

## **Paladar e emoção em cozinhas de cozinheiros<sup>1</sup>**

Denise Amon e Pedrinho Guareschi<sup>2</sup>

David Maldavsky<sup>3</sup>

### Resumo

Este artigo aborda a dimensão comunicativa da comida e das práticas da alimentação, examinando a riqueza simbólica presente no ato de cozinhar e oferecer a comida, colocando em relevo a ação dos cozinheiros. Os autores analisam resultados de uma pesquisa de campo com observação participante e grupos focais em um bistrô e uma experiência em um restaurante de uma mesa só. Discutem as emoções e as manifestações da subjetividade e identidade dos cozinheiros e das comidas, relacionando-as à produção e percepção do sabor. Os autores concluem que ambos os locais se caracterizam pela capacidade que têm de revelar a sua cozinheira e o seu cozinheiro. O bistrô e o restaurante de uma mesa só constituem espaços onde se desenvolvem práticas sociais de resistência à globalização do gosto e ao apagamento da singularidade do paladar. Os autores propõem que a comida e as práticas da alimentação são uma narrativa constituída, entre outras coisas, pela mão do cozinheiro que agrega valor simbólico ao caráter nutricional dos alimentos.

---

<sup>1</sup> Uma versão deste trabalho, intitulada *Paladar e emoção: o inconsciente na gastronomia*, foi apresentada na mesa redonda *O inconsciente na gastronomia: você tem fome de quê?*, coordenada por Ana Cássia Fruett, promovida pelo CEP de PA, na Feira do Livro de Porto Alegre, em 14 de novembro de 2003.

<sup>2</sup> Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, Brasil. Correspondência referente a este artigo deve ser enviada a: Denise Amon. Rua Liberdade, 532 Apto. 802 Porto Alegre, RS 90420-090 Brasil. Telefone e fax: (55) (51) 3330 1708 E-mail: [deniseamon@uol.com.br](mailto:deniseamon@uol.com.br)

<sup>3</sup> Universidad de Ciencias Empresariales y Sociales, Buenos Aires, Argentina.

Palavras-chave: gastronomia, subjetividade, representações sociais, narrativa, cultura, natureza

**Title: Palate and emotions in the cooks' kitchens**Abstract

This paper addresses the communicative dimension of food and foodways, focusing on the symbolic richness involved in cooking and offering food, and underlying the importance of cooks in these processes. The authors analyze findings of a fieldwork conducted in a bistro with participant observation and focus groups, and the experience of one of the authors in a peculiar restaurant that served only one table. The authors discuss the emotions and manifestations of subjectivity and identity of cooks and foods, relating them to the production and perception of taste. The authors conclude that both places are characterized by their capacity to reveal their cooks. The bistro and the one table restaurant constitute themselves as spaces for social practices of resistance to the globalization of taste and to the erasure of the singularity of palate. The authors propose that food and foodways are a narrative constituted, among other things, by the cooks' hands that add a symbolic value the food's nutritional character.

Key words: gastronomy, subjectivity, Social Representations, narrative, culture, nature

**Título: El paladar y las emociones en cocinas de cocineros**Resumen

Este trabajo aborda la dimensión comunicativa de la comida y las prácticas de la alimentación, examinando la riqueza simbólica presente en el acto de cocinar y de ofrecer la comida, y poniendo de relieve la acción de los cocineros. Los autores analizan los resultados de una investigación de campo con observadores participantes y grupos focales en un bistró y una experiencia en un restaurante de solo una mesa. Examinan las emociones y las manifestaciones de la subjetividad y la identidad de los cocineros y las comidas. Los autores concluyen que ambos locales se caracterizan por la capacidad para revelar a su cocinera o su cocinero. El bistró y el restaurante de solo una mesa constituyen prácticas de resistencia a la globalización del gusto y a la extinción de la singularidad del paladar. Los autores proponen que la comida es una narrativa constituida, entre otras cosas, por la mano del cocinero que agrega valor simbólico al carácter nutricional de los alimentos.

Palabras llave: gastronomía, subjetividad, representaciones sociales, narrativa, cultura, naturaleza

## Introdução

A comida está ligada à sobrevivência da espécie, é imprescindível à satisfação das necessidades biológicas das pessoas e, dessa forma, apresenta-se como natureza. Isso faz com que ela pareça para nós, no cotidiano, um tema simples. Nós poderíamos dizer que é um tema aproblemático, que não exige reflexão. No entanto, diferente da necessidade biológica de respirar, em que só se tem uma opção – o ar -, no âmbito da alimentação as escolhas podem ser múltiplas e as formas de combiná-las também. Essa variabilidade de seleção e combinação faz com que ela se torne uma expressão bastante complexa da formação, estruturação e história das sociedades. A comida tem uma dimensão comunicativa, transmite significados e também constitui uma manifestação importante da identidade de pessoas e grupos. Portanto, a comida é também cultura e, como tal, ela pode ser problematizada.

