

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA
FACULDADE GESTÃO E NEGÓCIOS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ADMINISTRAÇÃO**

CARLOS HENRIQUE GONÇALVES FREITAS

**“COZINHA MEDIEVAL”: REGIONALIDADE E PÓS-MODERNIDADE EM UM
RESTAURANTE GASTRONÔMICO DE UMA CIDADE GLOBAL**

UBERLÂNDIA

2018

CARLOS HENRIQUE GONÇALVES FREITAS

**“COZINHA MEDIEVAL”: REGIONALIDADE E PÓS-MODERNIDADE EM UM
RESTAURANTE GASTRONÔMICO DE UMA CIDADE GLOBAL**

**Dissertação apresentada ao Programa de
Pós-Graduação em Administração da
Universidade Federal de Uberlândia, como
parte dos requisitos para a obtenção do título
de Mestre em Administração.**

Linha de pesquisa: Organização e Mudança

**Orientadora: Prof.^a Dr.^a Cintia Rodrigues
de Oliveira Medeiros**

UBERLÂNDIA

2018

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Sistema de Bibliotecas da UFU, MG, Brasil.

F866c
2018

Freitas, Carlos Henrique Gonçalves, 1962-

“Cozinha medieval” [recurso eletrônico] : regionalidade e pós-modernidade em um restaurante gastronômico de uma cidade global / Carlos Henrique Gonçalves Freitas. - 2018.

Orientadora: Cíntia Rodrigues de Oliveira Medeiros.

Dissertação (mestrado) - Universidade Federal de Uberlândia, Programa de Pós-Graduação em Administração.

Modo de acesso: Internet.

Disponível em: <http://dx.doi.org/10.14393/ufu.di.2019.915>

Inclui bibliografia.

Inclui ilustrações.

1. Administração. 2. Restaurantes - Aspectos sociais. 3. Chefes de cozinha. 4. Gastronomia - Pós modernidade. I. Medeiros, Cíntia Rodrigues de Oliveira, 1963-, (Orient.) II. Universidade Federal de Uberlândia. Programa de Pós-Graduação em Administração. III. Título.

CDU: 658

Gloria Aparecida - CRB-6/2047

CARLOS HENRIQUE GONÇALVES FREITAS

**“COZINHA MEDIEVAL”: REGIONALIDADE E PÓS-MODERNIDADE EM UM
RESTAURANTE GASTRONÔMICO DE UMA CIDADE GLOBAL**

**Dissertação apresentada ao Programa de
Pós-Graduação em Administração da
Universidade Federal de Uberlândia, como
parte dos requisitos para a obtenção do título
de Mestre em Administração.**

Linha de pesquisa: Organização e Mudança

Banca examinadora:

Cintia Rodrigues de Oliveira Medeiros, Profa. Dra.
Universidade Federal de Uberlândia
Presidente

Ana Silvia Rocha Ipiranga, Profa. Dra.
Universidade Estadual do Ceará

Valdir Machado Valadão Júnior, Prof. Dr.
Universidade Federal de Uberlândia

Uberlândia, MG, 10 de dezembro de 2018

They did not know it was impossible so they did it.

Citação apócrifa atribuída a Mark Twain

– “Cedo aprendi a viver sozinho. P’ra o Riachão vou, derrubo lá um bom mato...” Era o projeto em tal, que ele formava vez em quando. – “Trabalhar de amassar as mãos... Que isso é que sertanejo pode, mesmo na barra da velhice...”

(Guimarães Rosa, 1994/1956, p. 305)

... But you know, food is everything we are. It's an extension of nationalist feeling, ethnic feeling, your personal history, your province, your region, your tribe, your grandma. It's inseparable from those from the get-go.

(Anthony Bourdain, in Schulz, 2010)

AGRADECIMENTOS

Minhas primeiras palavras são de reconhecimento a todos aquelas pessoas que trabalharam comigo nas cozinhas pelas quais passei, como lavador de pratos, ajudante de cozinha, cozinheiro, aluno, *chef* de partida, *chef*, *chef* executivo, *chef*-proprietário e, agora, como pesquisador. Sem dúvida, esse reconhecimento vai em especial a Gersinho, *chef* Gerson Campelo, e a todos meus amigos e colegas, no Odeon e no Hilton Morumbi, da cidade de Pedro II, no Piauí. Foram experiências duras, mas humanizadoras, um grande desafio e um igualmente grande aprendizado, profissional e pessoal. Essa dissertação foi, assim, um processo de catarse para mim e um agradecimento àqueles jovens.

Registro também meu respeito e gratidão aos trabalhadores das organizações coparticipantes desta pesquisa, que me receberam de forma ímpar, bem como aos proprietários e pessoas à frente dessas organizações, que gentilmente abriram suas portas para mim e para a FAGEN. Todo o tempo que passei com eles só fez fortalecer minha admiração e respeito por aqueles que se dedicam a preparar nossos alimentos, contribuindo para nosso bem-estar e lazer.

Em seguida, gostaria de agradecer à FAGEN, da UFU, e a seu PPGA pela oportunidade e pela forma como nos recebeu e guiou nesses quase dois anos. Sem dúvida, especial agradecimento, reconhecimento e palavras de admiração à minha orientadora, Profa. Dra. Cíntia Rodrigues de Oliveira Medeiros, exemplo de profissional, que me aceitou como seu pupilo, me abriu diversas portas e, acima de tudo, me aturou. Tenho total consciência do privilégio que foi tê-la a me orientar. Mestra, o contato com você e sua disciplina de cultura me fez pensar, me ajudou a amadurecer academicamente e foi um marco em minha vida e de diversos colegas, para melhor. Ao Prof. Dr. André Francisco Alcântara Fagundes, mais que um grande professor, exigente, e um ser humano gentil e raro. Ao Prof. Dr. Valdir Machado Valadão Júnior, sem o qual nada disso teria sido possível para mim e para muitos outros que me antecederam e que estão por vir, a pedra fundamental de nosso PPGA, obrigado por sua obra em andamento, pela paciência e por todo apoio em momentos difíceis. À Profa. Dra. Verônica Angélica Freitas de Paula, de quem levo o “RBV” e a quem devo muita paciência. Ao Prof. Dr. Rodrigo Fernandes Malaquias pela serenidade, profissionalismo e paciência em sala de aula. A todos os demais professores e servidores, do PPGA e PPGGO, que nos acolheram, apoiaram e contribuíram para essa experiência tão positiva, em um ambiente de trabalho salutar.

Certamente devo registrar meu agradecimento à Profa. Dra. Ana Silvia Rocha Ipiranga por ter gentilmente aceito nosso convite para formar a banca. Suas indicações de leitura sobre

etnografia, na fase de qualificação, me ajudaram a perceber o quanto ainda precisava melhorar minhas considerações. As indicações dos textos da Profa. Fantinel me conduziram a aspectos e referências essências para as quais ainda não havia atinado, obrigado.

No campo acadêmico, ainda devo um agradecimento todo especial a meu amigo e professor Dr. Daniel de Lucca Reis Costa, que me iniciou nos estudos de Antropologia, na Fundação Escola de Sociologia e Política de São Paulo, e me apresentou, ainda em 2011, ao texto de Nezar Alsayyad e Ananya Roy, cujas ideais marcaram esta pesquisa. Ao professor Roberto Romano, cujo curso de Filosofia Política, na Unicamp, além de me fascinar como quatro horas podiam parecer trinta minutos, me fez compreender que tudo vem do estômago. Por fim, a uma grande mestra, a Profa. Dra. Mariana Magalhães Pinto Côrtes, cuja erudição, simplicidade e bondade intelectual passaram a iluminar minhas considerações intelectuais.

A todos meus colegas discentes do PPGA e PPGGO, que me aturaram em sala e me incentivaram com seu respeito e aceitação. Um grande abraço àqueles que se tornaram meus amigos pessoais, confidentes e compartilharam sua sabedoria comigo. Janaina, Guilherme, Paulo, Juliana, Brenda, Francine, Luciano, Ana, Lucas e Wladislaw, excêntricos, extremamente inteligentes e generosos, não tenho palavras, vou sentir muito a falta de vocês. Muita calma, tolerância, dignidade e persistência nos caminhos que estão construindo.

À Juliana Bárbara da Silva Oliveira. Juliana foi a primeira pessoa que conheci na FAGEN, quando fiz minha inscrição, e foi a primeira que vi em quase todos os dias que cheguei para trabalhar no laboratório. Não poderia deixar de dizer o quanto sou grato por tudo que você fez por mim, me ouvindo, orientando e apoiando. Muita sorte em sua nova fase de vida profissional, você e sua família merecem. Obrigado, colega.

Ao Brasil, por ter me concedido, em minha idade, a oportunidade de voltar a estudar com uma bolsa de estudos. Sempre tive em mente que minha bolsa representava mais de dez bolsas-família. Tentei fazer o meu melhor para honrar isso, espero que tenha conseguido. Assim vai o registro oficial de que o presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES) - Código de Financiamento 001.

Por fim, à minha família. Minha mãe e minha companheira Joana. Não há espaço suficiente nem habilidade linguística que façam jus ao que devo à minha mãe, à sua generosidade, força e exemplo. Obrigado mãe, por esse sonho, do qual essa dissertação é mais passo. À Joana, sem você nada disso teria acontecido. Foi você que me encorajou a me libertar de muitos preconceitos e valores rasos, a perseguir meu sonho, a ousar ainda mais. Sem você, não seria um pouco melhor do que ontem. Espero que agora, depois de passado esse tufão, eu

consiga chegar em casa mais leve e ter mais tempo para você e nossa família. Que tenhamos mais tempo para viver uma vida simples e caseira, para visitar nossos amigos distantes e voltar ter aquelas conversas longas e gostosas.

RESUMO

A desigualdade de renda no Brasil é histórica (Medeiros 2016), como uma herança de injustiça social (Barros, Henriques & Mendonça, 2001). Entretanto, neste trabalho, ela é vista como um emaranhado de desigualdades interdependentes, econômicas, sociais, políticas e jurídicas (Costa, 2011). Responder a ela demanda tempo (Medeiros, 2016) e tampouco pode ser feito com base em ações privadas de inspiração liberal (Costa, 2011). Este trabalho, parte da experiência profissional de seu autor, como cozinheiro em restaurantes de alta gastronomia, onde instâncias dessas desigualdades eram observadas diariamente. Seu objetivo inicial era estudar restaurantes gastronômicos, como organização e recorte da sociedade, buscando entender aquelas impressões. Conforme o projeto amadureceu, seu objetivo geral foi reformulado para uma tentativa de se oferecer um estudo crítico sobre os desdobramento do diálogo entre as visões dos funcionários e da organização, sobre seus contextos socioculturais, a partir das noções de medievalidade e cidade global (Alsayyad & Roy, 2006) e de *foodscape* (Johnston & Baumann, 2010; Johnston & Goodman, 2015), com considerações sobre a formação da nação brasileira, pós-colonialismo e pós-modernidade. Deu-se, então, a construção de seu referencial teórico, com a escolha do exercício etnográfico de *shadowing* de um *chef*, para obtenção do material empírico para análise, em um restaurante gastronômico, em Uberlândia. Como resultado, tecí diversas interpretações sobre o corpus de pesquisa acumulado, por exemplo, sobre as relações entre trabalho, capital e reflexos de traços da formação do Brasil como nação nessas organizações. Foi também possível interpretar como o trabalho desses profissionais pode ser o gerador de símbolos, comportamentos e representações que podem vir a operar como fonte de distinção social para os clientes desses restaurantes, paradoxalmente reforçando a desigualdade que motivou a própria pesquisa.

Palavras-chave: *shadowing*; restaurante gastronômico; *foodscape*; pós-modernidade; cidade global.

ABSTRACT

Income inequality is a historical issue in Brazil (Medeiros 2016), representing an inheritance of social injustice (Barros, Henriques & Mendonça, 2001). However, in this work, inequality is seen as an entanglement of interdependent economic, social, political and legal inequalities (Costa, 2011). Any answer to it demands time (Medeiros, 2016) and should not be based on private actions of liberal colours (Costa, 2011). This work, was inspired by my professional experience as cook in fine-dining restaurants, where instances of these inequalities were observed daily. My initial objective was to study such restaurants, as an organization and as a possible view of society itself in an attempt to understand the impressions I had brought with me. As the project evolved, its general objective was revised to an attempt to offer a critical study of unfolding dialogues between the employees' and the organization's views of their socio-cultural contexts, using the notions of medievality and global city (Alsayyad & Roy, 2006) and foodscape (Johnston & Baumann, 2010; Johnston & Goodman, 2015) as categories of analysis, with further considerations on Brazil's nation building process, postcolonialism and postmodernity. I proceed, then, with the design of my research framework, choosing to carry out a shadowing ethnographic exercise to obtain the empirical material for analysis, in a fine-dining restaurant in Uberlândia. As a result, I drew several interpretations from the research corpus, for example, on the relations between labour, capital, and Brazil's nation building aspects reflected in these organizations. It was also possible to interpret how the work of those organizations' members may produce symbols, behaviours and representations that could operate as sources of social distinction for those restaurants' clients, paradoxically, reinforcing the inequality that motivated the research from its outset.

Key words: shadowing; fine-dining restaurant; foodscape; postmodernity; global city.

