

DOSSIÊ

Cultura e Alimentação

Proponente

Tatiana de Macedo Soares Rotolo

Esta proposta traz reflexões sobre o tema da alimentação enfocando seus aspectos culturais. O Dossiê é fruto das pesquisas desenvolvidas no Instituto Federal de Brasília, *Campus Riacho Fundo*, pelo grupo de Pesquisa em Cultura e Alimentação. Esses trabalhos abordam temas como relações de trabalho no ambiente da cozinha, as contradições em torno dos alimentos tradicionais brasileiros, o retrato das feiras populares como espaços de produção de cultura e disputas sociais, e uma reflexão sobre a importância das humanidades na formação dos cozinheiros profissionais.

- **A BATALHA DO QUEIJO: UM ESTUDO SOBRE OS DILEMAS DA PRODUÇÃO DE QUEIJO ARTESANAL NA SERRA DA CANASTRA**

Tatiana de Macedo Soares Rotolo

- **ALTA GASTRONOMIA, O NOME DE UM TRABALHO**

Giuliane Pimentel

- **SABERES CRÍTICOS: O POTENCIAL DO ENSINO DE HUMANIDADES NA FORMAÇÃO DO COZINHEIRO PROFISSIONAL**

Tatiana de Macedo Soares Rotolo

Giuliane Pimentel

Thiago Faria e Silva

- **A FEIRA DE ÁGUA DE MENINOS NOS FILMES A GRANDE FEIRA (1961) E SOL SOBRE A LAMA (1964)**

Thiago Faria e Silva

Autora | Author

Giuliane Pimentel*
2331331@etfbsb.edu.br

ALTA GASTRONOMIA, O NOME DE UM TRABALHO

HIGH GASTRONOMY, THE NAME OF A WORK

Resumo: O presente trabalho trata da Alta Gastronomia enquanto um trabalho, uma vez que ela consiste em um dos modos de execução da cozinha profissional. Para isso, traçamos o percurso histórico de sua formação, bem como abordamos alguns aspectos que indicam seu atual crescimento no contexto brasileiro.

Palavras-chave: alta gastronomia, trabalho, cozinha profissional, história.

Abstract: *This study deals with High Gastronomy as a work, since it consists of one of the modes of execution of the professional kitchen. For this, we draw the historical course of its formation, as well as we address some aspects that indicate its current growth in the Brazilian context.*

Keywords: *high gastronomy, work, professional kitchen, history.*

Quando se procura compreender a noção de trabalho, o primeiro traço que o identifica, segundo Antunes (2005), é sua centralidade na vida humana. A centralidade do trabalho diz respeito à concepção do trabalho como categoria necessária que possibilita a passagem das formas pré-humanas para o ser social. É o trabalho, de acordo com Lukacs (1980), por meio de sua natureza que inter-relaciona homem e natureza, que possibilita a passagem do ser puramente biológico ao ser social, das formas pré-humanas ao homem que trabalha.

O desenvolvimento da história humana, por meio do processo de trabalho, envolve uma dupla transformação: por meio do trabalho, o homem transforma a natureza, bem como também é transformado por ele. Na medida em que “os indivíduos transformam a natureza externa, tem também alterada sua própria natureza humana, num processo de transformação recíproca” (ANTUNES, 2004, p. 8). Essa transformação recíproca confirma a função central do trabalho frente ao desenvolvimento da natureza humana. (ANTUNES, 2009).

Ao longo da história, o trabalho é considerado a partir de um duplo ponto de vista: se, por um lado, ele é compreendido como o ponto de partida do processo de humanização, condição central da vida humana em vários aspectos; por outro, transformado pelo o capitalismo, o trabalho passa a ser um tipo de atividade imposta e compulsória capaz de subordinar e alienar o trabalhador. (ANTUNES, 2005).

Nesse sentido, o trabalho é compreendido como fonte da realização humana, bem como fonte de sofrimento para o trabalhador, uma vez que, ao ser transformado pelo capitalismo, torna-se atividade que subordina e aliena. Na perspectiva da psicodinâmica do trabalho, é a organização do trabalho e seus imperativos e contradições, bem como o modo que o trabalhador se mobiliza frente a essa organização do trabalho que determinam quais serão os efeitos do trabalho sobre a vida do trabalhador.

Para Dejours e Abdoucheli (1994), a organização do trabalho con-

DOSSIÊ

Cultura e Alimentação

Proponente

Tatiana de Macedo Soares Rotolo

siste nas representações relativas à divisão das tarefas e à divisão dos homens que compõem a realidade do trabalho. A divisão das tarefas é o modo operatório prescrito do trabalho — os tipos de tarefas, a divisão do trabalho, o conjunto de normas e regras, os tempos e ritmos e as exigências técnicas. A divisão dos homens é composta pela relação dos trabalhadores com os pares, as chefias e os clientes, pela repartição das responsabilidades e riscos e pelo estilo de gestão.