A respeito da interação destas duas dimensões – a comida como natureza e a comida como cultura – Symons (2000) colocou a seguinte pergunta: “Como a receita (cultura) se relaciona com o alimento material (natureza)?” (p. 39)<sup>4</sup> Ele respondeu dizendo que a receita e o alimento material estão conectados pelos cozinheiros. Os cozinheiros, diferentemente dos *chefs*, não são celebridades. Eles sempre estiveram em segundo plano, ao mesmo tempo presentes e despercebidos. Os cozinheiros são pessoas anônimas, que ainda assim estão inscritas em nós, porque preparam o que comemos no dia-a-dia. (Symons, 2000)<sup>5</sup>

Nesta perspectiva estão situadas algumas histórias de realidade que vamos relatar e comentar. Algumas ocorreram durante a realização de uma pesquisa

---

<sup>4</sup> Tradução nossa.

<sup>5</sup> Tradução nossa.

etnográfica com observação participante, à beira do fogão de um bistrô<sup>6</sup>, como parte de um projeto de investigação maior.<sup>7</sup> Uma outra história foi vivenciada por um dos autores, em ambiente distinto. Estas histórias falam de comida e de uma cozinheira ou um cozinheiro - um que conduz a outros. A partir delas, teceremos comentários sobre as emoções implicadas na constituição dos sabores, sobre manifestações da subjetividade e sobre relações sociais na preparação e oferecimento da comida, em espaço público. Nossa intenção é analisar a riqueza simbólica presente no gesto simples de cozinhar para alguém.

### Cozinha, vida e amor

O bistrô onde se passam algumas de nossas histórias de cozinha é atípico. Situa-se num espaço intermediário entre um local público onde vigora o anonimato, a uniformidade e o profissionalismo no tratamento dos clientes e das comidas, e a casa de família onde o tratamento entre as pessoas é íntimo, as comidas são pensadas e preparadas considerando a singularidade do gosto de quem vai comê-las e tudo é privado, até o lugar na mesa. Neste bistrô, os garçons e garçonetes conhecem alguns clientes e suas preferências, e os clientes freqüentam o lugar em busca deste reconhecimento. Um cotidiano afetivo se estabelece.

O cardápio apresenta relativamente pouca variedade de pratos. Há um menu do dia<sup>8</sup>, que muda a cada refeição e é sempre uma seqüência de comidas não usuais na

---

<sup>6</sup> Bistrô (Houaiss e Villar, 2001) é um restaurante pequeno e desprezioso, tipicamente francês. Embora no Brasil este termo seja empregado para lugares que servem comida francesa, locais não necessariamente despreziosos, o bistrô em questão não se dedica à culinária daquele país, pelo contrário, propõe uma cozinha com base em fontes de diversas origens.

<sup>7</sup> Tese de doutorado de Denise Amon, orientada pelo Dr. Pedrinho A. Guareschi e Dr. David Maldavsky (Amon, 2004).

<sup>8</sup> Embora cardápio e menu possam ser utilizados como sinônimos, estamos empregando-as com uma distinção, em referência à língua francesa. Cardápio alude à lista de pratos oferecidos todos os dias no almoço e no jantar. Menu refere-se à lista de pratos oferecidos como uma especialidade e varia a cada

cultura culinária local, ou ao menos com algum ingrediente pouco habitual. A cozinha, em sintonia com o espírito do lugar, pensa individualmente em cada cliente tentando satisfazer seu desejo, complementando, desta forma e com um menu do dia, o caráter reduzido do cardápio. É como se o ambiente público do restaurante penetrasse a cozinha e vice e versa, sem que isto implicasse os recursos arquitetônicos contemporâneos de tornar a cozinha próxima à sala de refeições através de uma divisória de vidro, que aproxima os dois ambientes na aparência, enquanto mantém uma inacessibilidade nas práticas da alimentação.

O respeito à singularidade marca este bistrô. Um exemplo extremo disso ocorreu num dia em que o bistrô serviria risoto. Os clientes podiam escolher e compor o seu risoto do jeito que queriam. A cozinha preparou um prato diferente para cada freguês. Neste local, a gastronomia, como “a arte de comer bem” (Spang, 2003, p. 184), ou como a “arte de preparar as iguarias e torná-las agradáveis ao gosto” (Brillat-Savarin, 1825/1995, pp. 57-58) é tomada ao pé da letra, na medida em que o bistrô considera que os paladares podem ser “individuais e inconciliáveis” (Spang, 2003, p. 97). É um espaço público para o apetite privado. (Spang, 2003)

Nesta cozinha, a pessoa que havia concebido o local e o seu modo de funcionamento, uma das proprietárias, cozinheira, ensinou a pesquisadora em processo de observação participante a fazer a sopa de tomates. Primeiro faz-se o fundo, que consiste em cozinhar uma série de legumes em água, por um período de tempo longo. Não é preciso mexer, o fundo faz-se por si mesmo. Depois de cozidos os legumes, deixa-se sedimentar. Coa-se. Este é o fundo. Nele, cozinha-se os tomates. Deixa-se esfriar. Peneira-se. O caldo é reservado e os tomates são liquidificados,

---

refeição. Foi este bistrô que introduziu a prática do menu como uma novidade na cultura culinária local.

