

AS MEDIDAS DO CORPO: COZINHAR COMO COTIDIANO

NICOLE WEBER BENEMANN¹; RENATA MENASCHE²;

¹*Universidade Federal de Pelotas – nikawb@gmail.com*

²*Universidade Federal de Pelotas – renata.menasche@gmail.com*

1. INTRODUÇÃO

Atividades ordinariamente cotidianas usualmente fogem de nossos campos de pesquisa. Como lembra Giard (2002), cozinhar é uma dessas ações elementares que beiram a invisibilidade. Cozinheiros e cozinheiras, em sua maioria, não são celebridades, atuam em segundo plano, despercebidos, anônimos, mas ainda assim presentes em nossas vidas, muitas vezes preparando nossas refeições diárias. Nesse contexto, muitas das pesquisas desenvolvidas têm incidido mais nos ingredientes do que nas técnicas, ou seja, estudamos aquilo que preparamos e não como preparamos (WILSON, 2014).

Cozinhar implica em medir, calcular, planejar e prever. Medir significa delimitar com olhos e mãos a quantidade adequada a ser utilizada no preparo específico, calcular é imaginar de modo aproximativo o rendimento dos preparos, planejar é garantir que todos os clientes sejam servidos e prever nada mais é do que intuir problemas e, sempre que possível, antecipar a formulação de soluções. Durante esse processo, é a ação de cozinhar que faz a mediação da transformação do alimento em comida, agregando valor simbólico ao caráter nutricional dos alimentos (AMON; GUARESCHI; MALDAVSKY, 2005).

Como uma ação situada no campo do impreciso, são questões emergentes as pitadas, o quanto baste, o ponto de cocção da carne ou dos legumes, a medida dada ao olhar, os aromas e outras subjetividades imanentes do corpo e da experiência de quem cozinha. É nesse universo, analisado a partir de cozinhas profissionais, que este ensaio pretende investigar os modos de fazer culinário a partir das medidas do corpo.

2. METODOLOGIA

Este trabalho é fruto da dissertação *Histórias de cozinha: uma etnografia gastronômica* (BENEMANN, 2017), realizada com o intuito de apreender as maneiras de fazer e outras questões relacionadas ao cozinhar como profissão. A pesquisa foi desenvolvida na cidade de Pelotas, Rio Grande do Sul. Para acomodar os objetivos deste trabalho e da dissertação como um todo, utilizamos o método etnográfico como aporte metodológico. Trabalhar a partir da perspectiva antropológica e etnográfica significa, entre outras possibilidades, atentar para a narrativa dos indivíduos, para a relação do pesquisador com o campo, com os interlocutores, com o ambiente, com os desafios cotidianos, com os modos de registro dos relatos, com a experiência e com a escrita, dimensões que configuram a prática etnográfica incrivelmente complexa e subjetiva, em um exercício de estar lá e escrever aqui. Para Geertz (2009), isso significa buscar a imersão e a reflexão em momentos distintos. Estar lá é estar atento, olhar e ouvir, participar, observar, escrever. Escrever aqui pretende um esforço de descrever, registrar, detalhar, encontrar meios de tornar uma tradução de experiência de

forma textual (CLIFFORD, 2008). Escrever aqui é construir o discurso como um modo de enunciar coisas, dotado de uma identidade autoral (GEERTZ, 2009).

As atividades de campo desenvolvidas durante a pesquisa estão diretamente relacionadas com a ação, uma vez que a proposta deste trabalho está em investigar e participar do ambiente de cozinhas profissionais, 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

A cozinha profissional é um ambiente que se coloca muito longe de ser um laboratório de instrumentos precisos, equipamentos sofisticados, fórmulas mágicas ou reduto de segredos de sucesso de sabores memoráveis. Cozinhas profissionais são a expressão do corpo que produz, da memória corporal e afetiva colocada em um exercício repetitivo da prática cotidiana. A cozinha é um jogo de mais ou menos, mutável, impreciso, repleto de medidas contidas na dimensão do aproximadamente (KOYRÉ, 1982).