Nas últimas décadas, as mudanças no mundo do trabalho ocasionaram a redução da classe operária industrial, bem como o aumento do trabalho no setor de serviços (ANTUNES, 2015). Nesse período, um dos ramos do setor de serviços que sofreu bastante impacto foi o serviço de alimentação fora do lar. Esse impacto está relacionado a algumas mudanças sociais, como a expansão das aglomerações urbanas e a entrada da mulher no mercado de trabalho. Essa última mudança pode ser compreendida do seguinte modo: na medida em que a mulher entra no mercado de trabalho, ela passa a ter menos tempo para a realização o trabalho doméstico, como o trabalho de cozinhar. Sem tempo para cozinhar em casa, ela recorre a produtos prontos oriundo da indústria alimentícia ou ao serviço de alimentação fora do lar.

O aumento da demanda sobre o setor de serviço de alimentação impacta, diretamente, o mundo do trabalho na gastronomia. (FLANDRIN; MONTANARI, 1998). Neste trabalho, entende-se por gastronomia o conjunto de conhecimentos relacionados à cozinha que visam potencializar a prazer à mesa (BRILLAT-SAVARIN, 1995; RAVEL, 1996; PITTE, 2002; DÓRIA, 2006; e POULAIN, 2013). E o mundo do trabalho da gastronomia é composto por todas as profissões que estão relacionadas a esse campo de conhecimento, quais sejam: cozinheiros, gerente de alimentos, consultores, professores, críticos e pesquisadores. Para a realização deste estudo, foi escolhida a profissão de cozinheiro.

No contexto brasileiro, a gastronomia vem ganhando bastante espaço nos últimos anos. Essa expansão do campo pode ser notada com base em dois aspectos, a saber: no aumento da profissionalização em gastronomia; e no crescimento do setor de alimentação fora do lar. A partir dessa constatação, entendemos que se faz necessário que conheçamos o impacto que a organização do trabalho de uma cozinha de Alta Gastronomia pode exercer sobre a vida do trabalhador da área. Para isso, se faz necessário que antes tracemos o percurso histórico de formação da cozinha profissional, bem como da Alta Gastronomia enquanto um dos modos desse tipo de cozinha.

Para isso traçaremos esse percurso a partir de um

recorte específico, a saber: a história da gastronomia contata sob a ótica europeia. Partiremos da definição de gastronomia e de sua relação com a cozinha. Em seguida, abordaremos o surgimento e as principais características da cozinha profissional. Posteriormente, trataremos da Alta Gastronomia como um dos modos da cozinha profissional e de sua relação com o restaurante. Traremos, então, um breve histórico do restaurante, bem como a exposição de seus diferentes tipos de conceitos. Por fim, abordaremos brevemente a alguns aspectos atuais da Alta Gastronomia no contexto brasileiro.

A Gastronomia

A gastronomia é definida por Brillat-Savarin (1995) como “o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem na medida em que ele se alimenta, [que tem como objetivo] zelar pela conservação dos homens por meio da melhor alimentação possível” (p. 57). Esse conhecimento se faz necessário ao homem uma vez que ele tende a fazer com que aumente o prazer oriundo da alimentação. Para o autor, a gastronomia orienta o trabalho do cozinheiro, estando, então, diretamente relacionada à culinária, que é entendida pelo autor como “a arte de preparar iguarias e de torná-las agradáveis ao gosto” (p.58), bem como ao comércio, que faz a mediação entre quem produz e quem consome o alimento preparado.

Para Ravel (1996), a gastronomia é o aperfeiçoamento da cozinha, enquanto a cozinha é o aperfeiçoamento da alimentação. O autor aponta, ainda, que a história da gastronomia é “precisamente uma sucessão de trocas, de conflitos, de desavenças e reconciliações” (p. 148) acerca das práticas, que se dão entre os diferentes tipos de cozinha.

Segundo Pitte (2002), a gastronomia consiste numa forma de esteticismo adquirida pelo cultivo constante e intensivo dos sentidos, sendo o paladar o mais importante deles. Para o gastrônomo, cada comida e cada bebida é um pretexto para alcançar o máximo de prazer possível. Para o autor, a gastronomia apresenta um âmbito científico, por se tratar de um campo de conhecimento, e um âmbito profissional, fazendo com que o consumo refinado não seja reservado, apenas, para as classes mais altas, mas que seja aberto a todos os que desfrutam de uma boa refeição. A gastronomia, nesse sentido, ratifica a união entre a cultura intelectual e o comer bem, transformando um instinto corporal — o comer — em um tipo de arte.

Dória (2006) entende que a gastronomia é um conjunto de saberes acerca da construção do prazer ao co-

mer, que tem como matéria básica a culinária, entendida como os procedimentos — métodos, técnicas e gestual — que visam à adequação para a alimentação humana daquilo que a natureza oferece. Para o autor, a culinária é uma disciplina prática, enquanto a gastronomia é o discurso que se estabelece em torno da culinária, com o fim de potencializar o prazer à mesa.