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

- ABRASEL: Associação Brasileira de Bares e Restaurantes
- BIREME: Centro Latino-Americano e do Caribe de Informação em Ciências da Saúde
- CAFE: Comunidade Acadêmica Federada
- CAPES: Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior
- CMV: Custo da Mercadoria Vendida
- CNPq: Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico
- FAGEN: Faculdade de Gestão e Negócios
- FAPESP: Fundação de Amparo à Pesquisa de São Paulo
- IBGE: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
- IDEB: Índice de Desenvolvimento da Educação Básica
- IDH: Índice de Desenvolvimento Humano
- INEP: Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira
- IPEA: Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada
- JCR: Journal Citation Report
- MEC: Ministério da Educação
- MTE: Ministério do Trabalho e Emprego
- NRA: National Restaurant Association
- PNUD: Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento
- PPGA: Programa de Pós-Graduação em Administração
- SEBRAE: Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
- SciELO: Scientific Electronic Library Online
- TCLE: Termo de Consentimento Livre e Esclarecido
- UFU: Universidade Federal Fluminense

LISTA DE FIGURAS

Figura 01 – Apresentação e sequência de pratos em restaurante gastronômico, Uberlândia....	22
Figura 02 – Releitura do prato <i>picadinho</i> em restaurante gastronômico, Uberlândia.....	23
Figura 03 – Restaurante de rua, Bangcoc, Tailândia.....	74
Figura 04 – Restaurante Acqua, Hotel The Ritz-Carlton, Wolfsburg, Alemanha.....	74
Figura 05 – Desenho teórico (ideal) de uma cozinha <i>à la carte</i>	116
Figura 06 – Cozinha do restaurante Odeon, São Paulo, SP, 2008-09.....	116
Figura 07 – Salão do <i>Ateliê Sofia</i> (I).....	118
Figura 08 – Salão do <i>Ateliê Sofia</i> (II).....	119
Figura 09 – Parte da cozinha em “L” do <i>Ateliê Sofia</i> (I).....	121
Figura 10 – Parte da cozinha em “L” do <i>Ateliê Sofia</i> (II).....	121
Figura 11 – Parte da cozinha em “L” do <i>Ateliê Sofia</i> (III).....	122
Figura 12 – Salão do restaurante <i>Montecarlo</i>	130
Figura 13 – Parte da equipe do restaurante <i>Montecarlo</i> , com seus uniformes.....	130
Figura 14 – Açougue refrigerado do <i>Montecarlo</i>	131
Figura 15 – Cozinha de pré-preparo de molhos e guarnições do <i>Montecarlo</i>	132
Figura 16 – <i>Garde manger</i> do <i>Montecarlo</i> (I).....	132
Figura 17 – <i>Garde manger</i> do <i>Montecarlo</i> (II).....	133
Figura 18 – <i>Pasta bar</i> do restaurante <i>Montecarlo</i>	133
Figura 19 – Praça de finalização das guarnições do <i>Montecarlo</i>	134
Figura 20 – <i>Grill</i> onde são assadas as carnes e proteínas no <i>Montecarlo</i>	134
Figura 21 – Praça de montagem dos pratos do <i>Montecarlo</i>	135
Figura 22 – Área de lavagem de panelas no <i>Montecarlo</i>	135
Figura 23 – Área de lavagem de pratos e talheres no <i>Montecarlo</i>	136
Figura 24 – Brigada da cozinha do restaurante Odeon, São Paulo, agosto de 2008.....	138
Figura 25 – No calor da cozinha do <i>Montecarlo</i>	140
Figura 26 – Maria e seu porto seguro no <i>Montecarlo</i>	146
Figura 27 – Cozinha industrial, de um hospital, Gomel, Bielorrússia, 2017.....	148
Figura 28 – Forno combinado, Rational Cooking Center, do <i>Ateliê Sofia</i>	159
Figura 29 – Anúncio na internet de um forno combinado, Rational Cooking Center.....	160
Figura 30 – O uso da touca e do uniforme no <i>Montecarlo</i>	162
Figura 31 – Chef e cozinheiro do <i>Ateliê Sofia</i> , usando touca e uniforme, em sua praça.....	163

Figura 32 – Pessoa, sem cobertura ou uniforme, no <i>Ateliê Sofia</i> , executando tarefas, na praça do chef.....	164
Figura 33 – Interpretação local de molhos clássicos italianos, no Pasta Bar do Montecarlo...	173
Figura 34 – Risoto de bacalhau do Montecarlo.....	175
Figura 35 – Risoto de abóbora, executado conforme a receita original de risoto.....	175
Figura 36 – Prato de Tacacá, Belém do Pará, 15 ago. 2010.....	177
Figura 37 – Carrinho de cachorro quente em Manhattan, Nova Iorque.....	178
Figura 38 – Sequência de pratos, no <i>Ateliê Sofia</i> : 1º) a Sangria.....	180
Figura 39 – Sequência de pratos, no <i>Ateliê Sofia</i> : 2º) a entrada, trio de pastas sírias.....	180
Figura 40 – Sequência de pratos, no <i>Ateliê Sofia</i> : 3º) ravióli recheado com queijo de cabra e molho de coalhada e hortelã.....	181
Figura 41 – Sequência de pratos, no <i>Ateliê Sofia</i> : 4º) bananas caramelizadas com sorvete de canela.....	181
Figura 42 – Salada do chef e quibe assado, no <i>Ateliê Sofia</i>	182
Figura 43 – Bife de <i>ancho</i> com batatas rústicas, no <i>Ateliê Sofia</i>	182
Figura 44 – <i>Panna cotta</i> de malva com redução de vinho e especiarias, no <i>Ateliê Sofia</i>	183
Figura 45 – Finalização e montagem de pratos no <i>Montecarlo</i> (I).....	183
Figura 46 – Finalização e montagem de pratos no <i>Montecarlo</i> (II).....	184
Figura 47 – Finalização e montagem de pratos no <i>Montecarlo</i> (III).....	184
Figura 48 – Painel com a história da vinda da família do <i>Ateliê Sofia</i> para o Brasil.....	185
Figura 49 – Treinamento de uso de faca no <i>Ateliê Sofia</i>	187

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 – Centros nacionais com pesquisas contribuintes para a fundamentação teórica.....	35
Tabela 2 – Referências específicas para fundamentação do <i>shadowing</i>	100
Tabela 3 – Participantes do shadowing no <i>Ateliê Sofia</i> , pseudônimos e perfis.....	123
Tabela 4 – Município de origem dos membros da brigada do <i>Montecarlo</i>	124
Tabela 5 – Detalhamento das praças no <i>Montecarlo</i>	136
Tabela 6 – Detalhamento da brigada do restaurante <i>Montecarlo</i>	137

LISTA DE APÊNDICES

Apêndice A – Áreas de pesquisa contribuintes para a fundamentação teórica.....	226
Apêndice B – Relação dos periódicos consultados para a fundamentação teórica.....	228
Apêndice C – Informativo para o restaurante sobre a pesquisa pretendida.....	230
Apêndice D – Declaração da instituição coparticipante.....	231
Apêndice E – Termo de compromisso da equipe executora com os funcionários.....	232
Apêndice F – Termo de consentimento livre e esclarecido.....	233
Apêndice G – Carta de despedida e agradecimento.....	234
Apêndice H – Amostra do caderno de campo – restaurante <i>Ateliê Sofia</i>	235
Apêndice I – Letra da música “Maria, Maria”	236

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	19
1.1. Contextualização	26
1.2. Tema e problema de pesquisa.....	32
1.3. Objetivos.....	33
1.4. Justificativa	33
1.5. Estrutura do trabalho	38
2. CONSTRUÇÃO DO SUPORTE TEÓRICO	41
2.1. A “cozinha medieval”.....	41
2.2. <i>Foodscape</i> : cultura, metáfora e política	45
2.3. Formação nacional e história da alimentação	55
2.4. Restaurante: negócio e organização	63
2.5. Pós-colonialismo, gentrificação e desigualdade	75
3. PROCEDIMENTOS DE PESQUISA	87
3.1. Levantamento de referências multidisciplinares	87
3.2. Etnografia e <i>shadowing</i>	92
3.3. Estudo de caso, interpretativismo e <i>shadowing</i>	96
3.4. Procedimentos éticos	101
3.5. Saturação, estranhamento, familiaridade e anotações	104
4. ANÁLISE DOS RESULTADOS	109
4.1. Uberlândia: regionalidade, centralidade e cidade global.....	109
4.2. A escolha do restaurante pesquisado	112
4.3. Cozinha, equipe e o calor da emoção no <i>Montecarlo</i>	129
4.4. Trabalho e capital na cidade global	154
4.5. A <i>foodscape</i> de duas cozinhas em uma cidade global.....	169
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS	191
EPÍLOGO	197
REFERÊNCIAS	202

APÊNDICE A	227
APÊNDICE B	229
APÊNDICE C	231
APÊNDICE D	232
APÊNDICE E	233
APÊNDICE F	234
APÊNDICE G	235
APÊNDICE H	236
APÊNDICE I	237

1. INTRODUÇÃO

As relações entre a organização e o ambiente podem ser abordadas a partir de diferentes escolas teóricas (Hatch & Cunliffe, 2013). Contudo, como argumentam Hatch e Cunliffe, a perspectiva pós-moderna sobre essas relações reconhece que as organizações são construções sociais que refletem valores, relações e escolhas dos agentes envolvidos em sua constituição e continuidade. Em um país ainda marcado pela desigualdade de renda (Medeiros, 2016), por conseguinte, torna-se razoável esperar que diversos precedentes, circunstâncias, implicações e arranjos relacionados a essa desigualdade, analogamente, se façam notar nas dinâmicas, arranjos e interações dentro das organizações. A ideia desta pesquisa está associada a essa premissa e nasceu de minha experiência profissional e pessoal ao lado de jovens trabalhadores migrantes vindos de uma cidade específica, Pedro II, no Piauí, para a metrópole de São Paulo, onde muitos deles encontraram uma oportunidade de emprego e de aprendizado de uma profissão¹ como membros de uma brigada² de cozinha ou salão, em restaurantes gastronômicos³ (Bergamasco, 2011; Pedro II..., 2011), surgindo entre eles, inclusive, o *chef*⁴ revelação de São Paulo, de 2013 (*Chef de Pedro II...*, 2013).

Por conta do perfil de seus serviços, produtos e público-alvo, o trabalho nesses

¹ Em seu trabalho sobre a cozinha italiana na cidade de São Paulo, Collaço (2009) reconhece o processo de substituição da mão de obra dos imigrantes italianos – em restaurantes especializados nessa culinária e abertos por italianos – por migrantes nordestinos sem qualquer familiaridade com as tradições daquele país, nem experiência ou formação prévia em cozinha. É importante destacar a obra dessa antropóloga, sobre o tema da alimentação como expressão cultural, no Brasil (Collaço, 2009, 2013a, 2013b), entre as referências desta dissertação, contribuindo para a mesma desde as primeiras linhas de seu projeto.

² O termo “brigada” se refere à equipe (de cozinha ou salão). Ele teve origem no sistema de organização das equipes de cozinha em praças, criado pelo *Chef* Georges Auguste Escoffier (Villeneuve-Loubet, 1846 - Monte Carlo 1935), até hoje em uso, com diferentes adaptações dependendo do restaurante (Manning, 2014). O trabalho de Escoffier seguiu à primeira codificação da alta gastronomia francesa, realizada por Marie-Antoine Carême (Paris, 1783 - 1833) (Revel, 1996).

³ Por restaurantes gastronômicos, entenda-se aqueles da faixa superior de preço do mercado, por conta de características relacionadas a seus pratos, serviços e ambientação, voltados para o lazer (Walker, 2014) e sob influência francesa ou internacional (Bueno, 2016), ao que podemos também adicionar: chef com formação ou experiência internacional; influência da cozinha internacional gourmet; carta de vinhos; podendo também atender pessoas e profissionais liberais em almoços ou jantares de negócio. Para uma melhor discussão do termo, veja a definição das organizações (i.e., restaurantes em Uberlândia que apresentam tais características) focadas por esta pesquisa, nas seções 1.6. Procedimentos Metodológicos e 3. Análise dos Resultados, adiante.

⁴ Por *chef* entenda-se os profissionais de cozinha que se distinguem dos cozinheiros básicos da equipe de uma cozinha, que por conta de sua experiência e competência assumem a chefia da cozinha. A Classificação Brasileira de Ocupações os descreve como: aqueles que “criam e elaboram pratos e cardápios, atuando direta e indiretamente na preparação dos alimentos. Gerenciam brigada de cozinha e planejam as rotinas de trabalho. Podem gerenciar, ainda, os estoques e atuar na capacitação de funcionários.” (Ministério do Trabalho e Emprego, 2017).

restaurantes demanda desses jovens trabalhadores e cozinheiros o aprendizado não só de técnicas de cozinha, mas, também, de novos paladares, formas de apresentação dos pratos e rituais de serviço (Boulud, 2004; Ferreira, 2010; Fonseca, 2013). Ademais, a atividade de cozinheiro pode ser caracterizada, muitas vezes, como mal remunerada e desempenhada por trabalhadores sem experiência ou qualificação prévia e com baixo nível de escolaridade (Cavalli & Salay, 2007; Assunção, Rocha & Ribas, 2010; Rocha & Amaral, 2012; Coelho & Sakowski, 2014). É comum, no *métier*, o entendimento de que seja melhor contratar alguém sem qualquer experiência ou formação e treiná-lo. Laurent Suaudeau⁵ defende que:

A vantagem de contratar, para trabalhar na cozinha, pessoas provenientes de locais mais carentes, que não têm conhecimento do que o setor representa e não se assustam por estar ao lado de um *chef* de nome, é que elas não têm referencial e vão trabalhar sem complexo, de uma maneira bem natural. No caso daqueles que vêm das escolas, muitos focalizam a profissão a partir de chefs que têm projeção, que sabem realizar seu marketing pessoal, e acabam dando mais importância ao glamour, ao estrelismo do momento, esquecendo as dificuldades do dia-a-dia da brigada... Muitos candidatos a cozinheiro saídos das faculdades não aceitam ser mandados e têm dificuldade de se enquadrar no esquema de obediência próprio de uma cozinha (Suaudeau, 2004, p. 74).

A escolha de Suaudeau pelo termo *mais carente*, em certa medida, pode indicar uma forma de hierarquização, que se reafirma na forma como o trabalho na cozinha, por ser mal remunerado, é relegado àqueles com menos oportunidade de formação ou qualificação profissional. Esta proposição, por sua vez, pode ser suportada por Collaço (2009), que cita a forma como a mão de obra nordestina substituiu a italiana, nas cantinas⁶ paulistanas, do final dos anos 1960 em diante. Analogamente, esta mesma proposição, por sua vez, pode corroborar, ao menos em parte, a noção de hierarquização colonial elaborada em Quijano (2000), segundo uma escala de valor entre *ocidental (Western)* e *não ocidental (non Western)*.