Cozinheiras utilizam de experiências anteriores e particulares para garantir o andamento do processo culinário. Durante o trabalho de campo, perguntas sobre a relação entre planejar e executar obtiveram como resposta afirmações sobre experiência anteriores, do tempo de trabalho, do “saber cozinhar”. As respostas pareciam vagas, mas indicavam uma *expertise* própria da profissão. Para Giard (2002, p. 219),

Desde que alguém se interesse pela arte culinária, pode constatar que ela exige uma memória múltipla; memória de aprendizagem, memória dos gestos vistos, das consistências, por exemplo saber o momento exato em que o creme inglês está no ponto e retirá-lo do fogo sem derramar. Exige também uma inteligência programadora: é preciso calcular com perícia o tempo de preparação e de cozimento, intercalar as sequências umas às outras, compor a sucessão dos pratos para atingir o grau de calor desejado no momento adequado.

Até mais do que isso, cozinhar significa manter-se sensível ao ambiente e ao que acontece. Olhos, ouvidos, nariz, mãos e boca atuam em uma sintonia fina durante o trabalho na cozinha. Em certa ocasião, em uma das cozinhas profissionais estudadas, a cozinheira grelhava bifes de entrecote bovino na chapa a gás. Os pedaços de carne eram colocados sobre a superfície aquecida, então salgados e depois de certo tempo virados, para que ambos os lados das peças de carne ficassem selados. Nessa ocasião perguntei como, sem o uso de um termômetro culinário, saberíamos que a carne estaria perfeitamente cozida. Gentilmente, a cozinheira respondeu não haver necessidade desse uso técnico, bastando olhar para a carne, que anuncia seu momento de ser retirada da grelha. Dito isso, ela pinçou um pedaço de carne e mostrou a cor amarronzada do tostado, finalizando o preparo. Os molhos que acompanhavam as carnes assadas em outro restaurante também eram feitos “a olho”, misturando ingredientes e caldos em gestos rápidos em uma pequena panela em ebulição.

Tudo que se cozinha implica medições, mesmo que sejam apenas os cálculos espontâneos dos sentidos. Os olhos nos dizem quando a cebola refogada está translúcida o bastante. Os ouvidos sabem quando a pipoca acabou de estourar. O nariz informa quando as torradas estão queimando. O cozinheiro vive fazendo estimativas e tomando decisões

com base nesses cálculos. Volume e tempo, temperatura e peso: são estas variáveis que todo cozinheiro tem que manejá (WILSON, 2014, p. 143).

Do mesmo modo, não é preciso verificar se uma batata está cozida furando sua casca com a ajuda de um garfo. A batata cheira quando está pronta, liberando um aroma específico, e então pode ser finalizada ao sair do cozimento no forno com vapor. A abóbora, quando forma rachaduras em sua casca, anuncia que está cozida e pode ser transformada, mais uma vez, em purê ou em um salteado puxado na manteiga. Nesse sentido,

A receptividade sensorial também intervém: mais do que o tempo teórico de cozimento indicado na receita, o que informa sobre a evolução do cozimento e sobre a necessidade de aumentar ou diminuir o calor é o cheiro que vem do forno (GIARD, 2002, p. 219).

Os cheiros e aromas são grandes guias da prática culinária e talvez o mais interessante seja entender que esses estímulos estão misturados no ambiente e passam a ser identificados em detalhe. Até porque cozinhar envolve o desencadeamento de ações simultâneas, sobrepostas. Os bifes estão na grelha, as batatas no forno. Esses aromas estão no ambiente, mas conseguem ser identificados separadamente. As texturas ideais de um risoto cozido à perfeição, o tempo permitido para que a carne toste na panela formando uma crosta de sabor que dará origem a um molho intenso e brilhante, o ponto de sova da massa de pizza necessário para a formação de bolhas na fermentação, o ajuste da massa de panqueca que deve ser fina, levemente crocante, mas ainda assim maleável, ou até o ponto de corte do nhoque de batata, feito sobre a bancada de pedra. Preparos culinários implicam, em alguma dimensão, na medida feita pelo próprio corpo. Para Wilson (2014, p. 174),

Podemos não usar um utensílio para medir os ingredientes nem olhar para um pedaço de papel, mas medimos com os olhos e pesamos com as mãos e vasculhamos as lembranças de experiências anteriores com a culinária para encontrar o roteiro não escrito da experiência atual.

