

Entre ingredientes, cozinhas e afetos:

aspectos socioculturais de uma vida dedicada à comida¹

Among ingredients, cuisines, and affects:

sociocultural aspects of a life dedicated to food

Isabella Altoé²
Elaine de Azevedo³

RESUMO: É possível afirmar que, em alguma medida, todos os seres humanos são afetados pela culinária. Entre diferentes intensidades de afinidade com a comida, há um grupo que se destaca por nutrir uma relação mais intensa com a alimentação: os cozinheiros. Cozinheiras e cozinheiros podem ser vistos como humanos que trilham suas vidas junto à dos alimentos e dedicam-se a eles diariamente. Essa caminhada conjunta faz parte de uma jornada de vidas construída historicamente, composta por muitos momentos de experiência culinária, bem como por diversos aspectos simbólicos e culturais que antecedem a vivência dentro da cozinha. Nesse sentido, voltar a atenção para questões socioculturais e simbólicas que englobam a alimentação é essencial para compreender como a relação entre cozinheiros e culinária é formada. Cozinheiros não nasceram com uma conexão inata com os alimentos, eles criaram um poderoso afeto pela comida ao longo de suas vidas. Sendo assim, como é estabelecida esta íntima relação entre humanos que cozinham e a culinária? Quais aspectos socioculturais e simbólicos ajudam a construir essa rede de afetos? Este artigo se volta à

¹ Este artigo é uma versão do segundo capítulo da dissertação de mestrado da autora, Isabella Altoé, defendida no Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais da Universidade Federal do Espírito Santo em 2019, sob a orientação da Professora Doutora Elaine de Azevedo.

² Doutoranda em Estudos Culturais na Queen's University, mestre em Ciências Sociais pela Universidade Federal do Espírito Santo. Contato: isabella.altoe@queensu.ca.

³ Doutora em Sociologia Política pela Universidade Federal de Santa Catarina, Professora Adjunta do Departamento de Ciências Sociais da Universidade Federal do Espírito Santo. Contato: elainepeled@gmail.com.

análise teórica de três aspectos considerados importantes para essa relação: a memória, a comensalidade e o afeto. A comida deixa trilhas na vida dos seres humanos; cria memórias poderosas nos imaginários, convoca pessoas para o convívio e evoca sentimentos duradouros. Relatar esses aspectos mais abrangentes da alimentação é descrever uma parte da história da comida fundamental para todos os seres humanos, em especial, os cozinheiros.

Palavras-chave: alimentação; afetos; culinária; memória; convívio.

ABSTRACT: It can be said that to some extent all human beings are affected by food. Among different affinity intensities with food, there is a group that stands out for nurturing a more intense relationship with it: the cooks. Cooks can be seen as humans who walk their lives along with food and dedicate themselves to it daily. This joint journey is part of a historically constructed journey of life, made up of many moments of culinary experience, as well as several symbolic and cultural aspects that precede living the kitchen. In this sense, turning attention to sociocultural and symbolic issues that encompass food is essential to understand how the relationship between cooks and food is built. Cooks were not born with an innate connection to food, they created a powerful affection for food throughout their lives. So how is this close relationship between human cooks and food established? What sociocultural and symbolic aspects help to build this mesh of affects? This article turns to the theoretical analysis of three aspects that are considered important to this relation: the memory, the commensality, and the affection. Food leaves trails in the lives of human beings, it creates powerful memories in the imaginary, gather people together, and evokes everlasting feelings. Reporting these broader aspects is describing a part of the history of food that is fundamental for all human beings, especially cooks.

Keywords: food; affects; culinary; memory; commensality.

Recebido em 15 de março de 2020; aprovado em 16 de junho de 2020.

Introdução

Aspectos socioculturais e simbólicos da culinária vêm sendo discutidos desde que Lévi-Strauss (1965) desenvolveu o célebre conceito do Triângulo Culinário, em que descreve as características do cru, do cozido e do apodrecido, e nos oferece uma análise sobre a relação entre esses estados dos alimentos com a natureza e a cultura. Desde então, estudiosos como Contreras (2005; 2011), Fischler (2011) e Poulain (2017) têm se dedicado a investigar como as sociedades contemporâneas se alimentam e quais as características sociais e culturais do ato de comer.

Comumente focados no comensal cotidiano, muitos trabalhos falham em dar visibilidade aos aspectos socioculturais de outro grupo profundamente ligado à comida: os cozinheiros. Cozinheiros são aquelas pessoas que cozinham profissionalmente, tenham elas feito curso profissionalizante ou apenas começado a trabalhar em uma cozinha profissional a fim de aprender o ofício. De maneira simplificada, a profissão é reduzida ao preparo de alimentos para clientes, mas ainda há outras maneiras de enxergar os cozinheiros, muitas vezes considerados artistas ou maestros da cozinha.

Neste artigo, pretendemos expandir horizontes e abordar o cozinheiro para além dos aspectos técnicos de suas carreiras. Seguindo uma perspectiva ingoldiana (2015), consideramos cozinheiros aqueles seres humanos que trilham suas vidas junto à dos alimentos e se dedicam a eles diariamente. Assim como cada ser vivo trilha um caminho pelo mundo de maneira particular, cada cozinheiro tem sua forma de viver e praticar a culinária. Interessa-nos mostrar que isso acontece porque cada cozinheiro é *afetado* pela culinária de um jeito diferente.

Para desenvolver essa relação entre cozinheiro e culinária a partir da perspectiva dos afetos, resgatamos as ideias de Spinoza (2009), que identifica o afeto como *a potência de agir desencadeada por encontros*. Nesse sentido, assumimos que afeto é tudo aquilo que coloca uma vida em movimento – que pode “tocar uma alma”, tanto no sentido de ação quanto de sentimento. Ora o cozinheiro afeta os alimentos, criando novos modos de preparo e novas combinações, ora o alimento afeta o cozinheiro, tocando seu paladar e sua alma de maneira especial.

Nesse contexto, cada profissional se envolve com ingredientes e é afetado por eles de maneira diferente. Enquanto sujeitos que se dedicam a compor com os alimentos, cada cozinheiro desenvolve uma relação particular com os ingredientes, dando origem aos diferentes usos, sabores, texturas que caracterizam a culinária. Alguns cozinheiros se envolvem com certos ingredientes no que se torna uma verdadeira caminhada lado a lado, que pode ser exemplificada historicamente pela relação entre os cozinheiros italianos e os tomates da América Latina, ou ainda pela aproximação mais recente dos chefs de cozinha contemporâneos com ingredientes nacionais. Já outros, em busca de inovação, podem preferir a diversidade de plantas, ou a aplicação das mesmas técnicas a diferentes produtos, sempre visando a resultados surpreendentes. Contudo, de uma forma ou de outra, é inegável que os cozinheiros sejam pessoas cujas vidas são afetadas pelos ingredientes.

