do *chef*.

Para Lisboa (2015), gastronomia é uma das mais importantes manifestações culturais e a cozinha é símbolo de cultura, memória e identidade de um povo. Hoje, a gastronomia é vista como um patrimônio cultural, incentiva o turismo cultural através de suas experiências e preserva as

cozinhas regionais/locais. Em um passo histórico e com a ação de algumas pessoas, a gastronomia foi se consolidando sobretudo na França. O prestígio e reconhecimento das suas práticas passam a existir com o fortalecimento do mercado editorial (BUENO, 2016). A codificação, reformulação e modernização dos procedimentos culinários passam a existir com as publicações de críticos gastronômicos e cozinheiros dos palácios, como Brillat-Savarin, Grimod de la Reynière, Antonin Caremê e Auguste Escoffier (POULAIN, FERGUSON, 2004). Entre os séculos XIX e XX a gastronomia francesa se consolida como campo cultural e evolui em um processo de mundialização internacional operando em dois sentidos: incorporando influências estrangeiras e difundindo uma gastronomia mundializada e cosmopolita, travestida de produtos nacionais.

No século XIX a figura do chef era identificada no mundo dos restaurantes, possibilitando a eles a independência social e financeira. No início do século XX, com a decadência das monarquias os antigos chefs dos palácios passam a atuar em espaços gastronômicos de luxo e prestígio, frequentados por nobres. Esses espaços passam a ser consolidados como instituições de difusão e atuação da cultura gastronômica, lugar de criação, produção e consumo. Na metade do século XX, esses espaços são associados ao desenvolvimento do turismo. Os restaurantes passam a consolidar a legitimidade e as tendências do campo gastronômico. A facilidade de mobilidade fez com que os deslocamentos turísticos se intensificassem no século XX. O aumento dos guias de turismo impulsionou a redescoberta das cozinhas regionais. Esses informativos passaram a destacar o patrimônio culinário ao lado do patrimônio artístico e histórico. Os guias passaram a dialogar sobre a cozinha culta e as cozinhas populares, incorporando a culinária regional na alta cozinha. Nesse período o campo gastronômico passa a se apropriar de técnicas e produtos de outros locais, renovando o trabalho dos chefs (BUENO, 2016; SPANG, 2003; CAZELAIS, 2006).

Na década de 1970 uma nova fase se inicia na gastronomia. A nova corrente, impulsionada por dois críticos gastronômicos, Gault e Millau, juntamente com um grupo de chefes, ataca a estrutura da cozinha tradicional francesa. A *Nouvelle Cuisine* tem como objetivos a simplificação da cozinha, a valorização de produtos frescos e sazonais, uso de novas técnicas e tecnologias e traz leveza aos preparos (RAMBOURG, 2010). O fazer comida nesse momento não tem a tradição como foco, mas um conceito de gastronomia ligado ao estilo de vida, das tecnologias, dos ingredientes e das novas possibilidades de tradições e demandas de consumo (SUAUDEAU, 2007). O novo modelo de cozinha francesa se difundiu pelo mundo. Uma gastronomia de hibridações e trocas foi formada através de exotismos, experimentações e invenções. A cozinha japonesa e

oriental influenciou a cozinha ocidental, no uso das técnicas, manejo dos insumos, a estética dos pratos e os tipos de serviços (RAMBOURG, 2010) A cozinha clássica torna-se anacrônica e destradicionalizada (dissolução do local e reconfiguração do global) (GIDDENS, 1991).

No mundo contemporâneo, a gastronomia se divide em consumo e campo cultural. O *chef* é o autor dos novos conceitos, o artista da cozinha (FERGUSON, 2004). O restaurante, espaço onde ocorre a teatralização, é a galeria onde o artista expõe a sua arte para seu público e mídia. Local onde o chef conversa com os outros chefs, os teóricos e críticos de gastronomia, e estes compartilham dentro de um círculo restrito de indivíduos. Local de mercado de bens restritos, como designou Bourdieu (1996). Do cruzamento do biológico ao social, histórico e cultural, político e econômico, das artesanias as tecnologias, a alimentação é o centro das análises, gênero de fronteiras, de caráter transdisciplinar. E por intermédio da comida faz reflexões sobre o seu próprio significado, dentro da evolução social e civilizatória (SANTOS, 2011).

2.4 COMENSALIDADE

Por volta de 500 mil anos atrás, os humanos passaram a dominar o fogo, com isso, passaram a integrar ao gênero *Homo*. O domínio do fogo permitiu que os indivíduos cozinhassem o seu próprio alimento, dando origem a cozinha. Ocorre a passagem do indivíduo biológico para o indivíduo em condição social. Que antes alimentava-se da caça e coleta crua, agora, come comida cozida. A partilha de alimentos, também denominada de comensalidade, ocorre pela função social das refeições (MOREIRA, 2010). A cocção dos alimentos foi muito importante para o desenvolvimento da sociedade, pois permitiu as interrelações sociais, reforço destas relações e acordos comerciais (LÉVI-STRAUSS, 2004; FLANDRIN, 1998).

A família, provavelmente, foi a primeira comunidade a se desenvolver em torno do alimento. Etimologicamente a palavra família se aproxima do sânscrito *dhaman*, que significa casa. Casa, tem origem indo-europeia, e remete a lar. Lar, por sua vez, tem origem no latim *lare*, que tem como significado parte da cozinha onde se acende o fogo. Contudo, é o espaço onde se prepara os alimentos (MAUSS, 2001). Partilhar alimentos no lar corresponde a uma necessidade primitiva e segura. Os relacionamentos em torno do alimento geram reciprocidades, capacidade de repartir, de esperar a sua vez. Resulta na experiência coletiva de viver e de se identificar com o próximo (MOREIRA, 2010). Ato sociocultural de escolhas e consumo dos alimentos, articula com sistemas

diversos, na ordem do ecológico, cultura, social, econômico e histórico. A alimentação se relaciona com uma rede de rituais, símbolos e representações (ALVAREZ, 2002), e essas, interferem na dinâmica das práticas de comensalidade (FALTIN, 2019).

Seguindo o estudo etimológico, comensalidade, palavra derivada do latim *comensale* [com: junto, mensa: mesa], segundo Poulain (2013) ato de comer junto, partilhar do mesmo momento e local das refeições. Além da ingestão de alimentos, a comensalidade se relaciona com os modos de comer de acordo com os hábitos culturais, atos simbólicos, regras sociais de organização e as experiências e valores compartilhados (FISCHLER, 2011). Reforça e estabelece a socialização e sociabilidade humana (FISCHLER, 2011; POULAIN, 2013), e faz parte da categoria de estudo acadêmico da hospitalidade (LASHLEY, 2004; MONTANDON, 2011).

Prática de relevância social, a comensalidade está ligada à identidade, à socialização e à sociabilidade humana, dentro do campo da hospitalidade (FALTIN, 2019) e apresenta centralidade no campo do sentimento de pertencimento da convivialidade (GRIGNON, 2001; SCHECHTER, 2004; CARNEIRO, 2005). Faltin (2019), compreende a comensalidade como uma manifestação de um sistema alimentar, seu exercício é considerado um dos pilares dos rituais de acolhimento e admissão de hóspedes/estrangeiros na hospitalidade e ritual central no senso de pertencimento da convivialidade. A comensalidade ajuda na organização das regras de identidade e hierarquia social, tece relações e impõe limites e fronteiras sociais, políticas e religiosas (CARNEIRO, 2005). Segundo Gastal (2018, p.150):

A comensalidade, por sua vez, envolveria o comer junto, em público ou privado, rotineira ou excepcionalmente. Se não rotineiramente, estes momentos podem estar associados ao sagrado ou ao profano e à festa, com especificidade de fazeres e rituais em termos de ingredientes, preparo, apresentação e consumo.

Segundo Danesi (2011), a comensalidade pode ser compreendida como uma manifestação do sistema alimentar e um momento (em um tempo e espaço). Ao dividir com outro na mesa, temos o sistema alimentar expresso em ações e escolhas que caracterizam o indivíduo, sobre tudo, as características e valores do grupo no qual está inserido. As escolhas deste momento concretizam a comensalidade. Os estudos sobre comensalidade identificam três funções nos âmbitos da hospitalidade, antropologia e sociologia da alimentação. São elas: a socialização da moralidade de um grupo e de sua compreensão de mundo; a solidariedade comunal ligada ao conceito de identidade e alteridade; e a sociabilidade, que permite novas relações e promoção de relações estabelecidas na construção e reforço de laços mútuos de reciprocidade.

Uma das características mais significativas da comensalidade é a sociabilidade humana. Capacidade humana de estabelecer laços sociais e redes entre os indivíduos, mesmo que temporariamente. Nesta construção de relações, são criados laços capazes de dar coesão e coerência aos grupos sociais. Na alimentação a sociabilidade, através do compartilhar de comidas, revela-se no cotidiano de forma íntima e mais compartilhada. Para Flandrin (1998) a mesa, importante elemento de agregação familiar, tem a função ritualística nas refeições do cotidiano e gera uma estabilidade do grupo em que pertence. As boas refeições em família (comensalidade) contribuem para um bom estado nutricional e relacional, e auxiliam na qualidade de vida, em especial a dos jovens. Em contrapartida, jovens que consomem dietas de baixa qualidade são motivados pela falta de companhia para comer e a solidão, além de serem induzidos pelo mercado no uso de utensílios e embalagens descartáveis, o que permite um consumo em locais variados, em frente a televisão ou computador, em pé ou em deslocamento (MONTANARI, 2008; BAECHLER, 1995; MOREIRA, 2010; FISCHLER, 2011; POULAIN, 2013; ALLEN, 1970; DIEZ-GARCIA, 2003).

Segundo estudos, a alimentação na contemporaneidade tende a se individualizar e enfraquecer a unidade social do espaço familiar, diante do aumento das escolhas diferenciadas dos membros da família, conforme gostos, preferências dietéticas, convicções filosóficas e incentivados pela publicidade. Sobretudo, a casa ainda é o espaço ideal para as referências alimentares e onde os indivíduos ainda são considerados um alguém. Na rua temos a impessoalidade, ausência de laços e um local inseguro (CARNEIRO, 2003; COLLAÇO, 2004).

Atualmente o almoço dos comensais urbanos desapareceu, substituído por pequenas refeições no decorrer do dia, às pressas e concomitante com outras atividades (FRANCO, 2004), conseqüentemente, a cozinha materna e os costumes familiares perdem força no desenvolvimento do gosto. O símbolo da vida doméstica familiar, as refeições, passam a ser encontros semanais nos finais de semana (FRANCO, 2004; COLLAÇO, 2004). Nas áreas rurais os alimentos industrializados também influenciam no novo padrão alimentar e o que é produzido, por eles, na terra são comercializados, assim, a identidade alimentar regional tende a ser alterada. A priori, o incentivo ao consumo de refeições em família e o uso de alimentos locais, favorece para segurança alimentar e a reafirmação da identidade dos grupos em vulnerabilidade social (MOREIRA, 2010). Danesi (2011) conclui que a interação social dos comensais ao comerem juntos proporciona aprendizado da estrutura social e das normas de moralidade do grupo e da percepção local de mundo.

A civilidade humana nos diferencia dos outros animais devido a comensalidade. O indivíduo civilizado come para satisfazer as necessidades biológicas e transforma essa ocasião em um ato de sociabilidade, repleto de conteúdo social e poder de comunicação (FLANDRIN e MONTANARI, 1998). Para Simmel (1998), o ato de comer é essencialmente individual e ao mesmo tempo é uma representação da vida em sociedade. A comida reforça a conexão com o grupo social, ao partilhar comida compartilhamos experiências sensoriais aos indivíduos, gerando integração. Nesta conclusão o autor traz a etimologia da palavra companheiro, que provém da expressão *cum panem* [os que compartilham o pão] (MACIEL, 2001).

O ato de comer cria laços, promove a empatia, a compreensão sobre o outro e a comunhão entre os pares (BOUTAUD, 2011), promove a interação da estrutura social com os indivíduos, o que Bauman (2001) define como socialização. Para Fischler (1995) o consumo alimentar é uma ocasião coletiva que promove trocas e comunicações (sociabilidade) carregadas de significados. Sobal (2000) vê na comensalidade a sociabilidade e a socialização através do partilhar de alimentos como um reforço de reciprocidade e nas oportunidades de comunicação nas interações durante as refeições. Quando um indivíduo muda seu comportamento, após aprender as regras de um grupo (implícitas ou explícitas), temos a socialização, definida como integração de um indivíduo a um grupo.

As práticas alimentares são o alicerce da construção da identidade e da vida social, não podem ser consideradas apenas como afirmação de identidade ou forma de expressão (FISCHLER, 1995). Ao relacionar práticas alimentares com socialização, Danesi (2011) afirma que na vida social, a comida e a partilha, são fundamentais. A refeição tem funções simbólicas e biológicas para a sociedade e o próprio indivíduo.

As regras sociais são aprendidas inicialmente na infância a partir da alimentação. O choro na obtenção do leite materno e a formação dos hábitos alimentares, regras, quantidades, qualidades, horários e ingestão marca o início da formação do aprendizado. O primeiro e maior paradigma aceito moralmente pela sociedade é o alimento. A socialização se origina do comer e de suas formas coletivas de obtenção de comida. No decorrer do tempo os indivíduos vão aprendendo sobre a comunicação, autocontrole e a sociabilidade (CARNEIRO, 2005). Para Fischler (1995) as leis e regras do que se deve comer ou não e a socialização na comensalidade é diferente entre grupos e culturas. A comida e o ato de comer são organizados por códigos: como portar-se à mesa, ordem

dos pratos, culinárias, as escolhas do que pedir, qual prato principal escolher, sobremesa a ser solicitada, as combinações, modos de comer, que bebida pedir, normas de etiqueta etc.

As refeições são definidas por Ochs e Shohet (2006) como locais culturais, que ocorrem a partir das relações de comensalidade entre pessoas de diferentes gêneros e gerações, no qual aprendem, reforçam laços, alteram o modo de agir, pensam em estar sendo persuadidos, negociam, elogiam, ignoram ou apenas interagem com o outro. Essas relações cotidianas, acentuadas em festas e rituais, fortalecem a aprendizagem cultural e a socialização da linguagem. Além de reforçar as regras sociais que norteiam o comportamento global do indivíduo através do compartilhamento do alimento e da própria mesa. As práticas de comensalidade constroem e fortalecem as identidades culturais em decorrência da formação de laços e aprendizagem de regras sociais, por meio do compartilhamento da mesa. (CARVALHO, 2017). Essa identidade está ligada as redes de significados do local e as emoções [memórias e sentimentos], marcando a comida ao território (FALTIN, 2019).

A alimentação humana juntamente com a partilha de valores do que comemos, através da comensalidade, impõem padrões de comensalidade. Esses padrões, diferentes em cada cultura, são regidos por regras e costumes disponíveis aos comensais, ao partilhar e distribuir de acordo com parâmetros (sexo, família, idade, status social etc.) e as maneiras à mesa (MACIEL, 2001; FISCHLER, 2011). A comensalidade auxilia na organização das regras de identidade e da hierarquia social (inclusão e exclusão), possibilitando a identificação de novos valores e modos de vida (CARNEIRO, 2005).

Ao longo do Renascimento, no final do século XVII nas cortes europeias, a comensalidade nos banquetes era considerada um gesto aristocrático. Ser solicitado, escolhido e admitido nas requintadas e luxuosas mesas delimitava os níveis sociais, principalmente, daqueles que não eram admitidos para partilhar do bom gosto e do luxo (GRASSI, 2011). A mesa inclui e exclui, estabelece distinção social. Segundo Montandon (2011) e Pitt-Rivers (2012) nos estudos de hospitalidade, as funções simbólicas da comensalidade nas refeições são ritos de integração. Excluir alguém da mesa, muitas vezes é excluir da sociedade em que está inserido.

O conceito de comensalidade transita com os de hospitalidade e convivialidade. De acordo com Woortmann (1985), as condições simbólicas e rituais da comensalidade variam de acordo com as circunstâncias, o comer no cotidiano e o comer em eventos, em casa e fora de casa, são momentos com relações diferenciadas. Compartilhar a mesa ou a refeição é uma das principais

formas de hospitalidade. Em diferentes culturas os momentos, espaços e formas de relações na comensalidade são organizados em torno da partilha, de trocas e de reconhecimentos (BOUTAUD, 2011). A comensalidade faz parte da essência humana, do respeito e da tolerância integrados na hospitalidade e convivência. As relações familiares são sustentadas pela comensalidade, na mesa temos o lugar de privilégio, da irmandade e da comunhão familiar (FALTIN, 2019).

Para Benveniste (1995) e Godbout (1999), a hospitalidade é reconhecida pela forma atenuada da dádiva, a relação entre dois indivíduos fundamenta-se na dádiva e contra dádiva com compensatória obrigação entre ambas. A hospitalidade é uma das formas mais essenciais de socialização, e acima de tudo de hominização (BENVENISTE, 1995). De acordo com Morrison, Lashly e Lynch (2007) a concepção de hospitalidade se dá pelo conjunto dos comportamentos da base social, da reciprocidade, da mutualidade e das trocas e evoca um senso comunitário, altruísta e beneficente. A hospitalidade pode ser ofertada, de maneira independente e sobreposta, nos locais de domínio social/cultural, privado/doméstico e comercial.

Comida compartilhada é a manifestação de convivialidade, portanto, depende da sociabilidade. A convivialidade estabelece laços e momentos de socialização, interação ativa de indivíduos em processo de aprendizagem das regras sociais. A autora conclui que a comensalidade se constitui de hospitalidade (admissão e acolhimento) e convivialidade (socialização, sociabilidade e identidade cultural) que se alternam e coexistem em vários momentos (FALTIN, 2019). Segundo Boutaud (2011) a comensalidade pode ser compreendida como um tempo e um espaço da hospitalidade humana. O comensal se considera hóspede, na figura de convidado e de conviva. O prazer pela companhia ao comer é o exercício humano mais nobre (MILLON, 1999). As práticas de comensalidade em bares e restaurantes com familiares e amigos reforça laços e transformam estes lugares em melhores espaços de relações de alteridade. Locais de congregação de amizades, compartilhamento e união de indivíduos e comemoração de acontecimentos (SOARES, 2015).

A alimentação tem se tornado, junto com todos os serviços de comensalidade relacionados, um importante elemento estratégico para o turismo, pois é um diferencial dos destinos, repleto de identidade cultural do local (RICHARDS, 2002). Um processo marcado por valores culturais e sociais produzidos por um grupo e suas práticas e pelas novas produções de significados e representações produzidas por outros indivíduos (turistas e operadores), por consequência gera-se novas leituras sobre esses sistemas alimentares. As práticas alimentares são atrativos turísticos e

estratégias para a divulgação e fortalecimento da cultura local (GIMENES-MÍNASSE, 2015). Contudo, a comensalidade, constituída no interior das sociedades, cria um sistema de comunicações de base intersubjetiva num campo de inter-relacionamentos (FERNANDES, 1997).

3 PERCURSO METODOLÓGICO

O planejar do caminho metodológico é de fundamental importância para estruturar as trilhas do estudo e compreender em quais das etapas estamos em um determinado momento. Pesquisa de natureza qualitativa, desenvolvida com o uso do método de história oral, partindo da história de vida. Que segundo Maanen (1979) é o estudo dos sentidos dos fenômenos do mundo social que são traduzidos e expressos, através da redução da distância entre dados e teoria, contexto e ação, indicado e indicador. Na busca por entendimento de fenômenos analisados, o estudo qualitativo, tende analisar a essência, as mudanças, as relações, as origens (TRIVIÑOS, 1987). Na pesquisa qualitativa temos como base o comportamento humano dentro dos fenômenos sociais, que são determinados pelo tempo, local e cultura.

Nesta história de vida, a *priori* analisamos de forma individual o contexto de relação entre o ator/objeto de pesquisa e as profissões artífices, ao passo de uma correlação coletiva a posteriori. Nos estudos de caso não podemos generalizar. Uma única ou várias organizações reais que são analisadas. É o apreender na sua totalidade através de informações numerosas e detalhadas (BRUYNE, JAQUES e SCHOUTHEETE, 1977). Optou-se pela história oral através da análise histórica de vida do chef de cozinha Rodrigo Bellora e o restaurante Valle Rústico. Foi uma decisão metodológica a narrativa do ator-estudo somada a análise de fontes informativas e documentos para compreender a trajetória histórica do restaurante. Foram realizadas entrevistas semiestruturadas de forma on-line, com o objetivo de registrar as falas do ator, na ocasião o entrevistado encontrava-se na sua casa. Através de narrativas induzidas e estimuladas, analisou-se os testemunhos, versões e interpretações de dimensões temporais, factuais, espaciais, consensual e conflituosa do entrevistado a fim de construir a história oral, além do suporte de fontes, documentos e registros. Segundo, Delgado (2010), é o registro de depoimentos sobre a história vivida, e não apenas, o compartilhamento da história de vida.

Com objetivo de compreender a correlação entre ator/objeto de pesquisa e as profissões artífices e comensalidade, iniciou-se com o referencial teórico trazendo como suporte para a análise e posterior conclusão, as definições de práticas alimentares, artífice e comensalidade.

3.1 METODOLOGIA

A metodologia escolhida para este trabalho é a história oral. Recurso moderno usado para estudos, documentos e arquivamentos referentes à vida social das pessoas ou instituições. É a história do tempo passado sendo falada no tempo presente por aquele que a vivenciou. Para promover entendimentos ou explicações de determinadas situações ou para arquivamento de experiências, a história oral deve ter um sentido prático, ser útil e dialogar com a sociedade (MEIHY, 1998). Qualquer que for o tema, desde que sejam contemporâneos, isto é, que ainda há pessoas vivas que têm algo a falar sobre ele, é possível de ser analisado na história oral. Nesta perspectiva é necessário que haja uma narrativa de quem vivenciou ou presenciou para informar sobre o lugar em que se encontra ou encontrava no contexto cultural e histórico. Neste tipo de metodologia a fala dos entrevistados são fundamentais, mas isso não quer dizer que não se possa confrontar com as outras fontes, documentos por exemplo, contrariando a versão atual e a vivenciada (ALBERTI, 2004).

