

Receitas culinárias: registros e práticas em cozinhas profissionais

NICOLE WEBER BENEMANN¹; RENATA MENASCHE²

¹Programa de Pós-Graduação em Antropologia, Universidade Federal de Pelotas – nikawb@gmail.com

² Programa de Pós-Graduação em Antropologia, Universidade Federal de Pelotas – renata.menasche@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

Cozinhar é atividade humana por excelência e unida ao comer forma um composto de etapas sinérgicas de um processo de relação entre homem e natureza, de seleção e de combinação de elementos, atravessado e mediado por uma dimensão cultural específica. Nesse contexto, as receitas de cozinha fazem parte de um conjunto de combinações capazes de revelar estrutura, técnicas, preparos, ingredientes, contexto social, preferências alimentares, noções de saúde e também de requinte de uma determinada época e sociedade (GOMES; BARBOSA, 2010). Para Appadurai (1988, p.3), “os livros de receitas refletem mudanças nas fronteiras do comestível, as propriedades do processo culinário, a lógica das refeições, as exigências do orçamento doméstico, os caprichos do mercado e a estrutura das ideologias domésticas”. Por sua vez, as receitas de família que representam as práticas alimentares de um grupo são normalmente entendidas em um processo de transmissão de conhecimento e modos de fazer entre gerações comumente associado à relação entre mãe e filha. Sob a perspectiva proposta por Amon e Menasche (2008), as receitas de família constituem a memória a partir de uma dimensão comunicativa, que manifesta significados, emoções, pertinências e relações sociais, criando uma narrativa social de uma comunidade.

Entender as receitas com um potencial de manutenção, preservação ou reprodução de práticas alimentares implica em um modo de interpretar as receitas e suas características aproximativas e qualitativas. No âmbito profissional, esse cenário é reconfigurado e ressignificado e é na análise do universo profissional e doméstico, oral e escrito, que esta reflexão se desenvolve.

2. METODOLOGIA

Este trabalho está associado a pesquisa de mestrado em andamento, dedicada ao estudo das maneiras de fazer em cozinhas profissionais, em especial em restaurantes na cidade de Pelotas, Rio Grande do Sul. Em termos metodológicos, empregamos aqui a narrativa como técnica do método etnográfico, trabalhando com uma cadeia de sentidos sociais que fazem parte de uma história particular (SQUIRE, 2014). A busca não está em desvelar estruturas de domínios culturais através de um sistema simbólico, mas pretende aproximar-se do processo construtivo em que o significado é gerado na relação dada durante o processo de construção da pesquisa etnográfica (CARVALHO; ECKERT, 2013). Ainda nessa perspectiva, utilizar a narrativa como técnica significa buscar estudar um código partilhado pela mesma cultura, considerando as representações individuais remetidas a um plano coletivo.

As atividades de campo desenvolvidas na pesquisa envolveram participação direta nas atividades das cozinhas dos restaurantes estudados. Isso significa que durante o período de pesquisa eu fui uma cozinheira e aprendiz das

cozinhas que estudei. Isso também se justifica uma vez que a proposta deste trabalho consiste em investigar e participar do ambiente de uma cozinha profissional, o que, de acordo com Ingold (2010, p.7), reverbera no fato de que “todo ser humano é um centro de percepções e agência de um campo em prática”.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Cozinhas profissionais e cozinhas domésticas são universos distintos e repletos de particularidades. Cabe ressaltar, em cozinhas profissionais, a ausência do uso de receitas escritas. Isso pode ser entendido a partir de alguns elementos, entre os quais a relação entre espaço público e privado. No caso de receitas de família, a preservação da memória culinária é apresentada como central, enquanto que no caso da cozinha profissional, entendida como pública, o saber técnico concede autoridade e singularidade. Há, ainda, a questão da repetitividade, ou seja, em uma cozinha profissional os preparos são realizados diariamente, o que prevê uma memorização de proporções e métodos, não havendo necessidade, a cada nova preparação, de consulta a registro.

Na cozinha de um restaurante estudado, perguntei sobre o uso e, de maneira não intencional, sobre a ausência de registro de receitas. Através de conversa com a equipe da cozinha, ficou claro que os preparos são realizados sem medidas precisas e a experiência das cozinheiras é o fator que garante o desempenho da cozinha. Além disso, as receitas são relatadas como imprecisas, uma vez que a cada preparo há variabilidade nos resultados, sendo o acompanhamento do processo de feitura e de manipulação de ingredientes a única maneira de assegurar determinado padrão. Ou seja, a vida de uma cozinha profissional baseia-se em transmissão de conhecimentos pela oralidade e pela experiência.