Para estimular essa abordagem, buscamos investigar a prática de viver lado a lado com os alimentos a partir do relato de cozinheiros argentinos que trabalham em uma cozinha profissional na cidade de Vitória, no Espírito Santo. Suas experiências nos afetaram durante uma observação participante realizada entre abril e junho de 2019. Ao observar o ato de viver lado a lado com os alimentos em uma cozinha profissional, dois cozinheiros se destacaram: Pilar e Pablo⁴. Ambos são originários da província de Mendoza, na Argentina, e tornaram-se amigos na capital capixaba, quando começaram a trabalhar no mesmo restaurante especializado em comida típica argentina. Contudo, a origem e a formação gastronômica comuns não garantiram que os dois partilhassem as mesmas vivências ao lado dos ingredientes. Aspectos simbólicos e socioculturais, que ora determinam similaridades no envolvimento dos profissionais com a comida, também ocasionam profundas diferenças. No restaurante, Pilar é chef de produção; ela comanda a equipe diurna, que prepara todos os alimentos com antecedência para que Pablo, o chef de cozinha, possa finalizar os preparos com o time que trabalha durante a noite, quando o restaurante abre para os clientes.

As diferenças e semelhanças estão relacionadas às experiências particulares de cada um. Cada sujeito vivencia a realidade de acordo com seus aprendizados, sua cultura e sua formação simbólica, constituindo o que para Ingold (2015) seria uma perspectiva relacional: só se compreende os materiais com os quais trabalhamos quando os experimentamos na prática. De acordo com essa perspectiva, Ingold (2015) sugere que as propriedades dos materiais não deveriam ser compreendidas como *atributos inerentes*, mas como *derivadas de*

⁴ Todos os nomes foram alterados a fim de manter a privacidade dos interlocutores.

histórias. Descrever ingredientes não implica *explicar a sua aparência*, mas *narrar o que acontece com eles enquanto se misturam e se modificam*. Essas descrições nascem do movimento, da prática diária de experimentar com os ingredientes e acompanhar as suas transformações.

Na medida em que se dispõe a entender as propriedades dos ingredientes e juntar a história deles à sua própria, o cozinheiro tem a sua vida afetada pelos ingredientes. Essa história acontece efetivamente na cozinha, mas transborda as panelas e os tabuleiros. Caminhar em conjunto com os alimentos faz parte de uma jornada de vidas construída historicamente, composta por muitos momentos de experiência com os ingredientes, bem como por diversos aspectos simbólicos e culturais que antecedem a vivência dentro da cozinha.

Voltar a atenção para aspectos simbólicos, sociais, sensoriais e culturais que englobam a comida é essencial para compreender a culinária para além do ato de cozinhar, uma vez que essas dimensões são responsáveis por tornar a comida um poderoso veículo de afeto na vida de seres humanos. Cozinheiros não nasceram com uma conexão inata com os alimentos; eles foram afetados pela comida ao longo de suas vidas. Sendo assim, procuramos observar como é estabelecida a relação entre os seres humanos que cozinham e a culinária. Quais aspectos socioculturais e simbólicos contribuem para a construção da rede de afetos que os envolve?

Antes, é importante apontar nesse artigo que utilizamos comida e cozinha como sinônimos. Certamente, “comida” pode ser vista como um alimento pronto para consumo – esteja ele *in natura* ou já tendo passado por algum preparo. Já “cozinha” pode ser compreendida como “ingredientes básicos, com princípios de cozimento característicos e um conjunto de procedimentos culinários, regras, usos, práticas, utensílios, representações simbólicas e valores sociais” (CONTRERAS, 2005, p. 139). Apesar das diferenças, pensar em comida envolve pensar em cozinha, ou seja, o conjunto de práticas e valores que fazem uma comida ser o que ela é. Portanto, tomamos a liberdade de utilizar os dois termos para nos referir a comidas específicas, proveniente de uma cozinha particular.

No sentido de compreender as relações com a culinária e os ingredientes na prática de cozinheiros imigrantes, este artigo se dedica à análise de três aspectos fundamentais da sua história: a memória, a comensalidade e o afeto. A comida deixa trilhas na vida dos seres humanos; cria memórias poderosas em seus imaginários; convoca sujeitos para o convívio e evoca sentimentos duradouros. Relatar esses aspectos mais abrangentes da alimentação é

descrever uma parte da história da comida fundamental para todos os seres humanos, em especial para aqueles que escolherem viver junto aos ingredientes.

Nutrindo memórias

A memória é um componente indispensável unindo a trajetória de vida de pessoas e alimentos. Se fizermos um resgate da história da alimentação, observamos que diversos relatos fundamentais, tais como o de Mintz (2003) sobre o açúcar ou o de Carneiro (2003) sobre a relação entre os cereais e a civilização, partem de lembranças coletadas a respeito da comida. Tais reminiscências, embora sejam relatadas pelo indivíduo pesquisador, partem de uma memória coletiva, que deriva da caminhada conjunta de pessoas, plantas, animais, coisas e lugares. É a memória conjunta de seres humanos que tiveram suas vidas cruzadas, mas nunca chegaram a se conhecer diretamente, como os primeiros ameríndios, que plantaram milho antes mesmo de a América ser invadida por europeus, e os italianos que hoje servem o ingrediente na forma de um dos seus pratos mais tradicionais: a polenta. Essas vidas separadas têm na comida um elemento em comum que as cruza, independentemente do tempo e do espaço.

Isso fica evidente em nossos cozinheiros, Pablo e Pilar. Por terem nascido na mesma região, os dois possuem referências gustativas muito similares, originárias de uma cultura alimentar em comum. Por diversas vezes, ambos falaram sobre as geleias e compotas argentinas, iguarias muito comuns no país, onde as estações frias impedem a produção ininterrupta de frutas durante o ano. Por isso, é comum comprar caixas e caixas de frutas e transformá-las em geleias que duram todo ano – uma lembrança forte para ambos os cozinheiros. Esse processo foi aprendido no ambiente caseiro, no caso de Pilar, e na escola, no de Pablo. Trata-se de uma referência compartilhada, mas que acessa diferentes memórias em cada profissional.

Cada comida possui características próprias atreladas a uma cozinha de origem, seja ela nacional, regional ou familiar. Todo esse conjunto implica ainda uma história que se relaciona com um território e seus recursos, com uma forma de produção e distribuição, com conhecimentos e práticas historicamente desenvolvidas (CONTRERAS, 2005). A história da comida começa antes de a planta brotar da semente e inclui correntes do meio ambiente, a atenção dos agricultores, a interação com outras formas de vida. Depois de todo esse

processo, a comida se envolve mais profundamente com elementos culturais e com as mãos que dão forma ao alimento, transformando-se em iguaria para o consumo. A comida carrega memórias de todas as coisas que compuseram com ela ao longo dessa longa trajetória. Estar em contato com uma comida é uma forma de conhecer todo um complexo sistema de histórias de vidas que se cruzaram até resultar no quitute apreciado. Ao compreender o mundo como um fluxo, vemos a cozinha também como parte desse constante movimento. A cozinha, mesmo quando reconhecida como regional ou familiar, recebe influências de diferentes culturas, sendo impossível conceber a ideia de uma cozinha pura, completamente original e intocada.