Essa percepção por parte dos profissionais do ramo implica que muitos cozinheiros não são forjados em cursos técnicos ou de formação de tecnólogos. Os egressos desses cursos ainda

⁵ Suaudeau é um renomado *chef* francês que, como seu conterrâneo e colega de profissão Claude Troisgros, chegou no Brasil, nos anos 1980, para trabalhar em hotéis de luxo do Rio de Janeiro, trazendo com eles a *nouvelle cuisine* e contribuindo para uma revolução na gastronomia nacional, pela combinação de ingredientes locais com técnicas francesas (Maia & Bonomo, 2013; Bueno, 2016), e que por aqui fincaram raízes. Suaudeau foi *chef* do famoso restaurante *Le Saint Honoré*, na cobertura do extinto hotel *Le Méridien*, no Rio de Janeiro, com a assinatura do maior *chef* francês do século XX, Paul Bocuse (Barbara, 2005), onde também trabalhei como cozinheiro. Suaudeau tornou-se um profundo conhecedor da mão de obra local e hoje mantém uma famosa escola de gastronomia, em São Paulo, que leva seu nome (Disponível em <<http://www.laurent.com.br/home/>>).

⁶ Collaço (2009) nos ensina que a *cantina italiana* nasce com a imigração daquele país para São Paulo e que, inicialmente, não designava um restaurante em seu sentido estrito. As cantinas eram comércios de imigrantes italianos para imigrantes italianos, onde se encontravam diferentes produtos (especialmente italianos), mas que aos poucos foi se transformando em local de consumo de queijos, vinhos e refeições de preparo caseiro.

não lograram o destaque esperado, no mercado de restaurantes gastronômicos, à luz das qualificações obtidas ou do número de cursos que surgiram (de Andrade & Ramos, 2015). Parte dessa falta de destaque pode ser atribuída a questões atitudinais em descompasso com o conhecimento e habilidades adquiridos em suas formações e que representam desejáveis competências tecnológicas e culturais (Suaudeau, 2004). Ao mesmo tempo, tal percepção privilegia, indiretamente, a ideia de uma formação *in-service*, baseada predominantemente na observação de tarefas executadas por trabalhadores com mais tempo de cozinha, ou por um *chef* (experiente), e na repetição posterior de parte dessas mesmas tarefas, segundo uma progressão em seus graus de dificuldade (Ferreira, 2010; Fonseca, 2013).

Ferreira (2010), em especial, discute esse aspecto específico do aprendizado organizacional em restaurantes gastronômicos de forma criteriosa, a partir das contribuições de John Dewey e de Bente Elkjær. A fim de compreender esse processo de *aquisição*⁷, Ferreira busca em Dewey uma perspectiva educacional sobre a relação entre experiência e o ato de aprender; por outro lado, para ele, Elkjær ofereceria uma perspectiva do desenvolvimento de competências nas organizações, com sua Teoria da Aprendizagem Social, segundo a qual os processos sociais se destacariam em relação à dimensão pragmática do pensamento de Dewey. Revela-se, assim, que uma eventual preferência por mão de obra não qualificada e de um extrato social menos privilegiado não deva ser interpretada apenas em termos práticos e funcionais, pois parece provável que diversas circunstâncias sociais, endógenas e exógenas à organização, possam ter um peso no desempenho do trabalhador em suas funções organizacionais (e sociais).

Muitos cozinheiros precisam aprender sobre ingredientes e técnicas que, muitas vezes, não têm equivalentes em português, ou não são comuns em sua cozinha⁸ caseira ou tradicional⁹.

⁷ O uso do termo “aquisição” aqui é emprestado do campo da linguística aplicada, em que o processo de aquisição de uma língua nativa por crianças, antes da idade escolar, se contrapõe ao processo de aprendizado de uma segunda língua, por jovens e adultos, escolarizados, em um ambiente formal de ensino e aprendizagem. Marca-se, assim, a diferença entre obter o domínio de uma habilidade (linguística ou culinária), com base na experiência diária em um contexto vivencial diretamente a ela ligado (i.e., um processo de formação baseado em seu uso diário), e habilidades adquiridas por meio de um contexto formal de transferência de conhecimento, em um curso com elementos teóricos e práticos (Freitas, 1993).

⁸ Por cozinha, esta pesquisa utiliza a priori a noção proposta por Collaço (2013a), que a define como uma construção cultural que reflete as escolhas de alimentos, modos de preparo e consumo, que, por sua vez, também refletem valores, tradições e símbolos, “criando imagens que ora podem ser consideradas autênticas ou mera reproduções” (Collaço, 2013a, p. 203) e expondo “relações sociais, culturais e econômicas de diferentes instâncias” (Collaço, 2013a, p. 204), mas que eventualmente revelam uma associação entre o grupo, seu espaço geográfico e, em especial, sua memória, tradição e identidade, individual e coletiva.

⁹ Por exemplo, a elaboração de um caldo base, para a maior parte dos molhos que acompanham um prato em um restaurante gastronômico, inclui o francês *mirepoix* ou o italiano *soffritto*, misturas de vegetais e ervas aromáticas (Hazan, 1992; Donovan, 1996). Além de não possuírem equivalentes em português ou na culinária brasileira, eles incluem uma erva mediterrânea, tomilho, que não só é pouco usada na culinária brasileira, como muitas

Isso ocorre em decorrência da influência estrangeira, particularmente a francesa e italiana, na concepção dos cardápios, da nacionalidade (estrangeira) do *chef* de cozinha ou de sua formação no exterior (Bueno, 2016). Assim, em restaurantes gastronômicos, muitos jovens cozinheiros também precisam aprender sobre novos padrões estéticos de apresentação dos pratos, como os da Figura 01, que seguem uma estética de apresentação da cozinha francesa, diferentemente do tradicional “prato feito” ou de um prato montado pelo próprio cliente em um restaurante *self-service* ou em casa (Lopes, Souza & Ipiranga, 2014)¹⁰; ou sobre aspectos ligados ao ajustamento do paladar local¹¹ àquele sob influências estrangeiras (Bueno, 2016) ou inovadoras, típicas do restaurante gastronômico (Benemann & Menasche, 2017; Gambato & Gonçalves, 2017) – como na questão da quantidade de açúcar nos doces e sobremesas brasileiros em comparação ao paladar predominante na Europa¹².



Figura 01: Apresentação e sequência de pratos em restaurante gastronômico, Uberlândia.
Fonte: GA Comunicação. (2018).

vezes se confunde com orégano (Linguinotto Neto, 2003; veja também: <<https://www.youtube.com/watch?v=qesoH5k-kAY>>).

¹⁰ Apesar desta passagem fazer uma referência menos abrangente da noção de estética, deve-se salientar que a discussão sobre estética em restaurantes como organização vai bem além de aspectos visuais dos pratos ou do espaço físico da organização, em especial de seu salão, visível a seu público. A discussão pode ser bem mais ampla, alcançando diferentes dimensões sensoriais, com valores específicos. Para uma discussão mais detalhada sobre estética e restaurante em estudos organizacionais, sugere-se Fine (1996, pp. 219-232), Lopes, Souza e Ipiranga (2014) e Ipiranga, Lopes e Souza (2016).

¹¹ Paladar, neste caso ultrapassa sua conotação sensorial, aproximando-se da noção do gosto herdado ou cultivado, como em Bourdieu (1979), e do gosto definido geográfica e culturalmente, como na acepção de cozinha nacional (Collaço, 2013a; Bueno, 2016) – ou como em “...cuando las especias de la cocina tailandesa se mitigan seriamente atendiendo al paladar de los franceses, o se suprimen casi del todo para evitar agredir al de los americanos...” (Fischler, 1995, p. 161).

¹² A tendência do brasileiro de adoçar mais seus pratos, em comparação a outras culinárias europeias, que não a portuguesa, já foi objeto de consideração em Freyre (2011; 2012), que os definiu como “excessivamente doces”.

Ou mesmo, esses trabalhadores têm de aprender sobre novas formas de se realizar uma refeição, como na típica sequência de pratos em restaurantes gastronômicos (Figura 01), consistindo de uma entrada, um prato principal e uma sobremesa, novamente sob influência da cozinha francesa (Ferreira, 2010; Gambato & Gonçalves, 2017) e diferente do serviço em um restaurante *self-service*¹³, comum nas cidades brasileiras, ou das refeições consumidas à mesa nos lares do país¹⁴. Ou, ainda, compreender ou aceitar o porquê da repaginação do famoso prato feito de picadinho, reinterpretado em um restaurante gastronômico, segundo o padrão de apresentação da cozinha francesa (Figura 02).



Figura 02: Releitura do prato “picadinho” em restaurante gastronômico, Uberlândia.
Fonte: Caramel Sweet & Salt. (2018).

Assim, no outro lado do balcão do passa-pratos¹⁵, no salão, à espera do resultado do

¹³ Collaço (2009) também cita essa forma sequencial de consumir a refeição ao ilustrar as transformações na cozinha das cantinas italianas, em São Paulo, que passaram a adotar a fórmula do prato do dia, nos almoços comerciais, nos dias de semana, em comparação com ofertas mais elaboradas, nos finais de semana.

¹⁴ Essa diferença entre a sequência de pratos do restaurante gastronômico e o modo de consumir uma refeição na cozinha cotidiana brasileira pode ser ilustrada pelo “arroz-com-feijão”. Na cozinha brasileira, ele constitui uma marca básica da alimentação, “ultrapassando as diferenciações regionais, de classe social ou de origem étnica” (Maciel, 2004, p. 31) e caracterizando a forma de se consumir a refeição em uma combinação entre grãos, leguminosas, proteínas e verduras em um único prato.

¹⁵ Passa-pratos é um equipamento de cozinha sobre o qual os pratos, depois de prontos para servir, são repousados,

trabalho desses trabalhadores, encontram-se clientes que aguardam pratos diferentes daqueles que consomem em seu dia a dia, frequentemente com algum toque estrangeiro, seja nas técnicas de preparo, na apresentação dos pratos ou forma de consumo, seja em seus ingredientes e na bebida que os acompanha, um champanhe francês, em alguns casos. O consumo, frequentemente, ocorre em um ambiente diferente de um restaurante popular compatível com o poder aquisitivo desses trabalhadores ou de seus lares, pois o restaurante gastronômico se caracteriza, entre outros elementos, pelos elevados preços de seus serviços, produtos e ambientação e por funcionários de cozinha com perfis socioeconômicos caracterizados por baixos níveis de escolaridade, qualificação técnica, experiência profissional e remuneração (Cavalli & Salay, 2007; Assunção, Rocha & Ribas, 2010; Rocha & Amaral, 2012; Coelho & Sakowski, 2014). Paladares, práticas, gostos ou rituais alimentares e sociais, do cliente e do cozinheiro, em restaurantes gastronômicos, podem, então, servir de elementos de construção, manutenção ou reforço de desigualdades de classe e de gosto, que vão além do espaço físico da organização (Maguire, 2016).

Somem-se a essas considerações, um contexto marcado pela crescente compressão ou redução das distâncias entre o espaço urbano e rural (Harvey, 1989; Jameson, 1998), o surgimento de cidades globais¹⁶ em países emergentes (Alsayyad & Roy, 2006) e a fragmentação da sociedade contemporânea (Judt, 2010; Bauman, 2012) e tem-se um cenário favorável a multiplicidades de narrativas, de conjuntos de valores, de necessidades e desejos e de agendas identitárias e coletivas menos coesas. Torna-se, então, razoável pressupor, à guisa do problema de pesquisa, ser possível o surgimento de um espaço profissional, o restaurante gastronômico como organização, em que seus cozinheiros – que frequentemente devem aprender de forma empírica a elaborar pratos estranhos à sua tradição – dificilmente poderiam

sob uma luz ou sobre uma base que os mantém aquecidos, à espera do garçom para leva-los à mesa dos clientes (Passa-pratos, 2018).

¹⁶ No escopo deste trabalho, o termo “cidade global” se refere à noção de espaço urbano definida por Alsayyad e Roy (2006), que traduz uma paisagem urbana em que múltiplos discursos e cidadanias fragmentadas refletem um tecido social igualmente diverso e segmentado. Menos que representar o resgate do conceito de ecologia da globalização discutido em Sassen (1991), esse termo em Alsayyad e Roy adquire sua riqueza na medida em que discute a cidadania à luz de fenômenos adjacentes como desterritorialização, desenraizamento, deslocamento, fragmentação, segmentação, exclusão e *guetificação*, cuja significação pode ser completada pelo olhar pós-colonial. Mais que implicar rearranjos hierárquicos transnacionais ou supranacionais de espaços urbanos em megacentros, com base em uma lógica darwiniana ou neoliberal de expansão de uma racionalidade durkheimiana de divisão do trabalho, o foco de Alsayyad e Roy recai sobre rupturas na cidadania decorrentes de um processo de precarização das relações entre diferentes grupos sociais, no espaço urbano, com perdas em termos de representatividade política e agravamento de desigualdades sociais e de renda. Para Alsayyad e Roy, esse fenômeno se evidencia ainda mais em cidades do Sul Global (i.e., em países emergentes) e não se limita a um parâmetro demográfico, mas se relaciona ao esvaziamento de narrativas coletivas. Nesse sentido, a ideia de cidade global pode oferecer uma plataforma crítica de compreensão das transformações em cidades médias, como Uberlândia, no Brasil, em que problemas antes comuns a megacentros as alcançam hoje.

experimentar, como clientes, o resultado de seu próprio trabalho. Torna-se igualmente razoável perquirir sobre a possibilidade de tensões resultantes desse contexto paradoxalmente comprimido, fragmentado, global e múltiplo alcançarem a organização, ainda que indiretamente.

A ideia de “modernidade medieval” desenvolvida por Alsayyad e Roy (2006) pode reforçar o suporte teórico desse questionamento. Segundo esses autores, as cidades globais, nos países emergentes, apresentariam uma diversidade de enclaves urbanos e sociais, com expectativas, comportamentos, valores, regras e normas específicas, resultando em uma multiplicidade de sistemas de governança¹⁷, refletindo quase que realidades paralelas, frequentemente conflitantes, em um mesmo espaço urbano e, por analogia, em um mesmo espaço organizacional (e.g., o restaurante gastronômico como já definido). Este trabalho, assim, propõe a transposição da ideia de modernidade medieval para um contexto organizacional, mais especificamente para um dos espaços do restaurante gastronômico: a cozinha profissional, que, como espaço de trabalho e de extensão da sociedade em que se insere, pode replicar a paradoxal compressão, fragmentação, globalização e multiplicidade de seu contexto externo. Assim, neste estudo, se empregou a medievalidade como uma metáfora, na forma de uma “cozinha medieval”, uma categoria de análise *trans-histórica*, aproveitando a imagem proposta por Alsayyad e Roy (2006)¹⁸.