depois peneirados. Com o caldo reservado, faz-se um molho bechamel. Junta-se os tomates peneirados e leva-se ao fogo para aquecer. Acrescenta-se nata. Corrige-se a textura com leite, a cor com massa de tomate e o sabor com temperos. Um pouco exausta, a pesquisadora comentou que estava impressionada, dizendo: *Como tem etapas para se fazer a sopa de tomates, cada etapa uma complexidade em si!* Ao que a cozinheira comentou: *Como tudo na vida...*<sup>9</sup>

O processo de fusão dos ingredientes e o conseqüente desaparecimento de suas especificidades faz surgir a sopa como algo novo, que os transcende. Para a cozinheira, o cuidado com que as etapas devem ser seguidas, a multiplicidades delas, a passagem do tempo e a transcendência do resultado sobre a soma de suas partes aludem à vida, sua temporalidade, transformações e perdas. Nas etapas da preparação da sopa imprime-se a marca da transitoriedade, da efemeridade, de estados em transformação – uma característica geral dos processos culinários (Maldavsky, 1989b) – marca esta identificada à vida. Os encantos da transitoriedade expandiam-se a outros aspectos do bistrô – das comidas às práticas da alimentação -, tais como o menu, marcado pela mudança constante e pelo caráter sempre inesperado. A cozinheira não nutria uma crença de vida eterna.

Em outra ocasião, a cozinheira havia sido convidada para dar uma palestra em um encontro científico não gastronômico e havia sugerido introduzir a sua fala oferecendo a sopa de tomates aos participantes do evento. Tinha escolhido que a sopa seria acompanhada de *croutons* em forma de estrela, recortados a mão, um por um. Ao som de ópera, ela servira a sopa para o público. Logo no início da sua fala, disse:

---

<sup>9</sup> Esta receita foi relatada e analisada, em detalhes, em outro artigo (cf. Amon, 2001), como manifestação de linguagens do erotismo (Maldavsky, 1989a, 1989b, 1999a, 1999b, 2000a, 2000b), referencial teórico posteriormente denominado de Algoritmo David Liberman (Maldavsky, 2003) A preparação da sopa de tomates foi associada à linguagem do erotismo sádico-oral secundário.



*“Eu fiquei muito em dúvida sobre que sopa escolher para vocês, porque as sopas são mágicas, elas fazem, o que [um livro: Kolpen e Tiegreen (1996)] diz que fazem é acordar partes adormecidas nossas, essa é a magia da sopa, não é curar, ela acorda o amor, a coragem. Mas eu achei que hoje, sexta-feira [risos do público], a sopa é vermelha, muito bonita, eu achei que valia a pena apostar na paixão, e eu acho também que a paixão é o sentimento que está mais próximo à comida, porque eu acho que o comer, a comida, é paixão, não só fazer a comida, eu acho que comer também. ... comer é um ato extremamente apaixonante, é de uma enorme sensualidade, eu acho que comer é como amar, é muito parecido com o ato de amar, né?”<sup>10</sup>*

O aroma da sopa invadia o ambiente transformando o estado de espírito das pessoas da platéia, substituindo a formalidade de um evento científico pelos desejos e memórias de um gosto que sempre tenta ser recuperado com a comida. A cozinheira estabelecia um nexos amoroso com a mágica de oferecer a comida. Os *croutons* em forma de estrela dotavam a sopa de tomates de um caráter celestial, metáfora do paraíso. (Maldavsky, 1999a, 1999b, 2000b)

A prática de doação amorosa da cozinheira era levada também para o bistrô. Na pesquisa através de grupos focais com os clientes do estabelecimento, eles aludiam à proximidade e a um aconchego que não sentiam em outros lugares. Sentiam-se protegidos e considerados na sua singularidade. A doação amorosa é uma representação social bem definida no bistrô. Representação social é um conceito que

---

<sup>10</sup> Palestra gravada e transcrita. Esta história foi analisada em outro artigo (cf. Amon, 2001) e relacionada ao conceito mais geral do bistrô, no que concerne à manifestação de linguagens do erotismo, de acordo com Maldavsky (1989a, 1989b, 1999a, 1999b, 2000a, 2000b) – referencial posteriormente denominado de Algoritmo David Liberman (Maldavsky, 2003). Foi relacionada a uma combinação de linguagens do erotismo fálico-genital e sádico-oral secundário.

refere um conjunto de saberes socialmente construídos e partilhados, saberes do senso comum, manifestado nas crenças, opiniões e práticas das pessoas (Guareschi, 1996; Moscovici, 1961/1976, 1984, 1988; Moscovici e Marková, 1998).

É possível considerar, ainda, que a sopa de tomates representava não só a transitoriedade da vida, mas também a vida como permanência, na medida em que a doação amorosa era a doação de uma condição da sobrevivência, a comida. No âmbito orgânico, a transitoriedade se transforma em permanência: manutenção da vida enquanto se come. A dialética da comida como natureza-nutrientes e a comida como cultura-simbólica encontrava uma mediação na representação da sopa como metáfora da vida.