Nesse sentido, a memória de uma culinária encontra-se ligada às suas origens na terra, bem como às festas, rituais, na forma de um prato-totem⁵ nacional que “coloca em ação o *savoir-faire* doméstico, artesanal ou industrial, [que] torna-se a área de uma continuidade histórica, de uma memória e uma consciência de pertença comum” (CSERGO, 2018, p. 811). Um exemplo disso é a tradicional feijoada brasileira, que pode não ser a principal iguaria nos almoços de domingo, nem mesmo o prato favorito de grande parte dos brasileiros, mas faz parte da nossa história coletiva e é sempre lembrado no imaginário social como uma comida tipicamente brasileira. A comida de importância simbólica está na ponta da língua de todo um povo, mesmo que não esteja em seus pratos com tanta frequência.

Para os nossos cozinheiros argentinos, a iguaria correspondente seria o conhecido *asado*. O churrasco com cortes nobres de carne preparados na *parrilla* é o carro-chefe do restaurante. Ele está no cardápio, mas também permeia as lembranças e histórias que os cozinheiros nos contaram. Segundo Pilar, a primeira coisa que se constrói em uma casa argentina é a *parrilla* – a churrasqueira com grelhas inclinadas –, já que o *asado* se consagrou como prato de todo domingo, quando a família se reúne para saborear o churrasco. A cozinheira lembra de se reunir com sua família e amigos com frequência nessas ocasiões. Ela ainda conta que construiu uma churrasqueira em sua casa brasileira para continuar a atividade culinária e, embora as práticas do churrasco brasileiro sejam diferentes das do *asado* argentino, tentou manter algumas tradições, como usar lenhas que soltam perfume quando queimadas para que a carne fique mais saborosa. Já Pablo se lembra com frequência de cortes que não são comuns no Brasil, como o *asado de tira*, e do prazer de fazer fogo a céu

⁵ São denominados pratos-totem comidas culturalmente específicas que possuem grande valor simbólico para determinados grupos (CONTRERAS; GRACIA, 2011; CALVO, 1982).

aberto, um preparo que demanda conhecimento e esforço, mas que torna a iguaria ainda mais prazerosa. O que os cozinheiros nos contam são detalhes sutis do preparo do *asado*, como um corte específico ou um modo de acender o fogo, mas que fazem diferença dentro de sua tradição culinária, em que o título de *asadores* costuma preceder em importância o de chef de cozinha.

Essas memórias culinárias fomentam o pertencimento por meio da criação de uma identidade social, que caracteriza todo um território e permite reconhecimento social. Para Mintz (2001, p. 34), “seria mais fácil mudar o sistema político da Rússia do que fazê-los abandonar o pão preto; a China abandonaria sua versão do socialismo mais facilmente do que o arroz”. Por mais que diferentes culinárias e ingredientes façam parte da alimentação de um povo durante anos, tais pratos-totem permanecem no imaginário como representantes de uma cultura historicamente derivada, que evocam memórias de uma terra, um povo e sua narrativa. O poder simbólico e cultural de tais pratos é tão forte que, muitas vezes, distorce a memória de um povo, como acontece em relação à lembrança que os argentinos têm dos bovinos, animais de origem europeia. De acordo com Verhaert (2018), após a inserção total da carne bovina no cardápio dos argentinos, o insumo tornou-se alimento nacional e os locais passaram a ver a carne de boi como ingrediente originalmente local, e não como um insumo proveniente de outro continente.

A comida, além de se situar na memória de um coletivo cultural, também está associada à história e à memória pessoais, em narrativas de vida que ligam intimamente indivíduos a alimentos. Essas também são histórias cruzadas, que se dão sob uma perspectiva subjetiva e particular. Lembranças de locais específicos, de cheiros e gostos quase palpáveis, de pessoas conhecidas. Memórias singulares com que os seres humanos compõem a própria existência, encontrando na culinária familiar um lugar seguro. Lembranças tornam-se o aspecto simbólico fundamental para que a vida dos seres humanos e dos alimentos seja trilhada junto, já que as reminiscências alimentares são fonte de conhecimento, de ideias, de conforto e de intimidade com a cozinha.

Para Pilar, as memórias familiares foram responsáveis por moldar sua trajetória como cozinheira. Muitas vezes, a argentina compartilhou conosco as experiências culinárias ao lado da avó, responsável por ensiná-la os primeiros gestos dentro da cozinha. Tal vivência domiciliar, amparada por alguém importante em sua vida, foi responsável por moldar a forma com a qual Pilar lida com a profissão, sempre tratando ingredientes e colegas de

maneira cuidadosa e afetiva. Isso fica evidente quando ela nos relata que, mesmo cozinhando de maneira profissional, prepara a comida como se fosse alimentar os próprios familiares.

Lembranças da culinária caseira mostraram-se frequentes no campo. Certa semana, Manoel, sócio do restaurante, também de origem argentina, pediu para Pilar fazer *medialunas* – massa folhada típica do país sul-americano, bem semelhante ao *croissant*. A cozinheira contou que fazer tal quitute na cozinha do restaurante era um desafio, pois as altas temperaturas do ambiente derretiam a manteiga durante o preparo, impedindo que ela permanecesse sólida o bastante para preservar as várias camadas da massa. Sabendo que as *medialunas* eram um agrado para os colegas, Pilar preparou uma fornada completa. Apesar dos defeitos, ela relatou que foi muito prazeroso preparar os pãezinhos, pois a fez lembrar de casa. O gosto doce e amanteigado transportava a cozinheira de volta a Mendoza.

Essas lembranças atuam como uma ponte entre passado e presente, entre reminiscência e sensação. Nesse sentido, não se resumem aos acontecimentos facilmente resgatados pela mente como imagem e sentido, mas também à memória sensorial, ativada ao tocar uma massa durante o preparo, ao sentir um gosto conhecido. Os cinco sentidos trabalham sem a intenção de trazer à tona momentos, alimentos e pessoas do passado, mas, todavia, o fazem. Segundo Le Breton (2016), a memória olfativa e gustativa possui alto poder de evocação: um odor relembra fortes emoções, um gosto pode nos transportar de volta à infância. Os sentidos podem fazer histórias e vidas se cruzarem novamente no tempo-espaço. Essa capacidade coloca os indivíduos em contato com toda sua trajetória de vida: para o autor, o mero ato de degustar um alimento já implica uma imersão em si mesmo.