Na escolha da análise é necessário de um conhecimento prévio do objeto de estudo. Compreender quem serão os entrevistados, quais assuntos abordados, como serão os contatos e se o entrevistado irá se dispor a pesquisa. A escolha do método, exige uma escolha criteriosa e justificada do entrevistado, e principalmente, se está predisposto a falar sobre o seu passado (ALBERTI, 2004).

A entrevista de história de vida tem como principal interesse o próprio indivíduo na história, compreendida na trajetória infantil até o momento atual, trazendo os acontecimentos e conjunturas vividas e presenciadas, ou até mesmo, passadas para ele. São inúmeras entrevistas temáticas, algumas mais aprofundadas que outras, conforme a análise do estudo (ALBERTI, 2004). Entrevistas são fontes de informações que se transformam em documentos, o narrador é a voz da história e o diálogo entre o narrador e o ouvinte gera novos dados, dentro da cronologia estabelecida.

Como recurso metodológico, a história oral pode ser registrada através do uso de equipamentos digitais de gravações de áudios e/ou vídeos, afim de complementar e aperfeiçoar o material levantado durante a pesquisa. Os arquivos são mantidos e preservados pelo pesquisador para eventuais análises posteriores, e deverão ser atualizados quando as suas tecnologias se tornarem obsoletas. Durante a captura dos recursos é fundamental o registro da data e do local de onde foram feitas as gravações para o correto arquivamento (ALBERTI, 2004). Para Portelli

(2016), a densidade da linguagem e também a complexidade carregam a história e conjuntamente a identidade dos narradores:

A oralidade, então, não é apenas o veículo de informações, mas também um componente de seu significado. A forma dialógica e narrativa das fontes orais culmina na densidade e na complexidade da própria linguagem. A tonalidade e as ênfases do discurso oral carregam a história e a identidade dos falantes, transmitem significados que vão além da intenção consciente destes (PORTELLI, 2016, p. 21).

Após criado os recursos audiovisuais, estes passam por um processo de transcrição das falas para a escrita, para que em seguida possa se fazer a análise e discussão do trabalho estudado. (ALBERTI, 2004). Para Portelli (2016) a transcrição deve ser legível e deve demonstrar todos os sentimentos do personagem na sua narrativa. Na transcrição as regras gramaticais são arbitrarias ao narrador e devem ser analisadas e empregadas de forma correta, não deixando de esquecer dos momentos de pausa e emoção, que podem não serem percebidos na escrita.

A história oral aproxima pessoas e instituições na vida contemporânea preocupadas com o registro, arquivamento e análise de documentos e testemunhos feitos por recursos modernos; versões e histórias incluídas nos seguimentos populacionais, antes esquecidas, evitadas, silenciadas ou desprezadas; e interpretações contemporâneas de acontecimentos manifestados pela sociedade (MEIHY, 1998).

Foi realizada uma entrevista semiestruturada, gravada no dia trinta de março de 2022. A entrevista foi transcrita e autorizada pelo entrevistado de acordo com o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, além desta fonte documental, buscou-se materiais disponíveis em meios de comunicação, como entrevistas e reportagens.

O protagonismo do chef e sua relação com o restaurante, no qual é proprietário, foram decisivos para selecioná-lo como entrevistado para o estudo. Através de entrevista gravada com o ator-estudo e resgate de entrevistas anteriores encontradas em plataformas digitais oficiais, apropriou-se destes momentos e destas falas para a construção do corpo da pesquisa. Em momentos distintos esses materiais foram sendo construídos e analisados para compreender e conhecer a história de vida do ator. Em análise posterior, transcreveu-se os materiais para registro e arquivamento dos dados.

3.2 PROBLEMA E OBJETIVOS

Em aproximação empírica e apriorística, é possível traçar uma correlação entre teorizações sobre <memória> e <comensalidade>, e os conceitos <cozinhar>, <práticas de cozinha> e <ofícios artífices>. Diante disso, o estudo busca responder às seguintes questões: a) Quais as relações que se estabelecem entre cozinhar e cozinheiro e o ofício artífice? b) Quais os possíveis desdobramentos entre cozinha, artífice e memória? c) Qual a interrelação entre a prática artífice e comensalidade?

A partir dessas questões apresenta-se a seguinte pergunta de pesquisa: O cozinheiro como um ofício artífice, pela análise do Chef de cozinha Rodrigo Bellora, fundamenta a importância para o desenvolvimento da hospitalidade (comensalidade) e manutenção da memória local de Garibaldi-RS, Brasil?

É possível traçar uma correlação entre teorizações sobre <memória> [cf Halbwachs], <comensalidade> [cf Fantin] e a <figura do artífice> [cf Sennet], para com ela / eles revisitarem os conceitos caros à gastronomia como <cozinhar> [cf Giard], <práticas de cozinha> e <profissão cozinheiro>, considerando o ser, o agir/fazer, o estar, o ter e o apreender do Chef Rodrigo Bellora no espaço gastronômico Vale Rústico em Garibaldi-RS, Brasil?

Apresenta-se como objetivo geral, considerando a questão de pesquisa: Descrever e analisar o cozinheiro e suas práticas culinárias como um artífice e sua relação com a hospitalidade, comensalidade e as memórias sociais e pessoais de turistas em um restaurante de Garibaldi-RS, Brasil. E os objetivos específicos: Verificar a proximidade da profissão de cozinheiro como uma profissão artífice. Compreender a relação corpo e mente com as práticas culinárias. Relacionar as práticas culinárias e artífices e suas interfaces com a hospitalidade e comensalidade. Identificar as ações artífices do cozinhar como patrimônio e memória social. Analisar a importância das práticas artífices para a comensalidade de Garibaldi, Rio Grande do Sul.

3.3 COLETA DE DADOS

Seguindo o proposto pela História Oral, a coleta de dados se deu a partir de entrevistas e pesquisa bibliográfica do ator e objeto de pesquisa. A pesquisa empírica utiliza a coleta de dados através da entrevista narrativa (semiestruturada) do sujeito. Sustentada pela teoria de Jovchelovitch e Bauer (2002), que dizem que através da narrativa, as pessoas buscam através de suas lembranças

os acontecidos, expõem as suas experiências em ordem, justificam algumas explicações e relacionam os acontecimentos com a construção da sua vida como indivíduo na sociedade. As histórias tornam-se familiares e aliviam o estado intencional do narrador ao contar a sua história, através dos acontecimentos e sentimentos pessoais do cotidiano. A entrevista narrativa, ao mesmo tempo em que deixa o narrador mais livre, o contar história não é simples, e implica duas dimensões: a cronológica, para alinhar os fatos e os episódios, e o fato de colaborar na construção do enredo (JOVCHELOVITCH, BAUER, 2002).

A entrevista foi realizada, no dia 30 de março de 2022, através de gravação com recurso audiovisual, semiestruturada, seguindo o fluxo histórico e abordagens interessantes para a análise. Após, o material teve a transcrição de todas as falas do entrevistado a fim de manter registrado os dados da pesquisa. A pesquisa bibliográfica tem por objetivo a complementação de dados ao estudo e traz possíveis informações não coletadas na entrevista.

3.4 ANÁLISE DE DADOS

Para apresentar os dados, serão construídas das narrativas, categorias analíticas que ajudarão na compreensão dos percursos e da trajetória realizada pelo protagonista dessa história. São elas: formação dos hábitos alimentares, relação com os alimentos, saberes e fazeres ancestrais, construção do restaurante, preparos e pratos desenvolvidos, relação com a produção local e a organização do estabelecimento, expansão e reconhecimento do chef e sua importância para a cidade de Garibaldi – RS.

O interesse pelas práticas manuais e o cozinhar, aliados ao servir e compartilhar dos alimentos são pontos que serão analisados. A construção de memória pessoal ao passo de uma dinâmica social tende a promover a construção de significados e memórias coletivas. A combinação de hábitos e memórias coletivas híbridas, tendem a gerar processos socioculturais no contexto de estruturas ou práticas discretas, quando combinadas geram novas estruturas, objetos e práticas (CANCLINI, 2003).

3.5 RECORTES DA PESQUISA

A pesquisa foi realizada entre os meses de maio de 2021 e junho de 2022. Nesse período foram realizadas inúmeras visitas de observação ao local a ser analisado, além de conversas e entrevistas com o ator do estudo. O recorte espacial da pesquisa é delimitado ao município de Garibaldi - RS e o Vale dos Vinhedos. Local onde localiza-se o Restaurante Valle Rústico.

Localizado na Encosta Superior do Nordeste do Rio Grande do Sul, o município de Garibaldi possui uma população de 32.578 habitantes. A 110 quilômetros de Porto Alegre, o município integra a Região Uva e Vinho da Serra Gaúcha e é uma das cidades integrantes do Vale dos Vinhedos. Dentro da 1ª Colônia da Imigração Italiana do estado, é pioneira na produção de vinhos e espumantes de qualidade, sendo reconhecida como a Capital Brasileira do Espumante. Sua paisagem formada por vinhedos e casarios antigos traz a bucólica e charmosa cidade um ambiente tranquilo e acolhedor. 65% da sua economia está baseada na indústria. O turismo vem se desenvolvendo a cada ano em função da sua produção agrícola da vitivinicultura. A combinação entre o turismo e o pioneirismo na produção de vinhos, garante a cidade o título de Capital Nacional do Espumante. Tradição iniciada pela produção da família Peterlongo, em 1913. Durante quarenta anos o espumante Garibaldi foi o único produto deste tipo produzido no país. O impulsionar do turismo é formado pelas suas vinícolas, produtos e restaurantes (SHERER et. Al.2017).

Na Encosta do Planalto do Rio Grande do Sul, o Vale dos Vinhedos foi a primeira região certificada geograficamente no Brasil, tornando-se um dos principais destinos do turismo no país e um dos principais destinos do enoturismo latino-americano. O cultivo da vinha e a cultura do vinho iniciaram no território americano – Novo Mundo - com o avanço das grandes navegações e a colonização europeia. Pós Renascimento, a busca e a descoberta por novas culturas são motivadoras para o deslocamento de grupos, incentivados pelo *gran tour* e o *petit tour*. O turismo passa a ser uma atividade comum aos cidadãos (VALDUGA, 2012). Nesse período surgem as primeiras certificações dos vinhos, com o objetivo de manter a qualidade e imagem do produto de uma determinada região. As certificações regionais são criadas através do arranjo de grupos que buscam um controle de qualidade de seus produtos, especialidade produtiva e marca regional (LEMOS, 2005).

A região do Vale dos Vinhedos encontra-se dentro dos municípios de Garibaldi, Bento Gonçalves e Monte Belo do Sul. Com uma área de 81,23 km², que foi delimitada por critérios topoclimáticos, sendo que sua maior parcela se encontra na área rural de Bento Gonçalves

(FALCADE e MANDELLI, 1999). Essa região foi colonizada por imigrantes italianos a partir de 1875, grupo que iniciou a sua principal atividade de desenvolvimento territorial, a vitivinicultura. O turismo passa a ser desenvolvido por volta dos anos de 1970, por meio de iniciativas relacionadas ao vinho e seus aspectos territoriais (VALDUGA, 2012).

Um fator importante associado ao desenvolvimento do turismo local é a sua cultura, expressa de diversas formas, na gastronomia, no vinho, na arquitetura, nos corais e músicas típicas, no sotaque dos moradores, na religiosidade, nas vestimentas, nos filós e na sua hospitalidade familiar – no bem-receber (VALDUGA, 2012).

3.5.1 Construção do corpus

A construção do corpus, mais propriamente, decorreu da análise do livro *O Artífice* (2020) do sociólogo e historiador norte-americano Richard Sennett. Os argumentos encontrados no livro foram analisados e, após, associados as práticas profissionais do Chef de cozinha Rodrigo Bellora e seu restaurante Valle Rústico. Ao analisar os indicativos do livro, percebeu-se uma proximidade com as práticas do trabalho do chef, trazendo-o para a centralidade deste exercício de ideias, na busca de uma compreensão relacional com as práticas artífices pós-modernidade. Por se tratar de um amigo e trabalhar com o chef por um período, pude identificar uma certa proximidade das suas ações e escolhas em seu trabalho compatíveis com as argumentações trazidas por Sennett.

O Valle Rústico é um restaurante com conceito criado pelo chef Rodrigo Bellora, chamado Cozinha de Natureza, baseado na enogastronomia e ecogastronomia, e os princípios do Slow Food – Alimento Bom, Limpo e Justo. As preparações do restaurante são produzidas de forma a valorizar as técnicas ancestrais, a cultura, os produtos e produtores locais, respeitando tudo o que a natureza pode nos proporcionar na sua melhor época. O trabalho rural, em hortas e o manejo de animais, são atividades realizadas na propriedade com o objetivo de extrair ingredientes utilizados no estabelecimento. As visitas pela propriedade são realizadas para apresentar aos visitantes tudo o que pode ser utilizado nos pratos servidos aos comensais (SHERER et. Al.2017).

As práticas ancestrais e a recuperação de técnicas e produtos utilizados pelos antepassados estão presentes no processo criativo do chef e da equipe. O estudo constante e a aplicação destas

práticas são apresentadas em pratos com características contemporâneas e apresentações vanguardistas. Compreender a importância da recuperação de práticas primitivas é fundamental para a valorização da cultura de um grupo, de um local e de um tempo. Respeitar uma cultura e todas as suas práticas, saberes e fazeres, são fundamentais para a construção de tradições e identidades locais, e a gastronomia pode ser um destes indicativos. Por isso, despertou-se o interesse de associar as práticas de Bellora com as teorizações de Sennet.

3.5.2 Construção de indicadores de análise

Partindo da análise dos argumentos trazido pelo sociólogo Sennett, identificou-se os seus construtos e suas observações sobre as profissões artífices pós-modernidade, presentes no livro *O artífice*, escrito pelo próprio autor. Segundo ele, todos podem se tornar artífices e esta capacidade é inata, quando treinada e estimulada, e os trabalhos manuais desenvolvidos são umas das qualidades do bom cidadão e torna-o governante de si mesmo e respeitado publicamente. Conclui ele que o fazer é pensar.

A construção argumentativa de Sennett, expressada através das caracterizações necessárias para a concepção dos artífices foram fundamentais para o desenvolvimento dos indicadores deste trabalho. De acordo com o sociólogo, a inquietude do profissional artífice atrelada com suas práticas manuais, consciência material, instrução, resistência e ambiguidade fundamentam o seu trabalho. Além disso, as práticas são concebidas através de uma relação com o meio - sua oficina, suas ferramentas e seus maquinários. Outros fatores fundamentais das suas ações são a preocupação com a qualidade do seu trabalho e o aprimoramento de suas habilidades.

Num exercício de palavras, observou-se que as caracterizações acima tinham uma relação com o Ser, Estar, Agir, Aprender, Ter e Proporcionar do profissional. Como se cada um dos indicadores fossem fundamentais para a construção do sujeito artífice, observados no mapa mental a seguir:

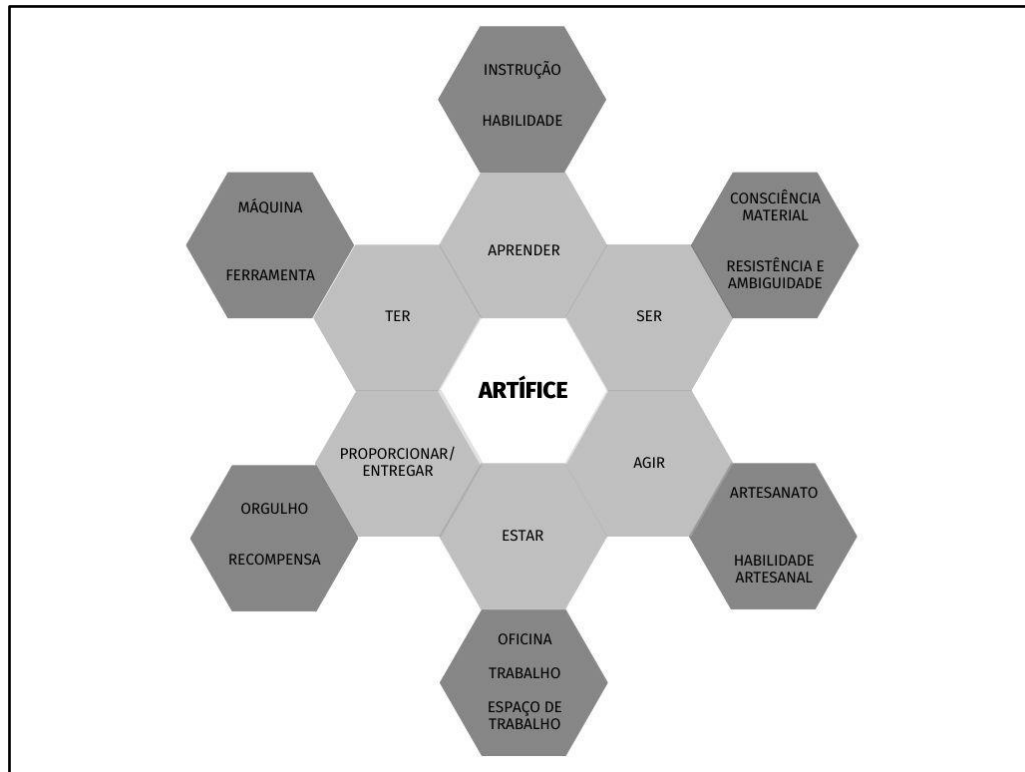


Figura 1: Mapa mental 1

Somado aos conceitos de Sennett e o exercício de palavras, buscou-se incorporar ao trabalho autores e ideias que complementaríamos o cerne de pesquisa e os objetivos específicos, relacionados com o profissional artífice e o cozinheiro. No desenvolver das combinações e implicações relacionadas a cozinha e as profissões manuais, aproximou-se os estudos de memória de Halbwachs, o cotidiano do cozinheiro de Giard e a comensalidade teorizada por Faltin. No desenrolar da construção teórica, a combinação e interrelação dos conceitos deu suporte para a construção do trabalho.

4. TRAJETÓRIA DE VIDA E A ARTESANIA DA PESQUISA

Chegou hora de construir esta trajetória de vida, com olhar atento e mãos à obra, iniciamos pensando que a artesanaria se constitui no trabalho manual, mas não aquele puro e literal da manualidade do trabalho, a artesanaria e o artesanato fundamentam-se na matéria prima e no conhecimento, recheados de uma riqueza cultural de um determinado indivíduo ou local. Vamos misturar todos os ingredientes dessa trajetória, combinados com os ingredientes teóricos de um artífice, para que juntos, possamos desfrutar deste saboroso prato argumentativo.

Rodrigo Magalhães Bellora, natural da cidade de Bento Gonçalves, nasceu no dia 2 de agosto de 1985. Primogênito do médico psiquiatra Roberto Bellora e da psicanalista Martha Magalhães Bellora. Diferente da irmã, a médica Roberta Magalhães Bellora, Rodrigo trilhou por outros caminhos, fora da área médica. Aos 17 anos de idade, prestou vestibular para Medicina Veterinária na Universidade Federal do RS, Oceanografia na Fundação Universidade Rio Grande e Turismo na Pontifícia Universidade Católica do RS. Optou pelo último curso e no ano de 2002 mudou-se para Porto Alegre. Entre 2004 e 2006, trabalhou no setor de turismo e hospitalidade no Hotel Intercity Premium Porto Alegre, na INFRAERO – Empresa Brasileira de Infraestrutura Aeroportuária e no Porto Alegre Convention&Visitors Bureau.

Em julho de 2006 conclui o bacharelado em Turismo e em agosto do mesmo ano mudou-se para Porto Seguro, na Bahia, onde passa a trabalhar como recepcionista do Resort Club Med Trancoso. Seu primeiro contato com a gastronomia profissional surge na Bahia, onde é convidado para auxiliar o chef de cozinha na produção de eventos de churrasco. Ao retornar para o Rio Grande do Sul, na metade de 2007, traz consigo a ideia de empreender. Entre 2008 e 2010, trabalha como docente em um curso de inglês e em outro, de hospedagem. No ano de 2009 finaliza o curso de especialização em Gestão Empresarial, na Fundação Getúlio Vargas. Seu espírito empreendedor aguça a ideia de projetar um novo negócio na propriedade rural da família, no Vale dos Vinhedos. Foram várias as tentativas, com projetos no turismo de aventura e hospedagem.

Com o passar do tempo, percebe a necessidade de se qualificar na área da gastronomia, para atender seus clientes e por acreditar ter potencial nessa área. Forma-se cozinheiro em cursos do SENAC e da UCS/ICIF nos anos de 2010 e 2013. No início da segunda década dos anos 2000, o projeto Valle Rústico começa a tomar forma. O restaurante abre com uma proposta diferenciada

na região e passa a ganhar um olhar de destaque no cenário regional e nacional ao longo dos anos. Neste meio tempo, Rodrigo atuava como chef de cozinha, administrador e agricultor em sua propriedade e em outras atividades externas, como docente em universidades e cursos profissionalizantes, além de atuar como membro, desempenhou diversos cargos em associações e sindicatos relacionados ao Turismo e Gastronomia. Essa longa trajetória gerou um reconhecimento no país e exterior, sendo chamado para aulas, palestras, cursos e como representante do Slow Food local.

Esta breve apresentação, será confrontada com as análises de vídeos disponíveis e entrevistas, e articulará com os construtos artífices identificados e desenvolvidos nesta dissertação com base na pesquisa bibliográfica.