Essa transposição ganha força visto que esta pesquisa se propôs a estender esse conceito de medievalidade ao espaço da cozinha em um restaurante gastronômico, em Uberlândia, Minas Gerais. Uberlândia é uma cidade típica do processo de crescimento acelerado de muitas cidades médias brasileiras que se destacam como polos de atração de migrantes em busca de oportunidades e empregos (Silva et al., 2001; Juliano & Leme, 2002; Bertolucci, 2017;

¹⁷ O termo governança é aqui empregado no sentido de uma capacidade que dado arranjo social, institucionalizado ou não, possa ter para operar como um referencial de valores e de expectativas, com poder de nortear o comportamento dos membros de um determinado recorte social. Entretanto, é importante resgatar a noção de governança do ponto de vista institucional (Fukuyama, 2013), pois é também nesse sentido que a ideia de medievalidade é melhor compreendida. Para Alsayyad e Roy (2006), a medievalidade dos espaços urbanos contemporâneos (neste caso, as cidades globais em países emergentes) se justifica pela contraposição de seus múltiplos sistemas de jurisdição, formal ou material, ao monopólio da força que caracterizou o Estado moderno. Durham (2004) ilustra bem essa oposição entre os contextos históricos dos espaços urbanos moderno e contemporâneo. Ao discutir o tecido social das periferias de São Paulo, no início do século XX, a autora permite vislumbrar o quanto diferente e heterogêneo é o perfil de seus moradores (e.g., trabalhadores informais, camelôs, alguns servidores públicos e até traficantes), em comparação, por exemplo, aos habitantes de vizinhanças de trabalhadores, em Liverpool, no século XIX, em sua maioria operários de fábricas próximas.

¹⁸ Reitera-se, assim, que o termo “cozinha medieval” não deve ser confundido como uma referência a uma cozinha específica característica de um período histórico (i.e., a Idade Média), mas como uma metáfora na análise crítica da realidade de um espaço organizacional.

Bertolucci 2018). Esse processo pode admitir um paralelo com o inchaço urbano de outras cidades globais, como discutido por Alsayyad e Roy (2006), com repercussões sociais, econômicas e políticas semelhantes. Propôs-se, então, adotar a metáfora da cozinha medieval como uma forma de representação de um micro espaço em que muitas das idiossincrasias da sociedade se reproduzem.

Em face da importância da inter-relação entre organização e ambiente (Hatch & Cunliffe, 2013), espera-se que, ao estudar as relações e dinâmicas em uma cozinha profissional, em um restaurante gastronômico, em Uberlândia, seja possível observar e analisar diálogos entre múltiplas realidades, bem como inferir conclusões que possam contribuir para interpretar o contexto fragmentado, incerto e instável que caracteriza o mundo atual em que a sociedade e suas organizações vivem e operam. Dessa forma, a pesquisa optou por uma abordagem etnográfica, utilizando a técnica de *shadowing* (McDonald, 2005; Czarniawska, 2007, 2014; Quinlan, 2008; Gill, 2011; Vásquez, Brummans & Groleau, 2012; Gill & Dean, 2014; Johnson, 2014; McDonald & Simpson, 2014; Borowska-Beszta, 2015; Trouille & Tavory, 2016) de um *chef*, em um desses restaurantes, e reflexiva pragmática (Alvesson & Skoldberg, 2007), a fim de pesquisar material empírico e compor um *corpus* de pesquisa para análise, interpretação e discussão, conforme a proposta da pesquisa e seus procedimentos metodológicos, com base na fundamentação teórica detalhada adiante.

1.1. Contextualização

Algumas das mais importantes questões em pesquisas qualitativas, em ciências sociais, como os estudos organizacionais, envolvem a relação entre o olhar etnográfico e vozes desprivilegiadas (Spivak, 1993; Carvalho, 2001) – frequentemente representadas no conceito de *lugar de fala*, em estudos identitários (e.g., França, 2001) – e os limites impostos por uma silenciosa herança histórica da modernidade expressa no anseio por uma neutralidade axiomática nas ciências, especialmente na coleta e tratamento do material empírico (Triviños, 1987). Tal pretensão axiomática já foi amplamente discutida (Weaver, Snow, Hesburg & Baker, 1961; Harding, 1992; Denzin & Lincoln, 2005; Alvesson & Skoldberg, 2007; Maxwell, 2013), mas em observância ao devido rigor científico esperado deste trabalho acadêmico, que constitui um requisito para a obtenção do grau de mestre e, ao mesmo tempo, uma valiosa parte do percurso de formação de um futuro pesquisador, reconhece-se a relevância de se apontar a existência de motivações intrínsecas à experiência pessoal e profissional do autor na escolha do

tema e da pergunta norteadora desta pesquisa. Entretanto, é necessário não se descuidar de eventuais excessos de viés, que podem comprometer os processos de escolhas e interpretação do material empírico e suas relações, em particular, nas pesquisas qualitativas.

Ainda, ao eleger-se o procedimento de *shadowing*¹⁹ (McDonald, 2005; Czarniawska, 2007, 2014; Quinlan, 2008; Gill, 2011; Vásquez, Brummans & Groleau, 2012; Gill & Dean, 2014; Johnson, 2014; McDonald & Simpson, 2014; Borowska-Beszta, 2015; Trouille & Tavory, 2016), uma técnica de natureza etnográfica, como ferramenta fundamental para reunir material empírico nesta pesquisa, impôs-se, sobre o pesquisador e seu trabalho, um cuidado extra com a perspectiva do de seu olhar, para, igualmente, limitar indesejáveis níveis de viés, relacionados também à legitimidade da voz de quem fala, sobre o que se fala, com quem se fala e para quem se fala.

Sem abdicar da herança hermenêutica nas ciências sociais deixada por Max Weber (Giddens, 1983a), segundo a qual caberia às ciências sociais a interpretação (*vestehen*) dos fenômenos sociais, em oposição à ideia de explicação (*erklären*) daqueles, é importante reconhecer certo caráter dinâmico ou participativo nesse campo das ciências. Constitui uma condição de validade da descrição da atividade social ser capaz “*in principle to participate in it. It involves 'mutual knowledge', shared by observer and participants whose action constitutes and reconstitutes the social world*” (Giddens, 1983a, p. 15). Nesse sentido, é razoável pretender participar do mesmo fenômeno social que se deseja pensar, descrever ou interpretar.

Assim, a escolha pela técnica de *shadowing* implica o reconhecimento das limitações de se pretender falar pelo Outro, ainda que constitua uma alternativa metodológica segundo a qual, ao menos momentaneamente, seja possível qualificar-se como coocupante e testemunha do espaço, tempo e ação de seus legítimos agentes, não de forma a saber melhor que eles, mas a ser capaz de enxergá-los, incluindo seus contextos de uma forma diferente (Czarniawska, 2007). De qualquer maneira, a limitação do pesquisador que opta por essa ferramenta etnográfica é agravada pela diversidade e pela ascensão de discursos e ações políticas

¹⁹ À guisa de introdução à noção de *shadowing*, temporariamente, considerar-se-á suficiente apresentar *shadowing* como uma técnica etnográfica, a partir de Czarniawska (2007). Decorre, então, que o *shadowing* implica que o pesquisador siga e observe o(s) sujeito(s) de um recorte social, porém sem se limitar a objetivos funcionalistas, quantitativos ou impessoais. Czarniawska propõe algo mais amplo, dinâmico e interativo. Para a autora, *shadowing* é uma técnica identificada com a ideia de alteridade e externalidade, segundo a qual – como já argumentava Mikhail Bakhtin – o Outro é essencial para a construção do Eu. Assim, o *shadowing* simultaneamente necessita e implica um processo de sensibilização do pesquisador, que com isso pode tentar desenvolver narrativas e construções interpretativas, mas uma vez simultaneamente, sobre suas visões de mundo e sobre aquelas de seu(s) seguido(s) ou observado(s). Dessarte, é na diferença e nas lacunas entre essas diferentes visões de mundo que o pesquisador buscará, no corpus de pesquisa levantado, o valor científico de suas indagações, discussão, análise e conclusões.

identitárias (Alcoff, 1991), que se impõem como importantes elementos de consideração, desde a concepção teórica da estrutura da pesquisa, passando pelo trabalho de campo, até suas fases de análise, discussão e encerramento.

Reconhece-se que, durante este trabalho, tais limitações e considerações operaram como um farol a demarcar um canal de navegação, orientando decisões de pesquisa, em face aos riscos de vieses postos por minha formação e experiência, incluindo minha história prévia de convívio com pessoas que tinham narrativas e condições de vida próximas aos profissionais acompanhados e observados durante o *shadowing*, no âmbito desta pesquisa. Certamente, esses fatos podem ter influenciado minhas escolhas quanto ao tema desta dissertação, aos seus procedimentos metodológicos e aos autores e textos empregados em sua fundamentação teórica. Ou seja, tenho consciência do peso que minhas experiências possam ter tido na formação do material empírico e do *corpus* desta pesquisa, bem como em seu tratamento, análise e interpretação, e na consequente tentativa de discuti-los visando gerar algum conhecimento que venha a contribuir para a área de estudos organizacionais e para a sociedade.

Por outro lado, há autores que reconhecem que, em propostas interpretativas, como nas ciências sociais e neste trabalho, a familiaridade do pesquisador com o tema e com seu objeto não só seria positiva, como também recomendada, inclusive como fator determinante de outras escolhas na pesquisa (Maxwell, 2013), ao contrário do que se poderia esperar em abordagens explicativas, mais próximas das ciências naturais. Enquanto a solução de problemas nas ciências sociais cede lugar a abordagens baseadas em metódicos e profundos diálogo, análise e interpretação dos fenômenos, nas ciências exatas, a solução de problemas é um objetivo epistemológico central, em especial, com base em elos lógicos e empíricos de causalidade e explicativos (Mouton & Marais, 1996).

Nesse sentido, escolhi o tema desta dissertação em virtude de experiências que vivi por dez anos como cozinheiro – desde minha formação em culinária francesa ao trabalho em restaurantes de alta gastronomia e hotéis de luxo, no exterior e no Brasil – com o objetivo de tentar compreender, analisar e interpretar recortes da sociedade a que também pertenço. Naqueles dez anos, me confrontei com arranjos profissionais e sociais que, apesar de ocorrerem em espaços exíguos daquelas organizações, podem replicar arranjos sociais da sociedade em geral, inclusive refletindo elementos próprios ao processo de formação da nação e da noção de cidadania. Defendo, ainda, que me acompanha uma relativa afinidade com métodos etnográficos, por conta de um histórico pessoal de desterro e de longos períodos de exposição a outras culturas – em certa medida lembrando a ideia de estranheza associada ao *displacement* (Hall, 1992; 1996). Essas experiências, longe de qualquer pretensão de qualificação como

etnógrafo no sentido estrito, me tornaram ao menos mais sensível ao sentimento de não pertencimento e à ideia de alteridade. Ao mesmo tempo, pela comparação e efetiva dificuldade de compreender o Outro, essas experiências também me conduziram a constantes questionamentos sobre minha própria identidade, como indivíduo e como membro de tradições sociais, locais e nacionais.

A força que me conduziu durante a realização deste trabalho não foi qualquer pretensão de falar pelo Outro, mas a busca de um processo qualificado e intelectualmente sólido de catarse de um histórico pessoal. Espera-se que tal busca, assentada em uma coerente fundamentação teórica e em procedimentos metodológicos adequados, tenha legitimidade e contribuído para uma interpretação do contexto social em que indivíduos de múltiplas origens e geradores de uma rica diversidade se encontram na tentativa de eles mesmos conduzirem suas vidas diárias, em seu local de trabalho, o restaurante, isto é, a organização.

Resume-se, assim, a gênese da ideia deste trabalho: a tentativa de interpretação de arranjos e contextos sociais, no Triângulo Mineiro e no Brasil, dentro de um tipo de organização específica – os restaurantes gastronômicos, em Uberlândia, Minas Gerais, Brasil – que possam albergar, em suas dinâmicas internas, elementos de regionalidade, internacionalização e desigualdade social, que também caracterizam a transformação de uma cidade outrora ligada à atividade agropecuária em um centro regional de atração migratória e de atividades de logística, agronegócios, serviços e indústria (Silva et al., 2001; Juliano & Leme, 2002).

Dessarte, esta pesquisa partiu de uma perspectiva humanista sobre o restaurante gastronômico como organização, em uma cidade global (Alsayyad & Roy, 2006), buscando oferecer considerações e interpretações que ajudem a responder ao contexto pós-moderno das organizações (Linstead, 2004; Hatch & Cunliffe, 2013), em uma sociedade marcada pela multidimensionalidade, fragmentação e ambiguidade (Bauman, 2012); pela compressão do tempo e espaço (Harvey, 1989) e pelas antinomias entre estes (Jameson, 1998); bem como por uma cosmologia do capitalismo, cuja expansão estaria também sujeita a influências locais (Sahlins, 1988).

Nesse cenário contemporâneo, interpretado por Bauman como fragmentado e ambíguo, a noção de capital cultural (Bourdieu, 1979, 1984) também se destaca, emergindo como marcador social, pois o papel da distinção a ela ligado tanto pode evidenciar ou *valorizar* o indivíduo, como também pode concorrer para uma crescente diversidade. Na medida em que se aceita a relevância, riqueza, complexidade e multiplicidade de perspectivas na inter-relação entre a organização e seu ambiente para os estudos organizacionais (Hatch & Cunliffe, 2013), implica-se o reconhecimento de que os efeitos dessa diversidade, por sua vez, alcancem as

organizações (Nkomo & Cox, 1996; Mazur, 2010). A inter-relação entre a organização e o seu ambiente não se restringe a uma dimensão funcionalista, que pode ser evidenciada no conceito de cadeia de suprimentos ou na noção de *stakeholders* múltiplos, internos e externos; ela envolve aspectos mais amplos, em especial de caráter exógenos, que podem se traduzir nos reflexos do setor social do ambiente sobre a organização (Hatch & Cunliffe, 2013). Os fenômenos sociais são significativos para a forma como as organizações são constituídas e operam por meio de discursos e múltiplas práticas situadas²⁰ e fragmentadas que, por sua vez, são também constituídas originalmente em discursos e situações sociais igualmente múltiplos, fragmentados e específicos (Taylor & Van Every, 2010; Vásquez, Brummans & Groleau, 2012).