A vocação dos sentidos para a reminiscência está ligada ao fato de que muitos gostos e cheiros gravados na memória remetem a coisas importantes: acontecimentos, comidas, pessoas e lugares suficientemente relevantes para não serem de todo esquecidos, mesmo que não estejam sempre acessíveis na mente. São memórias passadas que podem ser despertadas por sensações presentes, resgatadas sem grande intenção. Horta (2015) assim descreve tais lembranças:

Só nos lembramos de verdade daquilo que miramos com atenção desatenta, que fica preso naquele fundo de alma, na borra que o hábito não cobriu, lugar sem chave. É lá que se grudam as memórias, a essência, o perfume, todos os vidrilhos de cada eu, coisas das mais simples, nosso

mundo vivido, embrulhado, escondido de nós mesmos. (HORTA, 2015, p. 18)

Algumas características da alimentação nos ajudam a compreender porque a comida é um desses elementos com alto grau de reminiscência. Como citado acima, comer envolve sentidos, sensações e reações que ficam retidas em nosso inconsciente e vêm à tona sempre que nos alimentamos de determinada comida de novo. Além disso, comer é uma ação diária para grande parte da população, o que torna a alimentação uma parte simultaneamente importante e ordinária da vida das pessoas. A história do ser humano é também a história da alimentação.

Outro fator significativo que condiciona a memória gustativa é o aprendizado. Mintz (2001) ressalta como os hábitos alimentares são ensinados desde cedo e, grande parte das vezes, por adultos afetivamente poderosos nas vidas das crianças. Segundo o autor, isso acaba por conferir um caráter emocional duradouro à alimentação, de maneira que o aprendizado das práticas alimentares permanece gravado na consciência para sempre.

Tal vivência estende-se à cozinha profissional, para onde os cozinheiros trazem referências e gestos provenientes de casa, do aprendizado e das experiências com os familiares, gerando o que Ingold (2015) chama de *conhecimento vivido experiencialmente*, construído na relação diária com os ingredientes e com outros seres humanos que ensinam a atividade de comer e cozinhar. Embora existam técnicas culinárias universais que orientam a prática dos cozinheiros, cada profissional cria formas particulares de compor com os alimentos que lhes afetam, produzindo diferentes tipos de conhecimento.

De modo a desenvolver habilidades técnicas, o ser humano percebe o ambiente à sua volta e se movimenta de acordo. “O movimento corporal do praticante é, ao mesmo tempo, um movimento de atenção; porque ele olha, ouve e sente, mesmo quando trabalha” (INGOLD, 2010, p. 18). Dessa maneira, Pilar, por meio de uma observação atenta, desde muito nova teria aprendido a associar os gestos de sua avó com aquilo que as suas próprias mãos seriam capazes de executar.

Reesoando o pensamento de Ingold, a cozinheira nos conta sobre a feitura das empanadas. Enquanto os cozinheiros aprenderam dentro do restaurante a dobrar os pastéis argentinos, Pilar cresceu dobrando as pontas da massa com sua família. Sua experiência prévia, de anos cozinhando com a avó e também com a mãe, lhe deram uma destreza inigualável. As mãos da argentina dobravam as empanadas sem precisar do apoio da

bancada, em uma velocidade que ninguém mais na cozinha conseguia acompanhar. Segundo Pilar, certa vez, na Argentina, ela e sua mãe competiram contra o tempo para saber quantas empanadas conseguiam dobrar em uma hora. “*Trescientos cincuenta empanadas*”, disse com sotaque carregado.

Nos pequenos gestos, a cozinha profissional encontra a todo momento a cozinha caseira. São momentos que passam despercebidas, como a dobra de empanadas, o preparo de pratos conhecidos ou as inspirações que resgatam a infância. Era comum ver Pablo e Pilar sugerindo para o cardápio do restaurante receitas que fazem sucesso em suas casas. Em uma semana, o chef colocou como sobremesa da semana o bolo de aniversário que sua mãe fazia. Uma receita, segundo ele, simples, que levava massa branca, suspiro, doce de leite e *lemon curd* (creme de limão), mas que fez bastante sucesso entre os fregueses. Nessas situações, é possível notar como a cozinha profissional torna-se uma extensão da cozinha de casa, onde os afetos passados são resgatados no presente.

O cinema e a literatura relembram isso constantemente, como no filme *Chocolat* (HALLSTRÖM, 2000), em que o personagem Armande revive momentos esquecidos após comer o doce homônimo ao título, ou no consagrado episódio das *madeleines*, no romance *Em busca do tempo perdido*, de Marcel Proust. Deleuze (1987) analisa esse último para explicar o que ele chama de *mecanismo das reminiscências*, responsável por juntar uma sensação presente à outra passada. Para o autor, ao mínimo contato com o alimento, a memória evoca o passado que vivemos, ressuscitando-o sob a ação da sensação presente. No caso de Proust, a semelhança entre o gosto da *madeleine*, provada com aquele sentido pela primeira vez na cidade de Combray, acaba por ressuscitar toda a cidade em sua imaginação. As memórias, nesse sentido, tornam-se um complexo sistema de resgate de sensações que mexem com a ordem do tempo e do espaço. Portanto, o autor classifica esses resgates da memória como “reais sem serem atuais, ideais sem serem abstratos.” Esse real ideal, esse virtual, é a essência, que se realiza ou se encarna na lembrança involuntária” (DELEUZE, 1987, p. 61).

Por estarem inseridas em um sistema múltiplo de histórias, práticas e lugares que fazem parte da vida das pessoas, as memórias alimentares não são facilmente esquecidas. Vivências alimentares que estão além do prato de comida fazem com que o preparo e a ingestão de um alimento conhecido evoquem emoções, sensações de conforto e de familiaridade. Nesse sentido, a comida se torna não apenas um meio pelo qual o ser humano sustenta sua saúde fisiológica, mas também sua saúde emocional, relacionada às memórias

que garantem bem-estar. Não à toa, alguns alimentos são chamados de *comfort food*: a comida que conforta.

A partir de uma pesquisa feita com estudantes vivendo longe da casa dos pais, Locher *et al.* (2005) distinguem três tipos de comida que conforta. Tais alimentos podiam ser considerados *comida de indulgência*, caracterizada por pratos gordurosos e açucarados; *comida de conveniência*, consumida pela facilidade do acesso; e *comida nostálgica*, relacionada a uma época ou lugar importante na história de vida das pessoas. Em todos os casos, os autores verificaram que os alimentos evocavam o senso de familiaridade. Embora fossem pratos simples e cotidianos, eles eram escolhidos como comida que conforta pois traziam à tona memórias de casa e de pessoas próximas.