#### Molho de rico e molho de pobre

Vimos que no caso da sopa de tomates muito da simbologia estava relacionada com o seu processo de preparação, mas um simples ingrediente também pode ser bastante significativo. Diversas situações na cozinha do bistrô indicaram que tomates não são itens de comida inocentes. Tal como são representados pelas cozinheiras auxiliares e pelas proprietárias (uma das quais é a cozinheira que fez a sopa de tomates, a mentora do bistrô), tomates são mais do que nutrientes, constituem formas simbólicas que manifestam identidades e servem para realizar distinções sociais. Em um determinado dia, durante o processo de observação participante à beira do fogão, preparava-se um molho de champanhe que acompanharia o filé de linguado assado sob crosta de parmesão. O champanhe era francês, sobra de um excesso de garrafas compradas para outra ocasião. Uma das cozinheiras auxiliares e a pesquisadora conversavam sobre banalidades da vida. Quase pronto o molho, esta cozinheira pedira

para a pesquisadora provar, dizendo-lhe que não gostava desse molho. Imediatamente a pesquisadora perguntou por quê. Ela não sabia lhe dizer. Entretanto, começou a comentar que *aquilo ali era molho de rico* e que ela *gostava era de molho de pobre*. A pesquisadora seguiu estimulando e perguntou: *O que é molho de rico?* A cozinheira auxiliar respondeu: *Molho de rico é molho que é feito com champanhe*. A pesquisadora indagou, então, o que era molho de pobre e ela começou a discorrer sobre molho de pobre, dizendo que é feito com tomates e cebolas picadas, que ficam cozinhando na panela, que este era o molho que pobre gostava e que era o molho que ela gostava, esse sim!

Na subjetividade desta pessoa, havia uma oposição estabelecida entre molho de rico e molho de pobre. Esta cozinheira auxiliar, identificada com os pobres, não pertencia ao grupo dos ricos que freqüentava as salas de refeições do bistrô e marcava a sua distinção pelo gosto, não apreciando o molho dos outros. O paladar (os sabores tal como são percebidos) pode expressar e definir a identidade de pessoas e grupos. Como diz o aforismo clássico: “Dize-me o que comes e te direi quem és.” (Brillat-Savarin, 1825/1995, p. 15) Nós somos o que comemos.

Expandindo a discussão para demais pessoas que trabalhavam na cozinha, ficava claro que tomates faziam parte do universo dos pobres e champanhe, dos ricos, embora algumas pessoas daquela cozinha apreciassem o sabor dos ricos. Essa situação nos mostrava que os ingredientes possuem representações sociais (Moscovici, 1984, 1988). Além de nutrientes, eles constituem um corpo robusto de saberes do senso comum, que estão na base de certos comportamentos. A representação social dos ingredientes e as posturas das pessoas em relação a essa representação definiam a percepção do sabor favorável ou desfavoravelmente. Essa observação está em

consonância com as idéias de Bourdieu (1979/1996), que examinou como o gosto é formado em relação a uma variedade de formas culturais, entre elas, a comida. O autor sustenta que a classe social é o que diferencia mais o gosto e que uma hierarquia do gosto é, ela mesma, um reflexo da hierarquia de classes. Considera que nós demos um salto da comida sólida para a comida como signo. Ou seja, a comida foi desmaterializada e serve para fazer distinções. O autor delineia uma oposição binária entre o gosto da necessidade, que é uma expressão das necessidades das quais as classes trabalhadoras são um produto e o gosto do luxo (ou da liberdade), que corresponde ao gosto burguês, que já se libertou da necessidade, em virtude da sua posição sócio-econômica.

A representação social dos tomates junto à equipe da cozinha foi corroborada numa outra situação. É fato, no bistrô, que o menu dos dois turnos, de toda a semana, deve começar a ser planejado na segunda-feira pela manhã, para que toda a equipe possa se organizar, com relação a ingredientes, fornecedores, etc. Entretanto, também é fato, no bistrô, que tudo sempre muda, o planejado e o quase planejado. Um dos interrogantes da pesquisa que originou a observação participante na cozinha referia-se aos critérios de variação e de mudança dos pratos do menu. Em razão disso, foi realizado um acompanhamento sistemático do processo de planejamento. A planejadora dos menus tinha escolhido uma *quiche* de tomates<sup>11</sup>, como entrada para o menu de almoço de um dos dias da semana. No dia em que essa entrada deveria ser oferecida, uma das proprietárias – a que não cozinhava - achou que seria mais apropriado uma *quiche* de tomates secos e pimentões. A mudança chamara a atenção.

---

<sup>11</sup> *Quiche* (Houaiss e Villar, 2001), em francês, alude a um tipo de torta salgada sem cobertura de massa ou de molho, com recheio preparado com creme e outros ingredientes, tais como queijos, legumes, frutos do mar e outros.