Assim, os reflexos de diversidades no ambiente podem ser, de alguma forma, transportados, reproduzidos ou refletidos na organização, representando não só desafios, mas também oportunidades e benefícios em comparação a estruturas homogêneas (Cox, Lobel & McLeod, 1991), ou a perspectivas menos abrangentes da organização, que anteriormente a percebiam como uma estrutura isolada de seu ambiente (Hatch & Cunliffe, 2013). A partir de uma abordagem funcionalista, Mazur (2010) argumenta que, entre suas vantagens, a diversidade de membros da organização contribui para ela responder melhor a clientelas heterogêneas e para uma maior flexibilidade. Surgiria, assim, um interesse, quiçá uma justificativa, de investigar a presença de diversidades na cozinha profissional (i.e., em um restaurante gastronômico, em Uberlândia) e analisar a possibilidade delas, igualmente, contribuírem para uma melhor resposta a contextos variáveis, que parecem ser, hoje, predominantes conforme nossa argumentação até aqui.

Por fim, reitera-se que não busquei falar pelo Outro, mas interpretar o contexto do Outro, semelhante àquele em que vivi por um período de dez anos, a despeito de seus aspectos díspares, bem como interpretar o contexto específico e atual da sociedade em que a organização pesquisada (i.e., um restaurante gastronômico, em Uberlândia) se imbricam, em termos culturais, econômicos e políticos. Também, espero que minha compreensão da profundidade e do alcance do tema e de seu tratamento opere como limitador de desvios do adequado e pretendido rigor científico no campo das ciências sociais aplicadas quanto ao tratamento qualitativo do *corpus* de pesquisa e minhas escolhas teóricas. Ao mesmo tempo que trago

²⁰ O Termo “prática situada” (ou *situated practice*) pode ser rastreado até a relação que a comunicação (e a linguagem) tem com seu contexto social (e político, econômico e cultural) na concretização e aprendizagem de comportamentos, ações, processos, interações e seus meios. Veja Monada & Doehler (2004); Taylor & Van Every (2010); Vásquez, Brummans & Groleau (2012); e Pereira (2017).

comigo toda uma vivência profissional e pessoal em cozinhas profissionais, tive uma formação em ciências exatas, em engenharia e ciências navais, que funciona como um forte questionador de desvios desnecessários daquele pretenso nível de *neutralidade axiomática*. Igual desafio se encontra em minha capacidade de me desvencilhar de possíveis rastros positivistas, deixados por minha formação pretérita nas ciências exatas, ao pretender concluir uma investigação de cunho interpretativista.

Este trabalho, ao partir de uma proposta interpretativista, propõe uma extensão da metáfora da “modernidade medieval” desenvolvida por Alsayyad e Roy (2006), na forma de uma categoria de análise nela fundamentada: a “cozinha medieval”. Esta, igualmente uma metáfora, constrói-se em referência ao espaço físico da cozinha, porém com desdobramentos em significações sociais, organizacionais e políticas, na forma de uma cozinha local, nacional ou internacional, como em Collaço (2013a). Não há qualquer relação com a noção de cozinha como uma expressão histórica associada ao período cronológico denominado Idade Média. Pretende-se que a “cozinha medieval” opere como ponto de partida e convergência de elementos do pós-colonialismo, em especial em um contexto pós-moderno, que se tornam relevantes para os estudos organizacionais.

Na medida em que o coletivo social se transforma e fragmenta em um tempo líquido, fluido, incerto e instável (Bauman, 2012) e novas subjetividades e rationalidades ganham espaço (Foucault, 2008), a vida nas organizações passa a demandar novos olhares e considerações (Alvesson & Deetz, 1999). Contudo, não se propõe aqui qualquer revolução que pudesse gerar novos paradigmas para o campo das ciências da administração. Pelo contrário, reconhece-se aqui a coerência e aplicabilidade do círculo de matrizes epistêmicas sugerido em Paes de Paula (2016), segundo o qual a incompletude cognitiva de diferentes abordagens científicas (i.e., a funcionalista, a interpretativista e a humanista) pode ser resolvida por uma matriz de convergência entre essas três importantes perspectivas dos estudos organizacionais. Da mesma forma que muitas transformações se imbricam com a passagem do capitalismo industrial para um capitalismo cognitivo (Saraiva & Veiga-Neto, 2009), o campo da ciência administrativa, contextualizado por transformações e fragmentações da sociedade, que têm inevitavelmente reflexos na vida das organizações e no próprio aparato teórico que marcou as ciências da administração, demanda uma nova rationalidade, para além da rationalidade moderna típica do capitalismo industrial, bem novos olhares sobre seus objetos e sujeitos de estudo.

1.2. Tema e problema de pesquisa

O tema deste trabalho é a interação entre múltiplas manifestações culturais dentro do espaço de trabalho e consumo, em restaurantes gastronômicos – como já definidos, restaurantes do segmento superior da faixa de preços do mercado que oferecem especialidades de autoria do *chef* ou consagradas na gastronomia local ou internacional, empregando técnicas e insumos de alta qualidade – à luz de considerações, principalmente, sobre alguns desdobramentos do pós-colonialismo e, subsidiariamente, sobre a regionalidade e a pós-modernidade, com relação às representações, símbolos e comportamentos de seus trabalhadores, migrantes ou nativos, com ou sem formação técnica na área de cozinha, na cidade de Uberlândia.

O debate sobre a relação entre pós-modernidade e pós-colonialismo não é recente e se baseia em uma possível incompatibilidade entre narrativas com diferentes perspectivas, temporais e espaciais (Bhabha, 1994; Jacob, 1996). Desse debate, surgem diversos caminhos possíveis, como a “pós-modernidade *oposicional*”, de Boaventura de Sousa Santos (Sousa Santos, 2010), que não se desvincula por inteiro do debate Norte-Sul, que tem predominado em abordagens pós-colonialistas clássicas, como em Simon (1998). Não se pretende esgotar esse tópico, neste trabalho, muito menos em sua introdução. A intenção, desde já, no entanto, é esclarecer que se reconhece a legitimidade desse debate, porém igualmente não se pode desconsiderar o aspecto da contração do espaço e do tempo, defendido inclusive por estabelecidos pensadores marxistas, como Harvey (1989) e Jameson (1998), ou a transformação desses mesmo parâmetros, como sugere Bauman (2012).

Esse contexto implica na resposta de questões: como se caracterizam as expressões culturais nas cozinhas de restaurantes gastronômicos? O que as trajetórias históricas e culturais do modo de preparar a comida podem dizer sobre a cultura desses trabalhadores? De que modo o trabalho em cozinhas de restaurantes gastronômicos constitui importantes conexões com a cultura dos trabalhadores, por exemplo, como um modo de lidar com a saudade de casa? De que forma as relações sociais, no restaurante, entre os membros da equipe da cozinha, o *chef* e a gerência, fazem parte do diálogo entre múltiplas trajetórias culturais e históricas? Como símbolos, práticas²¹, discursos e representações culturais se manifestam e repercutem nas experiências desses trabalhadores, em um contexto organizacional múltiplo e fragmentado, na

²¹ Como bem lembra Czarniawska (2007), existem diversas definições do termo “prática”. Aqui, seguindo ainda Czarniawska, emprega-se a definição defendida por MacIntyre (2007/1981), segundo a qual a prática tem por fim a geração de um bem (i.e. produto), que, entretanto, não limita-se à sua dimensão material, mas estende-se aos seus valores morais e estéticos.

pós-modernidade?

Para orientar esta pesquisa, resumimos essas indagações em uma única questão: Como as experiências socioculturais dos trabalhadores da cozinha de um restaurante gastronômico, em Uberlândia, se refletem no preparo de pratos em termos de sabores, estilo, decoração e relações sociais intraorganizacionais?

1.3. Objetivos

De forma geral, buscou-se oferecer, de forma crítica, considerações e interpretações sobre os desdobramentos do diálogo entre diferentes perspectivas culturais e históricas, dos funcionários ligados ao trabalho de uma cozinha, em um restaurante gastronômico, em termos do contexto pós-moderno dessa organização e a partir de suas possíveis relações com uma perspectiva pós-colonial.

Assim, como objetivo geral, a pesquisa se propôs compreender as interpretações que trabalhadores têm de sua vivência no contexto sociocultural das organizações ou do restaurante pesquisado. A partir disso, se propôs que tal objetivo se desdobrasse nos seguintes objetivos específicos, com base em um corpo comum de fundamentação teórica e de material empírico:

- a) analisar e interpretar o contexto sociocultural e organizacional do restaurante gastronômico selecionado, em Uberlândia, MG, e de seus trabalhadores, em especial, em relação ao estudos pós-coloniais e, subsidiariamente, na pós-modernidade;
- b) analisar e interpretar a formação da sociedade brasileira, com especial interesse no contexto de Uberlândia, e como alguns de seus arranjos podem estar presentes no contexto desses trabalhadores e do restaurante pesquisado;
- c) analisar como esses trabalhadores interpretam e se ajustam, ignoram ou resistem a hiatos entre seus contextos privado e profissional (i.e., amalgamados na cozinha do restaurante gastronômico selecionado para a pesquisa).

1.4. Justificativa

Como contribuição teórica, este trabalho se propôs, primeiro, a investigar a produção científica atual sobre as relações entre o contexto social de restaurantes gastronômicos e de seus

trabalhadores de cozinha, em cidade globais, em países em desenvolvimento, segundo as noções discutidas Alsayyad e Roy (2006). Para tal, foi realizada uma busca na literatura especializada, por meio dos passos descritos na seção 1.5. *Procedimentos Metodológicos*. Na produção nacional, identificaram-se valiosas contribuições oriundas de diferentes áreas, mas com relevância direta ou indireta para a fundamentação teórica desta pesquisa e que convergem para seu tema. Essa convergência pode ser explicada de duas formas: primeiro, os artigos e livros relevantes ao tema são muitas vezes resultados da cooperação entre dois ou mais pesquisadores ou estudiosos, que vêm, quase que na totalidade dos casos, de diferentes áreas de conhecimento e produzem suas pesquisas de forma cooperativa e multidisciplinar (ver Apêndice A e Tabela 1); segundo, a natureza do estudo e conhecimento sobre comida, alimentação, organização/ restaurante e sociedade tem uma característica predominantemente multidisciplinar (Fischler, 1995; Lahlou, 1995; Carneiro, 2003).

Essa tendência a um conhecimento multidisciplinar é encontrada também nas Ciências da Administração (Thomas, Lee & Wilson, 2014; Terjesen & Politis, 2015) e pode ser interpretada como um movimento de retorno a um modelo renascentista de conhecimento generalista, contrário ao modelo positivista da modernidade de conhecimento especialista. Infere-se, então, que a própria multiplicidade de áreas dos autores desses trabalhos sirva como uma evidência empírica da necessidade de se recorrer a múltiplas fontes de conhecimento para tratar o tema desta pesquisa. Ainda tendo por temática um conjunto de subtemas que convergem em um mesmo fenômeno social, esta pesquisa não deve prescindir da integração disciplinar em suas investigações, fontes e procedimentos, pois:

...que alimentação é um fenômeno social total, e que vai além de certos aspectos que permeiam as abstratas relações econômicas, sociais e políticas. Ao introduzir novas perspectivas de análise, a alimentação traz no seu bojo o caráter interdisciplinar levando em consideração as múltiplas e comunicantes perspectivas que a configuram. (dos Santos, 2011, p. 115).

Quanto à literatura nacional utilizada na pesquisa, o resultado dessa convergência pode ser agrupado conforme o Apêndice A. Ainda, é possível ressaltar que essa produção resulta também de cooperações interinstitucionais, em especial, em artigos publicados em periódicos científicos, segundo a distribuição apresentada na Tabela 1 e organizada na ordem das regiões da Federação (Nordeste, Centro-Oeste, Sudeste e Sul). Observa-se, além disso, uma maior concentração de pesquisas sobre o tema alimentação, comida, organização/ restaurante e sociedade em instituições próximas a centros urbanos cosmopolitas, como São Paulo e Rio de Janeiro, e em regiões sob maior influência da imigração europeia, como nos estados do Sul. Não obstante, nem sempre essa influência estrangeira se impõe. Murta, Souza e Carrieri (2010)

mostram um foco de resistência de uma identidade local, na forma da culinária mineira e de suas tradições linguísticas, em um estudo de caso sobre o distrito São Sebastião das Águas Clara (ou Macacos), nos arredores de Belo Horizonte, em que surgiu um polo gastronômico importante em que elementos locais se sobrepujaram a influências não autóctones.