Para Poulain (2013), a gastronomia pode ser definida como "uma estetização da cozinha e das maneiras à mesa, uma virada hedonista dos fins biológicos da alimentação" (p. 207), ou seja, é o aperfeiçoamento dos modos de cozinhar e de se servir as refeições com vistas a aumentar o prazer oriundo do ato de se alimentar. Para o autor, a gastronomia é marcada, historicamente, por quatro aspectos — pelo período em que ocorrem delimitados por acontecimentos históricos de cunho social, político e econômico; pelo desenvolvimento dos hábitos à mesa e das instituições de alimentação fora do lar; pelo desenvolvimento das técnicas culinárias — relacionado ao desenvolvimento do aparato técnico, uma vez que as novas tecnologias influenciam, diretamente, o trabalho na cozinha, já que ele depende, fundamentalmente, dos equipamentos e utensílios disponíveis —; e pelas publicações culinárias, que, inicialmente, se restringiam aos livros de receitas. Posteriormente, se expandiram para os guias turísticos e, atualmente, proliferaram-se em quase todos os meios de comunicação existentes, como TV, revistas, blog, sites etc.

Com base nessa breve exposição, nota-se que a gastronomia é definida de diferentes modos pelos diferentes autores. Entretanto, todas as definições tratadas neste trabalho apresentam dois aspectos comuns: a potencialização do prazer à mesa como a finalidade da última da gastronomia; e a culinária — ou a cozinha — como sua base concreta, ou seja, como a prática acerca da qual o discurso gastronômico se constitui. É esse segundo aspecto que nos interessa neste estudo: a culinária ou a cozinha enquanto a atividade prática — entendida aqui como um trabalho — como um dos pilares definidores da gastronomia.

A cozinha é definida por Flandrin e Montanari (1998) como todas as técnicas — chamadas pelos autores de práticas culinárias — cujo objetivo é melhorar o sabor dos alimentos ou conservá-los. Atala e Dória (2008) definem culinária como conjunto de técnicas, matérias primas e modos de fazer que visem ao preparo de alimentos. Nota-se, então, que os termos "cozinha" e "culinária" aparecerem para esses autores como sobrepostos do ponto de vista do significado, ou como sinônimos. Entretanto, para fins de compreensão, neste estudo, trataremos a cozinha enquanto espaço de trabalho onde a culinária — conjunto de procedimentos voltados

para o preparo e conservação de alimentos — é executada.

A Cozinha profissional

Para Neirinck e Poulain (2007), a história da cozinha se confunde com a história da humanidade, uma vez que antropólogos contemporâneos compreendem que o uso do fogo para se cozinhar, bem como a memorização das técnicas culinárias consistem no ponto de partida verdadeiro da cultura humana. Levi-Strauss (2011), um desses antropólogos, aponta que é o ato de se cozinhar os alimentos que estabelece a diferença entre os animais e os seres humanos, ou seja, é este ato que faz a passagem da natureza, representada pelo alimento cru, para a cultura, representada pelo alimento cozido.

Desde pré-história, os seres humanos trabalham. Inicialmente, o trabalho, por meio da caça e da coleta, era voltado para garantir a alimentação e, por conseguinte, a sobrevivência humana (LOPES, 2015). Entretanto, apesar de necessidade alimentar orientar o modo de vida das sociedades pré-históricas, a cozinha dos caçadores-coletores não era muito elaborada: limitava-se a preparações simples por meio da cocção direta, uma vez que não dispunham de utensílios que possibilitassem a execução de outros de cocção. Nesse tipo de cocção, os alimentos eram assados com o auxílio de espetos ou colocados sob cinzas. Esse modo de preparo, sem o auxílio de recipientes, limitava as possibilidades de mistura de ingredientes e, também, as possibilidades de criação de novos sabores (PERLÈS, 1998).

Com o desenvolvimento, ao longo da história humana, do aparato técnico voltado tanto para a produção quanto para o preparo dos alimentos, a cozinha foi sendo aprimorada e se tornando mais complexa no que diz respeito às técnicas e à divisão do trabalho. Na medida em que as sociedades foram se estabelecendo ao longo do tempo, a cozinha foi ganhando forma. Além do desenvolvimento tecnológico, mudanças econômicas e sociais interferiram, diretamente, na formação da cozinha enquanto organização do trabalho. (FLANDRIN; MONTANARI, 1998).

Da antiguidade até a idade moderna, a cozinha era majoritariamente doméstica, ou seja, era mais frequentemente restrita ao âmbito da vida privada dos indivíduos. Entretanto, apesar de serem em menor número, já existiam, desde a idade antiga, cozinhas públicas, como nos casos das tabernas — local público que servia refeições mediante pagamento para os viajantes, mas que também podia ser frequentado pelos habitantes da região — que existiam desde o segundo milênio (JOANNÈS, 1998).