Por serem de ordem extremamente pessoal e subjetiva, tais alimentos podem ser muito diferentes uns dos outros, bem como se relacionar a memórias distintas. Um dos entrevistados tinha como comida que conforta o bolo de mirtilo, que o lembrava dos cafés da manhã compartilhados com a família em outra época. Já outros evocavam o sentido de cuidado, principalmente vindo da mãe, que preparava certos alimentos cotidianamente como forma de dar atenção à família. Ainda havia comidas que traziam lembranças de eventos sociais, como festas e feriados em família, e também do preparado na companhia de pessoas queridas. Cada um dos relatos ressalta a experiência pessoal com o alimento e seu preparo, da mesma forma que cada história de vida determina quais comidas afetam cada pessoa.

A presença de comidas que confortam foi notada em diversas situações durante o campo. Entre as mais notáveis está o prato preferido de Pablo: o nhoque, iguaria italiana que se tornou muito comum na Argentina devido à imigração europeia. O nhoque é uma das comidas favoritas do cozinheiro porque sempre foi um prato preparado por sua mãe. Quando se sente solitário ou com saudades da casa distante, Pablo conta que prepara a receita de sua mãe para o jantar. O nhoque afeta tanto o cozinheiro que ele fez questão de levar uma versão similar para o menu do restaurante, ainda que não seja um prato normalmente associado à culinária argentina.

A sensação de nostalgia pode surgir tanto no preparo quanto no consumo desses pratos, provocando, como apontam Locher *et al.* (2005), conforto físico e emocional. Numa analogia a Freyre (1977), podemos dizer que é comida que começa a ser degustada pela boca, mas acaba sendo experimentada pela memória e aos poucos promove sensações em todo o

corpo. Essa ideia de uma cozinha que resgata e entrecruza histórias (Locher *et al.*, 2005), que nutre também a mente e a alma, é reforçada em Le Breton:

Os sabores prediletos constituem um vínculo secreto e intemporal que religa o indivíduo às mesas da própria infância, à mãe nutritiva em sua presença ou ausências, em sua vigilância ou indiferença. No fato de nutrir-se sempre existe esta raiz que nos faz encontrar na culinária algo que ultrapassa o nutritivo, um relicário de memória que se reaviva toda vez que comemos. Em outras palavras: não nos saciamos pura e simplesmente do alimento ingerido, mas principalmente do *sentido* que ele propicia. (LE BRETON, 2016, p. 409, grifo no original)

A comida enquanto veículo de memória chama atenção para a presença significativa da alimentação em nosso cotidiano. O sujeito não precisa ser cozinheiro para ter a sua vida trilhada junto a alimentos e ser afetado por eles de diferentes formas. Frequentemente, esse afeto é positivo, já que muitas das memórias atreladas à alimentação estão ligadas também à família e ao conforto. A comida, assim, torna-se viva num sentido simbólico. Ela nos traz de volta um momento, uma sensação, e nos desperta para a vida no presente.

Na cozinha profissional, essas memórias e afetos ganham espaço para serem expandidos, na medida em que as lembranças alimentares contribuem para formar o cardápio de um restaurante. Quem chega ali para jantar come muito mais do que uma comida *argentina*; come também a *comida familiar de cada cozinheiro*. Como mencionado anteriormente, pratos como o bolo de aniversário de Pablo, o nhoque da sua mãe e a compota da avó de Pilar, entre tantos outros, entram no cardápio porque um dia estiveram no cotidiano dos cozinheiros em seu país de origem.

Isso chama atenção para a importância das comidas cotidianas que, apesar de prosaicas, escondem histórias complexas (MINTZ, 2001). São histórias vividas entre pessoas e suas cozinhas, espaços que são capazes de falar. Segundo Long (2004), a comida conta memórias, relações, histórias culturais e pessoais, refletindo o passado e também o futuro. Esse poder narrativo da comida existe porque suas histórias não são trilhadas sozinhas, mas na companhia de inúmeras outras pessoas, culinárias, ingredientes e lugares. Mesmo que pessoal, a narrativa entre um ser humano e o seu alimento envolve muitos outros sujeitos. A dimensão emocional da comida implica não só memórias, como também relações que existem ao longo das trajetórias cruzadas entre pessoas e alimentos (LONG, 2004).

Partilhando o pão, a mesa e a vida

Memórias alimentares importantes são especiais não só pelas comidas às quais remetem, mas também pelo contexto no qual inserem tais iguarias. As memórias que a comida evoca estão relacionadas às vidas que se cruzam com a nossa. Em todas as narrativas supracitadas, algum ente querido ou lugar marcante está envolvido no processo. Alimentar-se pode até ser um processo individual, mas no ato de comer e cozinhar sempre é possível inserir mais alguém. Nesse sentido, a mesa é o espaço onde a comida se torna uma narrativa de convívio. Conviver deriva do latim *convivium*, que significa banquete; estar à mesa farta com convidados, comendo juntos, é uma das formas mais puras de convívio que pode haver. Da mesma forma que nenhuma vida se vive sozinha, não existe vida separada da comida. Por isso, a mesa, em muitas culturas, assume um lugar primordial de encontro e partilha.

Compartilhar refeições é uma atividade que atravessa toda a existência humana. Já foi relacionada aos deuses, ao poder dos monarcas e às formas oficiais de selar acordos. Em dado momento da história, a refeição precedeu o papel na função de concretizar negócios. O contrato à mesa reunia participantes e testemunhas na oficialização da venda de bens, imóveis e casamentos, como acontece até hoje (JOANNÈS, 2018).

Ainda que tal convívio esteja marcado por hierarquias, rituais e ocasiões especiais, Montanari (2013) sugere que a mesa seja um lugar universal. Isso porque, da mesa do imperador até a do proletário, do *buffet* de casamento até o almoço de domingo, se configura um objetivo comum de reunir pessoas em torno da comida. O que realmente está em jogo ao compartilharmos uma refeição nem sempre é o que se come. Até mesmo quando a mesa não existe enquanto objeto físico, como em comunidades indígenas ou acampamentos, o referencial simbólico da reunião em torno da comida continua presente. Seja em um luxuoso banquete ou em um simples café da tarde, “o que funda a refeição ou o banquete é esta comensalidade entre os participantes, que remete a uma das expressões de solidariedade básica do grupo familiar ou da comunidade” (JOANNÈS, 2018, p. 57).

A forma de comensalidade mais corriqueira e desinteressada é a refeição cotidiana, que, embora feita de maneira ordinária, tem a capacidade de se alocar profundamente na memória. Quem não se lembra da comida da avó? Dos almoços na mesa da cozinha ao meio-dia, depois de voltar da escola? Do café da manhã na casa de praia nas férias de verão? Dos

gostos e convívios recorrentes que se tornam especiais pois evocam um sentimento reconfortante, de vida simples e fácil? Essa sensação pode ser explicada pela noção de Simmel de que a refeição é “um símbolo de segurança do pertencimento” (2004, p. 161), servindo aos comensais não só o alimento, mas também um ponto de orientação mediante às incertezas da vida.