Investigando com ela, ficou evidente que a representação social (Moscovici, 1984, 1988) tinha sido o critério a partir do qual a alteração se dera. *Tomates secos* - dissera ela - *são mais apropriados ao público que frequenta o bistrô; tomates são muito simples*. O público se caracteriza por ser da elite sócio-econômica, com educação formal avançada, profissionais liberais, diretores de grandes empresas, com acesso a formas culturais (artes, música, comida, mídia, etc.) de diferentes locais. Dissera, ainda, *que tomates secos são mais saborosos e justificaria melhor o preço que habitualmente cobram pela fatia de quiche*. Tomates secos representavam prestígio. Junto a esta proprietária, o valor simbólico dos tomates era o mesmo que para a cozinheira auxiliar e os demais integrantes da equipe de cozinha. Foi necessário agregar o adjetivo secos e, com ele, o gosto do luxo, para que fosse aceito na *quiche* e considerado apropriado aos clientes. Os tomates fazem distinções e constituem uma forma através da qual se pode introduzir uma elevação no preço, no marco do familiar e cotidiano, que é o bistrô, para os seus fregueses.

O ponto de partida para a preparação do prato do menu era um determinado saber – a receita da *quiche* de tomates - que se transformou, na medida em que representações sociais (Moscovici, 1984, 1988) distintas, a respeito do que o público do bistrô comeria e se proporia a pagar, entraram em conflito e sentidos simbólicos foram negociados naquele espaço social. Tinha havido uma disputa implícita sobre o menu, calcada em diferentes representações por parte de dois meios sociais (proprietária e planejadora dos menus), em que estavam em jogo o chique ou o familiar simples. Culminou com uma transação entre as partes distintas e o estabelecimento de um consenso, que se deslocava, também, para o freguês, de que é

preferível tomates secos a tomates. Foi realizada a *quiche* de tomates secos com pimentões.

É interessante voltar a um ponto anterior, sobre o qual ainda não tecemos comentários, referente ao convite feito pela cozinheira auxiliar para que a pesquisadora provasse o molho. No bistrô, é prática comum que as pessoas das diversas atividades da cozinha, inclusive as do atendimento, provem os pratos, e não só a proprietária cozinheira, a planejadora dos menus e as cozinheiras auxiliares, como seria de se esperar. Há um processo de decisão do gosto e dos critérios através dos quais se estabelece o gosto bom que é dado socialmente. A cozinha se caracteriza, por assim dizer, pela coletivização do paladar. Paradoxalmente, se os tomates fazem a distinção, assim como o champanhe, o processo de decisão coletiva faz justamente o contrário, estabelece um domínio real e simbólico onde as distinções não existem e onde o paladar se configura como uma unidade gustativa de conjunto. O acesso das pessoas que trabalham na cozinha e no atendimento a sabores que talvez não conhecessem jamais, em função de não poderem pagar o preço dos pratos do bistrô, não só educa gustativamente e prepara melhor a equipe de atendimento para oferecer os pratos aos clientes e vender, como, principalmente, torna-se o fundamento social, em que a coletivização do sabor está como base da união e coesão do grupo.

O mesmo ocorreu com a sopa de tomates, oferecida por ocasião da palestra. A doação daquele bem, representado socialmente como amoroso, tinha a característica de criar uma coletivização gustativa transformando pessoas tão diferentes umas das outras em um conjunto harmônico. A sopa de tomates compartilhada promovia a unidade grupal pelo paladar.

### O restaurante mínimo

O bistrô onde se passam as histórias que relatamos está longe de caracterizar-se como um espaço público, em função do tratamento singularizado e pessoal. Contudo, mesmo mais próximo do privado, ele ainda mantém uma identidade social de estabelecimento comercial público, na medida em que tem suas portas abertas a quem quiser entrar e se paga para comer lá.<sup>12</sup> O restaurante mínimo que vamos comentar agora é o restaurante de uma mesa só e de um homem só, o senhor K., que é proprietário, cozinheiro, garçon, gerente e segurança. O restaurante mínimo ilustra uma situação de como a narrativa dirigida a outra pessoa, na refeição, pode mudar o sabor. Naquela cozinha, a narrativa também instaura a experiência. Cozinhar, ou dar de comer, como falava o senhor K., é, em si, a doação de uma narrativa.

A reserva era feita por telefone, o cardápio escolhido pensando nas preferências do grupo e também considerando as restrições alimentares daqueles que comeriam. A pessoa que recebia e cozinhava era o senhor K.

No horário combinado, as pessoas começaram a chegar. A pesquisadora foi uma das primeiras, acompanhada de um colega. Após apertar no porteiro eletrônico e se identificar, o senhor K. desceu para abrir o portão. Vestia um terno azul acinzentado, camisa branca e gravata vermelha e branca. Silêncio absoluto enquanto subiam os diversos lances de escada. O prédio era simples. A porta do apartamento estava entreaberta, mas ninguém se moveu até escutar do senhor K.: *Você está em casa.*

Não era um lar-restaurante. Era de fato um lar, inteiramente lar.

---

<sup>12</sup> Público e privado designam uma oposição de lugares onde o acesso a qualquer um é permitido versus locais onde o acesso é restrito a membros da família e pessoas consideradas próximas. Entretanto, é importante ressaltar que mesmo que os restaurantes dêem acesso a qualquer pessoa isso não significa que qualquer pessoa possa, de fato, ter acesso a eles. Para que se tenha acesso é necessário um capital financeiro e, sobretudo, um capital simbólico (Bourdieu, 1993/1997, p. 159ss).