As cozinhas domésticas podem ser divididas em

dois grupos, já que, desde o surgimento das primeiras civilizações, as sociedades já eram estratificadas, tornando possível que se diferencie o trabalho na cozinha de acordo com as classes sociais às quais pertence. Revel (1996) afirma que a cozinha é procedente de duas fontes: uma popular e outra chamada por ele de erudita. Essa última, necessariamente, se situava nas classes ricas de todas as épocas. O autor aponta que “ao longo da história, há uma cozinha camponesa e uma cozinha de corte; uma cozinha plebeia, familiar, executada pela mãe de família — ou a humilde cozinheira doméstica —, e uma cozinha de profissionais.” (p.38). Assim, nas cozinhas domésticas das classes menos abastadas, o trabalho é realizado pelos próprios componentes do grupo familiar — principalmente pelas mulheres —, enquanto nas cozinhas doméstica das classes mais abastadas o trabalho era realizado por serviçais e, em alguns casos, por cozinheiros profissionais que conduziam o serviço realizado por um pessoal numeroso, especializado e hierarquizado (GIAMMELLARO, 1998).

Na idade média, com o ressurgimento das cidades, com o aumento da produção agrícola — que permitiu a troca de excedentes nos mercados locais —, com a cunhagem das moedas, com a intensificação do tráfego nas estradas, com a modificação das relações entre os senhores feudais e as famílias camponesas, com a acentuação da divisão social do trabalho, dentre outras mudanças de cunho econômico, social e político, ocorreu o surgimento do artesanato urbano, que era composto, dentre outros ofícios, pelos chamados ofícios da alimentação (RIERA-MELIS, 1998).

Alguns desses ofícios da alimentação são mais antigos, e persistiram entre a passagem da cidade antiga para a cidade medieval, como no caso dos taberneiros, que comandavam as tabernas, já mencionadas neste trabalho; dos forneiros, que mantinham estabelecimentos onde os pães produzidos pelos habitantes da cidade eram assados; e os moleiros, que eram responsáveis por moer os grãos destinados à fabricação de pães em seus estabelecimentos (DESPORTES, 1998).

Dentre os ofícios da alimentação mais comuns que surgiram no seio da cidade medieval, entre os séculos XIV e XV, estão: o padeiro, que comandavam as padarias, responsáveis pela produção e venda de pães e, em determinadas ocasiões, de outros produtos de forno feitos com farinha de trigo, como bolos e tortas; os pasteleiros, responsáveis pela fabricação e venda de produtos compreendidos hoje como os produtos de confeitaria; o charcuteiro, que era responsável pela produção e venda de carne salgada, presuntos, salsichões e, em alguns casos, de queijos e óleos; e os açougueiros, responsáveis pelo abate, evisceração e esfolamento dos

animais. Eram os próprios artesãos que realizavam o trabalho nesses estabelecimentos, contando, normalmente, com a ajuda de criados e, na maioria dos casos, com o auxílio de um aprendiz, que oferecia seu trabalho em troca do aprendizado do ofício. Esses artesãos se reuniam em corporações — conhecidas como guildas — e, por meio de aprovação e registro do estatuto de seu trabalho pelas autoridades do governo, garantiam a exclusividade do exercício de seu ofício. Esses estabelecimentos são compreendidos como cozinhas públicas, uma vez que são responsáveis pela fabricação e conservação de produtos alimentares destinados para o consumo dos habitantes das cidades e de viajantes (DESPORTES, 1998).

Apesar dos ofícios da alimentação, nas cozinhas domésticas das classes mais abastadas e nas cozinhas públicas, existem desde o surgimento das primeiras civilizações (GIAMMELLARO, 1998), há poucos relatos acerca da história da cozinha enquanto espaço de trabalho, uma vez que a história da alimentação, no que diz respeito à gastronomia, está mais voltada para o que acontece na mesa do que para o que acontece na cozinha (RAVEL, 1996; FLANDRIN e MONTANARI, 1998; VISSER, 1998; STRONG, 2004). Com base nos poucos relatos encontrados acerca do trabalho na cozinha, entendemos que, desde a Idade Antiga até os tempos atuais, a cozinha profissional é aquela conduzida por trabalhadores, sejam eles escravos, servos ou assalariados, a depender do período da história a qual pertencem. Nas cozinhas mais modestas, quem cozinha é a mãe ou outras mulheres da família. Nas casas mais abastadas, são os serviçais que realizam o trabalho da cozinha.

Na antiguidade, a cozinha das classes mais abastadas era conduzida, majoritariamente, por escravos (AMOURETTE, 1998). Já na Idade Média, quando, segundo Montanari (1998), ocorre o processo de aristocratização da sociedade, o trabalho na cozinha é majoritariamente realizado pelos servos. Em alguns casos, como de algumas cozinhas reais, o trabalho é executado por cozinheiros que fazem parte da nobreza (ROSENBERGER, 1998). Na idade moderna e contemporânea, com as mudanças das relações de trabalho, os trabalhadores da cozinha são, em geral, assalariados.

A figura do cozinheiro profissional que conduzia o trabalho nas cozinhas mais importantes das classes mais abastadas e mais posteriormente dos restaurantes, compreendida hoje como a figura do chef de cozinha, desde a antiguidade, ocupa um lugar de certo prestígio na sociedade. Principalmente aqueles cozinheiros profissionais que deixaram, por meio da publicação de livros, o legado registrado de seu trabalho (REVEL, 1996; NEIRINK e POULAIN, 2007). É o trabalho conduzido por

esse cozinheiro profissional com prestígio social que recebe o nome de *haute cuisine* ou de alta gastronomia.