Embora a mesa ritualística seja aquela relacionada a importantes eventos, é na mesa cotidiana que os pequenos rituais familiares acontecem. O horário constante das refeições, a ordem de serviço, os pratos que são incluídos no cardápio: todas essas sutilezas compõem a alimentação rotineira e a tornam tão cheia de significados quanto os grandes banquetes.

Embora cozinhem principalmente para os outros, isso não significa que os cozinheiros não vivam momentos de comensalidade dentro do ofício. Mesmo no ambiente profissional, eles fazem questão de sentar juntos para almoçar diariamente. O que é servido é conhecido como “comida funça” (da *função*, trabalho): uma refeição simples, comumente composta por arroz, feijão, alguma proteína animal e salada fria. Em datas especiais, como aniversários ou feriados comemorativos, os cozinheiros se organizam para que seja servido um prato especial. Durante o feriado do Dia do Trabalho de 2019, todos se reuniram para almoçar *choripan*, sanduíche argentino feito com linguiça e chimichurri. Também há momentos em que sobremesas e refrigerantes fazem parte dos almoços. O aspecto acolhedor de sentar-se junto à mesa chega a todos que estão no ambiente, mesmo aos funcionários que não trabalham na cozinha – e também às pesquisadoras que, porventura, estejam no restaurante.

A condição de meio para a comensalidade cotidiana coloca a mesa para além do plano material e a insere no que Poulain (2017) chama de “espaço social alimentar”. Tal espaço é uma zona de liberdade para os comensais, onde natureza e cultura se encontram e as características socioculturais dos grupos são formadas de acordo com suas escolhas alimentares. Entre as categorias enumeradas pelo autor, a mesa pode ser entendida como um *espaço dos hábitos de consumo*, dedicado aos rituais e às regras que compõem as refeições. A mesa se configura como parte da organização da alimentação; ela é vista como ponto de encontro entre os convivas e sua presença implica o ato de comer – seja uma grande festa ou um simples almoço – em uma série de convenções e cerimônias.

A comensalidade pode servir como um marcador da diferença entre alimento e comida. Para DaMatta (1986), o alimento está envolvido principalmente em questões

relacionadas aos aspectos nutricionais; já a comida é considerada um elemento social, uma vez que possui características ligadas a costumes, culturas, protocolos e socialização. Nesse sentido, como aponta Fischler (2011), a comensalidade constitui muito mais do que o simples ato de comer junto de outras pessoas: compartilhar a mesa é um ato de comprometimento e envolvimento recíproco.

Essa abordagem é endossada pelos relatos de Lévi-Strauss (1982) sobre as relações de reciprocidade em restaurantes baratos na França. Os comensais, mesmo que não se conheçam, e ainda que estejam bebendo a mesma coisa, costumam oferecer vinho uns aos outros. A troca recíproca oferece aos indivíduos o que o autor chama de *cascatas de pequenos vínculos sociais*, evidenciando a importância não apenas do cardápio, mas também do convívio.

“Companheiro”, aponta Le Breton (2016), designa etimologicamente aqueles que compartilham o pão, nos lembrando que dividir o alimento à mesa também implica compartilhar o tempo, as histórias e as próprias vidas. À mesa, nota-se o outro. É possível conhecer suas preferências, seus gostos, suas memórias, descobrir detalhes da vida. É um espaço para partilha do passado, do momento presente e de um futuro que será construído. A refeição torna-se cola dos laços de vida.

Embora a mesa seja nosso principal espaço de convívio alimentar, ainda existe um outro, particularmente importante para os cozinheiros: o fogão. Cozinhar junto de uma pessoa querida é uma atividade de imenso prazer e aprendizado. Nem sempre o preparo da comida é tarefa fácil, já que envolve muitas horas de pé, no calor e na correria. Na crença popular, há quem diga que compartilhar a cozinha com alguém por quem não se tem apreço perturba o fluxo do trabalho, resultando em uma comida de segunda categoria.

A cozinha proporciona um *fazer junto* que pode levar a grandes vínculos emocionais, tanto com os alimentos quanto com os companheiros de fogão. Quantos cozinheiros e cozinheiras não aprenderam o ofício quando crianças, na cozinha da avó, enrolando pãezinhos ou batendo uma massa de bolo? Quantos não consideram seus colegas de trabalho as principais companhias cotidianas, transformando-os em uma família que se reúne no hábito de cozinhar juntos quase todos os dias.

Ao narrar suas histórias, os cozinheiros frequentemente citam a presença de uma pessoa que lhes ensinou os primeiros passos da profissão ou inspirou seu repertório culinário. Contudo, o ato de dividir as bancadas e o fogão não fica restrito ao passado. Cozinhando

juntos, os profissionais exercitam laços sociais para além da profissão. No restaurante argentino, as praças (funções) estão sempre em rotatividade para que um aprenda com o outro novas funções. Nesse aprendizado compartilhado em mesas de inox, vidas também são compartilhadas. Para Pilar, a harmonia da equipe é fundamental para que a comida saia saborosa e de maneira correta. “Os problemas têm que ficar da porta para fora”, afirma a chef.

Dividir a cozinha implica muito mais do que a simples partilha da mesa. Há o aprendizado, as dicas e os truques compartilhados, as dificuldades de quando uma receita dá errado, a pequena conquista de quando um teste dá certo, a construção de um paladar em comum, a prova da comida do colega e a construção de sabores a várias mãos – um conjunto de processos e interações que ultrapassa o simples momento da degustação. Nesse sentido, o convívio proporcionado pelo ato de cozinhar pode ser encarado como uma experiência complexa – e, por quê não, completa – na construção de uma vida em torno da comida.

Depois de pedir demissão, o cozinheiro responsável por fazer os pães do restaurante passou seu último mês ensinando a Pilar e Thalita, uma das cozinheiras brasileiras, todos os truques do ofício. Um processo diário de paciência e persistência, ensinando às colegas todas as etapas e os segredos necessários para fazer os pães ideais. Semanas depois, quando Thalita estava responsável pelos pães e deixou solar uma fornada inteira, ela e Pilar dedicaram um tempo do trabalho para compreender o que estava errado e como reparar a situação. Diferentemente do estereótipo de competitividade e sabotagem pelo qual a profissão é conhecida, durante essa pesquisa, a cozinha profissional se mostrou um espaço de constante trabalho em equipe e solidariedade, onde laços de afetividade e confiança são construídos e frequentemente fortalecidos ao lado dos ingredientes.

A partir desses casos, podemos compreender porque um dos fatores determinantes para a existência das memórias alimentares, além *do que* se come, é também *com quem* se come e se faz o alimento. As histórias evocadas pela comida compreendem não apenas os próprios quitutes e seus momentos de consumo, mas também as pessoas queridas que prepararam e que consumiram o alimento conosco. A memória do sabor é pessoal, mas a memória alimentar como um todo é construída coletivamente, ligada aos sujeitos que influenciam nossas vidas de diferentes maneiras. Segundo Le Breton (2016, p. 403), “a preferência alimentar é marcada por uma afetividade construída na relação com os outros”. É por isso que a comensalidade é determinada não apenas pela existência de comida à mesa, mas também pela intimidade e, sobretudo, pela afetividade entre a refeição e os

convivas. Já na cozinha profissional, onde a partilha da bancada marca o ofício, a afetividade e confiança entre cozinheiros lhes parecem necessárias até mesmo para que o prato seja preparado sem defeitos.