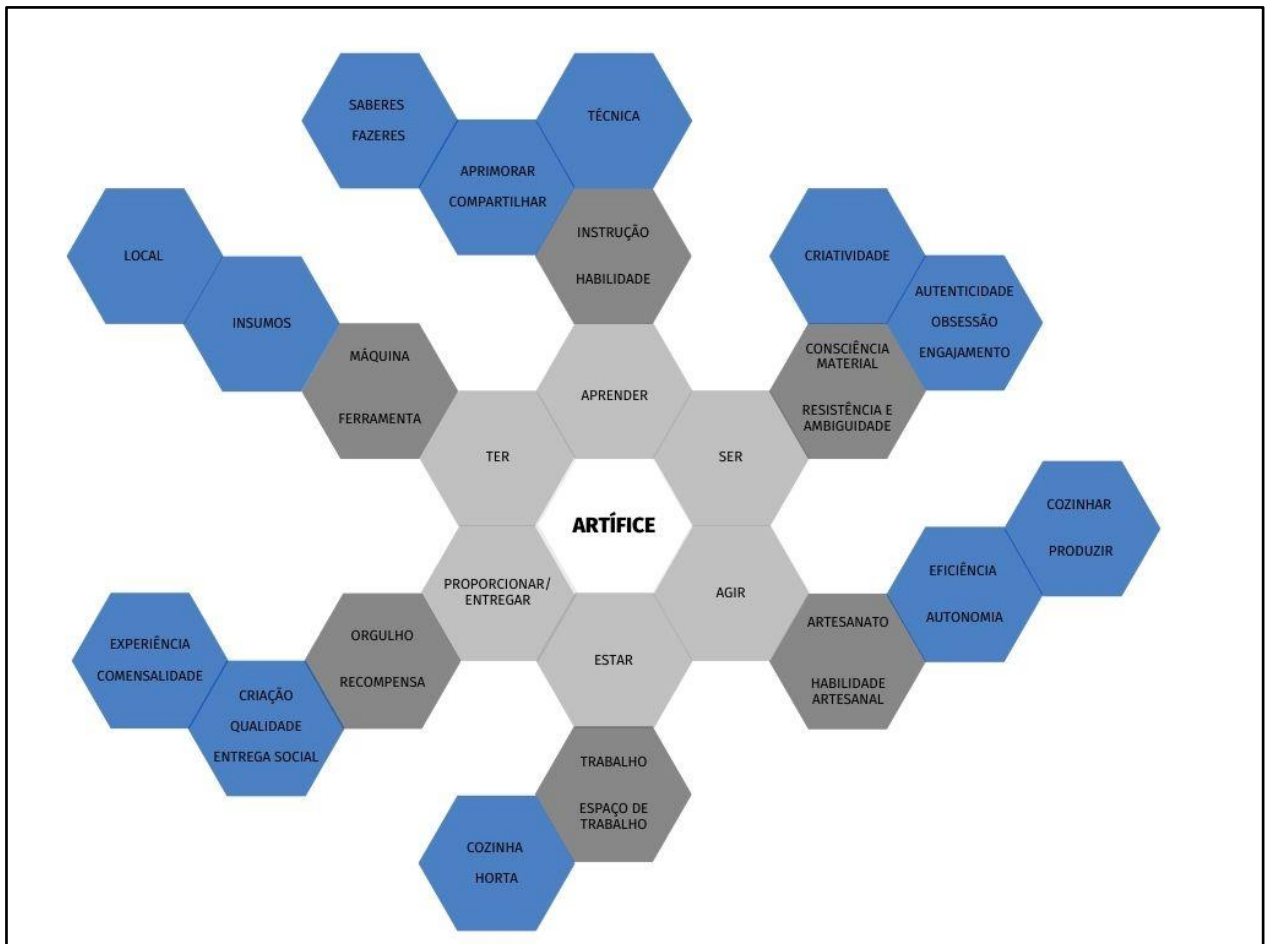


Figura 2: Mapa mental 2

Retomando o mapa mental, pós pesquisa bibliográfica, identificou-se nos estudos sobre Práticas alimentares e Comensalidade uma aproximação com os construtos do Artífice, apresentados no mapa mental 2. No decorrer das análises, busca-se identificar a correlação das categorias com a história de vida do ator-objeto.

[...] o ato de comer talvez seja a relação mais ancestral de como a gente realmente era animal, assim né... mesmo o mundo digital e virtual que a gente vive hoje... comer lembra que somos animais. Para mim, talvez seja necessário resgatar isso...talvez, antigos saberes e sabores que se perderam... e a gente os recoloca em uso... e eu entendo que a maneira mais legal de colocar eles em uso, não é colocar eles de uma maneira simples e popular. Se a gente desse holofote para uma coisa que já era simples e popular, que era desmerecida, colocando-a em um prato legal...fazer uma preparação com sabor bom...com certeza vai dar uma outra visão para esse produto... e a gente acaba vivendo em um mundo muito louco, onde a gente está buscando alimento cada vez mais rápido e não o melhor... se alimentar de uma maneira mais prática, que eu possa botar no micro-ondas... e não a mais saborosa. A gente acaba entrando no mundo do super e ultra processado e industrializado, se distanciando completamente do frescor do alimento, da simplicidade de sabor [...] (¹ - Entrevista com o Chef Rodrigo Bellora, Garibaldi, concedida ao autor em 30 mar. 2022).

Início esta análise de trajetória de vida, do Chef de cozinha Rodrigo Bellora, com esta fala do próprio ator-objeto, transcrita de um trecho do vídeo documental Cozinha de Natureza – Rodrigo Bellora, publicado no dia 11 de junho de 2021 e disponível no canal do Youtube do restaurante Valle Rústico, traz um pouco das suas inquietudes em relação aos cuidados com os ingredientes e a alimentação na atualidade, que estão suscetíveis a insegurança alimentar.

4.1. O APRENDER ARTÍFICE - INSTRUÇÃO E HABILIDADE

O antropólogo Richard Sennet traz em suas teorias os princípios da Instrução e da Habilidade. No desenvolver da pesquisa, identificamos que esses princípios compõe o construto do APRENDER artífice. A habilidade e a instrução estão diretamente ligadas ao conhecimento adquirido, através de técnicas, aprimoramentos e compartilhamentos, sendo referenciado no estudo da alimentação como os saberes e fazeres.

*Meus pais trabalhavam demais, então, desde muito pequeno já gostava de cozinhar, mas no fim de semana a gente fazia muita coisa, néee. Minha mãe sempre deixava comida pronta para a semana, então deixava feijão para semana inteira, fazia bolachinha, biscoito[...]*¹

“Tirar uma criança da cozinha é condená-la a um exílio que afasta de sonhos que jamais conhecerá”. Essa frase do filósofo Gaston Bachelard é citada por De Certeau (1996) e traduz a importância da cozinha, essencial na aprendizagem motora e sensorial. De Certeau finaliza: “Feliz o homem que, em criança, ‘ficava em volta’ da cozinheira da casa” (DE CERTEAU, 1996). Todo mundo pode desenvolver habilidades, testar limites e ver o mundo através do brincar.

O “gosto de infância” é uma viagem no tempo através das sensações vivenciadas (sentir cheiro, imagens e sons característicos). É um retroceder, uma volta ao lugar, lembrando de pessoas, palavras e gestos (REINHARDT, 2006). Através dos alimentos, temos experiências sensoriais que retomam a lembranças, histórias, sentimentos, lugares e momentos no tempo. Formadas por memórias coletivas e experiências compartilhadas por gerações (CHOO, 2004). No caso do chef Rodrigo, a compreensão das vivências presenciadas ao longo da infância foram fundamentais para o reconhecimento e compreensão para as ações atuais.

As experiências de vida e as relações sociais são fundamentais para o desenvolvimento dos saberes e fazeres, e a construção destes conhecimentos podem surgir muito antes do que o artífice imagina. Este trecho da entrevista, corrobora com o que Sennet relata sobre o desenvolvimento das habilidades. As brincadeiras infantis são experiências que irão inspirar o ritmo da rotina da habilidade artesanal. O saber brincar bem fortalece os atos mentais simples, especifica fatos e promove o questionamento na medida em que uma atividade artesanal altamente refinada e complexa surja para uma criança. O simples ato de produzir um biscoito é carregado destes princípios. A rotina, como foi dita anteriormente, fundamenta as habilidades. O fazer repetitivo condiciona a técnica e fortalece a prática, por mais simples que possa parecer. O envolvimento repetitivo promove a sofisticação e o aprimoramento (SENNETT, 2020). No trecho abaixo, temos a confirmação.

A gente nunca podia comer, sei lá, coisas assim, símbolos dessa época, né, refrigerante. Eu não podia tomar refrigerante, só fim de semana, tudo era muito... eu sempre gostei de comer muito, né? Euuu, eu até hoje, como muito e sempre

*gostei de comer bem. Então eu cozinhava muito porque eu tinha muita fome, né? (risos). Eu tinha vontade de comer, então eu usava muitas coisas [...]*¹

A capacidade humana de fazer coisas, nos diferencia, mas sobretudo revela aquilo que compartilhamos. Os talentos compartilhados, promovem o aprendizado, desenvolvem a autonomia e geram bons cidadãos no convívio com outros. O conhecimento compartilhado através de ações é recheado de significados. Uma técnica aprendida é um processo longo, formado por questões culturais e práticas de treino própria. As referências são fundamentais no desenvolvimento da técnica (SENNET, 2020).

*Minha vó eu peguei muito pouco cozinhando, uma vó que morou em Bento, mas ela morreu quando eu era muito novo. Então, sim, é me lembro de lance da gente na cozinha dela e fazendo algumas coisas, mas muito pouco. Muito do cozinhar eu vi da minha mãe mesmo. Eu acho que a grande relação de cozinha que eu tinha era com ela. Ela sempre cozinhou muito bem assim, muito intuitiva, né. Claro, nada de profissional. Mas com poder intuitivo, sempre cozinhava muito bem. Minha mãe é mineira, então eu tenho essa, nééé, essa relação de cozinha, de sempre, assim, de gostar daquelas coisas [...]*¹

O longo processo de aprendizado da técnica, pode ser intuitivo, sendo desenvolvido por uma necessidade, e que no decorrer do processo de repetição promove autocriticas, revelando uma desconfiança do próprio talento e da criatividade espontânea (SENNETT, 2020).

Éee, e no mesmo lado a relação com o churrasco, que sempre era muito legal. Masss, não tem uma coisa assim que seja muito icônica, sabe, com isso? Não sei. Se eu gostava nessa assim, nessa época de adolescente, gostava muito de cozinhar. Eee essa coisa da fome, chegava. ¹

Além da necessidade de alimentar-se, norteadora como impulso inicial, o que foi vivenciado permanece na memória de Bellora, mesmo que de forma intuitiva.

A ações vistas e vividas são questões emocionais vagas, mas que inspiram confiança no desenvolver de uma ideia, gesto ou ato. O pensamento livre alinhado com simpatia e apreensão de um instrutor, fortalecem o aprender. A gastronomia é uma narrativa com início (ingredientes), meio (técnicas) e fim (prato pronto para consumir). Sem a “mão na massa” essa narrativa perde sentido,

mas não pela técnica propriamente dita, mas sim, pelos interstícios que revelam a essência do ato (ações, movimentos, sensações e experiências vividas), a alma do cozinhar. O artífice necessita de referências e instruções, mas também possui um alto grau de capacitação, sustentados por questões culturais e registros históricos. Os livros de receitas, poderosas fontes de informações, auxiliam no caminhar do aprendizado artífice. A linguagem de orientação pode tornar mais concreto e claro o processo, à medida que os conhecimentos vivenciados se tornam conhecimentos tácitos, emergindo à superfície da consciência um conhecimento óbvio e habitual, aparentando uma simplicidade e naturalidade (SENNETT, 2020).

[...] **Entrevistador:** *Tu tiveste contato ou ainda tem cadernos de receitas da família, da mãe, da avó, que tá contigo ou que tu tens acesso?*

Rodrigo: *Tenho, tenho, tenho. Tenho vários, e alguns usei muito, eeee... outros até assim, livros que a minha mãe usava muito, sabe? De cozinha mineira, assim que era sua base da receita. Livro bem antigo que a gráfica, que tem outro tipo de grafia, eee enfim. Tem, tem estudo, usei muito. No começo era muito essa coisa da família, né! [...]*¹

Os registros, formais ou informais, são fontes de pesquisa e garantem aquele conhecimento, uma espécie de salvaguarda, mesmo que nas entrelinhas da receita estejam ações vistas e memorizadas da prática vivenciada. O “saber fazer” é aprendido pelas ações do passado. As memórias culturais são importantes fontes de ensino-aprendizagem e auxiliam na formação dos sujeitos criativos, na preservação dos bens materiais e imateriais, além de fazer a aproximação de culturas, redução de preconceitos e a promoção de uma melhor convivência (LISBOA, 2015). Ter um conhecimento amplo sobre o mundo garante ao artífice uma afirmação do seu trabalho. Em contrapartida da globalização e das tendências de homogeneização garantem uma reafirmação da sua própria identidade.

Meu pai é psiquiatra e minha mãe é psicóloga, é psicanalista. Então, assim, não tinha muita relação. Claro que o sonho deles era que eu fizesse Medicina, e que eu seguisse isso, mas nunca também, assim, como um sonho, não como uma obrigação. Assim, a gente foi criado, ouvindo Freud. Eu lembro da gente indo viajar e meus pais lendo Freud no carro... Assim era nossa [...] leituras de criança. Então, eles esperaram muito. Eu fui criado vendo eles trabalhando, né? Isso pra mim sempre foi, né, não uma regra, foi uma maneira de entender ... E aí eu termino a escola e vou para Porto Alegre. Eu tinha 17 anos, e vou fazer o

Turismo na PUC, começo a faculdade, né?! Não sabia muito bem, se era isso que eu queria, tive algumas dúvidas no decorrer da faculdade. No continua ou não continua, mas era ao mesmo o tempo uma faculdade ... Às vezes me preocupava, se realmente ela me entregava. Eu me preocupava naquela época, que eu não ia ser ninguém, que eu ia dar em nada. Por outro lado, ela me dava uma visão muito grande do mundo, porque eu tinha aula de História, tinha aula de Geografia, de Sociologia, de Matemática, de enfim, de Alimentos e Bebidas, enfim, cara, era muito geral, era muito amplo, de Economia, de Administração, de Direito... Mas isso gerou também no fim, né, me deu uma coisa muito boa, que era de conhecer um pouco de tudo. De ter estudado um pouco de cada matéria... Aí, numa das crises que eu tive, começo a me tratar ...¹

Após passar um tempo trabalhando com Turismo na Bahia, Rodrigo retorna para o Rio Grande do Sul trazendo novos objetivos e inquietações. Nesse breve período de trabalho por lá, teve o seu primeiro contato profissional com a cozinha, mas o espírito empreendedor falou mais alto naquele momento.

Então eu achei que podia seguir para uma área que eu gostava, que era gestão empresarial. Que eu achava, né, eu podia me dar bem nisso. E eu vou para isso. Termina que nesse momento, cara, eu dava, eu me virava nos 30, assim, eu dava aula de inglês para ganhar dinheiro, dava aula no Senac, no curso de Guia de Turismo... Comecei a dar aula, não é isso. Acho que eu dava aula no Guia, passei uns anos ali, mas enfim, mais ou menos isso. Dei muita aula de inglês pra minha sobrevivência [...]¹

Após o curso de especialização em Gestão Empresarial, acontece nova aproximação à cozinha. Por necessidade no projeto em que estava implementando, obrigou-se a buscar maior conhecimento. Compreender a necessidade de aprofundamento fortalece o Princípio de Instrução. Consulta um especialista sanando as dúvidas, torna-se mais eficaz o conhecimento falado do que a palavra escrita. O diálogo estimula o aprendizado, tornando-se mais efetivo. A busca por instrução gestual, movimentação e demonstração é a linguagem que orienta o cozinhar e desperta a confiança do aprendiz (SENNETT, 2020).

E aí, me inscrevi estão no Senac, faço o cozinheiro Senac, e, enfim, vou me apaixonando pela cozinha, vou me conectando cada vez mais, vou fazendo, construo um pedaço da cozinha, e vou descobrindo esse caminho. Assim, tudo muito simples, era tudo muito, né, informal, mas que criasse essas coisas das pizzas, as pizzas ficam super famosas. Era o menu degustação de pizzas?! Eu

tinha bastante coisa, bem na mesma ideia que a gente segue no menu. Assim, tinha bastante coisa legal, com validade, mas em pouca quantidade porque não ia fazer um grande prato de uma coisa só. Então eu achava legal apresentar um pouquinho para cada um, fazer umas pizzas, dependendo do número de pessoas [...]¹

4.2. O SER ARTÍFICE – CONSCIÊNCIA E RESISTÊNCIA

O construto SER artífice foi compreendido pela análise dos princípios da Consciência material e da Resistência e Ambiguidade. Sennett (2020) discorre sobre essas questões que envolvem o engajamento e a obsessão do trabalhador artífice, além da autenticidade e criatividade presentes nas suas produções.

E, então, terminando a faculdade, eu fui morar na Bahia, né?! Fui para morar lá para trabalhar com um turismo, muito mais como viagem, com trafic, que era como chamava a parte do pessoal. E me conecto mais com a comida e começo a descobrir pessoas, fico muito amigo de um chefe italiano, de um chefe francês... Quando vê, estou fazendo churrasco, já na beira da praia. E assim, de alguma maneira, também estou me relacionado, mas ainda para mim, sempre como um hobby, apesar de eu gostar muito, não via isso como um projeto de vida. E aí eu volto, vou para o ambiente, assim, empresarial. ¹

Em um breve período de autocompreensão, Rodrigo vai construindo novos saberes, que serão fundamentais para a sua trajetória na cozinha. Dá início a projetos de turismo de aventura e ao longo do processo percebe a necessidade de um outro serviço, a alimentação, para atender esses turistas.

Enfrentar as dificuldades e imprecisões e lidar com as reconfigurações de problemas faz parte do cotidiano artífice. Compreender e aceitar é uma tarefa nada fácil, envolve uma resistência e uma certa ambiguidade entre a motivação e a obsessão pelo trabalho. Deixar marcas passa a ser uma virtude do artífice. Na medida em que adquire consciência sobre os materiais usados, ele começa a adquirir e a desenvolver habilidades físicas específicas para fazê-los (SENNETT, 2020).

E a coisa começa a evoluir. Eu começo também a ter que testar outras coisas, fazendo noites diferentes, com pratos diferentes e começo a me conectar cada vez

mais com o ingrediente, entendendo a importância que ele tinha dentro da cozinha e que não era tanta técnica, né? E sim, a importância de ter o ingrediente certo, ingrediente legal. E aí, vai se descobrindo... A gente aí, na história do restaurante, eu passo por diversos momentos assim, que começa a acontecer...¹

A entrega de um serviço ou produto de qualidade sempre esteve à frente das suas operações de Bellora, mesmo que em processo de adaptação ou início de um novo projeto. O desejo de um trabalho bem executado e o prazer pelo bem-feito traz a diferenciação do artífice em relação ao artesão. O padrão de qualidade do trabalho está mais próximo da concepção do que da execução. Ao passo da história, quando se diferenciou a arte do artesanato no Renascimento, alterou-se a relação social em função da tecnologia e a autoridade tornou-se um conceito problemático dentro das oficinas. Os aspirantes artífices passam a ser desvalorizados, ignorados ou mal compreendidos pelas instituições sociais. A fé no trabalho e o envolvimento pelos materiais são sustentados pela consciência material do artífice (SENNETT, 2020).

Faço o curso do Senac e os cursos do ICIF (Escola italiana de cozinha italiana), né, faço ali. Tem as oportunidades de ir para Itália, começo a entender que aquilo que eu acreditava que era conexão com o ingrediente, era realmente muito importante. Então os professores, muito legais lá, mais chiques e tal. E assim, o objetivo deles era ter o melhor ingrediente, né?! E essa coisa de descoberta, da valorização do local...¹

Ao longo do processo de desenvolvimento profissional, o chef vai despertando o interesse e compreendendo a importância dos materiais – insumos – que vai utilizar em seu trabalho. Mais tarde, essa relação ganha um sentido e constitui um conceito criado pelo próprio Rodrigo, chamado Cozinha de Natureza. Nessa construção, compreende que o ingrediente disponibilizado naquele momento pela natureza é o ideal para ser utilizado, dentro da sua sazonalidade e respeitando o que a natureza quer disponibilizar naquele momento, como nutrientes e vitaminas.

O terreno da consciência material revela a relação de curiosidade frente ao material que dispõe, no esforço por um trabalho de qualidade. O engajamento do artífice pelos materiais é um estímulo completo. O entendimento e a observação têm valor sobre a ação. A consciência material é um sentimento próprio, muitas vezes mais importante que a execução (SENNETT, 2020).

Enfim, tantas coisas que eu acho que são, algumas recordações do lado do meu pai, assim, meus tios, todos aí o contrário, são da Campanha, né. Meu avô era argentino de uma outra linhagem de italianos [,,,] Meu avô veio da Itália, é italiano do norte... Do norte não, da Lombardi, ali de da região de Milão, né?! E veio para a Argentina, junto com uma outra leva de imigrantes, e da Argentina ele foi subindo. E aí, meu pai já nasce no Brasil. E aí, com 2 anos, quando meu pai tinha 2 anos, meu vô morreu. E aí meu pai é criado por vários parentes. E minha avó nunca tinha trabalhado na vida. Então, não sabendo como que ia alimentar as crianças. Eu sei o que ele era querido por várias pessoas, e hoje, tenho tipo uma grande família, que mora lá para esse lado do Chuí, que tem essa relação com a carne, né!? Então, tem esse lado argentino. Parte deles moravam no Uruguai. Parte deles ficou nessa fronteira que ia de Santa Vitória do Palmar e Chuí e depois vieram alguns para Pelotas, para estudar. E então, assim, eu sempre vi meus tios desse lado assando carne, tendo essa relação com cordeiros e tudo mais. Então isso cria essa outra relação...¹

A relação com os ingredientes tem um valor de memória para o artífice e podemos justificar com a relação de atribuições de qualidades da ética humana – honestidade, modéstia, virtude – em que os materiais aumentam a nossa própria consciência sobre eles próprios, damos valor e não temos como explicar (SENNETT, 2020). O indivíduo atribui importância por aquilo que algo representa para ele próprio, sem precisar criar um discurso para legitimar sua significância social. Os vestígios do passado ganham valor quando são dados pelas memórias individuais, a memória gustativa é uma dessas formas (CORÇÃO, 1994). Dado na forma de memória, os indivíduos passam a ser os guardiões da memória da cultura, através da utilização de documentos e utensílios e na comunicação com os mais velhos têm-se o fortalecimento dos fenômenos históricos, socioculturais, econômicos, emocionais, sensoriais e espirituais de famílias, grupos ou de uma sociedade (BOSI, 1994).