O senhor K. ensinou a pronunciar o seu nome e contou, em seguida, uma história de comida. Uma das pessoas do grupo comentou que a cor laranja abre o apetite. A sala onde se aguardava os demais integrantes do grupo era uma sala de estar, toda clássica, decorada com gosto e elegância, móveis antigos, sem economia de quadros nas paredes, mas com o suficiente espaço para que se pudesse vê-las laranja, contrastando com o teto branco. Havia uma lareira e livros de Eça de Queiroz, Verlaine.

Outros integrantes do grupo haviam chegado. Uma pessoa contou que telefonemas vão, telefonemas vem, o cardápio daquela noite foi sendo construído quase para cada um individualmente, estando o senhor K. muito preocupado em que ela confirmasse e reconfirmasse com todos se estaria bem o que haviam combinado para comer. *É uma responsabilidade dar de comer a alguém*, disse o senhor K., nestas palavras, no meio de alguma conversa, deixando clara aquela sua preocupação em ajustar o cardápio intimamente.

O senhor K. puxava conversa sobre a guerra civil espanhola, sem qualquer atmosfera de dramaticidade. Falava dos fatos com vigor, mas sem exageros. Depois a ditadura italiana, a ditadura brasileira. Perguntou se tinham lido um livro que ele queria comentar, falou do seu amor por certas cidades e relatou fatos dos seus vinte e poucos anos, relativos à amizade forte e duradoura com uma pessoa que não vive aqui. Salientou que uma das cidades que gostava caracterizava-se por ter placas indicativas de fatos ocorridos em determinados locais, indicando que tudo tem uma história que é contada.

Todas as pessoas do grupo agradeciam cada vez que o senhor K., com postura ereta e cabeça levemente inclinada para frente em simpatia, aportava algo, uma



entradinha, um cálice de vinho, uma água. Os porta-copos estavam colocados estrategicamente perto de onde ele tinha imaginado que as pessoas sentariam na sua sala de estar, no momento do aperitivo. Eles eram feitos a mão, em ponto de casa caiada, cada um de uma cor, cada um para uma pessoa.

Este grupo estava recebendo mais do que o seu oferecimento das comidas e das bebidas. O senhor K. continuava dando de comer e narrando. Compartilhou que experimentara uma receita nova de torta de amêndoas na noite anterior, ficara até à meia-noite. Mas ela não era ainda apresentável, dissera ele, na receita falava para cortar as amêndoas *finíssimas* e ele as tinha cortado *finas*. Ele manifestava a sua preocupação com a textura do doce, que depois aparecera na sua mousse de limão suave, lisa e macia, seguida de contraste das bolinhas de uva passa abraçadas por chocolate meio-amargo. O olhar tátil do senhor K. não aprovara aquela torta e ele não pode servi-la.

O senhor K. contou que até os 66 anos não sabia cozinhar um ovo. Comia a comida da sua mãe. Um dia lhe disse que queria aprender, pois ela morreria e como faria ele para comer um risoto de funghi? Ela não ensinou, mas o deixou observá-la cozinhando. A empregada também cozinhava, mas o senhor K. achava que o seu tempero não era como o da mãe. Um dia a mãe se foi. E ele começou a cozinhar. A empregada o ajudava. Um dia a empregada se foi. E ele seguiu cozinhando.

O senhor K. nunca se casou. Vivia de uma aposentadoria que era insuficiente. Comentou, dizendo que não tinha vergonha de contar, que para aumentar a renda decidiu cozinhar e transformar a sala de jantar da sua casa em restaurante de uma única mesa, servida mediante reserva. Não é sabido há quanto tempo dá de comer.

Toda esta história foi contada enquanto o grupo estava nos aperitivos, na sala de estar. Na sala de jantar, nada mais se escutou. A postura do senhor K. se transformara; embora ainda ereto, o verbo tinha sido encerrado. Sua atenção estava exclusivamente no grupo, em servir no momento certo, do modo certo. Delicado, silente, prestativo, observador. Os gestos planejados de quem faz gestos há muito. Não faltava água, ele já havia repostado. Observava quem comeria mais, quem já estava satisfeito. Antecipava o desejo e tinha uma percepção aguda do tempo de cada etapa da refeição. Quando o prato principal tinha sido comido, a sobremesa já estava ali, arranjada, numa bandeja, esperando o seu momento. Tudo meticulosamente previsto. De um anfitrião ele tinha passado a um serviçal.

Difícil tinha sido sentar à mesa. O grupo todo havia passado à sala de jantar prontamente, atendendo ao convite do senhor K. Ali, todos esperavam num impasse que ele indicasse o lugar para sentar, afinal, era a sua mesa de jantar. O senhor K. em discreto silêncio apenas esperava. Sem dúvida não se tratava de um restaurante comum, onde sentar à mesa é fácil. Uma das pessoas do grupo tomou a dianteira e designou lugares.