Afetos e afetividade à mesa

As relações entre os convivas e a comida nos trazem à tona a questão dos *afetos*. Como dito anteriormente, a noção de “afeto” foi longamente explorada por Spinoza e posteriormente trabalhada por outros autores, entre eles Deleuze (1995; 2002). Spinoza divide os afetos em duas categorias: os de ação e os de paixão. Os primeiros se referem àqueles por meio dos quais uma vida afeta outra positivamente, colocando-a em movimento, compondo com ela ao longo do caminho. Eles implicam algo que nos mobiliza a agir. Já os afetos-paixão derivam de sentimentos exteriores, relacionando-se com um mundo que nos afeta e produz sentimentos negativos ou positivos, como amor ou raiva.

Para explorar a cozinha, os dois tipos de afeto propostos por Spinoza são relevantes: tanto aqueles que nos levam a compor com outras coisas, quanto os que produzem em nós sentimentos e emoções que não controlamos. A teoria spinoziana nos serve aqui de ponto de partida, mas não impõe limites nem engessa as ideias usadas para pensar a relação dos afetos com a comida.

Como envolve sentidos, memórias e relações pessoais, a comida tem profunda capacidade de afetar nossas vidas. Nesse sentido, ela se torna um importante meio para os afetos-paixão – aqueles que evocam a imagem de coisas que nos tocam com tal intensidade que, sempre que aparecem, seja física ou virtualmente, nos fazem sentir novamente tocados. Com a sua capacidade de conjurar sensações e memórias, a comida também traz à tona sentimentos como alegria, tristeza, tranquilidade e ciúme. Pense em um prato favorito da infância, cujo gosto abraça o corpo inteiro, que remonta a uma cena familiar com pessoas queridas. Vamos dizer que este prato seja uma macarronada. A imagem da macarronada fica para sempre guardada na mente e, quando trazida à tona (por uma aparência seja de cheiro, gosto ou forma), ela tem o poder de novamente afetar o indivíduo, mesmo que não seja exatamente a sua macarronada da infância. Como afirma Spinoza (2009), pela duração em que é afetado pela imagem de uma coisa, o sujeito a tomará por presente, mesmo que a coisa

não exista fisicamente. Ao sermos tocados por um prato simbólico, a imagem do prato junta as sensações passadas com o presente (DELEUZE, 1987).

Na evocação de emoções positivas como alegria e contentamento, a comida comanda profunda afetividade. O afeto, nesse contexto, não está ligado apenas ao movimento, mas principalmente aos sentimentos em relação a toda uma cozinha e sua história. A afetividade faz com que uma cozinha mantenha sua importância nas vidas de pessoas mesmo que seus hábitos alimentares mudem completamente, como sugere Mintz (2001). Faz ainda com que um ser humano se mantenha conectado com a comida de uma vida inteira mesmo que esteja muito longe de suas origens. Esse afeto não é passageiro; é fruto de um alimento que nos tocou no passado e que mantém a capacidade de proporcionar sensações sempre que evocado. Uma vez afetado pela comida, o indivíduo conserva esse afeto ao longo de sua caminhada na vida. De igual maneira, a experiência de passar mal ou se intoxicar com determinado alimento provoca um sentimento duradouro de aversão ou um mal-estar que pode acompanhar o indivíduo por muitos anos.

Para Le Breton (2016), por situar-se na trama simbólica e cultural dos seres vivos, o paladar está entre o subjetivo e o coletivo, de modo que os sentimentos por ele evocados relacionam-se à experiência tanto pessoal quanto social. Por isso, o autor considera a sensação gustativa um sentido único, capaz de ser uma forma de conhecimento, que reconhece sabores e qualidades dos alimentos, e também uma forma de afetividade em ação, que evoca emoções nos comensais.

Contudo, acreditamos que esses afetos-paixão não apenas causam emoções incontrolláveis e deixam os indivíduos à mercê de sentimentos. Se essas emoções forem positivas, é possível compor com elas. O que nos afeta de maneira positiva pode ser usado como referência para continuar presente nas vidas, sendo um estímulo para seguir em frente. No caso da comida, se algum prato afeta uma determinada pessoa positivamente, é possível que esta tenha vontade de preparar a iguaria novamente, de ir a algum lugar que a forneça, ou até mesmo de propor uma reunião com pessoas queridas para que o prato seja apreciado em grupo. A cozinha, assim, torna-se um afeto-ação, pois põe o indivíduo em movimento e torna o ser humano capaz de agregar comida à sua história.

Cozinheiros, ao mesmo tempo que nutrem profundos sentimentos em relação à comida que um dia lhes tocou, usam essas emoções para se pôr em movimento, levando-os a tocar os ingredientes de volta. É como na história de Pablo com o nhoque de sua mãe:

inicialmente, a batata transformada em iguaria despertou no argentino um afeto-paixão que, depois que iniciou a carreira de cozinheiro, tornou-se um afeto-ação, capaz de levá-lo a preparar a receita com frequência no restaurante e em casa. Já com Pilar, a dinâmica do afeto se apresenta de maneira mais ampla. Tocada pelos ingredientes e práticas desde a infância, quando dividia a cozinha com a avó, a argentina fez com que esse envolvimento repleto de sentimentos se transformasse numa carreira. Assim, logo que terminou os estudos na escola, cursou gastronomia e tornou-se cozinheira profissional. Dessa maneira, a cozinha se configura como um ciclo de afetos, em que o cozinheiro tem a sua vida continuamente impactada pela culinária, também impactando a culinária de volta. Tanto o profissional quanto o ingrediente trilham juntos essa jornada.

Nesse sentido, a comida promove uma profunda relação de afeto entre as pessoas. Ela toca vidas, conquista paladares e move almas. Todas as pessoas, em menor ou maior grau, são tocadas pela comida em algum ponto da vida. É importante lembrar que esse afeto também pode ser negativo, relacionado a traumas de alimentação que acabam por evocar sentimentos ruins. Contudo, buscamos focar aqui o lado positivo da história. O que existe hoje em termos de cozinha se justifica porque no passado humanos e ingredientes afetaram-se reciprocamente, de maneira positiva. Ao longo da história, essa relação se desenvolveu de diferentes maneiras e em diferentes lugares: nos campos, nas feiras, nas cozinhas e nas mesas.