Tabela 1:

Centros nacionais com pesquisas contribuintes para a fundamentação teórica

INSTITUIÇÃO	AUTOR/ES (ANO)
Universidade Estadual do Ceará	Ipiranga, Lopes e Souza (2016); Lopes, Souza e Ipiranga (2014)
Universidade Federal de Pernambuco	Salazar, de Moraes e Leite (2016)
Universidade Federal de Goiás	Collaço (2009, 20013a, 2013b); da Silva, Boaventura e Fioravanti (2012)
Universidade de Brasília	Carvalho (2001)
Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada	Coelho e Sakowski (2014)
Universidade do Estado do Rio de Janeiro	Silva et al. (2010)
Universidade Federal do Rio de Janeiro	Carvalho, Luz e Prado (2011)
Universidade UNIGRANRIO	de Andrade e Ramos (2015)
Universidade Federal do Espírito Santo	Dalla Chiesa e Fantinel (2014); Leite da Silva & Fantinel (2014)
Centro Universitário SENAC SP	Rocha (2016)
Universidade de São Paulo	Fausto (1999); Carneiro (2003, 2005); Claro, Baraldi, Martins, Bandoni e Levy (2014); Cesarino e Corrêa (2015); Caldeira (1995, 2017); Di Prieto (2014); Durham (2004); Sakurai (1999)
Pontifícia Universidade Católica de São Paulo	Bandeira de Mello (2013)
Universidade Estadual de Campinas	Cavalli e Salay (2007); Maciel (2011)
Universidade Federal de São Paulo	Claro, Baraldi, Martins, Bandoni e Levy (2014)
Universidade Presbiteriana Mackenzie	Cipolini e Silva (2012); Ferreira (2010); Fonseca (2013)
Universidade Federal de Juiz de Fora	Bueno (2016)
Universidade Federal de Minas Gerais	Claro, Baraldi, Martins, Bandoni e Levy (2014); Nunes e Barbosa (2003); Murta, Souza e Carrieri (2010); Paes de Paula (2016); Possas e Medeiros (2017)
Universidade Federal de Uberlândia	Bertolucci (2017, 2018); Camargos Borges (2018); Castro e Abdala (2011); Cesarino e Corrêa (2015); Ferreira (2018); Freitas, Fagundes e Medeiros (2017); Freitas e Medeiros (2018); Giordani, Medeiros e Campelo (2018); Guimarães (2010); Juliano e Leme (2002); Martins, Bertolucci e Oliveira (2009); Grossi, Freitas, Valadão Junior e Medeiros (2018); Medeiros e Silva (2014); Possas e Medeiros (2017); Rosa, Medeiros e Valadão Jr. (2012).
Centro Universitário UMA	Azevedo, Moura e Souki (2015)
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia - Sudeste de Minas Gerais	Campos (2013)
Universidade Federal do Paraná	Gimenes, (2010)
Instituto Federal de Santa Catarina	Assunção, Rocha e Ribas (2010)
Universidade Federal de Santa Catarina	Cavalli e Salay (2007); Rocha e Amaral (2012)
Pontifícia Universidade Católica do RS	Salata (2015)
Universidade de Caxias do Sul	Gambato e Gonçalves (2017)
Universidade Federal de Pelotas	Benemann e Menasche (2017); Ribeiro-Martins e Silveira-Martins (2018)
Universidade Federal do Rio Grande do Sul	Schaeffer, Ruffoni e Puffal (2015); Benemann e Menasche (2017); Camillis, Bussular e Antonello (2016); Dalla Chiesa e Fantinel (2014); Flores-Pereira e Cavedon (2009); Maciel

INSTITUIÇÃO	AUTOR/ES (ANO)
	(2004); Gambato e Gonçalves (2017)

Fonte: O autor (2018).

Entretanto, quando comparada à tendência multidisciplinar nas Ciências da Administração, evidenciada em Thomas, Lee e Wilson (2014) e em Terjesen e Politis (2015), e à produção estrangeira, em especial originada nos estudos de Administração, Organização e Turismo, em países anglo-saxões, a produção local ainda revela um viés aplicado, especializado e funcionalista. Não se trata de uma cobrança em termos de estudos críticos, como em Alvesson e Deetz (1999) e Alvesson e Skoldberg (2007), ou de uma orientação crítica, como em Cox, Lobel e McLeod (1991), Nkomo e Cox Jr (1996), Linstead (2004) ou Mazur (2010); mas de uma expectativa por trabalhos mais abrangentes. Na literatura nacional pesquisada, ângulos de pesquisa mais amplos têm origem, predominantemente não nas áreas da Administração, Organização e Turismo, mas, sim, na Antropologia Social, como em Collaço (2009, 2013a, 2013b), ou em estudos interdisciplinares, como em Gambato e Gonçalves (2017); salvo poucas exceções, como Ferreira (2010), Fonseca (2013) e Ipiranga, Lopes e Souza (2016). Por outro lado, em países anglo-saxões, há pesquisas a partir de ângulos mais abrangentes (i.e., multidisciplinares, sociais e críticos) originados em escolas de administração e gestão de turismo, como em Hegarty e O'Mahony (2001), Cook e Harrison (2003), Bloise e Hoel (2008), Gatta (2009), Mkono (2011), Nilsson (2013), Stringfellow, MacLaren, Maclean e O'Gorman (2013), Plester (2015) ou Giousmpasoglou, Marinakou e Cooper (2018).

Em razão desses resultados parciais do levantamento bibliográfico efetuado, espera-se que este trabalho possa contribuir, em termos teóricos, com uma abordagem originada a partir de uma perspectiva predominantemente das Ciências da Administração, dentro de um programa de pós-graduação em Administração, em um contexto local, no Brasil, não obstante sua proposta de olhar multidisciplinar e interpretativista.

Na medida em que o Brasil continua a ser marcado pela desigualdade de renda, com desdobramentos para a justiça social e participação política, em um Estado de direito democrático (Barros, Henriques & Mendonça, 2001; Costa, 2011; Medeiros, 2016), é relevante que este trabalho tenha uma pretensão social. Ao mesmo tempo, como os restaurantes (gastronômicos) estudados atendem a uma parcela privilegiada da população – em virtude dos preços e características de seus produtos, serviços e ambientação (Walker, 2014) – e do apelo que esse tipo de restaurante pode ter como instrumento de distinção social (Warde & Martens, 2003; Seymour, 2004), é possível que discursos prevalentes sobre ele, na sociedade, partam de perspectivas glamorosas e distantes da realidade diária exigente e dura do ambiente de suas

cozinhas (Fine, 1996). Ainda que, como qualquer fenômeno social, o desenvolvimento da gastronomia siga um percurso polifônico (Murta, Souza & Carrieri, 2010), em que diferentes discursos podem ser igualmente acolhidos, prevalece uma significante glamorização da figura do *chef* (Johnston & Goodman, 2015; de Andrade e Ramos, 2015; Rocha, 2016) e do hábito de frequentar restaurantes (Finkelstein, 1989; Wood, 2004a). Nesse sentido, aquela rotina exigente e dura dos trabalhadores da cozinha, ou do restaurante, muitas vezes pode ser eclipsada pelo *glamour* e esses trabalhadores podem se tornar quase invisíveis (Gatta, 2009)²².

Como contribuição social, então, se buscou uma reflexão crítica sobre o encontro entre o *glamour* imaginado e a rotina vivida na cozinha de um restaurante gastronômica de Uberlândia. Complementarmente, houve um interesse duplo: (i) interpretar como elementos regionais e estrangeiros podem interagir no contexto múltiplo dessa cozinha; e (ii) analisar, interpretar e compartilhar resultados e conclusões sobre esse encontro e a forma como esses trabalhadores, membros da equipe de cozinha, vivenciam, se ajustam, ignoram ou resistem a esse encontro. Pretendeu-se, assim, estudar um cenário organizacional que, em alguma medida, refletisse algumas idiossincrasias da sociedade em geral e que permitisse sua interpretação por meio de um trabalho qualitativo e interpretativista, a partir do estudo de um restaurante gastronômico, em uma cidade média de Minas Gerais, cujo crescimento pudesse ter contribuído para um cenário urbano e social próximo àquele descrito por Alsayyad e Roy (2006).

Em termos de uma contribuição gerencial, esperou-se contribuir para uma melhor compreensão de contextos organizacionais complexos. Espera-se que as conclusões desta pesquisa, à luz de seu material empírico, de suas discussões e de seus resultados, enriqueçam a discussão sobre de que modo as abordagens interpretativas e críticas podem contribuir para que profissionais de gestão lidem melhor com contextos organizacionais complexos e de que forma isso possa se dar. Com base no suporte dos resultados da pesquisa às categorias de análise discutidas na fundamentação teórica, tais abordagens críticas ganham peso vis-à-vis aspectos pragmáticos e funcionais da gestão. Não se pretende que empresários, gestores e funcionários da organização tornem-se cientistas sociais, mas se espera que as discussões apresentadas neste trabalho, de alguma forma, ainda que indiretamente, contribuam para uma maior sensibilização sobre a complexidade do contexto social da organização, para melhores decisões, principalmente, em vista de noções fundamentadas em estudos pós-coloniais e,

²² Não seria completamente desarrazoado questionar a existência de um possível paralelo entre esses trabalhadores e a noção de agente não-humano em Camillis, Bussular & Antonello (2016), pois os resultados de sua agência, perante o olhar do cliente, podem conduzir a perda de qualquer medida de pessoalidade e igualmente excluir o primeiro do espectro social do segundo, dado o acentuado hiato a separá-los.

subsidiariamente, nas características do espaço e tempo pós-modernos.

Também, é possível argumentar que a escolha da técnica de *shadowing* possa contribuir tanto em termos teóricos, como gerenciais. Possas e Medeiros (2017) identificam o pouco uso e atenção que essa técnica tem merecido na área de estudos organizacionais, especialmente do ponto de vista de uma abordagem qualitativa e interpretativista. A proposição das autoras tem implicações sutis, mas de relevância para a discussão metodológica que se seguirá.

Johnson (2014) afirma que “*shadowing has been used to examine the work of managers more than any other research method, including interviews, questionnaires, and diaries*”, porém, por vezes, limitando *shadowing* a um equivalente da observação da execução de trabalhos gerenciais, como em Matthaei (2010). Essa diferença de narrativas entre Johnson (2014) e Possas e Medeiros (2017), então, alerta para a possibilidade de diversas correntes de entendimento e aplicação da técnica do *shadowing*. Em diversos momentos, Johnson (2014) indica o uso descriptivo do *shadowing* a partir de perspectivas funcionalistas – ainda que sua discussão não se restrinja a isso. De certa forma, confirma-se, assim, a proposição de Possas e Medeiros (2017): a técnica de *shadowing*, como defendida pelas autoras, ainda é pouco empregada em pesquisas organizacionais, no Brasil e no exterior, em termos da posição qualitativa e interpretativista das autoras que este trabalho buscou seguir.

De qualquer maneira, essa diferença de perspectivas revela que, apesar do rico resultado do levantamento bibliográfico sobre o uso do *shadowing*, na literatura estrangeira (Tabela 2, página 99), ainda há espaço para contribuições, a partir do uso do *shadowing*, em abordagens qualitativas e interpretativistas, na literatura organizacional, tanto em português e como em inglês. Há também ainda espaço para a descrição e interpretação de organizações, gerando informações que, eventualmente, rompam os limites da academia e cheguem às organizações. A natureza do *shadowing*, do ponto de vista qualitativo e interpretativista, não se limita a um processo descriptivo, admitindo também instâncias de interação entre o *shadower* e o *shadowee*, sem excluir possibilidades de interações transversais, em estudos com foco nas pessoas e no ambiente (Quinlan, 2008; Gill, 2011; Vásquez, Brummans & Groleau, 2012; Johnson, 2014; Possas & Medeiros, 2017).

1.5. Estrutura do trabalho

Em sua primeira seção, Introdução, buscou-se apresentar um quadro geral sobre a forma como esta pesquisa foi idealizada, com aspectos relevantes para sua contextualização, seu tema,

problema de pesquisa, objetivos e justificativas.

Em sua segunda seção, desenvolveu-se sua fundamentação teórica, a partir do estudo da literatura e das referências levantadas durante o estágio exploratório desse estudo. Ela se encontra dividida em subseções em que se discutem os principais pontos e considerações resultantes desse estudo inicial.

Sob o título “A cozinha medieval”, argumentou-se como a noção de “modernidade medieval” (Alsayyad & Roy, 2006) pode ser transferida para o contexto da cozinha profissional, de um restaurante gastronômico, em Uberlândia, oferecendo essa noção como uma metáfora de interpretação trans-histórica, no contexto de cidades globais, em países em desenvolvimento.

Na subseção “*Foodscape*: cultura, metáfora e política”, discutiu-se como a comida e alimentação pode ser vista como um fenômeno cultural, apresentando-se o conceito de *foodscape*, com seus desdobramentos em seu contexto sociocultural e político.

Na parte “Formação nacional e história da alimentação”, propus uma leitura sobre a formação do povo brasileiro, a história de sua alimentação e de que maneira esses processos podem, potencialmente, contribuir para o exercício de interpretação que se objetiva, durante e após a fase de campo deste estudo.

Em seguida, na subseção “Restaurante: negócio e organização”, apresentaram-se algumas informações sobre o tamanho do setor de restaurantes, especialmente, na economia brasileira; discutindo-se a expansão do consumo gastronômico, a ascensão da figura do *chef* celebridade e o papel da gastronomia como fonte de distinção. Sugere-se, então, o surgimento de uma *gastronomia mediática*; e, por fim, algumas considerações sobre teoria organizacional relevantes ao tema.

A segunda parte desta dissertação encerra-se sob o título “Pós-colonialismo, gentrificação e desigualdade”, procurando estabelecer potenciais relações entre o fenômeno da gentrificação pela comida, a desigualdade histórica, no Brasil, e alguns aspectos de estudos pós-coloniais.

Em sua terceira seção, os procedimentos da pesquisa são detalhados. Este estudo tem uma natureza qualitativa e emergente, com base especialmente em Maxwell (2013) e Creswell (2014). Em relação ao processo de interrogação científica, partiu-se da ideia de dobra e desdobra (Deleuze, 2008), interpretada como uma metáfora ao processo de alternância entre dedução e indução nas pesquisas qualitativas (Creswell, 2014).

Devido à técnica usada na coleta do material empírico da pesquisa, o *shadowing*, detalham-se também, nessa terceira seção, os procedimentos éticos seguidos na tentativa de preservar a privacidade, confidencialidade, dignidade e imagem daqueles profissionais e da

organização que gentilmente escolheram não só colaborar, como tornar possível esta pesquisa.

Na quarta seção, são discutidos os resultados da análise do corpus da pesquisa à luz da fundamentação teórica elaborada, bem como se faz uma revisão dessa rede teórica em função do próprio material empírico amealhado.

Por fim, são apresentadas e discutidas as principais conclusões e considerações finais decorrentes deste esforço, destacadas algumas de suas limitações e sugeridas algumas possibilidades para pesquisas futuras.