A ausência de receitas escritas na atividade cotidiana das cozinhas profissionais reforça um padrão de transmissão de saberes, fazendo com que obrigatoriamente alguém ensine ou ao menos supervisione os modos de fazer. Nesse sentido, podemos também propor uma aproximação do processo de aprendizagem no âmbito doméstico e familiar com a transmissão das práticas no universo da cozinha profissional. A experiência entre gerações é compartilhada em momentos de um fazer culinário orientado, em que a aprendiz recebe supervisão de uma mestra. A relação entre mestre e aprendiz em diferentes contextos culturais e o modo de aprender técnicas específicas estão intimamente relacionados ao tipo de pessoa que pode orientar tais habilidades. Desse modo, “é precisamente nessa noção de prestígio da pessoa que faz o ato ordenado, autorizado, provado, em relação ao indivíduo imitador, que se verifica o elemento social” (MAUSS, 2003, p.405). Em um ambiente familiar e doméstico, a transmissão de saberes acontece entre gerações e em suas condições de relação e hierarquia entre indivíduos, ao passo que em cozinhas profissionais essa transmissão acontece em uma relação de prestígio, hierarquia e poder. Isso denota uma mudança do contexto, ainda que o modo de transmissão de saber seja similar, baseado em treinamento de habilidades por imitação, experiência, cópia e supervisão de atividades.

Cabe acrescentar que, para Tim Ingold (2010), as receitas são capazes de guiar o indivíduo por meio de instruções específicas de um campo de práticas, evidenciando os momentos críticos no processo total, do mesmo modo que a sinalização de uma paisagem. Contudo, entre os processos colocados em

evidência nos modos de preparo, o cozinheiro deve encontrar seu caminho sem depender de outras regras explícitas de procedimento, ou seja, deve, através da habilidade, tornar a receita possível. Assim,

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

Ou seja, o conhecimento culinário prevê ação e repetição, em que o aprendizado ocorre através da ação de cozinhar, um redescobrimento dirigido. Nas cozinhas profissionais, essas etapas de treinamento de habilidades não passam pelas receitas, mas pelo processo de instrução pessoal, de aprendizagem e apreensão de maneiras de fazer específicas.

Vale trazer aqui um episódio transcorrido durante a pesquisa a campo em um dos restaurantes estudados. Certo dia, o movimento foi maior do que o esperado e precisamos – a equipe da cozinha - executar algumas porções extras de alguns preços, enquanto o serviço acontecia. Naquele momento, a cozinheira solicitou que eu fizesse um preparo para a reposição. Eu disse que não sabia a receita e que, em resumo, não sabia como fazer. Com a sobrecarga de trabalho na área dos fogões, fui indagada se seria capaz de realizar o preparo de um rocambole de acordo com medidas e orientações fornecidas pela cozinheira. Eu respondi afirmativamente e fui supervisionada em alguns momentos críticos em que a qualidade do produto poderia ser comprometida. Assim finalizamos o produto para apresentação no *buffet*.

Esse tipo de acontecimento cria um modo de aprender a fazer, tal como propõe Ingold (2010, p.21):

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

Cozinhar, seja atividade doméstica ou profissional, a partir de a partir de receitas, observação ou memórias, está colocado na interação entre os mundos social e natural, assim como na relação entre mestre e aprendiz, em contextos distintos. Algumas práticas culinárias são incorporadas, outras planejadas e dirigidas, mas todas atuam para tornar possível a realização de um projeto que, nesse caso, se apresenta como comida.

4. CONCLUSÕES

As receitas culinárias escritas e mantidas como registro têm lugar na manutenção das tradições, na história e na cultura de um grupo. Entretanto, as práticas de transmissão de saberes e habilidades culinárias realizam-se também

a partir da oralidade, perpassadas pela relação entre mestre e aprendiz, pela dimensão da experiência e do redescobrimento dirigido. Desse modo, o campo de prática que envolve o cozinhar poucas vezes está contido no universo escrito. Nesse contexto, as receitas passam a ser entendidas como conhecimento específico incorporado, capaz de guiar o cozinheiro através de proporções e processos que serão ensinados, mostrados, bem como apreendido através da experiência orientada.

Os universos profissional e doméstico apresentam especificidades relacionadas ao contexto, mas podem ser aproximados no que se refere ao processo de transmissão de saberes culinários. Os indicativos da pesquisa em andamento orientam reflexões no sentido de atenção à mudança de contextos bem como nas possíveis aproximações dos campos de prática.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. **Revista Sociedade e Cultura**, Goiânia, v.11, n.1, p. 13-21, 2008.
- APPADURAI, Arjun. How to make a national cuisine: cookbooks in contemporary India. **Comparative Studies in Society and History**, Cambridge, v.30, n.1, p.3-24, 1988.
- CARVALHO DA ROCHA, Ana Luiza; ECKERT, Cornélia. Questões em torno do uso de relatos e narrativas biográficas no uso da experiência etnográfica. In: **Etnografia da duração**: antropologia das memórias coletivas nas coleções etnográficas. Porto Alegre: Marca Visual, 2013.
- GOMES, Laura Graziela e BARBOSA, Lívia. Culinária de papel. **Revista Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v.1, n. 33, p. 3-23, 2004.
- INGOLD, Tim. Da transmissão de representações e da educação da atenção. **Revista Educação**, Porto Alegre, v.33, n.1, p. 6-25, 2010.
- MAUSS, Marcel. As técnicas do corpo. In: **Sociologia e Antropologia**. São Paulo: Cosac Naify, 2003.
- SQUIRE, Corinne. O que é narrativa? In: **Civitas**. Revista de Ciências Sociais. Narrativas – teorias e métodos, v.14, n.2, 2014.