A mesa da refeição é o local onde a comida cotidiana ou ritualística é transformada em memória, em comunhão e em afetividade. Essa tríade simbólica fortalece os laços entre ser humano e alimento, aproximando suas vidas de diferentes maneiras. Nesse sentido, a cozinha é uma narrativa que agrega inúmeras histórias e, por isso, se torna ela própria uma história de vida.

Considerações finais

A tríade memória, convívio e afeto pode ser vista como a que transforma a simples cozinha em algo potencialmente emblemático para seres humanos. É o que faz com que a comida, mesmo que cotidiana, se torne parte da vida de um indivíduo para além da satisfação nutricional.

Compreender os aspectos simbólicos da comida por meio das histórias que o alimento é capaz de contar é importante para compreendermos porque certas pessoas são afetadas pela cozinha de maneira extraordinária. Como sugerimos, somos todos afetados em certo grau pela comida, seja positiva ou negativamente. Contudo, esse afeto normalmente se mantém em uma zona média, que nos faz apreciar alguns pratos, cozinhá-los de tempos em tempos e reunir familiares e amigos em torno da mesa vez ou outra. A vida da maioria das pessoas cruza a da comida, ocasionando encontros importantes com alguma frequência, e depois continuando seus caminhos.

Certamente, a maioria dos leitores pode se identificar com os relatos de memória, comensalidade e afetividade descritos acima, mas existem pessoas que vão além da simples relação de casualidade simbólica com a comida. São pessoas colocadas em movimento pelo afeto em relação à cozinha, indivíduos que compõe com a comida, e não que apenas cruzam seu caminho com a cozinha, mas trilham o mesmo caminho dos ingredientes, como Pilar e Pablo e tantos outros profissionais. Cozinheiras e cozinheiros, dessa forma, são indivíduos que foram afetadas pela comida de maneira extraordinária.

Nos breves relatos trazidos nesse texto, é possível notar a íntima relação entre cozinheiros e culinária: uma proximidade garantida pela experiência, pela vivência e pelas tentativas ao longo da vida em torno da mesa e do fogão. Para Ingold (2015, n.p.), uma relação é muito mais do que uma simples conexão: é o “retraçar de um caminho através do terreno da experiência vivida”. O cozinheiro é formado nesse sentido histórico de vivência. Nesse contexto, pode-se ainda compreender esse profissional como aquele que presta atenção nos ingredientes. Para Tsing (2010), algumas atividades nos possibilitam notar com mais atenção as coisas do mundo, entre elas a arte. A arte culinária, desenvolvida pela pesquisa, manuseio, desenvolvimento de técnicas de preparo e construção de sabores, faz com que os cozinheiros notem os ingredientes, prestem profunda atenção na comida que preparam e nutram intensa afetividade por ela. Eles não apenas reconhecem a existência dos ingredientes, como conhecem profundamente seus materiais e devotam-se a conhecê-los cada vez mais.

A comida é uma narrativa de muitas histórias, e o profissional da culinária é o indivíduo que conhece tais enredos. Como Ingold (2015) sugere, conhecer uma coisa é saber sua história e ser capaz de juntar-se a ela; nesse contexto, cozinheiros são os indivíduos que, por seu conhecimento, conseguem juntar sua própria história à da comida, trazendo relações

forjadas pelo convívio, pelo afeto e pelas memórias para dentro da cozinha. Mais do que isso, cozinheiros transformam a história da comida em sua própria história de vida.

Agradecimento

Esta pesquisa foi financiada pela Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação no Espírito Santo (Fapes).

Referências

- CALVO, Manuel. Migration et alimentation. **Social Science Information**, v. 21, n. 3, p. 383-446, 1982.
- CARNEIRO, Henrique Soares. **Comida e sociedade**: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Campos, 2003.
- CONTRERAS, Jesús. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. *In*: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (orgs.). **Antropologia e nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005.
- CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.
- CSENGO, Julia. A emergência das cozinhas regionais. *In*: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (org). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 2018.
- DAMATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.
- DELEUZE, Gilles. **Proust e os signos**. Rio de Janeiro: Forense-Universitária, 1987.
- DELEUZE, Gilles. **Espinosa**: filosofia prática. São Paulo: Escuta, 2002
- DELEUZE, Gilles; GUATTARI, Félix. **Mil platôs**: capitalismo e esquizofrenia. São Paulo: Editora 34, 1995.
- FISCHLER, Claude. Commensality, society, and culture. **Social Science Information** (50th Anniversary Issue), v. 50, p. 528-548, 2011.
- FREYRE, Gilberto. **Açúcar**: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. São Paulo: Companhia das Letras, 1977.

- HALLSTRÖM, Lasse (dir.). **Chocolat**. Miramax Films, 2000. Longa-metragem (121 min, cor).
- HORTA, Nina. **O frango ensopado da minha mãe**: crônicas de comida. São Paulo: Companhia das Letras, 2015.
- INGOLD, Tim. **Estar vivo**: ensaios sobre movimento, conhecimento e descrição. Petrópolis: Vozes, 2015.
- JOANNÈS, Francis. A função social do banquete nas primeiras civilizações. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (org). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 2018.
- LE BRETON, David. **Antropologia dos sentidos**. Petrópolis: Vozes, 2016.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. **As estruturas elementares do parentesco**. Petrópolis: Vozes, 1982.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. Le triangle culinaire. **L'Arc**, n. 26, p. 19-29, 1965.
- LOCHER, Julie L.; YOELS, William C.; MAURER, Dona; ELLS, Jillian van. Comfort Foods: An Exploratory Journey into The Social and Emotional Significance of Food. **Food and Foodways: Explorations in the History and Culture of Human Nourishment**, v. 13, n. 4, p. 273-297, 2005.
- LONG, Lucy M. Learning to Listen to the Food Voice. **Food, Culture & Society**, v. 7, n. 1, p. 118-122, 2004.
- MINTZ, Sidney W. **O poder amargo do açúcar**: produtores escravizados, consumidores proletarizados. Recife: Editora Universitária da UFPE, 2003.
- MINTZ, Sidney W. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 16, n. 47 p. 31-41, out. 2001.
- MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac, 2013.
- POULAIN, Jean-Pierre. **The Sociology of Food: Eating and the Place of Food in Society**. Londres: Bloomsbury Academic, 2017.
- SIMMEL, Georg. Sociologia da refeição. **Estudos Históricos**, n. 33, p. 159-166, jan./jun. 2004.
- SPINOZA, Benedictus de. **Ética**. Belo Horizonte: Autêntica, 2009.
- VERHAERT, Eva. **Asado and Argentine Identity: Representations of the Argentine Roast Tradition in Historical Perspective**. Thesis (Masters in Colonial and Global History) – Department of History of the Faculty of Humanities of Leiden University. Leiden, 2018.
- TSING, Anna. Arts of Inclusion, or How to Love a Mushroom. **Mãnoa**, v. 22, n. 2, p. 191-203, 2010.