2. CONSTRUÇÃO DO SUPORTE TEÓRICO

2.1. A “cozinha medieval”

O termo “cozinha medieval” apresenta-se como uma metáfora, ou melhor, uma categoria analítica *trans-histórica* – na acepção do prefixo “trans” como “para além de” (Trans, 2018) – com base na ideia de “modernidade medieval” desenvolvida por Alsayyad e Roy (2006). O termo não se refere a um resgate ou a uma discussão de técnicas tradicionais de preparo de alimentos ou de receitas de um período histórico específico (i.e., a Idade Média). Cozinha medieval se refere ao uso de um aparato de análise teórica fundamentado na discussão sobre a geografia de um espaço pós-moderno, cujas características podem permitir um paralelo entre a contemporaneidade das cidades globais, especialmente nos países emergentes, e arranjos observados na cidade medieval, como argumentam esses autores, transcendendo qualquer discussão centrada no fato histórico ou em seu contexto e de forma isolada.

Como argumentou Nora (1995, p. 180), à época de suas considerações e, por extensão, ainda hoje, estaríamos a viver um “presente como já possuído de um sentido *histórico*”. Naquela mesma passagem, esse célebre representante da *École des Annales* complementa destacando a limitação positivista de se tentar, “por um lado, fundamentar a história no estudo do passado, cuidadosamente separado do presente, e, por outro, em movimentar esse passado por um encadeamento contínuo de *acontecimentos*”. Nesse sentido, é possível admitir-se que o olhar para o passado permite, não só entender melhor o presente, como, também, perceber como o passado pode ser replicado no presente, ainda que parcialmente e em idas e vindas, sem significar uma mera repetição de padrões ou fatos, mas, sim, a recorrência de arranjos legítimos em contextos diversos. A ideia de uma cozinha medieval desempenha o papel de uma alegoria ou metáfora metodológica, cuja finalidade é pensar o presente, porém reconhecendo a reincidência de elementos do passado, que podem ter relevância, por exemplo, para a discussão de cidadania, no âmbito das organizações e da sociedade.

Ao mesmo tempo, a intenção da referência a uma cozinha medieval é conduzir o leitor adentro das portas de um local de trabalho, a cozinha profissional contemporânea de restaurantes gastronômicos, em um país em desenvolvimento, com um legado colonial e um

presente pós-colonial, e consoante a ideia de cidades globais²³ utilizada por Alsayyad e Roy (2006). A partir dessa perspectiva, buscou-se compreender de que forma símbolos, práticas²⁴, discursos, papéis e representações culturais dos trabalhadores dessas cozinhas se manifestam e repercutem em suas experiências quando esses se vêm confrontados com a necessidade de conviver no contexto da organização, seja ajustando-se a ele, ignorando-o ou lhe resistindo, à luz de elementos da pós-modernidade e de seus reflexos regionais. A metáfora da cozinha medieval decorre, então, de uma tentativa de traçar-se um paralelo entre as características da medievalidade que Alsayyad e Roy (2006) identificam nas cidades globais atuais, os condicionantes dessa medievalidade no contexto pós-moderno e pós-colonial, e a multiplicidade de antecedentes dos trabalhadores de cozinhas em restaurantes gastronômicos e seus consumidores.

Há evidências empíricas e argumentações teóricas que suportam a prevalência de baixos níveis de escolaridade, qualificação técnica, experiência profissional e remuneração entre os trabalhadores de cozinhas profissionais, no Brasil (Cavalli & Salay, 2007; Assunção, Rocha & Ribas, 2010; Rocha & Amaral, 2012; Coelho & Sakowski, 2014), indicando uma provável diferença entre sua classe social e o contexto social da organização e de seus consumidores. O restaurante gastronômico atende a consumidores com alto poder aquisitivo, como previamente definido e referenciado, apoiando-se muitas vezes em um cardápio assinado por um *chef*, com pratos criativos e ambiente refinado (Salazar, de Moraes & Leite, 2016), sob significativa influência de culinárias estrangeiras, em especial da francesa (Bueno, 2016; Gambato & Gonçalves, 2017), mesmo naqueles restaurantes que se destacam por leituras locais de técnicas, tradições e ingredientes estrangeiros (Collaço, 2013b; Benemann & Menasche, 2017), em um mundo de cidades cosmopolitas (Collaço, 2013a) ou de cidades globais (Alsayyad & Roy, 2006).

Nesse cenário, foi possível admitir a possibilidade de existência de um hiato entre o conjunto de condições, circunstâncias e antecedentes que caracterizariam o contexto socioeconômico originário dos trabalhadores de cozinhas profissionais e o contexto ulterior em que eles eventualmente imergem, ao adentrar as organizações objeto deste estudo (i.e., um restaurante gastronômico, em Uberlândia, Minas Gerais, Brasil). Se admitirmos as conclusões

²³ Conforme definido o termo “cidade global” na nota nº 16, na página 24.

²⁴ Como destaca Czarniawska (2007), existem diversas definições do termo “prática”. Aqui, seguindo ainda Czarniawska, emprega-se a definição defendida por MacIntyre (2007/1981), segundo a qual a prática tem por finalidade a geração de um bem (i.e., produto), que, entretanto, não se limita a sua dimensão material, mas estende-se a valores morais e estéticos.

sobre os baixos níveis de escolaridade, qualificação e remuneração desses trabalhadores de cozinha (Cavalli & Salay, 2007; Assunção, Rocha & Ribas, 2010; Rocha & Amaral, 2012; Coelho & Sakowski, 2014), seria igualmente razoável esperar que a elas pudessem corresponder um baixo acúmulo de capital social, como na acepção de Bourdieu (1979, 1984) para esse termo. Sendo assim, seria ainda razoável esperar que os serviços e produtos gerados com o trabalho desses cozinheiros estivessem aquém de seus salários e poder de compra, bem como seria justo imaginar que tais barreiras se estendessem a paladares, ambientações e rituais de consumo de alimentos fora do lar, sendo esses estranhos a seu ambiente originário fora da organização.

Esse hiato entre o trabalhador e o resultado de seu trabalho é um dos fios condutores deste trabalho, cuja perspectiva interpretativista vai além da ideia de divisão de trabalho, de um ponto sistêmico ou funcional, de Durkheim (2013/1893); e da noção genérica de mais-valia, mesmo que em favor de sua visão como *trabalho excedente* ou *trabalho vivo* (Marx, 2000/1941). Os múltiplos fatores que alargam a distância entre o trabalho e o consumo, ambos elementos de uma mesma cadeia econômica, incluem também elementos sociais e culturais que convergem, de alguma maneira, para uma prática social: consumir, no salão de um restaurante, alimentos elaborados e apresentados mediante paladares, estéticas e rituais desconexos dos trabalhadores que os produziram. Nesse sentido é que a presente metáfora ou categoria analítica – i.e., a perspectiva da *medievalidade* do contexto dessas organizações e de seus trabalhadores – pode ser compreendida ou compreendida e justificada. A cozinha medieval pode ser entendida como uma recriação da tessitura social externa, com seus arranjos sociais, econômicos e políticos, em um ambiente organizacional no qual a prática de comer torna-se possível pelo trabalho dos cozinheiros, os quais, entretanto, não participam da concepção de diversas etapas desse ritual. Mais uma vez recorre-se a Taylor e Van Every (2010), Vásquez, Brummans e Groleau (2012) e Hatch e Cunliffe (2013) em suporte à relevância, riqueza, complexidade e multiplicidade de perspectivas na inter-relação entre a organização e seu ambiente externo²⁵.

²⁵ Vásquez, Brummans e Groleau (2012, 145), com base em Taylor e Van Every (2010), argumentam que “...social phenomena also shape organizations, since organizations are constituted through a multitude of fragmented and multi-sited practices”. Segundo Hatch e Cunliffe (2013) a organização pode ser percebida por diferentes perspectivas, que incluem a apreciação de símbolos, narrativas e produção de sentidos construídos por seus membros. Ao mesmo tempo, para essas duas autoras, a relação organização-ambiente, em uma visão pós-moderna, implica a noção de uma rede de inter-relações entre organizações, redes de suprimentos e *stakeholders*, que incluem dois grupos de interesse deste estudo: os cozinheiros de um restaurante gastronômico, em Uberlândia, e os consumidores que frequentam esse restaurante. Complementarmente, o trabalho de Taylor e Van Every (2010) pode ser identificado como um certo reconhecimento da virada linguística – ou viradas linguísticas (Alvesson & Kärreman, 2000) – na medida em que estuda a relação entre comunicação e prática situada. Entretanto, é importante tratar a língua (bem como a linguagem) de forma crítica, reconhecendo a complexidade e as limitações de tentativas de interpretar a realidade social por meio dela (Giddens, 1983b; Alvesson & Kärreman, 2000).

Para Alsayyad e Roy (2006), a ideia de modernidade medieval decorre da análise de geografias de ocupação do espaço urbano, no século XXI, em especial com relação ao contexto do conceito de Sul Global (Grovogui, 2010). Para eles, a cidade contemporânea desafiaria a hegemonia do Estado burocrático e seu monopólio da lei e da força (Weber, 2004/1919), característica da cidade moderna, e se aproximaria da cidade medieval, na qual uma dupla face de arranjos e desarranjos conviveriam, como em um “*honeycomb of jurisdictions... an almost medieval body of overlapping, heterogeneous, nonuniform, and increasingly private memberships*” (Holston & Appadurai, 1996, p. 199-200). Segundo Alsayyad e Roy (2006), seria possível estabelecer um paralelo entre a internacionalização das cidades medievais, nas rotas de comércio continental da Europa de então, e os espaços das cidades globalizadas da contemporaneidade. Nesses casos, o monopólio do Estado poderia ser contraposto, primeiro, ao patronato da Igreja e das Guildas, fonte de segurança na cidade medieval, e, segundo, aos discursos fragmentados e privados de classes ou grupos fundamentalistas, por vezes associados a apelos neoliberais ou religiosos, na cidade contemporânea. Da mesma forma que a Igreja, as guildas e os senhores feudais geravam sistemas de valores e governança que impunham verdades e normas próprias, os discursos fragmentados e privados contemporâneos podem também fazê-lo, opondo-se a agendas coletivas ou mesmo à lei nacional. No restaurante gastronômico, a cozinha poderia ser, eventualmente, também local de recepção de múltiplos conjuntos de normas, desde aqueles que regem alguns comportamentos de seus trabalhadores (Taylor & Van Every, 2010), até aqueles que contribuem para que seus consumidores vejam nele uma forma de distinção social (Warde & Martens, 2003; Seymour, 2004).

Dessarte, a cidade global não deve ser vista tanto por um ângulo hierárquico e amplo, segundo uma ordem transnacional, na composição das forças reguladoras da sociedade globalizada, como na concepção de Hardt e Negri (2001). Aqui, propõe-se entendê-la como uma tessitura (também) de arranjos locais que desafiam a ordem monopolista do Estado e de uma parcela hegemônica de sua sociedade. A cidade global incluiria espaços em que outras forças sociais são capazes de ordená-los na ausência ou à revelia de parcelas hegemônicas da sociedade. Há diferentes autores e argumentações que oferecem suporte teórico para tal, desde a modernidade líquida em Bauman (2012), em que narrativas e agendas identitárias concorrem para a fragmentação da ação coletiva; à biopolítica de Foucault (2008) e sua versão particular de neoliberalismo, segundo a qual o próprio indivíduo passa a ser elemento constituinte das tecnologias de controle social e o sujeito de interesse frequentemente se sobrepõe ao sujeito de direito; ou até a interpretação de *homo sacer* de Agamben (1998), em que dada a redução do ser humano a sua vida nua (*zoē*), sua existência política se desarticula e o estado de exceção se

torna uma nova racionalidade.

Assim é que, partindo da ideia de modernidade medieval, chega-se a duas considerações relevantes para este trabalho: (i) o espaço urbano, em especial, nas cidades globais, do Sul Global, tingidas pelo pós-colonialismo, que se caracteriza por discursos particulares a classes e grupos; (ii) essa multiplicidade de discursos encontra eco e reforça-se na forma como a própria pós-modernidade se constitui em um cenário de incertezas, instabilidades e fragmentações. Dessa forma, é possível que um certo recorte espacial (i.e., a cozinha de um restaurante gastronômico) reproduza tais incertezas, instabilidades e fragmentações, em especial, em face da relevância, riqueza, complexidade e multiplicidade de perspectivas na inter-relação entre ambiente e organização, que encontra suporte, novamente, em Taylor e Van Every (2010), Vásquez, Brummans e Groleau (2012) e Hatch e Cunliffe (2013).

Isso posto, não se está a negar o papel do Estado na vida diária das populações das cidades contemporâneas, tampouco a ignorar-se diferentes graus de normatização. O que Alsayyad e Roy (2006) destacam é que, a partir da modernidade, o Estado-nação se consolidou abarcando a própria cidade, que, na Idade Média, teria se estabelecido paradoxalmente como uma fonte de proteção à rede de comércio internacional, resguardando seu fluxo desde as fronteiras orientais até a costa ocidental e setentrional do continente europeu. Mais adiante, na cidade contemporânea, presenciou-se a consolidação de espaços múltiplos e fragmentados como seu contexto maior, entre eles, o micro espaço da cozinha em restaurantes gastronômicos, em cidades globais de países em desenvolvimento, com suas heranças pós-coloniais.

2.2. *Foodscape: cultura, metáfora e política*

Foodscape é um termo relativamente recente, originado na literatura sobre comida e alimentação, em países anglo-saxões. Embora ainda não descrito em dicionários da língua inglesa, etimologicamente, ele pode ser compreendido pela junção da palavra *food* com o sufixo *-scape*, normalmente utilizado após um substantivo, indicando uma visão ampla dele ou sua representação em uma imagem (-Scape, 2018). Na base de dados *Oxford Reference*, a mais antiga ocorrência do termo *Foodscape* diz respeito ao ano de 2008, na enciclopédia *Oxford Encyclopedia of the Modern World*, no seguinte contexto “... *Cajun cuisine, and fusion foods in the 1990s. At the dawn of the twenty-first century, the American foodscape* (negrito do autor) *remained vibrant and contrasting...*” (Foodscape, 2018a). O dicionário do projeto *Wikimedia*, o *Wiktionary*, aponta sua primeira ocorrência ainda em Belasco e Scranton (2002, p. 215), na

seguinte passagem: “*Ethnic food, to this extent, must be regarded as a foodscape. A notion of foodscape reveals how movements of ethnic food are intertwined with the different movements of ethnic groups, financial capital, and business...*” (Foodscape, 2018b). Mikkelsen (2011) indica que o sufixo tem sido amplamente utilizado nas ciências humanas e sociais, porém sem limitar-se à associação mais imediata com uma representação pictórica de uma perspectiva de um espaço ou cenário.