A Alta Gastronomia

De acordo com Trubek (2000), Alta Gastronomia, enquanto uma modalidade da cozinha profissional nos moldes em que conhecemos hoje, foi inicialmente praticada nos castelos e mansões da aristocracia francesa da Idade Média, sendo, então, marcada pela relação da cozinha com a hierarquia social: a cozinha que compõe a noção de Alta Gastronomia era a cozinha de preparos complexos conduzida por um cozinheiro profissional — o chef de cozinha — e voltada para atender as elites. Elementos da cozinha camponesa — popular — não eram incorporados a ela, uma vez que essa cozinha passou a ser um signo de distinção social. Desse modo, a Alta Gastronomia, desde sua origem, sempre esteve voltada para uma audiência pequena, rica e socialmente poderosa.

Nesse sentido, a Alta Gastronomia pode ser definida como um tipo de cozinha profissional que atende a classes sociais mais abastadas, que é conduzida por conduzida por um chef de cozinha e que apresenta métodos, técnicas, preparos e ingredientes diferenciados em relação àqueles da cozinha popular (TRUBEK, 2000; COLLAÇO, 2009).

Na Idade Moderna, a Alta Gastronomia é diferenciada em relação àquela que era realizada na Idade Média no que tange às técnicas, métodos, preparos e ingredientes. Quando comparada com a Alta Gastronomia medieval, a Alta Gastronomia moderna é considerada mais requintada, por apresentar mais simplicidade, elegância e suntuosidade frente à complexidade de preparos e sabores que caracteriza sua antecessora. Entretanto, no que diz respeito à audiência atendida, a Alta Gastronomia moderna, também, é voltada para o atendimento das elites (TRUBEK, 2000).

Uma mudança importante na atividade do profissional da Alta Gastronomia, que ocorreu na Idade Moderna, em meados do século XVII, foi o surgimento dos livros de cozinha. Até então, as técnicas culinárias eram transmitidas oralmente ou por meio de cadernos de receitas. Com a publicação de livros, a teoria culinária passou a ser articulada ao trabalho na cozinha, tomando o lugar que outrora era ocupado por orientações transmitidas oralmente do cozinheiro mais experiente para o cozinheiro menos experiente. O livro de receitas e técnicas de cozinha, enquanto um tipo de prescrição das tarefas culinárias, passou a ter um papel fundamental para a transmissão de conhecimentos relativos a esse tipo de trabalho, tornando, assim, a prática profissio-

nal da cozinha mais permeada por aspectos teóricos. A receita, enquanto um registro teórico das tarefas, passou a substituir a tradição oral transmitida do cozinheiro para o aprendiz. Muitos dos princípios culinários registrados nos livros de alta gastronomia franceses, publicados a partir do século XVIII, perduram até os dias de hoje como um núcleo da prática e do discurso da cozinha profissional (REVEL, 1996; TRUBEK, 2000; NEIRINCK e POULAIN, 2007).

Historicamente, o conhecimento acerca da prática profissional na cozinha era difundido por meio da transmissão oral de informações culinárias, deixando espaço para que o cozinheiro pudesse usar sua intuição adquirida pela repetição das tarefas como recurso para melhorar o trabalho. Já os livros de receitas funcionam como manuais utilitários que prescrevem as regras necessárias para a realização das tarefas culinárias, apontando, objetivamente, aquilo que deve e aquilo que não deve ser feito durante a realização dos preparos culinários. Com o passar dos anos, os livros de cozinha tornaram-se cada vez mais específicos no que diz respeito ao objetivo de educar os profissionais, exercendo, assim, uma grande influência crescente na prática de alta gastronomia (TRUBEK, 2000).

A publicação dos livros de cozinha foi também responsável pela divulgação do trabalho dos cozinheiros profissionais, tornando-os, assim, mais amplamente conhecidos. Os livros de cozinha funcionavam como uma divulgação do domínio dos cozinheiros acerca de seu ofício, fazendo com que eles passassem a ter um lugar de grande prestígio no cenário da alta gastronomia.

Até o início do século XVIII, a Alta Gastronomia continuava igual à dos tempos antigos: criada e orientada pelas demandas dos homens da aristocracia e influenciada pelos valores estéticos da época. No século seguinte, embora a alguns chefs de cozinha continuassem trabalhando para famílias nobres, a maioria deles passa a trabalhar em hotéis ou em restaurantes. Com o surgimento do restaurante, a Alta Gastronomia deixou de ser restrita às casas da nobreza e passou a ser executada em estabelecimentos públicos.

Com base nisso, compreendemos o termo Alta Gastronomia como um tipo de cozinha profissional que é conduzida por um cozinheiro especializado, conhecido como *chef* de cozinha, e que apresenta ingredientes diferenciados em relação àqueles da cozinha popular (TRUBEK, 2000; COLLAÇO, 2009).