Toda laranja, a parede estampava um quadro onde havia pintada uma fisionomia. Era possível imaginar que se tratava do retrato da sua mãe, parecida com ele. Ficava no ar a questão: quem dava de comer, afinal?

Quando encerrou o jantar, o senhor K. apresentou os gastos com os ingredientes e o custo da preparação da comida, foi feita uma divisão entre o grupo e ele foi pago. Terminado este procedimento, o senhor K. acompanhou as pessoas até a porta. Despediu-se com brevidade e cuidou de todos esperando que o grupo se separasse rapidamente e se dirigisse aos seus carros. *Aqui tem assaltos!*, disse ele.

A dificuldade de sentar à mesa era devida, provavelmente, ao fato deste local constituir-se como um espaço sem referencial anterior, para muitos daquele grupo. Não era um restaurante configurado como espaço público e tampouco um espaço doméstico de um lar conhecido. As pessoas não sabiam como se comportar ali, não havia um código de ações incorporado. Havia um vácuo de sentido. A comida exige uma relação de confiança entre quem alimenta e quem é alimentado. Botar uma coisa para dentro do corpo é algo muito complexo. Aquelas pessoas não tinham nenhum referencial de confiança no senhor K., a exceção de um dos integrantes que já tinha frequentado o local outras vezes. Se o senhor K. tivesse simplesmente servido o grupo, provavelmente não teria sido possível comer. Foi preciso a narrativa do senhor K. - a sua era uma comida com história - para instaurar a confiança e o próprio sentido daquela refeição. A sua narrativa possibilitava compreender que o sentido daquela comida era o de uma doação de um bem amoroso, que lhe tinha sido transmitido pela mãe. Era uma forma de continuarem vivos a mãe, ele e os integrantes do grupo.

No bistrô - como nos restaurantes convencionais - a confiança está dada de antemão, quer seja pela sua legitimação como espaço público, quer seja pela familiaridade dos objetos e enfeites que circulam lá, ou mesmo pela relação mais íntima que se estabelece com a equipe de atendimento.

A narrativa agrega um valor que não é mais nutricional, funda a experiência simbólica do sabor. O gosto da comida muda, irremediavelmente, à luz das narrativas onde se insere. No entanto, pensamos que a narrativa não necessariamente passa pela linguagem verbal, como no caso do senhor K., ou pelas conversas à mesa. Narrativa pode ser o ambiente, o arranjo estético da comida, a forma como o prato é colocado na

mesa, o próprio processo de preparação da comida, ou o oferecimento. A comida e as práticas de alimentação constituem seqüências narrativas estruturadas a partir de representações sociais, como procuramos demonstrar teórica e metodologicamente, em detalhes, em outra oportunidade (Amon, Guareschi e Maldavsky, 2005).

### Considerações Finais

A centralidade dos cozinheiros para a vida das pessoas, para a manutenção de lembranças singulares e para a preservação de uma memória social que contribui, em última instância, para a afirmação da identidade, foi abordada por diversos autores. (Hauck-Lawson, 1998; Maciel, 2002; Symons, 2000).

A especificidade do bistrô e do restaurante mínimo consiste na capacidade que eles têm de revelar a sua cozinheira, o seu cozinheiro. No anonimato de suas cozinhas – nenhum deles é celebridade – as suas comidas narram. Existe uma categoria de espaço público de comida que faz exatamente o contrário, os *fast foods*. Eles se regem por uma lógica que tende ao apagamento das diferenças e da singularidade, a respeito da comida, por um processo de globalização do gosto. A singularidade do paladar e, portanto, do significado, chega até a ser transformada em número universal, como sugerem algumas propostas: o pacote # 1, # 2, # 3; cada pacote correspondendo a um conjunto específico de bebida e comida. Neste tipo de estabelecimento, parece haver um desprezo pelas particularidades do gosto das etnias, pelas tradições específicas dos sabores, pela singularidade do desejo de quem faz e de quem come a comida. O cozinheiro não existe.

A comida é uma narrativa dada, entre outras coisas, pela mão do cozinheiro, que agrega um valor ao caráter nutricional do alimento e busca recuperar a

experiência simbólica do sabor, mesmo que com diferenças. Poderíamos pensar que a primeira cozinheira é a mãe que amamenta. Ela funda a experiência simbólica do sabor que busca ser recuperada pelos cozinheiros.

Na contemporaneidade, as tecnologias culinárias evoluem na direção da “compressão do espaço-tempo” (Harvey, 1989/1998, p. 219ss), que nos processos culinários pode se manifestar na compressão dos tempos e dos procedimentos de preparação e cozimento das comidas, do apagamento das diferenças, da globalização do gosto, de uma cozinha sem cozinheiro. Naquele bistrô, assim como no restaurante mínimo, acontece uma prática social de resistência. Lá, a cozinheira e o cozinheiro permitem à comida falar. A voz da comida é amorosa, transforma estados de espírito, dá vida ao mesmo tempo em que expõe a sua transitoriedade, afirma a identidade de pessoas e grupos, constitui um espaço de valorização da singularidade no laço social. A cozinheira e o cozinheiro nos oferecem uma comida que nos conta algo de nós mesmos. Como diz Symons (2000, p. xi)<sup>13</sup>, “ ‘Se nós somos o que comemos’, os cozinheiros não têm feito somente as nossas refeições, mas têm também nos feito.”