Às vezes saía de noite e voltava, chegava tarde, ia fazer uns filézão e fazer umas carnes inteira, sabe, assim, tipo pra galera que chegava junto, minha irmã e não sei o que. E então, sempre foi assim, de estar fazendo comida para todo mundo, sabe. Durante a adolescência, isso chegou a ficar chato, assim por tudo, tudo era eu. Toda vez que tinha que fazer uma coisa era Eu cheguei me sentir mal, na adolescência, precisava de um apoio, quase, quase adulto, assim. É por isso que tudo que fosse acontecer era eu, eu tinha que organizar, eu tinha que ir no mercado comprar, tinha que ir lá e fazer, sabe, e, putz, que saco isso, não aguento mais. E aí, quando isso virou profissão, aí mais ainda, eu disse chega, cara! Ou me paga para fazer isso ou eu não faço mais. Então, tem até esse momento, de tudo que vai antes de virar restaurante...¹

O prazer por cozinhar ou produzir algo são necessários para a correta entrega, nesse momento o chef passa por um processo de compreensão sobre o seu trabalho e de como as outras pessoas viriam essa atividade. A tendência de suportar e resistir as dificuldades também fazem parte da construção do ser artífice. Seguir uma recomendação e transforma-la em habilidades são atitudes pautadas na resistência. Muitas vezes a resistência precede à vontade. Há formas de resistência diferentes para o profissional artífice, pode ser algo que bloqueia o percurso ou as próprias dificuldades criadas pelo próprio profissional (SENNETT, 2020).

Entrevistador: *Como foi a aceitação familiar em relação ao princípio de sua trajetória na cozinha profissional? Pai, mãe, que que eles pensavam sobre isso?*

Rodrigo: *É, na verdade, quando eu venho para cá, cara, todo mundo assim, desde amigos e... eu não vou dizer que não me apoiaram. Não, bem pelo contrário, me apoiaram horrores. Mas todo mundo achou que eu tava bem louco, assim, que eu estava literalmente pirando. Meus amigos falavam assim: agora, pirou de vez, né? Sempre achavam eu meio louquinho, mas assim, agora foi de vez, e tava no meio do mato, diz que tem um restaurante, está cozinhando, e vá, enfim. Então. Mas a minha família me apoiou. Claro que eu via, né? Tu vê e ouve eles falando em off, entre eles né? Bah, você não vai dar certo. Mas sabe, o meu primeiro contador não quis abrir a empresa para mim porque ele disse que isso jamais iria acontecer. Assim, tipo não quero saber, estou te pagando para abrir empresa! Não, não, não. Isso eu não vou fazer contigo, porque isso jamais vai acontecer. Era esse tipo de... de reação, do tipo...sério? Tu vai gastar todo o dinheiro, tua energia, tudo nisso?¹*

Como podemos ver, a resistência pelo trabalho esteve presente no início de sua trajetória. Como se a sociedade estivesse julgando negativamente aquela atividade. A frustração muitas vezes leva a desistência. Para o artífice, existem três formas de resistir à um problema. Primeiro, reconfigurar o problema em outros termos, capaz de promover saltos de imaginação ou outro protagonismo. Segundo, reajustar o próprio comportamento, com paciência necessária para persistir ao trabalho frustrante se ele permanecer por mais tempo que o esperado. E o terceiro, depende da identificação com os elementos mais indulgentes (com a resistência), reorientando as expectativas e revendo a estimativa. Essa última, é uma identificação seletiva, menor que o desafio maior, parecendo menos importante (SENNETT, 2020).

É, eu acho que isso é bem legal porque eu...eu comecei a perceber desde cedo de que dentro das habilidades de um... E cara, talvez seja até mais do que um cozinheiro, assim, de um... de um chefe, de um líder, né, que eu meio que fui colocado nisso muito cedo. É, eu comecei a entender que coisas que eu tinha feito antes, seja lá daquela faculdade de Turismo, eu tinha estudado bastante economia, estudado bastante administração, estudado fatos históricos, estudado cultura, estudado museologia, né! O quanto aquilo me deu... me deu capacidade de entender o mundo, né. Porque a faculdade, assim, na gestão, me deu a capacidade de gerenciar e eu percebia que muitos restaurantes morriam, porque... porque não fazia comida boa, faziam comida ótima, mas vamos ver o gerenciar ainda que você estava a entender que era importante esse processo também, né? De saber gerenciar não só o dinheiro, mas de gerenciar os insumos, de gerenciar a energia que a gente gastava na hora certa ou não, né? Gastar muita energia na hora errada.¹

O progresso se dá no desenvolvimento de uma capacitação, diferenciando-se do artesanato onde as pessoas efetivamente melhoram, no artífice esse processo não é linear. Construído na irregularidade ou através de atalhos (SENNETT, 2020). O conhecimento múltiplo traz uma amplitude para a constituição do trabalho do ser artífice.

Entrevistador: *Quanto a resistência do seu trabalho, tu achas que é o caminho para os próximos passos? Vais manter essas características ou vai partir para outro momento, com uma tecnologia melhor, técnicas mais avançadas?*

Rodrigo: *Tchê, nem sei muito bem, mas (risos) não sei te dizer. Mas a gente sempre pensa, cara, a gente sempre quer a tecnologia, mas tem coisas que não entram, é tipo assim, a gente até hoje não tem lá o sous vide. Tem coisas que eu acho que não se relacionam com o que a gente faz, filosoficamente. Isso é mantido, não é?! Agora estava fazendo a cozinha de uma operação nova e, cara, minha ideia era colocar um forno turbo, porque, né, a gente viu que é isso que a gente usa, de um forno combinado, né. O calor, a turbina e mal jogar um jatinho ali se for preciso. Então, quer que essa reprodução do que a gente já fazia no forno a lenha. Que a história toda começa com um forno a lenha na rua, pegando chuva, sol né, e às vezes deu mesmo pegando chuva e o forno também, forno de anti umidade trabalhava diferente. Então, sim, acho que a ideia é manter essas coisas, não é só a gente. Cada vez mais acho que se reaproxima disso do que se distancia disso. E até ter mais, não que a gente tenha muita gente trabalhando, até tem, mas, não que a gente imagina que vai ter muita gente trabalhando. Mas tem outras pessoas, né?!*

Outra grande preocupação do chef é de como seu trabalho é desenvolvido, quais os equipamentos são necessários e o que vai promover um desgaste desnecessários. Essas questões

são vistas como norteadoras dentro da sua filosofia da Cozinha de Natureza, que tem como premissas a sustentabilidade, técnicas primitivas e a cultura local. A resistência pelo trabalho também pode ser vista pelo olhar da resistência material, pelos equipamentos e utensílios, insumos, técnicas e conceitos, muitas vezes ligados a tecnologia e a contemporaneidade. Para o artífice os recursos nem sempre são utilizados da mesma forma, mas eles podem melhorar, na exploração de possibilidades (SENNETT, 2020).

Entrevistador: *E o que te motiva mais? Assim, a cada momento você tem uma motivação nova ou não? Como vê isso?*

Rodrigo: *Cara, eu sempre sou, eu brinco com as equipes lá, que eles têm que ser automotivados, né!? A gente fala isso bastante, nossa!... Não é ficar esperando que vai vir alguém de cima toda vez, passar a mão na cabeça e dizer quando está bonito o teu trabalho. Talvez não vai ser nesse time assim, né? A gente tem até dificuldade de fazer isso. Então, eu sempre fui um cara muito alto motivado e eu acordo todo dia no 380, assim, com todo o gás que eu estou afim de trabalhar, de viver, de fazer as coisas. Então, com isso eu tive um problema para mim, porque se eu dependesse só dessa minha vontade, né, eu enlouqueceria todo mundo. Então, muitas vezes eu tive que me frear, ou as pessoas me freiam para a gente poder, enfim, segurar né? Mas, a vontade de crescer, de continuar empreendendo e fazendo outros negócios é muito ligada nas pessoas que a gente tem, né? Então, se eu percebo que tem pessoas muito boas, eles vão continuar com a gente só se eles tiverem oportunidade. Então, se ele não tiver mais oportunidade, em algum momento ele desiste. Mas também, com uma geração que a gente vive, né? Eles não estão a fim de esperar... Acho que as coisas mudaram em velocidade a capacidade de buscar informação, e de se conectar com uma profissão. Então, os tempos mudaram... Eu acho que a forma que eu tento hoje de manter eles, né, também com essa missão, com essa vontade que eu sei, percebendo essa possibilidade, está crescendo, né? E também está fazendo outros negócios, né? E que normalmente se complementem, né? De uma maneira ou outra, todos os negócios que a gente tem hoje se complementam. Eu me lembro direitinho quando falava sobre o Guaraipo, ficava pensando, pô, se a gente estivesse três restaurantes, devia comprar um boi inteiro, porque o que eu não uso de corte primeiro aqui, eu uso para fazer hambúrguer lá, não uso lá e, bom, sobrou um monte de osso para fazer o demi glace e eu posso tirar. E isso para mim era muito legal, era muito motivador, né, de pensar quantos porcos a gente comprou inteiro, né? Sei lá, cara, nessa história já são mais de 200, sei lá. E é um pouco isso, essa ideia dos negócios também se complementarem agora.¹*

Como podemos analisar, uma forma de motivação do seu trabalho está associada a próprias ações e materiais que são utilizados. Os desafios atuais de como motivar a equipe está centrado na dificuldade de como integrar os outros ao processo de acordo com as suas filosofias. Para Sennett (2020), a motivação pelo trabalho artífice tem uma importância maior que o talento na consumação

da habilidade artesanal. O fato de possibilitar ao artífice a capacidade de localização, questionamento e abertura dos problemas no trabalho, garante a ele um autocontrole. Entretanto, a motivação é dada pela má gestão emocional do impulso na hora de realizar um bom trabalho. Utilizar dessa motivação de impulso, para conduzir uma equipe, a partir do engajamento, garante uma autenticidade no seu trabalho. E esse trabalho sempre terá a “presença” do artífice.

É chegar também numa entrega mais legal. É propiciar novos desafios. Assim, para a equipe e manter essas equipes, sinto assim, às vezes... Eu não tive essa mesma oportunidade, sabes, tão legal, uma galera nova que trabalha com a gente hoje, e que é fora da curva, também. Acho que pela idade deles, gostam de se divertir, e fazem as suas festas e tal. Mas cara, todo sábado de noite estão trabalhando, todo domingo estão trabalhando. Pegam junto, não tem tempo ruim, sabe? Não têm medo de trabalhar, enfim, então isso é muito lindo. Eu também pensava isso quando vários amigos meus estavam se divertindo, eu estava fazendo outras coisas, não que eu não tivesse me divertindo, mas era o meu jeito, né? Então, acho que é legal de a gente perceber que a gente encontrou várias pessoas desse jeito também. Não é que se dedicam, que sabe que não estão pensando se estou perdendo minha vida, ou não, porque eu estou na balada, e não sei o que lá. Não cara, pensa que estou ganhando a vida, sabe? Eu estou conquistando coisas muito legais. Eu estou chegando mais perto de onde eu quero chegar, de onde eu sempre sonhei, né? Então, sim, são pessoas com muita ambição, né? E para suprir também acho que esses desejos da gente, ficamos fazendo isso a novos negócios para botar eles por mais desafios com mais, né, evoluindo as suas estratégias das suas formas de pensar nas suas capacidades também, enfim...¹

A motivação alinhada com o engajamento promove um reconhecimento do mundo material e isso influencia nas ideias, promove a criatividade. O que pode acontecer, essa motivação transformar-se em obsessão. Neste processo, o “perfeccionismo” não pode pressupor a turbulência íntima do artífice, promovendo uma competição consigo mesmo. Quando o artífice começa a perceber que a informalidade do esboço, o valor positivo às limitações e contingências, aceitação das incompletudes, reclusão de algo não concluído e o aprendizado na identificação dos seus limites, apresenta-se na rotina, tem-se a obsessão na medida, uma forma positiva da obsessão do trabalho artesanal. Esse turbilhão íntimo é aliviado pelo ritmo do trabalho constante, além de lidar com dificuldades e imprecisões, enfrentar e reconfigurar problemas, temos a promoção do equilíbrio (SENNETT, 2020).

Entrevistador: *Primeiro, o que te inspira hoje em continuar a ser cozinheiro e empreender na área da gastronomia?*

Rodrigo: *Cara, eu não sei se seria clichê ou se é verdade, mas eu sempre falei que o eu me inspirava era a natureza. Eu já não sei mais o quanto isso é minha inspiração de... de disponibilidade né. Acho que tem que receber coisas, então essas coisas, lembrar de outras inspirações, né? Então, não sei o que... que realmente a inspiração do que. Mas... sei lá. (risos). Me pergunta de novo.*

Entrevistador: *O que te inspira a cozinhar e a continuar os negócios?*

Rodrigo: *É, cozinhar, bom... cada vez menos, né? Eu acho que mais me inspira a cozinhar são os meus filhos, né (risos), é a minha família, é fazer coisas aqui. É, acho que são novos desafios também, são novos momentos, então alguma coisa assim. Mas, cara, sempre fale isso assim, né. Essa expressão pra mim é a natureza, sabe, o simples fato dela, que te dá coisas certas nas horas certas, dela ensinar a comer naquele momento, né, respeitar essa relação. Essa coisa assim, de fazer parte da natureza, né? Tipo, não se sentir tão à parte, nem tão superior, nem nada disso, né. É sentir que podemos viver conectados, até o desafio do mundo moderado, do tempo que a gente tem com as coisas com... A gente está usando aqui um monte de coisas e não é essa hora que está produzindo energia, né, nem sempre vai ser uma energia natural, mas é um desafio, né? E eu acho que esse é um dos meus desafios, assim, que é meio uma mistura de inspiração... Inspiração sempre é uma desafiadora, né? Então, essa mistura de desafiar com inspirar, né? E acho que a gente tem deixado cada vez mais os negócios mais sustentáveis também, enfim. Dando um espaço para frente em algumas coisas, para trás em outros, mas sempre chegando em um resultado mais positivo. É, era o que precisava para cozinhar ...¹*

Como podemos perceber alguns pontos motivam o chef. Sua relação com os insumos e a sua filosofia, quando cita a Cozinha de Natureza, a condução do seu trabalho de forma sustentável, a ampliação de seus negócios e a sua família.

4.3. O TER DO ARTÍFICE – MATERIAIS, FERRAMENTAS E MÁQUINAS

No desenvolver do construto TER do Artífice, nos deparamos com os materiais, ferramentas e máquinas que estes profissionais se relacionam, pelo olhar de Sennett. Apropriar-se desses artefatos não representa apenas a posse, mas os significados associados à sua utilização e com aquilo que o artífice acredita.

[...] das lembranças da infância... Das coisas que falei com leite também é sempre muito legal, porque chegava o momento que o leite sempre derramava, né?!

Sempre passava e queimava... aquele cheiro de, putss, que vazou de novo. Aí sempre acontecia... e botava apito e botava o que fosse, sempre dava a mesma treta [...]¹

Ao longo do tempo o artífice-artesão enfrentou, e ainda enfrenta, o dilema da máquina moderna, em que a ferramenta pode ser amistosa ou inimiga do trabalho manual de qualidade. A comparação do homem e da máquina sempre irá existir, e o ser humano sempre será visto por suas virtudes de moderação e simplicidade... humana, não mecânica e que contribua com a cultura. Com o passar do tempo e o amadurecimento do uso das máquinas, o artífice passa a ser um profissional individualista com variações, defeitos e irregularidades em seu trabalho manual. O labor do artífice é impactado pelo desenvolvimento da tecnologia. Culturalmente buscamos uma compreensão sobre os limites humanos comparado às máquinas, e socialmente, o trabalho manual luta contra o antitecnologismo (SENNETT, 2020).

Ao chegar na propriedade e futuro empreendimento, Rodrigo se depara com os desafios dos materiais e das máquinas. Num processo de autoaprendizado, passa a compreender a importância, ou não, da automação e quais os impactos ela pode gerar.

É assim. Eu passava dias aqui cortando grama com uma gardanha, assim, sabe? Com equipamentos que eu achava aqui abandonados pela fazenda. E reformava e afiava, e botava em operação e assim foi nascendo, né? E daí apareceu essa coisa de... é por isso que não parecia tão real, né? Porque assim, enquanto eu estava vendo um super projeto, as pessoas viam que a casa estava destruída... Mas eu entendi que eu tinha que virar todas aquelas tábuas, que eu tinha que abrir a casa do outro lado, que eu tinha que, né, arrumar aquela parte dali, corta grama, fazer uma taipinha ali e tal. Então, pra mim, esse projeto era... eu consegui enxergar o que ia ser. Mas a galera olhava e tá, mas ele tá louco né meu, carregando pedra o dia inteiro, né? E roçando, e fazendo cerca, né? E aí, um das primeiras coisas que veio para cá foram os cabritos, que é muito legal, porque assim, são devastadores, né? E quando eu descobri que tinha um pessoal que vinha pra cá, ia ser muito legal dar leite. A gente pegou da raça Sane de leite, e vai me ajudar a roçar, porque assim, cara, não tinha tempo, eu passava o dia inteiro roçando e não terminava nunca. E aí comecei a fechar alguns matos e botar eles. Eu pegava uma gurizada da agrotécnica e também aprendia muito as coisas de cozinha. Porque, assim, chamavam pessoas de fora do Rio Grande do Sul inteiro como voluntários, né? Vi pessoas que, putz, sempre me ensinando. Sempre ensinou a cozinhar. Eu sempre trabalhava né? Ensinando a trabalhar. Aí a gente foi botando cerca, fechando os matos e foi botando os cabritos, e os cabritos foram se criando e se criando, e criando, e criando. E quando a gente tinha um monte de cabrito, tipo 20 e poucos, 30 cabritos, e faz essa primeira

limpeza, que foi essencial para eu começar a trabalhar. E aí? Bom, não sei, acho que fugi horrores (risos)¹

Compreender o que é útil e necessário está relacionado com os seus próprios limites. Mas para que essas conclusões fossem encontradas, era necessário a busca por conhecimento e entendimento dos ganhos e perdas envolvidas no processo. Foi nessa construção de conhecimento que Rodrigo percebeu a importância do uso de determinados equipamentos, máquinas e utensílios.

Para o profissional artífice esclarecido é necessário a avaliação e adaptação da sua força e dos seus próprios limites frente a potencialidade das máquinas, não permitindo a competição com elas. O fato de que não necessita de perfeição, garante que a máquina cumpra o que pretende propor e jamais ordenar o trabalho. Com isso, Sennett acredita na modéstia e numa certa consciência material em relação a inadequação da habilidade artesanal, portanto, as imperfeições são esclarecedoras sobre quem são esses profissionais, mas lembra que, as imperfeições não podem ser desmotivadoras (SENNETT, 2020).

Depois, o cara que, eu brinco, vem da faculdade sem um conhecimento importante que era trocar o cano, que era arrumar a questão de energia que caiu no meio do serviço, a questão da exaustão na coifa, de todas as refrigerações... a limpeza... E eu fico vendo cada coisa, em um momento então, eu conseguia pensar naquilo e estudar aquele equipamento... e cada vez fazer aquilo melhor... e ter domínio de cada coisa que eu fui comprando. Eu tinha e tenho domínio até hoje. Agora, aquela galera que quer moer milho, né? Eles têm que trazer às vezes o moedor aqui em casa para eu moer para eles, porque não é que eles não saibam lidar com o aparelho. Mas, cara, tem pequenas coisinhas ali que ainda não... Então, acho que isso foi, foi mostrando também que além de técnica de cozinha, que sim, estudei lá no Senac, depois estudei na Bahia, eu tinha muitas outras coisas para dominar em uma operação. Que não era só cozinhar bem, dominar panela, dominar o fogo, né? Mas chega, chega nesse ponto que era dominar o fogo, era saber pilotar esse equipamento, era... como organizar esse equipamento aí, para receber mais coisas ou não, né? ¹

Para Rodrigo, um conhecimento amplo tem grande importância para o profissional de cozinha. O mínimo entendimento do funcionamento dos materiais de trabalho – utensílios e maquinários – garante a esses profissionais uma autonomia de trabalho.

Os artífices possuem uma forte relação com os materiais. Para eles, servem de estímulo, mesmo que sejam pequenas coisas, mas proporcionam grandes significados. Normalmente a ferramenta/máquina ou até mesmo um insumo no caso dos cozinheiros, podem ser mais que um objeto. Uma fonte do pensar, através da descoberta de novas aplicações ou até mesmo reinventando

seus usos. A imaginação e a criatividade no labor artífice questiona e modifica o uso e a forma das coisas (SENNETT, 2020).

[...] Entrevistador: Qual a importância dos materiais, dos equipamentos e utensílios para você?

Rodrigo: Ah, tem muito, né? Isso que eu falei também, assim eu. Busco cuidar dele, saber como eles funcionam, de saber reformar, arrumar, e de ter todos eles funcionando. É, eu sou muito chato com isso, com a equipe assim, cara, tudo a gente tem bons equipamentos e talvez melhores do que muitos lugares. Mas só faz sentindo ter eles, se eles estiverem funcionando, se estiverem calibrados, se eles tiverem afiados, né?! Não, não adianta a gente ter o melhor fatiador e ele não estar afiado. Para mim essa relação com ele sempre foi muito importante. E, era a forma que mostrava também que eu podia continuar crescendo...¹

Como citado anteriormente, para o chef, os manipuladores devem estar atentos quanto ao uso e manutenção dos seus instrumentos de trabalho. Para ele, os profissionais não podem ficar dependentes de outras pessoas. Mas nem sempre isso ocorre. Além disso, todos devem estar preparados pelo uso adequado, para não gerar outros problemas durante a atividade laboral. Para Sennett (2020), os artífices dominam a habilidade artesanal de fazer/produzir, mas além disso, consertam ferramentas e utensílios.