O Restaurante

Desde a antiguidade, como já foi dito,, já existiam

estabelecimentos públicos que serviam refeições. Na França, considerada como o local de origem da gastronomia, tal como entendemos hoje, no século XVIII, existiam estalagens, tabernas, bodegas, fornecedores de comida pronta — os *traiteurs* —, padeiros, charcuteiros, dentre outras profissões, que eram submetidas à regulamentação estabelecida de acordo com regras da Europa antiga. Por meio da regulamentação, que instituiu as guildas, era garantida exclusividade dos profissionais no exercício de seu ofício, bem como havia restrição de exercício profissional. Ao mesmo tempo em que somente o padeiro podia preparar pães, ele, também, não podia fazer nenhum outro preparo. Cada profissional podia preparar somente aquilo que era de exclusividade de seu ofício. O restaurante, nesse contexto, era conduzido exclusivamente pelo *traiteur*, profissional que era autorizado a servir refeições prontas (REVEL, 1996).

Até a metade do século XVIII, a palavra restaurante se refere a um tipo de preparo — um caldo reparador — que era servido para clientes com a saúde debilitada. Posteriormente, o termo passou a dar o nome ao estabelecimento que servia esse tipo de preparo. Com a revolução francesa, ocorrida no final do século XVIII, os privilégios das guildas foram suprimidos e os restaurantes puderam acrescentar em seu cardápio outros preparos para além dos caldos reparadores. Além disso, a revolução, também, ocasionou uma mudança no cenário da alta gastronomia, uma vez que grande parte dos cozinheiros da nobreza perderam seus padrões, refugiados no exterior ou guilhotinados, e passaram a trabalhar nos restaurantes, levando, assim, a Alta Gastronomia para o domínio público (PITTE, 1998).

O restaurante se diferenciava dos outros estabelecimentos públicos de alimentação, como a taberna e a estalagem, pela limpeza, pelo luxo da decoração e pelo tipo de serviço. As estalagens e tabernas eram mais conhecidas por serem pontos de encontros do que pela qualidade da comida. Além disso, esses estabelecimentos mais antigos dispunham de mesas coletivas e de horário fixo para servir as refeições que eram pré-definidas. Já os restaurantes dispunham de mesas individuais e serviam as refeições no horário de escolha dos clientes, que podiam optar pelo que comer entre os itens dispostos nos cardápios, que eram extensos variados (RAVEL, 1996).

Com o surgimento do restaurante, a Alta Gastronomia passou a ser acessível então ao público detentor de um maior poder aquisitivo. A partir do século XIX, o requinte das antigas mansões aristocráticas passou a ser encontrado nos restaurantes de luxo — ou restaurantes de Alta Gastronomia —, em que eram servidas refeições elaboradas por chefs de cozinha renomados para o novo

público burguês. O restaurante de Alta Gastronomia é caracterizado, então, por oferecer serviço e preparos refinados, bem como pela classe social do público ao qual atende.

Segundo Ravel (1996), no contexto francês, depois da revolução ocorrida em 1789, o *chef* de cozinha, assim como o poeta e o pintor, não podia mais, para o subsídio do exercício de seu ofício, contar com a proteção da nobreza. Ele passou, então, a depender dos clientes e da “nova corporação que passa a vigiar a arte gastronômica como as outras artes: a corporação dos críticos” (p.242). Atualmente, ainda em função da relação com a crítica e do tipo de experiência que oferecem aos clientes, por meio do serviço e dos preparos diferenciados, o trabalho da Alta Gastronomia é comparável à alta costura, às artes plásticas, à literatura e à música (PITTE, 1988). Desse modo, a alta gastronomia, considerada como um ofício similar ao de vários tipos de arte, recebe pela sociedade o reconhecimento tal como é conferido aos trabalhos artísticos.

Apesar de, no século XIX, o conceito de restaurante ser similar ao conceito de restaurante de alta gastronomia, atualmente, o restaurante é uma das instituições alimentares mais difundidas no mundo e é concebido como “um estabelecimento no qual, mediante pagamento, é possível sentar-se à mesa para comer” (PITTE, 1988, p.751). Ou seja, hoje, o termo restaurante pode se referir a qualquer tipo de estabelecimento de refeições fora do lar, independentemente do tipo de serviço e dos tipos de preparos que oferecem.

Com o fim de delimitar o conceito de restaurante, Collaço (2008) apresenta os diferentes tipos de estabelecimentos de refeição fora do lar existentes atualmente nos seguintes países: Estados Unidos, Inglaterra, França, Japão, Austrália e Brasil. Os estabelecimentos são classificados de acordo com suas características. De acordo com a autora, na França, os principais tipos de estabelecimentos são: o bistrô, a *brasserie*, o café e o restaurante gastronômico. O bistrô pode ser tradicional, servindo comida regional francesa, bem como contemporâneo, que se assemelha aos grandes restaurantes de *chef* reconhecidos, mas que apresentam preços mais acessíveis. A *brasserie*, segundo a autora, teve seu auge no fim do século XIX e no início do século XX, servindo, atualmente, refeições rápidas e a *bons* preços. O café é caracterizado por um atendimento rápido e informal, e servem pratos como sanduíches, saladas e tortas. Os restaurantes gastronômicos são aqueles estabelecimentos condecorados pela crítica especializada e que possuem serviço requintado e pratos inovadores preparados por chefs de cozinha reconhecidos.