---

<sup>13</sup> Tradução nossa.

## Agradecimentos

Nós agradecemos às pessoas que nos deram permissão para conduzir o trabalho de campo e a todos os que participaram deste estudo, pelas suas contribuições valiosas para o entendimento da dimensão comunicativa da comida e das práticas da alimentação. Agradecemos também a CAPES (Centro de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior) pelo suporte financeiro sem o qual a pesquisa não teria sido realizada.

## Referências Bibliográficas

AMON, D. La sopa de tomates y la vida: una introducción al estudio de los placeres de la comida (I. Cusien, trad.). **Actualidad Psicológica**, v. XXVI, n. 283, pp. 12-16, 2001.

AMON, D. **O espírito da comida: uma perspectiva a partir da psicologia social**. 225f. Tese (Doutorado em Psicologia) – Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul (PUCRS), Porto Alegre, 2004.

AMON, D., GUARESCHI, P. A. & MALDAVSKY, D. La psicología social de la comida: una aproximación teórica y metodológica a la comida y las prácticas de la alimentación como secuencias narrativas. **Revista Subjetividad y Procesos Cognitivos**, v. 7, pp. 45-71. [Volume Especial Psicología Social, E. Gosende (Ed.)]. 2005.

BOURDIEU, P. (1979). **Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste** (8<sup>th</sup> printing). Cambridge, Massachusetts: Harvard University Press, 1996.

BOURDIEU, P. (Ed.). (1993). **A Miséria do Mundo**. Petrópolis, RJ: Vozes, 1997.

BRILLAT-SAVARIN, J-A. (1825). **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

GUARESCHI, P. A. Representações sociais: alguns comentários oportunos. Coletâneas da ANPEPP - **Novas contribuições para a teorização e pesquisa em representação social**, v. 1, n. 10, pp. 9-35, 1996.

HARVEY, D. (1989). **Condição pós-moderna** (7<sup>a</sup> Ed.). São Paulo: Loyola, 1998.

HAUCK-LAWSON, A. When Food is the Voice: A Case Study of a Polish-American Woman. **Journal for the Study of Food and Society**, v. 2, n. 1, pp. 21-28, 1998.

HOUAISS, A. & VILLAR, M. S. **Dicionário Houaiss da língua portuguesa**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2001.

KOLPEN, J. & TIEGREEN, M. **The Secrets of Pistoulet: An Enchanted Fable of Food, Magic and Love**. New York: Stewart, Tabori and Chang, 1996.

MACIEL, M. E. A culinária e a tradição. In Secretaria do Patrimônio, museus e artes plásticas, Ministério da cultura, **Seminário alimentação e cultura** (pp. 27-34). Rio de Janeiro: Funarte. (Encontros e estudos, 4), 2002.

MALDAVSKY, D. Lenguajes del erotismo. **Actualidad Psicológica**, v. XIV, n. 158, pp. 16-19, 1989a.

MALDAVSKY, D. Sobre la transitoriedad, las artes culinarias y la música. **Actualidad Psicológica**, v. XIV, n. 160, pp. 5-9, 1989b.

MALDAVSKY, D. **Lenguajes del erotismo - Investigaciones teórico-clínicas en neurosis y psicosis**. Buenos Aires: Nueva Visión, 1999a.

MALDAVSKY, D. Un estudio sistemático sobre el relato como testimonio de la erogeneidad y las defensas – Aportes al estudio diferencial de las estructuras clínicas. **Actualidad Psicológica**, v. XXIV, n. 268, pp. 2 – 9, 1999b.

MALDAVSKY, D. **Las artes y los lenguajes de las pulsiones**. Trabalho apresentado na Facultad de Bellas Artes, Universidad de La Plata, Maio, 2000a.

MALDAVSKY, D. Sobre la narración como expresión de la erogeneidad y la defensa en estructuras históricas. **Actualidad Psicológica**, n. 273, 2000b.

MALDAVSKY, D. A contribution to the development of a psychoanalytical methodology for research into language: A systematic study of narration as an expression of sexuality. **International Journal of Psychoanalysis**, v. 84, pp. 607-635, 2003.

MOSCOVICI, S. (1961). **La psychanalyse: Son image et son public** (2ème edition). France: Presses Universitaires de France, 1976.

MOSCOVICI, S. The Phenomenon of Social Representations. In R. M. Farr & S. Moscovici (Eds.), **Social Representations** (pp. 3-69). Cambridge: Cambridge University Press, 1984.

MOSCOVICI, S. Notes Towards a Description of Social Representations. **European Journal of Social Psychology**, n. 18, pp. 211-250, 1988.

MOSCOVICI, S. & MARKOVÁ, I. Presenting Social Representations: A Conversation. **Culture & Psychology**, v. 4, n. 3, pp. 371-410, 1998.

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

SYMONS, M. **A History of Cooks and Cooking**. Urbana and Chicago: University of Illinois Press, 2000.