Durante muito tempo eu cresci sozinho, não é? Então, eu conseguia fazer sozinho, não precisa de muito equipamento bom. Depois o bloco das equipes aumenta, a gente, começa a expandir e os equipamentos continuam fazendo muito sentido, mas precisam dessa mesma... o mesmo carinho... a mesma atenção. Então, assim, esses líderes têm que ter essa relação de confiança com... Não é só com pessoas, mas com os equipamentos, se não vai chegar na hora e não está funcionando...¹

Além dos equipamentos e utensílios, a matéria prima sempre irá despertar um cuidado para o profissional artífice. Por outro lado, em conformidade com a modernidade, a percepção sobre a comida está modificada. As pessoas tornaram-se meros consumidores que adquirem alimentos sem saber a origem ou como foram produzidos. Os alimentos passam a ter características estranhas e duvidosas. Não sabemos mais como são desenvolvidos, tecnologias utilizadas e quais ingredientes foram substituídos para garantir a “qualidade” desejada pela indústria (SANTOS, 2021).

Quando a gente fala de se relacionar com a natureza e desse reencontro todo, tá muito ligado com essa vontade de saber de onde vem o alimento, o que a gente tá comendo, por que a gente tá comendo e isso é tão bom. E talvez as coisas que

mais se apresente nessa simplicidade é quando a gente vai, por exemplo, colher os cogumelos. Tu vai para uma caçada e tu acha um monte de cogumelos, e tu volta para casa e prepara isso para a tua família...e da mesma forma que o pinhão, apesar de que o pinhão você pode plantar, mas os cogumelos não... é a natureza que está te oferecendo voluntariamente, sem pedir nada em troca...¹.

Um dos principais cuidados e preocupações do trabalho do chef é ter a sua disposição insumos de qualidade e que obedeçam aos seus princípios: ser limpo em todos os sentidos, mas principalmente não ter em agrotóxicos em sua produção; ser justo dentro de toda a sua cadeia e com todos os envolvidos; bom em todos os seus aspectos - dentro de uma sazonalidade, colhido corretamente e ter a utilidade correta naquele momento, além de estar inserido nas questões culturais e históricas da região do qual está inserido.

A autonomia e autoridade para decidir sobre o uso das máquinas e dos materiais no sentido e sustentação ao trabalho, são virtudes heroicas com gestos românticos em contraposição à modernidade (SENNETT, 2020). A alimentação dentro das dinâmicas sociais, revela práticas e coloca outras às margens através de inovações, aquisições, criações e nos desaparecimentos, perdas e destruições (CORÇÃO, 2021).

O poder de escolha do cozinheiro artífice traz na sua essência o cuidado e respeito pelo ingrediente que será utilizado, aproximando-se dos princípios do Slow Food. Bueno (2016), traz os conceitos de Petrini, que fala de uma Gastronomia que reinventa o ato de comer, unindo o sabor com o prazer, alterando os hábitos alimentares num projeto que valoriza a produção dos pequenos e preserva a biodiversidade. Uma gastronomia que busca pelo serviço BOM (prazer dos sentidos), LIMPO (respeito pela terra) e JUSTO (dignidade aos camponeses). A Gastronomia foi viabilizada economicamente quando passou a utilizar ingredientes nativos e de fácil acesso, promovendo uma ampliação de seu público.

Conhecer uma técnica não basta para utiliza-la, é preciso conhecer e dispor de recursos necessários. Cada cultura tem suas descobertas, suas astúcias e suas ignorâncias. Descobrir uma nova espécie vegetal local, uma PANC (planta alimentícia não convencional) por exemplo, amplia as possibilidades (CERTEAU, 1996). Os sabores e o saber fazer dos alimentos qualificam a identidade de um povo, mas podem ser representados também pelos seus ingredientes, utensílios, artefatos, máquinas, equipamentos, etc. (LISBOA, 2015).

4.4. O AGIR ARTÍFICE – HABILIDADE E ARTESANATO

A capacidade do fazer do cozinheiro, será conduzida pelo construto AGIR artífice. Para Sennett (2020), a habilidade e o artesanato constituem esse módulo fundante. A ideia do fazer depende do pensar e do aprender para depois agir, e o agir fortalece ainda mais os resultados. Essa dualidade, já mencionada anteriormente, edifica a ação artífice e o próprio profissional. A concepção, a teoria, o pensamento e a mente aprimoram e complementam a execução, a prática, a ação e o corpo. No desejo por qualidade e perfeição, motivados pela prática, hábitos e aprendizado constante temos o desenvolvimento das habilidades artífices. Para Sennett, a motivação é uma questão mais importante que o talento na formação da habilidade artesanal. A origem das habilidades manuais acontece de dentro para fora. É um poder simples, elementar e físico, como o brincar na infância.

***Entrevistador:** Tens algum alimento, uma memória, um cheiro, um sabor que te remete a esse momento da infância, da adolescência?*

***Rodrigo:** Das coisas que eu mais me lembro são dos biscoitos, essa coisa da gente fazendo biscoito na cozinha. Me lembro direitinho do fogão e do forno abrindo a tampa. Aí eu lembro que eu fazia, sempre quando tinha biscoito, eu podia fazer aqueles bonequinhos, brincava de algumas coisas, nunca ficava bom e os biscoitos ficam meio grossos (risos), não assava no mesmo tempo dos outros. Mas, era uma coisa que eu me lembro muito, dos figos, dos figos cozinhando, do figo verde, assim, descascando também, que trabalhadeira que dava...¹*

Desde muito cedo Bellora teve uma relação com as práticas de cozinha. A possibilidade de acompanhar produções de alimentos desde muito pequeno despertou esse entendimento do agir através do cozinhar. A cozinha promove o desenvolvimento de habilidades quando desenvolvidas na infância, além de contribuir para a ampliação de memórias gestuais e gustativas. Compreender processos fundamenta o aprendizado e o desenvolvimento criativo, facilitando na evolução das ideias e no domínio da matéria. Experiências promovem o desenvolvimento do conhecimento, a chamada perícia artesanal do artífice, através das ações pragmáticas (vivenciada na prática) e ações emocionais tácitas (vivenciada na subjetividade das expressões, linguagens e significados) (SENNETT, 2020).

Até a própria Maria que estava aqui, tipo assim, muita coisa eu aprendi com ela, tipo, não sei fazer queijo, e a gente ia lá e fazia, né? Sei lá, não, não tinha uma técnica escrita, e muita coisa era no... no verbal, assim.

Entrevistador: *E qual a relação da Maria?*

Rodrigo: *A Maria foi uma das primeiras funcionárias que veio nos ajudar e foi ficando, hoje praticamente mora nessa casa, né? E vive com a gente, cuida dos meus filhos, não está mais hoje na operação dos restaurantes, mas ela cozinha em casa, cozinha para equipe às vezes, enfim. E ela no começo era assim, era eu e ela na cozinha, né?! Ela era e é ainda uma baita cozinheira. E... faz de tudo, assim não tinha não saber fazer doce, de fazer salada, de fazer principal, de fazer pão, de fazer pizza, de fazer molho, de sei lá, não tinha o que a gente não fizesse, né! Pra fazer assim tudo, claro, muito empírico, né?!¹*

A dona Maria foi uma grande referência no desenvolvimento das habilidades e no conhecimento empírico estabelecidos naquele momento. A busca por informações e a prática inicial, mesmo sem técnica, permite ao chef o entendimento sobre o desenvolvimento das suas habilidades manuais.

A habilidade artesanal é desenvolvida lentamente no hábito e seu aperfeiçoamento acontece nas rotinas não estáticas. As trocas de informações auditivas, táteis, visuais e de linguagem simbólica são processadas paralelamente com a capacidade, destreza e agilidade dos próprios profissionais. A consciência entre corpo e mente norteiam o autocontrole e as forças/habilidades adequadas e equilibradas com disposição ao erro, concentração, envolvimento emocional e intelectual (SENNETT, 2020). A repetição constante e a concentração nas práticas, conferem o ritmo no trabalho artífice no acúmulo de um repertório de gestos adquiridos. Em cada avanço técnico do agarrar e da preensão da mão tem-se um avanço de implicações éticas (SENNETT, 2020).

Entrevistador: *Quando percebes que viraste um chefe de cozinha?*

Rodrigo: *Tchê, eu acho que até hoje eu tenho dificuldade, pra te dizer a verdade... é isso aí, não sei nem se até hoje, se tenho assim. Eu acho que eu sou o chefe, líder das equipes, mas aprendo muito com eles, eu acho que a gente tem uma relação né?, de troca muito forte, mas não sei, eu acho que com 5 anos depois do curso do Senac, essa coisa toda, e eu acho que eu comecei a ter um pouco de confiança com essas idas para a Itália, né? Depois do curso do Chile, que era aquele chefe lançado, aprendi um pouco de técnicas de tudo que era jeito, mesmo mais avançado, um pouco na panificação, avançando um pouco de técnica de carne, até cozinha molecular. Na época, aquela coisa do El bulle, sei lá, o mundo*

tá falando da cozinha molecular, e, enfim... Pegando um pouco mais de cozinha italiana também. E aí acho que eu ganho um pouco mais, de me convencer disso. E também é uma relação que aparece muito forte na história do menu. É porque daí, dessa segunda mudança, a gente tira pizza e tem um menu que era tipo um table d'hôte, assim. Um menu com opções... É legal poder começar com opções e era quatro etapas que tu podia escolher, entre o outro de cada etapa. Depois eu decido que eu queria botar uma surpresa no meio, então, era 4 etapas, eu estava mais... Uns pratos surpresas no meio, que daí as pessoas não escolhiam. Mas isso era um perigo, porque assim, eu estava escolhendo para eles, tão simples assim que não gostaram aqui no começo, mas comecei a brincar com essa coisa de eu decidir, de eu decidir o que estava melhor, né? E aí a gente vai para o terceiro momento, essa mudança para o menu degustação. Acho que provavelmente ainda tinha esse querido table d'hôte no menu degustação. O que gera a confiança, enfim, ganha confiança. Eu acho que esse é o momento que eu faço o meu primeiro menu mesmo. E acho que eu me sinto mais capaz assim, sabe? Dizer assim: Poh, isso que é o melhor que vocês podem comer, né? E todo mundo a mesma coisa, e vai ser super legal. Então, acho que é mais ou menos por aí...¹

Uma reação comum de muitos chefs de cozinha é não assumir o seu posicionamento e seus conhecimentos para tal cargo. A insegurança prevalece no entendimento da sua função, responsabilidade e preparo para caracterizá-lo como tal. Como podemos ver, esta insegurança perpetuou por um tempo no cotidiano de Bellora, que só assume esse posto quando ganha a confiança de seus comensais. A ação pragmática da habilidade artesanal constitui-se numa linha tênue entre o biológico/orgânico e social. A autonomia e a eficiência entre o fazer e o pensar são engajadas pela auto motivação e o talento na busca por soluções e um trabalho bem feito. (SENNETT, 2020).

Eu lembro direitinho que a galera dizia o quanto de frigideira que eu empilhava cozinhando... um prato cozinhando.... cozinhando um em cima do outro porque tinha um fogão de 6 bocas, né? E ali fazia risoto, fazia carne, fazia tudo, né? E eu não conseguia nem, inclusive, cozinhar com alguém assim. É uma coisa muito de tipo, cara. Se chegava alguém pra me ajudar, eu empurrava, porque se alguém mexer em uma panela minha me atrapalhava, mas não, eu gostava de cozinhar meio sozinho. E então essa habilidade de dominar o tempo, de dominar o fogo, mas isso é bem cozinheiro, mas eu quero dizer assim, que acho que mais do que isso, tem toda habilidade de dominar o resto que é de saber se o salão estava organizado, se o teu garçom sabe o assunto, tá sabendo explicar, o que vai ser explicado, que é contar a história da comida, porque não dava para fazer todo esse resgate, toda essa busca, todos os pratos são uma maluquice de ingredientes. Se a gente não conseguir explicar sobre isso, não consigo fazer o cliente no mínimo, tentar sentir aquilo comigo...¹

A experiência alinhada a autonomia do seu trabalho, só é estabelecida quando percebe que seu trabalho está sendo entregue da melhor forma. Mas de qualquer maneira, o chef não estava preparado para as suas limitações. Ação comum para muitos profissionais artífices.

De acordo com Sennett (2020), os artífices se diferenciam dos artesões devido a esse desejo de um trabalho bem executado e pelo prazer pelas coisas bem-feitas, não que os artesões não busquem por essas características, mas estes se limitam a uma técnica e aceitam as suas imperfeições ou limitações. Ao longo da história a individuação nas oficinas provocava uma perturbação na transmissão das habilidades e a transferência de tecnologias, fragmentando o espaço social das oficinas e problematizando o conceito de autoridade. Na pós-modernidade o artífice passa a compreender melhor essa relação com os próprios funcionários (SENNETT, 2022).

Durante muito tempo eu cresci sozinho, não é? Então eu conseguia fazer sozinho, não precisa de muito equipamento bom, e depois eu coloquei mais gente... o bloco das equipes aumentam, a gente, né, começa a expandir e os equipamentos continuam fazendo muito sentido, mas precisam dessa mesma, o mesmo carinho, mesma atenção....¹

Como podemos perceber neste trecho, a preocupação com a entrega e com o cuidado com o trabalho passa a fazer sentido não apenas para o chef, mas para todos que irão trabalhar para ele.

Para Sennett (2020), as habilidades físicas específicas e adquiridas promovidas pela fé no trabalho e envolvimento com seus materiais. Os trabalhos manuais são regidos por um autocontrole formado pelas angústias pessoais e pelo estar bem consigo mesmo, mental e fisicamente. O lento processo de aprendizagem garante uma das principais virtudes do trabalho, a qualidade. A qualidade está presente neste tipo de cozinhar e é compreendida durante todo o processo. Na manipulação das matérias primas, na organização, modificação e combinação e nas invenções. A hospitalidade antecipada também complementa essa vontade no cozinhar (DE CERTEAU, 1996) e inconscientemente complementa essa qualidade do cotidiano artífice.

Entrevistador: *Sobre os trabalhos manuais na cozinha, como você a importância dessas práticas?*

Rodrigo: *Faz todo o sentido, muito importante, cada vez mais, acho que, enfim... Existem coisas que não e coisas que sim, né? Acho que a gente chegou num ponto que, sei lá, para fazer uma massa, para fazer um espaguete ou compro uma máquina ou eu compro a massa para fazer o capeletti/capelettoni... Não faz*

sentido de ter a máquina, até porque não existe, né? Então, assim, acho que tem coisas que não faz sentido para fazer o papardelle, que é mais fácil, não faz sentido, né? Então eu acho que para algumas coisas, e claro, para muitas coisas, como rechear um quiabo, não é máquina que vai rechear quiabo, né? Talvez tenha máquina de fechar a massa de pastel, mas não vai ter a de fechar quiabo. Então, muitos das nossas preparações são artesanais, esse artesanato, ele é a parte viva das equipes, né? A gente pensa novamente em receitas, feita de uma maneira mais manual. Para nós, é até meio besta isso, porque no meio nem falamos muito sobre isso. Porque tudo é, não sei, a gente vai pensar no oposto ou no não tradicional onde tudo vem num pacotinho, tudo vem em um saquinho, que tu abre... Mas a gente pensar no caldo de legumes feito na casa é artesanato. A gente pensar na forma que se faz dele lá, se ela falou que faz o molho de tomate, porque assim poderia comprar o molho de tomate sem me martirizar. Mas, tudo bem, é só um molho de tomate, o molho só cozido, sei lá, mas até hoje a gente faz o molho de tomate, compra toneladas de tomate todo ano para fazer molho de tomates, compra toneladas de ossos, para fazer demi-glâce durante todo o ano. Então, sim, nós temos conhecimento de tudo que a gente faz, para nós é muito importante, é parte decisiva do que a gente acredita e cozinha ...¹

Como podemos acompanhar nessa fase da entrevista, o interesse pela manualidade sempre irá existir, mas a o uso de tecnologias ou a mecanização não é excluída por completo. Do ponto de vista dele, as pessoas vão mudando – capacidades, habilidades e interesses – além das questões de produtividade, eficiência e reprodutibilidade das operações. Os trabalhos manuais só foram possíveis com a evolução da mão humana. As mãos são a extensão do corpo e da mente e conferem significados e materialidades. As capacidades naturais das mãos somadas as competências e a sensibilidade das percepções sensoriais constituem o agir dos artífices (SENNETT, 2020).

4.5. O ESTAR DO ARTÍFICE – ESPAÇO E TRABALHO

Nesta fase da dissertação trazemos o quinto construto do profissional artífice, o ESTAR no trabalho e no espaço em que ele acontece. O trabalho nos coloca no mundo e define as mais diversas formas de relacionamento (SENNETT, 2020). Veremos a partir deste momento as teorias de Sennett e de outros autores sobre este Estar do artífice.

Assim, eu nasci em Bento e desde pequeno essa propriedade, onde é o Valle Rústico, era uma propriedade da família. E eu cresci, né?, de alguma maneira ou outra me conectando com esse lugar. Assim, era um lugar muito simples, produzia uva na época, mas tinha uma pequena horta, tinha algumas frutas, Eu tinha uma vaca leiteira, tinha galinha, tinha porcos, enfim, várias coisas nesse estilo. Eu

vinha no chiqueirão, como a gente chamava, do Cuca, né?! (risos). Vinha aí uma gurizada, vinha família, vinha amigos, né, mas normalmente muito como o local que era explorado. Nunca a gente curtiu estar aqui ou raras vezes a gente fez alguma festa aqui. Alguma coisa no aniversário da minha irmã que a gente fez fogueira. É, de uma maneira geral, a gente vinha aqui pegar coisas e saía. Mas era muito legal, porque a gente vinha daqui as vezes com carne, com muito leite. Chegava em casa tinha que ferver isso tudo e fazer queijo, ferver para usar durante a semana, para nós tomar. Então, sempre tinha essa função pós volta, né? Então, a gente nunca voltava muito tarde também, porque a gente sabia que chegava em casa e tinha que fazer tudo. Eu fervia direitinho, e congelando os figos, descascando para fazer doce de figo. Enfim, várias coisas nesse estilo...¹

Vivenciar o espaço que hoje está a sua propriedade e o restaurante Valle Rústico foi decisivo para a formação dos vínculos com este lugar e para a compreensão das possibilidades que este espaço despertou ao longo dos momentos que frequentou com sua família. O senso de pertencimento e o sentido de vínculo com o trabalho e com o espaço está relacionado com os objetivos do artífice, muitas vezes ligado a satisfação e a geração de valores dos elementos naturais às necessidades da vida. As virtudes dos artífices em relação aos seu trabalho baseia-se no reconhecimento afetivo-emocional do autor na obra, autonomia para decisões quanto a técnica, insumos e a criatividade, e por fim, o aprendizado progressivo, colaborativo e constante, promovido por envolvimento emocional e comunitário (SENNETT, 2020). O vínculo do profissional artesão com o seu trabalho é legítimo, precedido por memórias e sentimentos, e o senso de pertencimento define quando a manualidade perde espaço para a máquina. O sentimento de posse, pertencimento e prazer estão associados pela idealização, concepção e materialização dos seus produtos do trabalho manual (BENITTES, 2019).

*Eram os caseiros, pessoas que moravam aqui, e que, enfim, estavam aqui no meio de semana, né? Nem bem cuidavam ... Esses caras nem eram funcionários... Mas a gente vinha aqui, e é isso, colhia as coisas ou quando tinha as pessoas que trabalhavam pra família, já deixavam algumas coisas colhidas, mas de repente é uma das coisas que foi determinante na minha vida aqui é que ... eu tinha fobia de cachorro, eu tinha um medo muito grande, assim, uma coisa que eu não conseguia chegar perto, atravessava a rua. Um tio meu, uma vez me deu um cachorro que era um pastor alemão gigante. Eu peguei ele pequenininho, ele veio nos meus pés, eu fico me conectando com ele, dá umas coisas, então, assim, a colônia aqui me trouxe uma das grandes conquistas, de me libertar desse medo que eu fiquei, meu primeiro cachorro, amei ele, e mas, enfim... Depois cresci e aí fiz ensino médio, mudei de escola. Eu estudava na escola Marista, depois eu fui para o Mutirão, depois eu fui pro Sepé, que era da UCS também. E enfim, fui descobrindo novos ares, fui vindo cada vez mais para cá. Quando vinha, vinha para acampar, [...]*¹

A sensação de liberdade presenciada por Rodrigo na propriedade, fortaleceu o interesse pelo local. A construção do senso de pertencimento pelo espaço mais tarde passa a integrar no trabalho desenvolvido por ele. A liberdade para trabalhar com a Natureza lhe dá autonomia. No decorrer do processo desenvolve significados e definições do seu labor.

A autoridade e a liberdade fazem parte do complexo motivacional do trabalho artífice. Na figura de um especialista temos a garantia de prestígio e procedência do trabalho. A figura do profissional especialista por excelência cristaliza dois tipos de profissionais: o sociável e o antissocial. O especialista avalia de forma global o seu trabalho, além da técnica, compreendendo a sua finalidade e coerência como um todo, nesse caso estamos falando do profissional sociável. Aquele que aconselha e orienta. O trabalho manual necessita de motivação pessoal e esta não se dissocia da organização social. Fazer um bom trabalho exige um reconhecimento e uma socialização, e este impulso profissional promove um sentimento vocacional nos integrantes. As rotinas de trabalho não são estáticas para os bons artífices, elas acontecem gradativamente, evoluindo e aperfeiçoando cada vez mais este profissional. Estes profissionais são tolerantes a desordem do espaço e compreendem os erros e as incertezas do trabalho no sentido da evolução pessoal e profissional (SENNETT, 2020).