No Brasil, os principais tipos de estabelecimento

identificados são: o restaurante self-service, o restaurante tradicional, o bistrô e o restaurante gastronômico. O restaurante self-service serve comida simples e é caracterizado pelo autoatendimento e pela rapidez. Os restaurantes tradicionais são estabelecimentos antigos que mantêm seus cardápios, normalmente compostos por pratos internacionais, sem grandes mudanças ao longo do tempo. O bistrô é instalado em pequenos espaços, com poucas mesas e cardápio reduzido. Podem ser mais simples ou mais sofisticados. Os mais sofisticados, normalmente, têm sua cozinha sob comando de um chef reconhecido. Os restaurantes gastronômicos, enquanto estabelecimentos condecorados pela crítica especializada, que possuem serviço requintado e pratos inovadores preparados por chefs de cozinha reconhecidos, ainda existem em pequeno número no Brasil.

Segundo a autora, até pouco tempo atrás, os restaurantes gastronômicos brasileiros eram dirigidos por cozinheiros estrangeiros. Está em curso, entretanto, um movimento de valorização da cozinha brasileira e o número desse tipo de estabelecimento no país está aumentando. Os novos estabelecimentos, em sua maioria, são dirigidos por chefs brasileiros. Por se entender que todo estabelecimento de serviço de alimentação é gastronômico, optou-se por chamar o restaurante gastronômico de restaurante de Alta Gastronomia.

O crescimento da Alta Gastronomia no contexto brasileiro

No contexto brasileiro, como já foi dito, a gastronomia enquanto campo de conhecimento e de atuação vem ganhando bastante espaço nos últimos anos. Esse crescimento do campo é perbida com base em dois aspectos, a saber: no aumento da profissionalização em gastronomia; e no crescimento do setor de alimentação fora do lar.

No que diz respeito ao aumento da profissionalização em gastronomia, ela pode ser constatada por meio do aumento da oferta de cursos técnicos e superiores na área. De acordo com Rubim e Rejowski (2013), em 2010 o site do Ministério da Educação (MEC) indicava a existência de 103 cursos de graduação em gastronomia ativos no Brasil. Em consulta feita ao mesmo site em 2017, foi constatada a existência de 381 cursos ativos. Esses dados sugerem que o interesse pelo campo da gastronomia tem crescido no Brasil, visto que, num intervalo de sete anos, a oferta de cursos triplicou.

Acerca do crescimento do setor, em 2017, de acordo com dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), o brasileiro gastou, aproximadamente, 25% de sua renda mensal com alimentação fora do lar. A Associação de Bares e Restaurantes (ABRASEL) estimou, no mesmo ano, que o setor representa 2,7% do produto

interno bruto (PIB) brasileiro. Dados da Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação (ABIA) apontam que esses dados, comparados aos dados obtidos em anos anteriores, sugerem que o setor tem crescido a uma média anual de 14,2%.

Os principais tipos de estabelecimentos do setor de alimentação fora do lar no Brasil, de acordo com Collaço (2008), podem ser classificados como: restaurante self-service, restaurante tradicional, bistrô e restaurante gastronômico. Segundo a autora, o número de restaurantes gastronômicos, chamados aqui de restaurantes de Alta Gastronomia, caracterizados por oferecerem serviço requintado e pratos inovadores preparados por chefs de cozinha reconhecidos, bem como por serem condecorados pela crítica especializada, está crescendo desde a última década no Brasil. Esse crescimento pode ser explicado tanto pela valorização da cozinha brasileira nos cenários nacional e internacional como pela expansão do campo da gastronomia do país.

Além do crescimento do número de estabelecimentos, outro aspecto que mostra que a Alta Gastronomia tem ganhado mais destaque no contexto brasileiro nos últimos anos é o fomento da crítica especializada no país. Uma das evidências que indicam esse fomento foi a entrada, no ano de 2014, do Guia Michelin no país. O Guia Michelin é um dos guias de gastronomia mais importante da atualidade e certifica restaurantes de alta gastronomia brasileiros localizados nas cidades do Rio de Janeiro e de São Paulo desde 2014.

Com base nessa expansão do campo da gastronomia no Brasil, que tem ocorrido nos últimos anos, tanto em relação à possibilidade de formação — por meio do aumento do número de cursos superiores na área — quanto em relação à possibilidade de atuação, em função do aumento de estabelecimentos especializados reconhecido pela crítica, entende-se que, cada vez mais, trabalhadores têm entrado no mundo do trabalho na área da gastronomia, aumentando, então, a demanda de estudos sobre área de atuação profissional, com, por exemplo, o estudo da organização do trabalho de cozinhas de Alta Gastronomia à luz da ciências do trabalho.