A prática gestual da cozinha também é bastante particular. As mãos executam movimentos rápidos e precisos, desossam peças grandes de carne com a ajuda de uma faca e cortam com precisão cebolas em pequenos cubos. A aplicação da força necessária varia entre a brutalidade e a delicadeza, dependendo do que se prepara. Os ritmos ao mexer mudam de acordo com as consistências do que e em que recipiente são preparadas as misturas. As pitadas, um domínio impreciso e relativo resumido à ação de acomodar entre o polegar e o indicador certa quantidade de sal, pimenta, cominho, cúrcuma ou o que for preciso para dar sabor, não podem ser medidas intransigentes, tampouco fixas ou pré-estabelecidas. A sensibilidade do cozinhar é apresentada em muitos momentos e é difícil determinar em que momento esse domínio deixa de participar do processo de transformação culinária.

Esses são detalhes que estão em uma dimensão que apenas pode ser entendida na ação de cozinhar, acomodadas no âmbito da repetição, no domínio de erros e acertos, de apreensão da habilidade técnica.

As próprias cozinheiras atribuem à repetição o sucesso de seus preparos. É fazer de novo que ensina a calcular o rendimento e a determinar as quantidades a serem preparadas. Só é possível prever que três quilos de arroz podem alimentar cento e cinquenta pessoas em um turno de serviço se essa

experiência já foi vivida. Definir quantas peças de sobrecoxa de frango devem ser assadas, quantas tortas precisam ser feitas, quantos pés de alface devem ser lavados e expostos não são aprendizados possíveis de adquirir de outra forma a não ser na vivência cotidiana da repetição, do exercício da sensibilidade da prática e do refinamento das ações e movimentos.

4. CONCLUSÕES

A cozinha profissional é composta por muito mais que equipamentos e ingredientes. São pessoas, memórias, corpos e experiências que, uma vez colocados em movimento durante a transformação culinária, constituem uma epifania de sons, aromas, sabores e sentimentos.

Para as cozinheiras o próprio corpo é colocado à disposição da experiência sensorial do ato de cozinhar. As técnicas, os modos de fazer e as experiências anteriores incorporadas dão a fluidez do trabalho e asseguram os momentos ideais de cada preparo culinário ou, em casos excepcionais, indicam as alternativas para a solução de problemas. Muito além do uso e presença de equipamentos ou aparelhos tecnológicos, cozinhar é estar no complexo processo de transformação, tradução e negociação dos saberes e sabores da cultura a qual pertencem.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AMON, Denise; GUARESCHI, Pedro; MALDAVSKY, David. Paladar e emoção em cozinhas de cozinheiros. **Revista do CEP de PA**, Porto Alegre: Metrópole, v.12, p. 17-32, 2005.
- BENEMANN, Nicole W. Histórias de cozinha: uma etnografia gastronômica. 2017. 96p. Dissertação (Mestrado em Antropologia) – Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2017.
- CLIFFORD, James. **A experiência etnográfica**: antropologia e literatura no século XX. Rio de Janeiro: Ed. UFRJ, 2008.
- GEERTZ, Clifford. **Obras e vidas** – o antropólogo como autor. Rio de Janeiro: Ed. UFRJ, 2009.
- GIARD, Luce. Cozinhar. In: CERTEAU, Michel de (Org.). **A invenção do cotidiano, morar, cozinhar**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2002.
- INGOLD, Tim. Da transmissão de representações e da educação da atenção. **Revista Educação**, Porto Alegre, v. 33, n. 1, p. 6-25, jan./abr. 2010.
- KOYRÉ, Alexandre. **Galileu e Platão**. Lisboa: Gradiva, 1982.
- WILSON, Bee. **Pense no garfo**: uma história da cozinha e de como comemos. Rio de Janeiro: Zahar, 2014.