Fiz uns pequenos eventinhos aqui no Vale. Aí eu chego durante o curso e vejo que meus colegas todos eram grandes gestores, de grandes empresas... da Braskem e, sei lá, Dell, tinha todos os caras muito, né?, líderes de equipe, e eu não era nada assim, né? Cara, como é que eu vou falar para meus amigos. E aí eu digo, cara, eu preciso gerenciar alguma coisa, nem que seja um, né (risos), uma casa, (risos), cara, aí eu vou falar com meus pais e disse: Eu vou voltar para morar na colônia e vou fazer aqui um projeto de turismo. Inicialmente, um turismo de aventura, que era que eu gostava mesmo. Meu TCC, por exemplo, foi o turismo, foi a ética no turismo de aventura, fala muito sobre as responsabilidades e tudo isso. Aí vim para cá e começo a me conectar com esse lugar, né? Me conectando com o lugar que eu descobri as partes da alimentação, comecei a produzir o que eu ia comer, comecei a me preocupar mais de onde as coisas vinham, por que que tinha que ser a produção daquele jeito. Eu queria produzir, mas eu nem sabia usar o veneno, então, para mim, eu não queria aquilo não. Não queria me conectar com aquilo. E começo assim tudo do zero. Aquela casa estava sendo destruída, estava sendo comida pelo cupim, por bicho e tudo meio aberto assim, então, os últimos caras que tinham morado aqui estavam vendendo as coisas da casa... Pouco ou nada sobrou, quando eu cheguei, da estrutura antiga. E aí começo, tento fazer um projeto de aventura. Tive que me conectar com várias pessoas que estavam trabalhando com isso naquela época, que hoje estão famosas, inclusive para o

parque de aventura, aquele parque da Castelli, Alpen Park, acho que é ali... enfim. Acho que tento me conectar com as pessoas, tento, mostrando a propriedade, com a possibilidade de a gente criar um investimento, né?! E fazer seu parque de aventura, mas ela não tinha, ela não era propícia para isso, por não ter um caimento legal para fazer algumas atividades, não tinha algumas coisas, apesar de que dava para fazer algumas. Mas isso fica meio que assim, stand-by, vai meio que murchando um pouco, né?! Eu cheguei a comprar uma bicicleta, então eu digo assim, eu falei algumas empresas antes, apesar de terem sido falências pequenas, mas eu, com 5 bicicletas, tinha a ideia de fazer um passeio de bicicleta aí no vale, umas caminhadas, enfim. Monto dois quartos ali para receber pessoas, chego a hospedar pessoas aqui né?! E no estudo isso tudo foi me levando também para, de alguma maneira ou outra, abrir uma cozinha, né?!¹

A percepção da necessidade para abrir uma cozinha e direcionar o empreendimento nessa área levou algum tempo para acontecer. A carência do serviço e a necessidade dos turistas direcionou o olhar para esta área de trabalho. Juntamente com sua esposa, Rodrigo foi testando modelos de negócio para mais tarde concentrar seus esforços no restaurante Valle Rústico.

A organização do trabalho artífice depende de três habilidades constituintes da perícia artesanal: o localizar, o questionar e o abrir. Essas capacitações são desenvolvidas pelo processamento cerebral através de informações auditivas, táteis, visuais e de linguagem simbólica. O localizar relaciona-se com o identificar onde está algo relevante, um material, uma prática ou um problema. A capacidade de questionar o trabalho, refletir sobre a resolução e a decisão. A curiosidade desenvolve as habilidades manuais complexas ritmadas pela ação-reposo/questionamento-ação, diferente da ação meramente mecânica que desenvolve a técnica, pois se resume em movimento. Uma das grandes capacidades elementar humana é a capacidade de mudança, comparações e alteração dos hábitos (SENNETT, 2020).

Então eu achava legal apresentar um pouquinho para cada um, fazer umas pizzas. Dependendo do número de pessoas na mesa a pizza era menor, assim, abria a massa na hora de ir, fazer umas minis pizzas e tal. E ficou um sucesso, porque as pessoas diziam: "Bah, vou te levar num lugar, vai ter um maluco que está fazendo um negócio lá no meio do mato e tal". E o seu grande dificultador, era essa distância, a dificuldade de acesso, a estrada era ruim, né?! Tinha a entrada que era horrível... Hoje tem aquele calçamento que a gente fez, mas num primeiro momento nem calçamento tinha para chegar aqui, tudo é muito complicado...¹

A oficina é a casa do artífice, aqui, leia-se: a cozinha/restaurante é a casa do cozinheiro. Desde a Idade Média os profissionais artífices viviam nos seus locais de trabalho. Apesar do apelo romântico da oficina-residência, normalmente estes espaços eram lares acolhedores, em que a vida e o trabalho se misturavam nas mais diversas condições. Com o passar do tempo, pós-modernidade, esses espaços perdem esse ar de acolhedor e ganham outras recompensas emocionais mais impessoais. Autoridade e motivação impactam nesse novo olhar sobre o espaço das oficinas. A austera definição de autoridade relacionada a autossuficiência, distancia quem manda e quem obedece no local de trabalho, por consequência, o “lar” do artífice passa a não ser mais o local de moradia da família (SENNETT, 2020).

Quando eu volto da Bahia para cá, que eu conheço a Márcia, né! Que hoje estou, a minha esposa, a gente tem 2 filhos. Ontem, inclusive a gente fez 8 anos de casados. São 16 anos, já. E isso começa junto mesmo, com a história do Vale. Assim, quando, nessa época a gente vinha para cá, a gente plantou as primeiras hortas juntos, e, né, a gente sempre criou essa relação. A gente morou um tempo aqui junto, onde era em cima do restaurante, a gente recebia as pessoas na nossa casa, toda essa coisa de Airbnb a gente já fazia naquela época né! As pessoas iam na nossa casa. A cozinha era embaixo e toda minha casa era um ambiente onde a gente recebia as pessoas, então, é um monte de coisa também, que virou até tendência depois. Daqueles antirestaurante né, a gente brincava um pouco disso...¹

O prazer pelo trabalho e pelo espaço faz com que os profissionais artífices se motivem para o aprimoramento constante e sua maior recompensa acontece com o reconhecimento dos próximos e dos clientes (SENNETT, 2020).

É muita alegria, muita felicidade fazer isso com meus filhos, conviver com eles neste lugar. Quando eu decidi que eu queria morar aqui, além de criar alguma coisa aqui, de fazer um negócio...foi muito difícil para a Márcia... não era o objetivo dela morar no meio do mato, trabalhar com a natureza... mas ela super entendeu e hoje, com certeza, ela não faria outra coisa, não moraria em outro lugar...e isso é muito claro na nossa família... e criar os meus dois filhos aqui é uma dádiva... é o espaço que a gente consegue dar a criação que eu sempre sonhei em ter ...¹

Desde muito tempo as oficinas como residência são lugares que convergem o trabalho e a família. O pai artífice preparava os filhos como substitutos dos seus próprios trabalhos. Além da

substituição, há um comportamento ético e virtudes relacionadas a autoridade do artífice, como o conhecimento transmitido por imitação e o ritual do trabalho. A dificuldade para transmitir conhecimentos é presenciada em situações em que a originalidade do mestre se transforma em segredo pessoal e a autoridade é manifestada através do silêncio. A sociabilidade do artífice transcorre na transferência dos conhecimentos e das experiências, muitas vezes transformado em conhecimento tácito. A especialização sociável consiste em boas práticas. Ela não cria uma comunidade ideológica, apenas centra os seres humanos no tempo, aconselhando e orientando-os em uma linguagem universal. O artesão especialista explora os diversos materiais, conserta processos e transmite isso de forma transparente e compreensível. Na especialização antissocial temos o oposto, com desigualdade de conhecimento e capacitação entre os funcionários insuficiente, promove um distanciamento entre as pessoas (SENNETT, 2020).

O espaço era legal, daí começou com os meus amigos para fazer uma confraria e aí todo mundo vinha aqui, e no final do dia nós fazíamos tudo, né?! Mas todo o negócio começou... deixa de ser esse espaço que era meio o porão da minha casa e que passou a virar meio que o meu restaurante. E se divide, tudo mudou de preço, mudou e a galera não entendeu né! Isso eu percebi então, um pouco isto, o restaurante nas diversas mudanças de perfil do que nós estávamos fazendo, como mudanças de perfil e de clientes, não é? Ele vai acontecendo assim, e desde... desde esse momento, onde era o tipo, tudo no meio do amor...¹

A individualidade e as peculiaridades dos mestres se constituem de conhecimentos tácitos, e estes devem ser compartilhados antes mesmo que se percam. Na construção de um padrão absoluto o artífice em certas circunstâncias se opõe a qualidade da prática de trabalho. A padronização garante um trabalho qualificado muitas vezes construído por uma autoridade personalizada e direta do conhecimento. A autonomia e autoridade são conflitos modernos nas oficinas artífices. Diferente dos artistas, em que sua subjetividade se dirige para si mesmo, o artesanato é voltado para a sua comunidade (SENNETT, 2020).

As instituições artesãs bem consolidadas prezam por uma estratégia de capacitar a mão de obra, proporcionando e desenvolvendo outras habilidades e promove a lealdade por parte destes profissionais (SENNETT, 2020). O renomado chef Alain Ducasse assinou o prefácio do livro *Bon, propre et just. Éthique de la gastronomie et souveraineté alimentare*, publicado em 2006, que diz: Os cozinheiros que desenvolvem um bom diálogo com seus fornecedores, tornam-se militantes destes produtos. A relação de reciprocidade entre ambos, motiva esses profissionais a

compreenderem a importância do seu próprio trabalho, fundamentais para a preservação da natureza, pesquisas, desenvolvimento de bons insumos, variabilidade de produtos bons, próprios e justos (BUENO, 2016).

***Entrevistador:** O que tu pensas do teu trabalho em relação aos funcionários e aos comensais?*

***Rodrigo:** É... eu acho que sim. Entre equipe, a gente sempre forçou essa coisa muito família, né. Essa pessoa que é, por exemplo, a Maria está aqui até hoje, né? Então, é sempre parte da família, e muitos se tornaram, né. Os mais antigos têm essa relação mais próxima. Talvez os mais novos não tanto. Claro, a gente aumentou muito, recebeu muita gente, mas vejo que esse grupo de líderes hoje, ele consegue compreender um pouco mais dessa relação em família, né? Então, eu acho que é de muita cobrança, sim, né? Algumas pessoas não entendem isso. Ah, mas não era família? Cara, família... mas tipo assim, a gente trabalha, é profissional, a gente tem um puta de um trabalho para inclusive honrar, né? Então, algumas pessoas não entendem isso, entendem que, o que essa família te conseguia dar, ok? Então, na minha família eu não fazia nada, então eu não posso dizer nada? Mas pelo contrário, a gente trabalha muito isso e os mais família, entre aspas, aí são os que mais se dedicam, mas né, tão intensamente em todas as operações e fazendo as coisas acontecerem.¹*

O modo como constitui suas equipes caracteriza-se por essa relação familiar, mas preza-se por um trabalho executado de forma profissional. Para o chef, essa relação de família tem muito haver com a liberdade e autonomia cedida a todos do que uma relação intimista ou sem regras. Os espaços de trabalho dos cozinheiros são locais associados as relações sociais e afetivas. Os costumes passam por transformações sociais ao longo do tempo e estes espaços também são impactados. Por muito tempo a cozinha era um espaço coletivo. Atualmente ela passa a ser um espaço privado, íntimo e de refúgio. Essa alteração gerou modificações no espaço, relacionados ao tamanho e a estrutura. Quanto ao trabalho ali desenvolvido há modificações quanto o que é produzido, a ruralidade por exemplo, tem um papel fundamental nesses espaços e sua importância varia ao longo do tempo (LIMA, 2015). Em uma perspectiva romântica, a ruralidade é elevada como espaço de pureza e depósito de memória. Os profissionais inseridos nesses ambientes valorizam as particularidades locais e passam isso para os urbanos, que ironicamente conhecem apenas o cotidiano rude da vida do campo (COLLAÇO, 2013).

Para muitos cozinheiros o espaço de trabalho é o local no qual ele expõe a importância do seu trabalho e as ideologias adotadas. Fundamentais e estratégicas, as cozinhas passam a transmitir

a diversidade cultural do chef e do local, com o uso de ingredientes e técnicas. Nesses casos, há um reconhecimento pela originalidade e singularidade (BUENO, 2016).

[...] quando se faz agricultura, você recebe no segundo momento, mas que é muito legal...quando se faz uma agricultura agroecológica, sintrópica, avaliando onde tu tá, porque tá e como está produzindo. Mas em algum momento essa história toda a gente passou a admirar a gastronomia, como algo televisivo...e foi o momento da história que a gente menos cozinhou, a humanidade se distanciou desse alimento simples...limpo. ¹

A preocupação de como lidar com os insumos fortalece a originalidade do chef. Os funcionários passam a valorizar o próprio trabalho e os insumos utilizados. A vivência destes na horta, plantando e colhendo, além do seu poder de escolha do insumo, aproxima todos para esse mundo de valorização e proteção da biodiversidade. De origem grega, a palavra originalidade foi utilizada por muitos estudiosos, dentre eles o filósofo Platão, e designava ‘algo que antes nada havia’. Como um marcador do tempo, repentinamente apresenta algo novo, nunca antes produzido, mas que provoca espanto e admiração quando passam a existir. Um exemplo disso foram a arte e a genialidade manifestadas individualmente de forma súbita no Renascimento. Outro vértice da originalidade é a integridade, do trabalho e daquele que o faz. Como forma de demonstrar a sua posição social, o artífice propõe seu valor com o seu trabalho. Essa liberdade de decidir individualmente suas escolhas e predileções garante a esse profissional uma certa ‘criatividade autônoma’ (SENNETT, 2020).

Quando eu decidi viver isso, antes mesmo de saber que isso era Cozinha de Natureza... o grande objetivo foi mudar a minha vida. Então, eu não queria me aposentar para mudar a minha vida e ver meu sítio, plantar o que comer, ter meus cachorros... eu queria fazer isso naquela hora...e quando eu for me aposentar eu quero fazer outra coisa...¹

Sem dúvidas, a realização pessoal de trabalhar desta forma fortalece e instiga a pesquisar e conhecer novos modelos de produzir e entregar aos seus comensais.

4.6. O PROPORCIONAR DO ARTÍFICE – ENTREGA E RECOMPENSA

Chegamos ao último construto do artífice, o PROPORCIONAR. Aqui apresentamos tudo aquilo que o artífice entrega aos seus clientes, promovendo sentimentos como orgulho e recompensa para ambos. A transferência de conhecimento e a qualidade do trabalho garante uma entrega social e concede experiências àqueles que usufruem.

[...] as pessoas tinham que tomar café, essas pessoas tinham que comer, quem vinha aqui fazer qualquer atividade tinha que comer. Aí, eu começo a perceber que aquilo encantava muito, porque eu comecei a buscar um queijo aqui do lado, o salame do vizinho ali de baixo, né, o pão que eu fazia aqui, enfim. Aí as coisas começaram a se conectar de uma maneira que a gastronomia começou a direcionar a coisa toda. Aí, de repente eu não precisei nem fazer nada, eu só preciso ter um lugar para que as pessoas venham aqui, comprar a nossa comidinha... figada, escolher o figo, fazer a figada. E isso começou a tomar uma proporção diferente, e eu achei que era uma possibilidade. Então eu começo a cozinhar e começo a vender essa história de que tinha um restaurante aqui, faço os primeiros eventos sem saber fazer nada direito...¹

A formação em Turismo dá ao chef essa preocupação e fortalecimento dos modos de comensalidade. Saber receber e proporcionar uma entrega afetiva, faz do seu trabalho um diferencial. O atender das expectativas de um comensal é pouco. É preciso surpreendê-lo. Dar o melhor do seu trabalho.

O trabalho artífice tem relação com o envolvimento emocional e promove sensações de satisfação, orgulho e prazer. Esses sentimentos tomam conta tanto do profissional, quanto do comensal (SENNETT, 2020).

A cozinha doméstica e alguns ingredientes permanecem na zona rural. Por muito tempo as cozinhas regionais, recheadas de tradições populares (saberes e fazeres), eram valorizadas como patrimônio imaterial. Nos dias atuais, esse reconhecimento por produtos desenvolvidos a partir da manualidade ganham destaque e valor (SENNETT, 2020).

Isso tudo que a gente comia era feito meio que por nós. Então, para mim, sempre foi uma relação muito legal e não só de comida, mas de momentos afetivos de momentos gostosos, assim, momentos muito legais que eu vivi com os meus pais.... foi na cozinha, assim, cozinhando junto com todo mundo, trabalhando, fazendo alguma coisa para chegar a um objetivo comum assim, né [...]¹

A relação com a comensalidade é presenciada nos mais diversos momentos da infância do chef. Comer em comunhão com a família desperta esse olhar ao próximo, mas cozinhar para o próximo intensifica essa relação de hospitalidade, promovendo recompensas para ambos.

A experiência de participar do processo garante as pessoas sensações de recompensa mais interessantes. Vivenciar toda a sequência de produção, pós-produção e uso deste insumo para o preparo de um prato, dado como exemplo o milho, que passa por diversos processos para tornar-se polenta. Ter a possibilidade de vivenciar esse processo garante ao artífice e seus clientes uma aproximação a esse mundo real, influenciado por ruralidades e promovendo experiências e memórias. Tal processo compartilhado aos comensais fortalece a dinâmica do trabalho (STEFANUTTI, 2017).

Dentro da perícia artesanal, identifica-se três importantes princípios que promovem recompensa – motivação e orgulho – para estes profissionais: capacidade de se localizar no espaço e se adequar nele, questionar com reflexão sobre as possibilidades e responsabilidades e, por fim, expandir e abrir os sentidos. Estes princípios dependem de mudanças, comparações e alterações de hábitos do cotidiano ao longo da vida (SENNETT, 2020).

*O cheirinho do café, do queijo feito em casa, que sempre como sendo o melhor, assim, não aquela coisa comprada... Então, eu meio que nasci com isso. Minha avó, mãe da minha mãe, eu convivi muito pouco, mora... morava em São Paulo. Depois de Minas foram para São Paulo, não na capital, em Rio Pardo. Cidadezinha ali, eee... enfim, nós, todo ano, a gente ia para minha avó, e minha vó... aí eu sempre lembro também da comilança. E minha avó, assim, é aquelas pessoas que: Ah, tu não gostou, né? Não vai comer porque não gostou? Se tivesse gostando, tivesse feliz, entre aspas, tinha que estar comendo né? Então, assim, era café da manhã, almoço, janta... aquele cheirinho do café... até hoje lembro das coisas da... da casa da minha avó, que também era mineira, então eu também tinha toda essa relação do café, do queijo, dos figos, enfim, das coisinhas que ela gostava. Mas assim, minha avó chegou um momento que ela não fazia mais tanta coisa em casa, mas... é... sabe aquela coisa assim, de que o pão tem que ser do dia? Então, todo dia de manhã cedinho, ela acordava e eu ia junto com ela na padaria buscar o pão para tomar café, né! Não é aquela coisa, acordou e tem pão de ontem e eu tomo café. Não! Tu acorda, a gente vai na padaria buscar pão e toma café [...]*¹

As demonstrações de cuidado e afeto de sua vó são estabelecidas nas memórias daquele momento. Segundo Nadalini (2008) as memórias e as continuidades fazem parte do cotidiano das

peessoas, até na decisão do que comer. O gosto é uma categoria histórica relacionada ao seu jeito de fazer e agregar a comunidade, e não apenas como fator individual de escolha. O aprendizado artífice condiciona-se de suas experiências do cotidiano e jamais deve opor com resistência. Ao longo das gerações os cursos tendem a sofrer metamorfose e adaptação, ganhando uma importância maior. Em diversos momentos históricos houve um menosprezo pelas atividades práticas manuais em contrapartida com a automação (SENNETT, 2020). A repetição de práticas associadas a memória viabiliza a permanência e continuidade de fazeres e saberes, costumes e tradições sociais. Dessa forma, a modernidade provoca uma adaptação para que essas tradições não se apaguem (HOBSBAWM, 2002).

Então, assim, das pessoas estarem prontas para fazer aquela coisa, daquela hora, é a história do Club Med. Assim, de morar na Bahia me trouxe a hospitalidade na veia. Assim, uma vez de cara na porta, eu tô com dor de cabeça, mas estou sorrindo. Eu sei o nome do cliente; E, cara, eu estou muito feliz que ele tá aí. Então, sim, aquela coisa era demais! Alguma coisa assim de que até hoje eu tenho isso, que os caras enlouquecem... Vamos mudar tudo de lugar hoje?! Hoje o jantar vai ser na piscina, né? E assim, qual que era o objetivo disso? Não era maltratar os funcionários, mas cara, era super agradável que tivesse ali. O pessoal não ia acreditar que quando chegassem para ir no restaurante, e na verdade eles estariam na piscina, sabe? A galera ia enlouquecer. Então, cara, essa coisa da hospitalidade, um drink de surpresa, assim de surpreender, né,[...]¹

As experiências turísticas completas envolvem a valorização dos produtos locais e do saber fazer para que seja salvaguardo e reconhecido. Esses bem culturais devem ser tratados de forma correta, sem que haja dano, alterações e descaracterizações levando ao prejuízo para os locais (GIMENES-MÍNASSE, 2015). A presença de hospitalidade e comensalidade em locais de comercialização de alimentos tem uma forte presença. A relação entre o anfitrião e o comensal normalmente rege de regras de cortesia e polidez, com ritos de comensalidade doméstica adaptada ou reproduzida. As relações sociais e domésticas atribuem sucesso nas relações comerciais (CAMARGO, 2004).