Referências

- ATALA, A. e DÓRIA, C. A. **Com unha cucas e dentes**. Prática culinária e papo-cabeça ao alcance de todos. São Paulo: Editora Senac, 2008.
- AMOURETTE, M-C. Cidades e campos gregos. In: Flan-drin, J-L. e Montanari, M., Organizadores. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- ANTUNES, R. (2004). **A dialética do trabalho**. São Paulo: Expressão Popular, 2004.

- ANTUNES, R. **O caracol e a sua concha**. São Paulo: Editora Boitempo, 2005.
- ANTUNES, R. **Os sentidos do trabalho**. Ensaio sobre a afirmação e a negação do trabalho. São Paulo: Editora Boitempo, 2009.
- ANTUNES, R. **Adeus ao trabalho?** Ensaio sobre as metamorfoses e a centralidade do mundo do trabalho. São Paulo: Cortez Editora, 2015.
- BRILLAT-SAVARIN, J. A. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia da Letras, 1995.
- COLLAÇO, J. H. L. Mudanças conceituais dos restaurantes. In: Montebello, N. P.; Collaço, J. H. L., Organizadores. **Gastronomia: cortes e recortes**. Brasília: Editora Senac, 2008.
- COLLAÇO, J. H. L. **Sabores e memórias: cozinha italiana e construção identitária em São Paulo**. Tese de Doutorado. Universidade de São Paulo, São Paulo, Brasil, 2009.
- DEJOURS, C. & ABDOUCHELI, E. Itinerário teórico em psicopatologias do trabalho In: Dejours, C; Abdoucheli, E. & Jayet, C. **Psicodinâmica do Trabalho**: contribuições da escola Dejouriana à análise da relação prazer, sofrimento e trabalho. São Paulo: Atlas, 1990.
- DESPORTES, F. Os ofícios da alimentação. In: Flandrin, J-L. e Montanari, M., Organizadores. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- DÓRIA, C. A. **Estrelas no céu da boca**. Escritos sobre culinária e gastronomia. São Paulo: Editora Senac, 2006.
- FLANDRIN, J-L. MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- GIAMMELLARO, A. S. Os fenícios e os cartagineses. In: Flandrin, J-L. e Montanari, M., Organizadores. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- JOANNÈS, F. A função social do banquete nas primeiras civilizações. In: Flandrin, J-L. e Montanari, M., Organizadores. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- LEVI-STRAUSS, C. **Mitológicas I**. O Cru e o Cozido. São Paulo: Cosac Naify, 2011.
- LOPES, E. B. **A evolução histórica do processo do trabalho**. Páginas de Direito, Porto Alegre, 15(1292), 2015.
- MICHELIN. **O guia Michelin**. Rio de Janeiro e São Paulo. Rio de Janeiro: Michelin Editora, 2016.
- MONTANARI, M. Estruturas de produção e sistemas alimentares. In: Flandrin, J-L. e Montanari, M., Organizadores. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- NEIRINKI, E.;POULAIN, J-P. **A história da cozinha e dos cozinheiros**. Sintra: Colares Editora, 2007.
- PERLÈS, C. Estratégias alimentares nos tempos pré-históricos. In: Flandrin, J-L. e Montanari, M., Organizadores. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- PITTE, J-R. **French gastronomy**. The history and geography of a passion. New York: Columbia University Press, 2002.
- POULAIN, J-P. **Sociologias da alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: Editora da UFSC, 2013.
- REVEL, J-F. **O banquete de palavras**. Uma história da sensibilidade gastronômica. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.
- RIERA-MELIS, A. Sociedade feudal e alimentação. In: Flandrin, J-L. e Montanari, M., Organizadores. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- ROSENBERGER, R. A cozinha árabe e sua contribuição à cozinha europeia. In: Flandrin, J-L. e Montanari, M., Organizadores. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- RUBIM, A.; REJOWSKI, G. O ensino superior da gastronomia no Brasil: análise da regulamentação da distribuição e do perfil geral de formação (2010-2012). **Revista Turismo – Visão e Ação**, Itajaí, 15 (02), 166-184, 2013.
- STRONG, R. **Banquete**. Uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa. Rio de Janeiro: Jorge Zahar ed., 2004.
- TRUBEK, A. B. **Haute cuisine**. How the french invented the culinary profession. Pennsylvania: University of Pennsylvania Press, 2005.
- VISSER, M. **O ritual do jantar**. As origens, evolução, excentricidades e significados das boas maneiras à mesa. Rio de Janeiro: Campus, 1998.

CURRÍCULO

* É docente de Gastronomia no Instituto Federal de Brasília. Possui graduação em Gastronomia pelo Instituto de Educação Superior de Brasília (2010). Possui Graduação em Psicologia - Psicóloga e Bacharel - pela Universidade de Brasília (2015). É mestra pelo Programa de Pós-Graduação em Psicologia Social, do Trabalho e das Organizações (PPG-PSTO), do Instituto de Psicologia da Universidade de Brasília.