Enfim, cara, eu acho que é muito isso, sim, acho que eu sou muito mais restauranter, assim, no sentido de pensar o todo e não só um cozinheiro, não é? mas é claro, não adianta nada ser um cozinheiro se não sabe entregar, e não... não vou botar no prato legal, não empratar legal. E entregar um prato frio ou não se preocupar com a mão do cara que está levando, enfim ...¹

Uma das características dos artífices está no seu poder de aconselhamento. A capacidade de orientar e transferir conhecimentos e informações aos seus clientes, promove o senso de recompensa para ambos (SENNETT, 2020). Como diferencial de atratividade para os restaurantes são as cozinhas regionais, que motivam e inspiram criações artísticas e tematizações destes espaços. Um dos grandes interesses pela gastronomia regional está na origem, no resgate de ritos e rituais de preparação e comensalidade. As culturas locais dão seguimento as tradições e a valorização da comida tradicional em relação ao mundo moderno. Como forma de atratividade as tematizações aproveitam das tradições locais e culturais (AZEVEDO, 2010). Isso justifica o fato de as pessoas não locais valorizarem mais esses conhecimentos, como ocorre com o artesanato por exemplo.

E com os comensais, cara, a gente tem uma relação que ela é aquela vaga entre o próximo e o distante, né? É, então têm aquelas pessoas que vem de longe, que ouviu falar e que a gente talvez nunca vai se relacionar, né. Mas tem pessoas que vem com uma frequência grande. Era uma crítica que eu tinha com o próprio Valle, né. Por que ele permite que venha muita gente de fora né? Que a gente está numa região turística... ficou conhecido às vezes mais fora do que daqui. Eu sofria de não ter assim... porque o Valle foi feito para os locais. Não foi feito para as pessoas de fora. E quando a gente atende muita gente de fora e não locais, isso machucava um pouco, né? Então, até o surgimento dos outros restaurantes é um pouco disso assim. O Guaraipo chega com uma história de querer se comunicar mais com o local, então é isso né? Lá vivem pessoas que passam às vezes duas vezes num dia lá. Muitos passam todos os dias, muitos passam lá duas semanas, muitos passam uma semana, né? ¹

As viagens turísticas são motivadas por diversos fatores. Os produtos turísticos diferenciados como a culinária local, ganham importância conforme a disponibilidade de recursos e preferências de consumo (BARRETTO, 2000). O uso da gastronomia como produto turístico recentemente tornou-se tendência. A cozinha passou a ser valorizada como patrimônio cultural, quando as comunidades passaram a preservar os seus legados materiais, saberes e fazeres, motivando os próprios moradores na recuperação e preservação de práticas. Como consequência a sustentação turística e o desenvolvimento regional (LISBOA, 2015).

Eu acho que é isso para empreender. Eu lembro também, um dos primeiros desafios, quando fiz o Guaraipo. Era que todo mundo dizia, pô, muito legal, né, de natureza... toda essa história, tudo muito bom, tá... bla... tá vendendo um menu de 200 e já vendeu o menu mais caro do que é hoje. Inclusive, né? Vendendo o menu a 230 reais e enfim. Eu ficava me questionando isso também, pô será que eu consigo fazer um restaurante desta mesma forma, comprando os mesmos ingredientes, obviamente, não entregando o mesmo serviço, né? Mas é o democrático, né? Então, o Guaraipo nasce nesse desafio. Assim, nessa inspiração, num desafio de ficar. Como é que eu vou fazer isso? E eu acreditava que dava, né? Então, aí saiu o Guaraipo. Mostrando que era possível ter os meus fornecedores e entregando uma comida de 30 e 40 reais. 10% do ticket médio do Valle ...¹

Segundo Sennett (2020), o trabalho artífice promove uma infinidade de benefícios para os profissionais, diferente do trabalho mecânico. A capacidade de incentivar o indivíduo emocionalmente, recompensa-o, proporcionando sentimento de orgulho pelo bom trabalho e estabelece uma realidade factível (SENNETT, 2020).

É o tudo. É porque assim eu acho que tem várias filosofias e várias perguntas que eu me fiz, né? E uma que eu sempre falava, não lembro se já ouviu, mas é da relação da mesa. Não sei se tu já ouviste falar por aí. Mas era tipo assim, que a gente tinha o que representava mesmo, eu acho que é muito bonito isso, né? Que é essa elevação do plano terra, tipo assim, a gente escolheu da Terra, mas ele passou por um... quando ele é levado, ele passa por algum processo normalmente. A gente limpa e coloca isso... e coloca isso nessa mesa, que ela representa várias outras coisas além disso, né? Essa reunião, o compartilhar a nossa capacidade de dividir. Dá, normalmente, bons momentos e maus, mas momentos de reunião são passados ao redor desta mesa, que vai simbolizando um monte de coisa. Acho que dentro da cozinha também a gente tem essas mesas, que são as mesas onde está preparando, porcionando, separando, embalando, né?! E nos preparamos. Então nossa cozinha representa isso também, assim, para afeto e carinho, né?! Compartilhar essa união e a capacidade de unir ...¹

Sentar-se à mesa é um processo socializador e agregador, nesse espaço os comensais promovem trocas que resultam em recompensas (LIMA, 2015). A trajetória de vida dos artífices constitui-se de experimentações de inéditas sensações que envolve o pensar de forma artesanal, o prazer pelo uso de ingredientes, o percorrer da técnica e a concepção e a concretude do trabalho pronto, desenvolvido de forma calma e tranquila. Como resultado temos o reconhecimento e a recompensa pela excelência da obra (BENITES, 2016).

Uma cozinha que se aproxima dessa realidade artífice é a cozinha de *terroir*. Nesse tipo de cozinha existem dimensões que a constitui, as dimensões ecológica, cultural, social, institucional e simbólica (MARINHO, 2013). O indivíduo dá importância há tudo aquilo que representa para si próprio, sem precisar legitimar o seu discurso de relevância social. As memórias gustativas cotidianas são representadas pelos hábitos e práticas que fortalecem culturas, tradições e vestígios do passado de uma determinada localidade (CORÇÃO, 2007).

4.7. DISCUSSÃO DOS DADOS EMPÍRICOS

Este item tem por objetivo a discussão dos resultados empíricos da pesquisa. A metodologia empregada constituiu-se sistematicamente pela pré-análise da entrevista e dos materiais documentais sobre a vida do ator-estudo na construção de uma história ora analisada a partir das interfaces dos estudos do antropólogo Richard Sennett, entre outros autores. Procedeu-se, portanto, a minuciosa releitura dos dados de tal modo a organizá-los por meio da codificação e da categorização dos mesmos. Voltando-se novamente a análise dos mapas mentais, inicialmente analisou-se a relação das informações encontradas sobre o chefe de cozinha na busca de uma categorização que se encaixasse nos construtos identificados por Sennett.

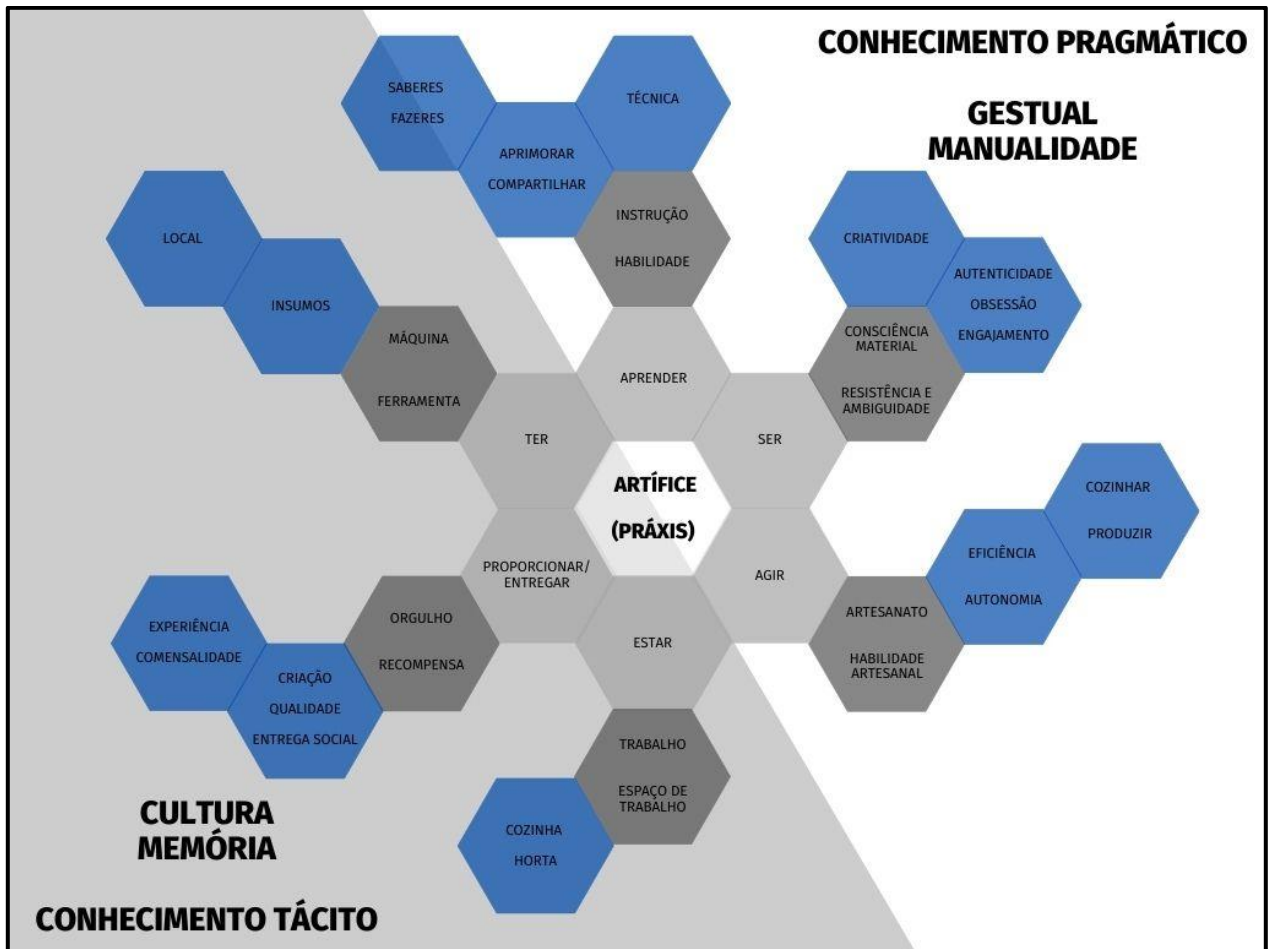


Figura 3: Mapa mental 3

No mapa mental 3 traçou-se uma linha com o objetivo de subcategorizar em duas grandes formas de conhecimento que constituem a práxis do artífice cozinheiro. Nessa divisão estabeleceu-se que os construtos Aprender, Ser e Agir são constituídos pelos conhecimentos pragmáticos dos cozinheiros artífices, e estes conhecimentos estão à frente das práticas de manualidade e gestual, necessários para estes profissionais. Em contraponto, os construtos Ter, Proporcionar e Estar, dialogam com os conhecimentos tácitos, presentes na cultura e memória destes profissionais.

Para Sennett (2020), todas as habilidades desenvolvidas, inclusive as mais abstratas, são fundamentadas pelas práticas corporais, só depois da compreensão da técnica a imaginação ganha força, direcionando e orientando a habilidade corporal. O pragmatismo busca questões filosóficas nas práticas da vida cotidiana, na arte e na ciência por exemplo. A técnica e o artesanato são estudados no desenrolar da história do pragmatismo. Um conceito que sustenta e unifica todo o

pragmatismo é a experiência, formada por uma força emocional íntima e por uma ação que se volta para fora, composta por habilidade inicial e sensibilidade posterior. O artesanato depende da curiosidade, moderando a obsessão, e o valor da experiência entendida como ofício. As possibilidades de fazer as coisas bem-feitas se aplica à gestão das relações humanas. Nosso trato com outras pessoas pode ser influenciado pelo ofício de produzir coisas materiais que permitam melhores técnicas de experiência.

Na concepção dos conhecimentos tácitos, dentro da cozinha, deve ser transferido do plano abstrato. A individualidade e peculiaridades dos chefs não pode inferir no trabalho por não explicitar passos, soluções e percepções do labor. A autoridade não pode interferir na transmissão dos conhecimentos e as soluções não devem ser absorvidas pelo silêncio.

Outro ponto não trabalhado anteriormente é o fato de alguns construtos terem relações mútuas entre si. Por exemplo: no SER artífice temos o engajamento do profissional e este se articula com o PROPORCIONAR, garantindo orgulho e recompensa para ambos. O AGIR articula-se com o TER e o APRENDER tem forte relação com o ESTAR no trabalho. Essas relações não serão trabalhadas com uma ênfase maior pela falta de tempo hábil para estas análises. Percebeu-se que esses tópicos podem ser estudados posteriormente, servindo de temas para trabalhos futuros.

5. CONCLUSÕES

O objetivo dessa pesquisa de dissertação foi analisar e compreender o cozinhar e a profissão de cozinheiro, na pessoa do chef Rodrigo Bellora, como sendo um trabalho de natureza artífice e sua relação com a comensalidade e a memória. Desta forma estabeleceu-se três perguntas norteadoras do estudo, as quais foram balizadoras na análise da prática artífice com foco nas relações com as práticas de cozinha, comensalidade e memória.

Utilizou-se como metodologia a história oral com análise da história de vida, do chef e do seu restaurante, para responder as questões norteadoras. Foram utilizadas como ferramentas uma entrevista semi-estruturada, de natureza qualitativa, desenvolvida pelo autor, e o uso de documentos digitais e entrevistas disponíveis em plataformas livres de reprodução e armazenamento de vídeos.

Em análise dos dados empíricos da pesquisa confirma-se e justifica-se a profissão de cozinheiro, no agir do ator de estudo, como uma prática artífice. Outros fatores considerados centrais na concepção do trabalho artífice, e que se aplica ao cozinheiro, justificando a sua interrelação, são o aprendizado contínuo, engajamento prático, orgulho e recompensa e o prazer pelo bem feito (SENNETT, 2020).

Nos desdobramentos entre cozinha, artífice e memória nos deparamos com uma relação que vai muito além da transformação do alimento. Além de garantir sobrevivência, o cozinhar se expressa nas tradições, rituais e símbolos de caráter coletivo e individual. Essas expressões são constituídas de memórias, que por consequência garante as manualidades artífices. A comida produzida no cotidiano, pelas práticas mais primitivas, tem a capacidade de reafirmação de pertencimento e o fortalecimento da identidade (DIEZ-GARCIA, 2011).

Ao estabelecermos relações entre o cozinhar/cozinheiro e as profissões artífices, podemos contrapor com a dualidade do artesanato com a arte. A arte tem um agente individual dominante, enquanto o artesanato constitui-se do coletivo. Em tempos diferentes, o lento da arte contra o súbito do artesanato. A autonomia e originalidade do artesão é compreendida mais facilmente que a do artista (SENNETT, 2020). O uso dos recursos naturais sustentáveis, garante ao chef uma posição diferenciada em relação a outros cozinheiros. Segundo Sennett (2020), os profissionais terão que se transformar em bons artífices do meio ambiente. Estabelecer equilíbrio entre os recursos do

planeta e os humanos dependem de uma autocritica sobre o trabalho artífice, com o objetivo de uma reconciliação e harmonia entre ambos. Para Sennett (2020), o sonho de uma vida em equilíbrio pode nos refugiar em uma Natureza idealizada, ao invés de encarar o território autodestrutivo construído pelos humanos. O que os seres humanos são capazes de fazer está traçado na cultura material. O que o chef de cozinha Rodrigo Bellora faz na sua Cozinha de Natureza está relacionado com o que a natureza pode nos guiar para compreender o próprio trabalho do cozinheiro. Essa construção de conceito só é possível pelo fato dele se apropriar das virtudes artífices de autonomia e originalidade. Para Bueno (2016), o chef que tem essa capacidade de criar com as técnicas e formas mais primitivas, com ideologias de campo, é um promotor de utopias, com relações com pequenos produtores e ajudando na preservação da biodiversidade.

Contudo, o resultado da investigação empírica realizada ao longo do desenvolvimento desse trabalho de pesquisa acadêmica permite concluir que a interrelação entre as práticas artífices e a comensalidade, pode ser analisada a partir de uma frase de Sennett (2020, pag.57) que diz: “a cabeça e a mão não são separadas apenas intelectualmente, mas também socialmente”. Quando dissociamos essa dualidade estamos destruindo laços. A comensalidade não está apenas no entregar, mas na forma como produzimos e todos os significados, saberes e fazeres, associados aquele ato laboral. Quando percebidas, as localidades portadoras destas práticas acabam sendo portadoras de uma autenticidade que não está mais presente na alimentação cotidiana, passam a se tornar fontes de experiências turística e cultural (GIMENES-MÍNASSE, 2015).

Há componentes ligados a uma tradição alimentar regional que passa a interagir com o gosto dos turistas e, também, das modas culinárias, entre outras. Ao mesmo tempo em que se almeja a apresentação de uma comida regional aos turistas, são incorporados novos hábitos que passam a compor o conjunto alimentar (BEBER, 2015).

Conclui-se este trabalho com ideias de passado-presente-futuro de Certeau (1996), que fala da possibilidade das microinvenções, com lapsos harmônicos entre a agitada supermodernização e a nostálgica ancestralidade, em produções com contradições ponderadas, fundamentais para o fortalecimento das trocas e das relações – comensalidade –, promovendo a decisão de optar pela mecanização e os confortos da pós modernidade.

As virtuosidades culinárias instauram a linguagem plural de histórias estratificadas, de relações múltiplas entre desfrutar e manipular, de linguagens fundamentais soletradas em detalhes cotidianos (CERTEAU, 1996, pág. 32)

Portanto, gestos, utensílios, discursos e práticas presenciadas em qualquer cozinha pode garantir aos cozinheiros artífices a importância e o poder das suas escolhas no cotidiano.

REFERÊNCIAS

- ALBERTI, Verena. Ouvir, Contar. **Textos em História Oral**. Rio de Janeiro: FGV, 2004.
- ALLEN, D.E.; Patterson, Z.J.; Warren, G.L. “Nutrition, family commensality, and academic performance among high school youth”. *J. Home Econ.* v.62, p.333, 1970.
- ALVAREZ, Marcelo. (2002). La cocina como patrimônio (in) tangible. *In: Maronese, I. (Org.). Primeras jornadas de patrimonio gastronômico*. Buenos Aires: CPPHC-CABA, p.11-26, 2002.
- AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e Cultura**. Goiânia – GO: v.11, n.1, p.13-21, 2008.
- AZEVEDO, Patrícia Guerra. Gastronomia como marca identitária da cultura sanfranciscana. **Revista de Desenvolvimento Econômico**. Salvador: Edição Especial, p.91-98, 2010.
- BAECHLER, Jean. Grupos e sociabilidade. *In: Boudon, R. (Org.). Tratado de sociologia*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, P.65-106, 1995.
- BARRETO, Maria. **Turismo e legado cultural**. Campinas: Papirus, 2000.
- BAUMAN, Zygmunt. **Modernidade líquida**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2001.
- BEBER, Ana Maria Costa; BARRETTO, Margarita; MENASCHE, Renata. Mudanças de hábitos alimentares no turismo rural, causas e consequências. **Journal of Safety and Security in Tourism**, v.10, p.25-39, 2015.
- BEER, Sean. Authenticity and food experience - commercial and academic perspectives. **Journal of Foodservice**, Oxford, v.19, n. 3, p. 153-163, 2008.
- BELUZZO, Rosa. A Valorização da cozinha regional. *In: ARAUJO, W. M. C.; REZENDE, A. P.; TENSER, C. M. R.; PILLA, N. DE V.; FLAUSINO, M. C. Coletânea de Palestras de Gastronomia e Segurança Alimentar*. UnB, I Congresso Brasileiro de Gastronomia e Segurança Alimentar. Brasília: n.1, 2004.
- BENITES, Luis Henrique. As virtudes do trabalho artífice. **Dissertação - Programa de Mestrado e Doutorado em Administração, Área de Concentração: Organizações, Gestão e Sociedade**. Universidade Tecnológica Federal do Paraná. Curitiba - PR, 2019.
- BENVENISTE, Émile. A hospitalidade. *In: Benveniste, É. (Org.). O vocabulário das instituições indo-européias. Economia, parentesco, sociedade*. Campinas: Ed. da Unicamp, p.87-101, 1995.
- BESSIÈRE, Jacinthe. « Valorisation du patrimoine gastronomique et dynamiques de

développement territorial. Le haut plateau de l'Aubrac, le pays de Roquefort et le Périgord noir ». In: **Ruralia [em ligne]**, mis en ligne le 25 janvier 2005, reference du 18 mai 2006, <http://ruralia.revues.org/document154.html>.

BOSI, Alfredo. **Memória e sociedade: lembranças de velhos**. Companhia das letras. São Paulo, 1994.

BOURDIEU, Pierre. **As regras da arte**. São Paulo: Companhia das letras, 1996.

BOUTAUD, Jean Jaques. Comensalidade: compartilhar a mesa. In: Montandon, A. (org). **O livro da hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas**. São Paulo: Senac, 2011.

BRAGA, Vivian. Cultura Alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. **Saúde em revista**. Piracicaba - SP: 2004.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. **A fisiologia do gosto**. Tradução de Paulo Neves. São Paulo: Companhia das letras, 2005.

BRUYNE, Paul de, HERMAN, Jacques; SCHOUTHEETE, Marc de. **Dinâmica da pesquisa em Ciências Sociais**. Os polos da prática metodológica. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1977.

BUENO, Maria Lúcia. Da gastronomia francesa à gastronomia global: hibridismos e identidades inventadas. **Caderno CRH**. Salvador – BA: v.29, n.78, p.443-462, 2016.

CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. Hospitalidade. São Paulo: Aleph, 2004.

CANCLINI, Néstor Garcia. **Culturas Híbridas**. São Paulo: EDUSP, 2003.

CARNEIRO, Henrique Soares. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. **História: Questões & Debates**. São Paulo: v.42, n.1, p.71-80, 2005.

CARNEIRO, Henrique Soares. **Comida e sociedade. Uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Editora Campus, 2003.

CARVALHO, Luiz Gonzaga Assumpção; BASTOS, Senia Regina; GIMENES-MINASSE, Maria Henriqueta. Comensalidade na família nuclear paulistana – 1950-2000. **Revista Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade**, v.9, n.1, p.18-31, 2017.

CASCUDO, Luiz da Camara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Itatiaia, v.2, 1983.

CAZELAIS, Normand. *Le tourisme gourmand: la dictature des guides? Téoros*, v. 25, n. 1, p.15-18, 2006.

CERTEAU, Michel; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano: Morar, cozinhar**. Tradução: Ephraim F. Alves e Lúcia Endlich Orth. Petrópolis - RJ: Vozes, 1996.

CHEN, Yu-Jen. **Embodying nation in food consumption: changing boundaries of "Taiwanese cuisine"**. 2008. 251f. Tese (PhD in Faculty of the Humanities) - Leiden University, Leiden, 2008.

CHOO, San. Eating Satay Babi: sensory perception of transnational movement. *Journal of Intercultural Studies*, New York, v.25, n.4, p.203-213, 2004.

COELHO, Lúcia Maria Salvia. **Imagens da Memória: na prova de Rorschach e na obra de Proust. Imaginário**. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2, p. 47-62, 1994

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. "Restaurantes de comida rápida, os *fast foods*, em praças de alimentação de shopping centers: transformações no comer". **Revista Estudos Históricos**, v.1, p.33, 2004.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. **Os sabores da memória: as cozinhas italianas na capital gastronômica - São Paulo**. In: XXVI - Reunião Brasileira de Antropologia- RBA, 2008, Porto Seguro. Anais... Porto seguro: RBA, 2008.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. **Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. Revista do Instituto Goiano de Pré-história e Antropologia**. Editora PUC-Goiás. Goiânia – GO: v.11, n.2, p.1-26, 2013.

CONTRERAS-HERNÁNDEZ, Jesús, GRACIA-ARNÁIZ, Mabel. *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel; 2005.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. Alimentação, sociedade e cultura. **Horizontes Antropológicos**. Porto Alegre – RS: ano18, n.38, p.403-406, 2012.

CORÇÃO, Mariana. **Memória e identidade: de Proust à cozinha contemporânea**. Disponível em: http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/textos/memoria_gustativa.PDF. Acessado em: 20/05/2021).

DAMATTA, Roberto. **O que faz o brasil, Brasil?**. Rio de Janeiro: Editora Rocco, 1986.

DANESI, Giada. Commensality in French and German young adults: an ethnographic study. **Hospitality & Society**, v.1, n.2, p.153-172, 2011.

DELGADO, Lucília de Almeida Neves. **História oral: memória, tempo, identidade**. 2. ed. Belo Horizonte: Autêntica, 2010.

DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Rev. Nutri**. Campinas: n.16, p.483, 2003.

DOUGLAS, Mary. *Implicit meanings*. London, Routledge & Kegan Paul, 1975.

ELLUL, Jacques. **A Técnica e o Desafio do Século**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1968.

FALCADE, Ivanira; MANDELLI, Francisco. *Vale dos Vinhedos: caracterização geográfica da região*. Caxias do Sul: **EDUCS**, 1999.

FALTIN, Andrea Ortolani; GIMENES-MINASSE, Maria Henriqueta. Comensalidade, Hospitalidade e Convivialidade: Um ensaio teórico. **Revista Rosa dos Ventos: Turismo e Hospitalidade. Caxias do Sul** – RS: v.11, n.3, p.634-652, 2019.

FEATHERSTONE, Mike. *Cultura de consumo e pós-modernismo*. São Paulo: Studio Nobel, 1995.

FERGUSON, Priscilla Parkhurst. *Accounting for taste: the triumph of french cuisine*. Chicago: The University of Chicago Press, 2004.

FERNANDES, Antônio Teixeira. Ritualização da comensalidade. **Sociologia: Revista da Faculdade de Letras da Universidade de Porto**. Porto: v.7, 1997.

FERNANDEZ-ARMESTO Felipe. **Comida: uma história**. Rio de Janeiro: Record, 2004.

FIELDHOUSE, Paul. *Food and nutrition: customs and culture*. London: Chapman & Hall; 1996.

FINE, Gary Alen. *Kitchens: the culture of restaurant work*. Berkeley: University of California Press, p.320, 1996.

FISCHLER, Claude. Commensality, society and culture. **Social Science Information**. v.50, n.3, p.528–548, 2011.

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

FISCHLER, Claude. “Food, self and identity”. **In: Social Science Information**, vol. 27, n.2, 1988.

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

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet. Uma história da gastronomia**. São Paulo: Editora Senac, 2004.

GARCIA, Rosa Wanda Diez; CASTRO, Inês Rugani Ribeiro de. A culinária como objeto de estudo e de intervenção no campo da Alimentação e Nutrição. **Revista de Ciência & Saúde Coletiva**. Rio de Janeiro – RJ: n.16, v.1, p.91-98, 2011.

GARCIA, Rosa Wanda Diez. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Rev. Nutr.** v.16, n.4, p.483-492, 2003.

GASTAL, Susana; MARTINS, Cristiane. Hospitalidade e festa do Espírito Santo: contributos da caridade, misericórdia e comensalidade. **Revista Hospitalidade**. São Paulo – SP: v.15, n.1, 2018.

GHERARDI, Silvia. From organizational learning to practice-based knowing. *Human Relations*, v. 54, n. 1, p. 131-139, 2001.

GIDDENS, Anthony. **As consequências da modernidade**. São Paulo: Unesp, 1991.

GIMENES-MINASSE, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. Para turista ver (e provar): dos usos do patrimônio gastronômico no contexto do turismo. **Tessituras**. Pelotas – RS: v.3, n.2, p.175-194, 2015.

GIMENES-MINASSE, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. **Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil**. In: III Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL, IV Seminário Anual da Associação Nacional de Pesquisa e Pósgraduação em Turismo- ANPTUR, 3 / 4, 2006, Caxias do Sul Anais... Caxias do Sul: SEMINTUR/ ANPTUR, 2006.

GODBOUT, Jacques. **O espírito da dádiva**. Rio de Janeiro: Editora FGV, 1999.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. A fome e o paladar: a antropologia nativa de Luís da Câmara Cascudo. **Revista Estudos Históricos**. Rio de Janeiro: n.33, p-116-135, 2004.

GOODY, Jack. **Cooking, cuisine and class**. Cambridge: Cambridge University Press, 1982.

GRIGNON, Claude. Commensality and social morphology: An essay of typology. In: Scholliers, P. (Ed.). **Food, Drink and Identity: Cooking, Eating and Drinking in Europe since the Middle Ages**. Oxford: Berg, 2011.

HALBWACHS, Maurice. **A Memória Coletiva**. São Paulo: Centauro, 2006.

HALBWACHS, Maurice. **A Memória coletiva**. Trad. de Laurent Léon Schaffter. São Paulo, Vértice/Revista dos Tribunais. Tradução de: La mémoire collective, 1990.

HOBSBAWM, Eric. **A era das revoluções**. São Paulo: Paz e Terra, 1962.

HOBSBAWM, Eric; RANGER, Terence. **A invenção das tradições**. São Paulo: Paz e Terra, 2002.

HOUAISS, Antônio.; VILLAR, Mauro; FRANCO, Francisco Manoel de Melo. **Dicionário Houaiss da língua portuguesa**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2001.

IPIRANGA, Ana Sílvia Rocha; LOPES, Luma Louise Sousa; SOUZA, Elnivan Moreira de. A experiência estética nas práticas culinárias de uma organização gastronômica. **Revista O&S**. Salvador – BA: v.23, n.77, p.191-210, 2016.

JOVCHELOVITCH, Sandra; BAUER, Martin. **A entrevista narrativa**. BAUER, Martin; GASKELL, George: **Pesquisa qualitativa com texto, imagem e som**. Petrópolis: Vozes, p. 90-113, 2002.

KANT, Immanuel. **Crítica da faculdade do juízo**. 3. ed. Rio de Janeiro: Forense Universitária, p.410, 1987.

KELLER, Luciana Ponce da Motta; MEDEIROS, Ligia Maria Sampaio de. **A percepção sensorial e o uso das mãos: considerações relevantes ao projeto de instrumentos manuais**. 12º Congresso brasileiro de pesquisa e desenvolvimento em design. Belo Horizonte – MG, 2016.

LASHLEY, Conrad; LYNCH, Paul; MORRISON, Alisson. **Hospitality: a social lens**. Oxford: Ed. Elsevier, 2007.

LASHLEY, Conrad; MORRISON, Alisson. **Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado**. Aleph. São Paulo: 2004.

LEMONS, Leandro de. **O valor turístico na economia da sustentabilidade**. São Paulo: Aleph, 2005.

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

LÉVI-STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido**. São Paulo: Brasiliense; 1991.

LÉVI-STRAUSS, Claude. O cru e o cozido. **Mitológicas**. São Paulo: Cosac & Naify. v.1, 2004.

LIMA, Romilda de Souza; FERREIRA NETO, José Ambrósio; FARIAS, Rita de Cássia Pereira. Alimentação, comida e cultura: o exercício da Comensalidade. **Demetra**. Viçosa – MG: v.10, n.3, p.507-522, 2015.

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

LOBO, Heros Augusto Santos. Entre Sabores e Vivências: Culinária Típica Local e Ecoturismo no Centro-Sul do Brasil. **Revista Nordestina de Ecoturismo**. Aracaju, v.1, n.1, p.34-50, 2008.

MAANEN, Jonh, Van. Reclaiming Qualitative methods for organizational research: a preface. **Administrative Science Quarterly**, v. 24, n. 4, dez. 1979. DOI:10.2307/2392358

MACIEL, Maria Eunice. Churrasco à gaúcha. **Horizontes Antropológicos**, v. 29, n. 4, p. 34-48, 1996.

MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes Antropológicos**. Porto Alegre, v.7, n.16, p.145-156. 2001.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro: v.1, n. 33, p. 25-39, 2004.

MARANDOLA JÚNIOR, Eduardo. Sabor enquanto experiência geográfica: por uma geografia hedonista. **Geograficidades - Dossiê Sabores Geográficos**. v. 2, n. 1, p. 42-52, 2012.

MARINHO, Katarzyna Bortnowska; ALBERTON, Anete. Comida local e memória gustativa: percepções na Tirolerfest de Treze Tílias/SC. **X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-graduação em Turismo**. Caxias do Sul – RS: UCS, 2013.

MARX, Karl. **O Capital, Crítica da Economia Política**. São Paulo: Editora Nova Cultural Ltda, 1996.

MAUSS, Marcel. **Ensaio sobre a dádiva. Perspectivas do homem. As culturas. As sociedades**. Lisboa: Edições 70. 2001.

MEAD, Margaret. **Sexo e temperamento em três sociedades primitivas**. São Paulo: Perspectiva, p.316, 1969.

MEIHY, José Carlos Sebe Bom. **Manual de História Oral**. 2. ed. São Paulo: Loyola, 86 p, 1998.

MILLON, Alain. **L'art de la conversation**. Paris: PUF, 1999.

MINTZ, Sidney. “Food and anthropology: a brief overview”. In: **Revista Brasileira de Ciências Sociais (on line)**. v.16, n.47, p.31-42, 2001. Available from World Wide Web: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_artex&pid=S010269092001000300002&Ing=en&nrm=iso

MONTANARI, Massimo. **A história da alimentação**. São Paulo, Estação Liberdade, 1998.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Ed. Senac, 2008.

MONTANARI, Antônio.; STANISCIA, Bárbara. **Culinary tourism as a tool for regional re-equilibrium**. European Planning Studies, London: v.17, n.10, p. 1463-1483, 2009.

MONTANDON, Antônio. Espelhos da hospitalidade. In: Montandon, A. **O livro da hospitalidade**. São Paulo: Senac, 2011.

MOREIRA, Sueli Aparecida. Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos. **Ciência e Cultura**. Rio de Janeiro: v. 62, p. 23-26, 2010.

MORIN, Edgar. **Ciência com consciência**. 5. ed. Rio de Janeiro: Bertrand, 2001.

MÜLLER, Silvana Graudenz. **Avaliação de não conformidades no preparo e no receituário de pratos da gastronomia de base açoriana servidos em restaurantes de comidas típicas de Florianópolis**. Dissertação de Mestrado em engenharia de Produção, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2003.

OCHS, Elinor; SHOHET, Merav. The cultural structuring of mealtime socialization. **New Directions for Child and Adolescent Development**, v.26, n.111, p.35-49, 2006.

PALLASMAA, Juhani. **As mãos inteligentes – A sabedoria existencial e corporalizada na arquitetura**. Ed. Bookman. São Paulo. 2013.

PETRINI, Carlo. *Slow food*: princípios da gastronomia. São Paulo: Senac, 2009.

PIPITONE, Maria Anagélia Penatti. Educação para o consumo de alimentos. **Hig. Aliment.** v.19, n.132, p.18-23, 2005.

PITT-RIVERS, Julian. The law of hospitality. **HAU: Journal of Ethnographic Theory.** V.2, n.1, p.501–517, 2012.

POLLAK, Michael. Memória e identidade social. **Estudos Históricos.** Rio de Janeiro: v.5, n.10, p.200-212, 1992.

PORTELLI, Alessandro. **História oral como arte da escuta**. São Paulo: Letra e Voz, 2016.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologia da alimentação**. Florianópolis: UFSC, 2004.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social**. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2013.

POULAIN, Jean-Pierre; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares. **Revista Nutrição.** Campinas – SP: n.16, v.4, p.365-386, 2003.

PRIORY GROUP. **Lovesick teens turn to junk food.**
<http://news.bbc.co.uk/2/hi/health/4734317.stm> [nov/2005]

RAMBOURG, Patrick. *Histoire de la cuisine et la gastronomie françaises*. Sain-Amand-Montrond: Perrin, 2010.

RAVENSROFT, Neil; WESTERING, Jetske Van. Gastronomy and intellectual property. In: JALAGER, A. M.; RICHARDS, G. *Tourism and Gastronomy*. London: Routledge, cap. 9, p.153-166, 2002.

REINHARD, João Carlos. **O pão nosso de cada dia: memória imigrante e o pão das gerações curitibanas**. Estudos Ibero-Americanos, Porto Alegre, v.32, n.2, p.133-153, 2006.

REVEL, Jean François. **Um banquete de palavras**. São Paulo, Companhia das Letras, 1994.

RIBEIRO, Cilene da Silva Gomes; PILLA, Maria Cecília Barreto Amorim. Segurança alimentar e nutricional: interfaces e diminuição de desigualdades sociais. **Demetria.** Viçosa – MG: v.9, n.1, p.41-52, 2014.

RICHARDS, Greg. Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption? **Tourism and gastronomy**. Routledge. p.3-20, 2002.

ROY, Ananya. **Nostalgias of the modern**. In: ALSAYYAD, Nezar. *The end of tradition?* London: Routledge, 2004.

SAHLINS, Marshall. O ‘pessimismo sentimental’ e a experiência etnográfica: por que a cultura não é um “objeto” em via de extinção (parte 1). In: **Mana**, v.3, n.1, p.41-73, 1997. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/mana/v3n1/2455.pdf>

SANTOS, Myrian Sepúlveda dos Santos. **Memória Coletiva e Teoria Social**. São Paulo: Annablume, 2003.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História: Questões & Debates**, v. 42, n. 1, p. 11-31, 2005.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A comida como lugar na história: as dimensões do gosto. **História: Questões & Debates**. Curitiba – PR: Editora UFPR, n.54, p.103-124, 2011.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. **O império McDonald e a McDonalização da sociedade: alimentação, cultura e poder**. Seminário facetas do império na história. 6-10 nov. 2006; Curitiba, Brasil. Curitiba: UFPR; 2006. Disponível em: <http://people.ufpr.br/~andreadore/antunes.pdf>.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História: Questões & Debates**, v. 42, n. 1, p. 11-31, 2005.

SANTOS, José Almeida dos; GASTAL, Susana de Araújo. Práticas culinárias e hábitos alimentares: tradição e mudanças em Maceió, Alagoas, Brasil. **Revista Confluências Culturais**. Santa Catarina: v.10, n.3, p.20-35, 2021.

SAVARIN, Brillat. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

SCHECHTER, Madeleine. Conviviality, gender and love stories: Plato’s symposium and ISAK Dinesen’s (K. Blixen’s) Babette’s feast. **Trans, Internet journal for cultural sciences**, v.1 n.15, 2004.

SCHERER, Luciana; FERNANDES, Sandra Beatriz Vicenci; BOTELHO, Louise de Lira Roedel; SCHOROEDER, Ronnie. A rota Via Orgânica – Uma estratégia de desenvolvimento local baseado no turismo e na Gastronomia. **Revista Turydes: Turismo y Desarrollo**. n.22, 2017. Disponível em: <http://www.eumed.net/rev/turydes/22/rota-via-organica.html> (acessado: 10/08/2021).

SENNETT, Richard. **O Artífice**. Rio de Janeiro, São Paulo: Editora Record, 2020.

SIMMEL, Georg. The sociology of the meal. In: Frisby, D. & Featherstone, M. (Eds.). **Simmel on culture: selected writings**. New York: Sage, 1998.

SOARES, Frederico Cid; CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. Produção científica sobre comensalidade no Brasil: Estudo documental de teses e dissertações (1997-2011). **Revista Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade**. Universidade de Caxias do Sul. Caxias do Sul – RS: v.7, n.2, p.191-204, 2015.

SOBAL, Jeffery. Sociability and meals: Facilitation, commensality and interaction. *In*: Meiselman, H. E. (ed.). **Dimensions of the Meal**. The Science, Culture, Business and Art of Eating. United States: Aspen Publication, 2000.

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

STEFANUTTI, Paola; GREGORY, Valdir; KLAUCK, Samuel. Memórias gustativas: uma discussão de memória social e identidade. **Revista Memória em rede**. Pelotas – RS: v.10, n.18, 2018.

STEFANUTTI, Paola; GREGORY, Valdir; KLAUCK, Samuel. Memórias gustativas: uma discussão da memória social e identidade. **Revista Memória em Rede**. Pelotas – RS: v.10, n.18, p.128-145, 2018.

STRATI, Antônio. **Organização e estética**. Tradução de Pedro Maia Soares. Rio de Janeiro: FGV, 2007. 320 p.

SUAUDEAU, Laurent. **Cartas a um jovem chefe: caminhos no mundo da cozinha**. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.

SUTTON, David. Food and the senses. **Annual Review of Anthropology**. v. 39, p. 209-223, 2010.

TAYLOR, Frederick. **Princípios de Administração Científica**. Trad.: Arlindo Vieira Ramos. São Paulo: Atlas, 1970.

TEMPASS, Martín César. O belo discreto: a estética alimentar Mbyá-Guarani. **Espaço Ameríndio**, v. 1, n. 1, p. 170-194, 2007.

THIS, Hervé. **A ciência na cozinha, 2: Hervé This e os fundamentos da gastronomia molecular: corpo, máquina de comer**. Scientific American. São Paulo: Duetto; 2007.

THIS, Hervé. MONCHICOURT, Marie Odile. **Herança culinária e as bases da gastronomia molecular**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.

TRIVIÑOS, S. Augusto. **Introdução à pesquisa em ciências sociais: a pesquisa qualitativa em educação**. São Paulo: Atlas, 1987.

UGGIONI, Paula Lazzarin. **Valorização do patrimônio gastronômico regional açoriano: Gestão de qualidade em restaurantes típicos em Florianópolis – SC**. Dissertação de Mestrado em Nutrição, Universidade federal de Santa Catarina, 2006.

VALDUGA, Vander. O desenvolvimento do enoturismo no Vale dos Vinhedos (RS/Brasil). **Revista de Cultura e Turismo**. Santa Catarina: ano 6, n.2, p.127-143, 2012.

WEBER, Regina; PEREIRA, Elenita Malta. Halbwachs e a Memória: contribuições a história cultural. In: **Revista Territórios e Fronteiras** v.3, n.1, p.104-126, 2010.


WOODWARD, Kathryn. Identidade e diferença: uma introdução teórica e conceitual. In: SILVA, Tomaz Tadeu da; HALL, Stuart; Woodward, Kathryn. (orgs). **Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais**. Petropolis, RJ: Vozes, 2000.

WOORTMANN, Ellen. **A árvore da memória**. In: Série Antropologia, 159, Brasília, 1994.


WOORTMANN, Klass. **A comida, a família e a construção de gênero**. Brasília: UNB, 1985.

ANEXO A - TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO**CARTA DE INTENÇÕES**


Eu, Israel Bertamoni, mestrando do Programa de Pós-Graduação de Turismo e Hospitalidade da Universidade de Caxias do Sul, sob orientação da Prof. Dra. Susana de Araújo Gastal, pesquiso sobre gastronomia local. O Programa de Pós-Graduação da UCS tem uma linha de pesquisa que trata do turismo, cultura e educação, e essa pesquisa se insere nessa linha. Tenho intenção de pesquisar a “história de vida do Chef de cozinha Rodrigo Bellora”, mostrando a importância desse cozinheiro para a comensalidade regional. Para tal, gostaria de seu consentimento a fim de realizar essa pesquisa. A pesquisa deve começar no mês de junho de 2021 e deverá ter a duração de um ano. A investigação ocorre por meio de documentos (jornais, revistas e entrevistas) que fundamentam a pesquisa. A proposta prevê a contextualização da gastronomia regional e o nascimento, a expansão e a consolidação do restaurante Valle Rústico como opção da cidade de Garibaldi-RS. Certo de contar com a sua compreensão, gostaria de confirmar por meio desse documento o compromisso de realizar a pesquisa sob o seu consentimento.



Entrevistado



Susana de Araújo Gastal



Israel Bertamoni

Caxias do Sul, 5 de junho de 2021.