Ao contrário, o emprego do sufixo “-scape” no termo *foodscape*, neste estudo, parte de um entendimento mais abrangente. Essa perspectiva alcançaria uma visão de mundo de acordo com Appadurai (1996), que defendeu um mundo caracterizado por um novo papel da imaginação na vida social. Por conta de novas mídias e do processo de globalização, o autor argumenta e propõe que seria necessário considerar uma paisagem de aspirações coletivas, com base em imagens construídas mecanicamente e na ideia de comunidades imaginadas de Benedict Anderson. Para Appadurai (1996, p. 33) essa paisagem seria ainda compreendida a partir das relações entre cinco dimensões de paisagens convergentes: *financescapes, ideoscapes, technoscapes, mediascapes e ethnoscapes*.

Entretanto, os nomes de Johnston e Goodman (2015) são recorrentes como citações ou referências, e como a mais frequente ocorrência do termo, sobre o qual passamos a discorrer. Assim, nesta seção, buscar-se-á definir o conceito de *foodscape*, a partir da discussão sobre comida e alimentação, cozinha e culinária, para, em seguida, situar o emprego da metáfora da “cozinha medieval”, na perspectiva panorâmica, mais ampla, que esse conceito oferece.

Apesar da importância que o binômio comida e alimentação teve e ainda tem para a sobrevivência dos seres vivos, como indivíduos ou espécie (Rozin, 2007), é sua significação como fenômeno cultural que ganha destaque, na história da humanidade e no escopo deste trabalho, na forma de um ritual social e historicamente construído (Hegarty & O’Mahony, 2001; Carneiro, 2003). Após um longo tempo se alimentando do resultado da busca incessante por comida, por meio da caça, da extração, da pilhagem ou de outra forma de acesso ao alimento *in natura*, nossos ancestrais, gradualmente, aprenderam a controlar o fogo (Fernández-Armesto, 2004) e desenvolveram técnicas de cultivo de plantas alimentícias e de pastoreio, culminando com a Revolução Neolítica, essa caracterizada, também, por assentamentos humanos permanentes (Lévi-Strauss, 1952). O ato de cozinhar, então, pode ser visto como uma contribuição para a transformação dos seres humanos, de coletores de alimentos individuais, em membros de uma economia social (Wrangham, 2009, Harari, 2014), em que o convívio e organização sociais tiveram papel relevante (Bell, 2006) – apesar de possíveis controvérsias

entre diferentes linhas de pesquisa sobre os percursos da evolução humana²⁶.

Há uma distinção entre alimento como elemento material diretamente ligado à ideia de sobrevivência ou manutenção da vida e alimento como um bem cultural intangível. As escolhas, classificações e comportamentos ligados à comida e alimentação variam de acordo com os simbolismos, representações e outras construções imaginárias que refletem visões de mundo e códigos sociais presentes na maneira como as pessoas interagem entre si e com seu meio social e natural (Maciel, 2004). O binômio comida e alimentação (doravante apenas “comida e alimentação”), então, pode ser interpretado como um sistema simbólico relacionado à vida cultural de uma comunidade. Essa dimensão da comida e alimentação pode ser evidenciada na relação mítica que Schrempp (2011) identifica em sua análise de Wrangham (2009). Schrempp sugere que o foco central do estudo de Wrangham – que sugere que o controle do fogo teria resultado na alteração na dieta dos *homininis* e na sua constituição biológica e comportamental²⁷ – seria menos ligado ao desenvolvimento de técnicas de cocção, ainda embrionárias, que à dimensão mitológica do fogo. Em sua argumentação, o autor busca como base a teoria estruturalista de Lévi-Strauss (1964), na qual o antropólogo francês sustentou a importância de binômios conceituais, como fogo/cru e fresco/podre, na construção de sistemas mitológicos, e da natureza cultural dos ritos culinários, construídos em torno do tripé formado por cru (natural), cozido (elaborado) e podre.

As noções de cozinha e culinária também podem ser associadas à comida e alimentação. Em termos espaciais, segundo dos Santos (2011), a cozinha seria um microcosmo da sociedade – o que vai ao encontro da argumentação sobre a relevância, riqueza, complexidade e multiplicidade de perspectivas na inter-relação entre a organização, no caso uma cozinha de um restaurante, e seu ambiente externo (Taylor & Van Every, 2010; Vásquez, Brummans & Groleau, 2012; Hatch & Cunliffe, 2013) – com implicações no âmbito de suas representações abstratas em relação a arranjos sociais, econômicos e políticos. Maciel (2004), Collaço (2009), Bueno (2016) e, subsidiariamente, Hobsbawm (2000), enriquecem a compreensão de cozinha, aproximando-a da ideia de culinária e da ideia de identidade. Como Symons (1994), Maciel (2004) define a cozinha como um sistema alimentar que inclui ingredientes, técnicas, hábitos,

²⁶ Para um exemplo de um questionamento sobre a teoria de Wrangham (2009), veja a discussão sobre a busca por evidências que a suportem, limitem ou contradigam, em Pickering (2012).

²⁷ Segundo Wrangham (2009), por exemplo, ao dominar o fogo e a cocção, nossos ancestrais criaram condições para um percurso evolucionário, em que seu aparelho digestivo, foi reduzido em tamanho (i.e., o comprimento do intestino) e o lóbulo frontal surgiu como hóspede de um intrincado sistema de sinapses, em virtude da redução da energia necessária para o processamento dos alimentos na obtenção de nutrientes, além de outras transformações comportamentais.

comportamentos e pratos, ao passo que a culinária refletiria as preferências sobre as forma de transformação do alimento em comida, baseadas em uma culinária específica, como delimitada em um tempo (e.g. a *nouvelle cuisine*²⁸), ou um espaço geográfico (i.e., no caso de uma cozinha/culinária nacional ou regional) ou social (i.e., no caso de um restaurante gastronômico ou popular). Nesse sentido, é possível prever a eventual relação entre uma culinária específica e a identidade do grupo, no qual ela se formou (Rozin, 2007), e de seus indivíduos (Fischler, 1988; de Solier, 2013); ou mesmo como um marcador social (Demossier, 2004; Rozin, 2007) – como nas palavras de palavras de Seymour (2004, p. 6): “*So the signs and symbols used by the dominant classes to act as markers for their superior position acquire cultural legitimacy because of this very association with a superior habitus*”. Essas considerações sobre cozinha ou culinária e comida e alimentação contribuíram para enriquecer a análise do material empírico a ser obtido em campo, no escopo desta pesquisa.

De certa forma, juntas, cozinha, culinária, comida e a alimentação, podem representar diferentes conjuntos de ideias, práticas, comportamentos, objetos e artefatos que operam de forma complementar ou suplementar entre si, e que, em conjunto, “implicam formas de perceber e expressar um determinado ‘modo’ ou ‘estilo’ de vida que se quer particular a um determinado grupo” (Maciel, 2004, p. 36). Maciel também nos lembra Lévi-Strauss (1968), para quem a cozinha seria uma linguagem que traduz inconscientemente as estruturas de uma sociedade, bem como suas contradições. Todas essas noções (cozinha, culinária, comida e alimentação) estão associadas ao ato de comer e englobam conjuntos de ingredientes, gêneros alimentícios, técnicas e práticas de culinária (Maciel, 2004); maneiras à mesa ou de etiqueta, práticas e comportamentos ligados ao ritual de comer (Linares & Trindade, 2011); relações econômicas, padrões de consumo e gosto (dos Santos, 2011); e outros significados. Como representações, elas extrapolam o domínio imediato da comida ou da alimentação e permeiam as relações abstratas, econômicas, sociais e políticas (dos Santos, 2011). Elas podem se materializar em símbolos religiosos – por exemplo, na bolacha da Sagrada Comunhão, como em Carneiro (2005) – ou em marcadores sociais – por exemplo, no caviar, um eventual indicador de distinção e capital social, como em Bourdieu (1979, 1984) e Seymour (2004). Esse

²⁸ Esse termo refere-se a um movimento culinário, cujo estilo tem sido associado aos nomes dos *chefs* franceses Paul Bocuse, Michel Guerard e Roger Vergé – ou a outros, como os irmãos Troisgros, em Roanne –, cujas principais características eram a leveza dos pratos, a delicadeza de seus preparos e a ênfase em sua apresentação, com ápice nos anos 1960 e 1970. Entretanto, há registros do uso do termo por *chefs* franceses, já no século XVIII, bem como para descrever uma geração de *chefs* contemporâneos de Auguste Escoffier (*chef, restaurateur*, e escritor francês que consolidou e popularizou, no século XIX, todo o conjunto de técnicas culinárias em uso na França até hoje (Wood, 2004b).

binômio vai além da ideia de cultura material, pois envolve regras sociais abstratas, representações, símbolos e comportamentos (dos Santos, 2011), que são organizados dentro de um grupo, em um dado território e tempo (Maciel, 2004).

Uma das maneiras possíveis de se compreender a cultura é como um conjunto de símbolos e imagens que se complementam; que são compartilhados por um grupo e ordenam ou orientam suas interações com os outros, de acordo com um contexto comum de práticas (Smircich, 1983). Cook e Yanow (1993) expandem, de forma clássica, essa ideia, definindo cultura como o conjunto valores, crenças, sentimentos, artefatos, expressões, mitos, símbolos, metáforas e rituais criados, herdados, compartilhados, perpetuados e transmitidos pelos indivíduos de um grupo e pelo grupo, que, dessa forma, também podem caracterizá-los e distingui-los. Essa abordagem pode ser suficiente se procurarmos uma visão sistêmica e utilitária desse conceito. Por outro lado, Geertz (1973) já definia cultura como uma “teia de significância”, ressaltando sua natureza descritiva, em oposição a qualquer papel prescritivo, na qual os indivíduos tateariam em busca de significados. Tal teia de significados pode ser descrita na forma de discursos. O discurso nas ciências sociais tem sido um tema fértil e complexo. Pode-se defini-lo como uma estrutura não-linear e multidimensional de textos e imagens que refletem toda a configuração social em que é produzido (Howarth, 2000). Portanto, a natureza descritiva e interpretativa da cultura pode implicar que qualquer tentativa de a compreender envolverá a construção de discursos muitas vezes fluidos e inconscientes, pelo menos até certo ponto (Geertz, 1973). Se a cultura é também discurso, então, a representação de hábitos, práticas, técnicas, ingredientes e todo o universo de artefatos, práticas e discursos relacionados à comida e ao seu consumo torna-se exposto como uma rede de significados, como a própria cultura.

Em adição a isso, segundo a psicologia cultural, a comida é o sistema biológico que – mesmo em comparação com o sexo, por exemplo – foi mais notavelmente transmutado em um composto de significados, práticas, representações, cozinhas e eventos sociais, a ponto de seu valor material e nutricional ser eclipsado por seus aspectos culturais (Rozin, 2007). A comida e a alimentação ganham, então, o reconhecimento de sua importância em termos das representações e simbolismos de grupos sociais, sendo essas muitas vezes tomadas como sinônimos ou conceitos relacionados à noção fundamental de cultura ou a uma arte de civilização (Geertz, 1973).

Essa visão particular de comida e alimentação como cultura certamente não esgota esse conceito mais amplo. A comida e a alimentação são como um recorte da cultura, representando uma paisagem, práticas e influências específicas no modo de vida e nas escolhas das pessoas,

individuais ou coletivas. Essa conceituação pode ser, assim, definida como uma *foodscape*, uma paisagem, uma representação dinâmica de espaços culturais e práticas de comida e alimentação que são, assim, material e socialmente mediadas e construídas dentro da sociedade por seus agentes individuais, coletivos ou institucionais, conforme argumentado e sugerido em Johnston e Goodman (2015).

Essa paisagem cultural peculiar à comida e à alimentação é a arena na qual forças públicas, privadas, sociais, políticas e econômicas, de natureza individual ou institucional, interagem. A *foodscape*, portanto, inclui quais alimentos são valorizados, produzidos, vendidos e consumidos; os agentes que podem influenciar ou controlar seus recursos e as escolhas, individuais ou coletivas, em termos de práticas e representações alimentares; e quem tem acesso a esse sistema, seja como consumidor, produtor, formador de opinião ou qualquer outro agente. A *foodscape* reflete “relações dialéticas” – que, todavia, ainda perpassam “escalas múltiplas e mutantes”, rompendo pretensões determinísticas comuns a categorias marxistas – entre elementos culturais socialmente construídos e relacionados ao universo da comida e alimentação, a seus artefatos e suas outras reificações, incluindo dimensões política e econômica (Johnston & Goodman, 2015).

Nesse cenário, comida e alimentação podem ser centrais em vários arranjos de poder dentro da sociedade. Torna-se, então, relevante considerar ideias como identidade e poder. Apesar da importância de abordagens materialistas sobre comida e alimentação, como aquelas comuns no campo da nutrição, engenharia de alimentos, química e psicologia, este trabalho traz para sua discussão, como parâmetros de *foodscape*, elementos como cultura, identidade, poder, política, bem como a construção da nação e sua história da alimentação, à luz de estudos do pós-colonialismo e do processo frequentemente denominado como globalização, como esses são reconhecidos ao longo das discussões em Warde (2016). No mesmo sentido conferido por esse autor, a identidade, no escopo deste trabalho, está relacionada tanto à ideia de desempenho individual quanto à prática social, próxima ao conceito de *habitus* de Bourdieu (1979, 1984), de modo a permitir inferências tanto a partir do comportamento individual à luz da sociedade, como a partir do coletivo, da sociedade, à luz do comportamento individual.

A essa altura, o conceito de prática se apresenta como um elemento de discussão relevante neste trabalho. Ainda que o *shadowing* possa conduzir a considerações abstratas e estruturantes de interpretações sobre o acompanhado, o(s) observado(s) e seus contextos²⁹, ou

²⁹ Essa afirmação baseia-se no estudo sobre o estudo de rituais religiosos em Goody (2010). Considerando o papel central da comida e alimentação também na existência espiritual dos indivíduos e da sociedade, conforme já

ainda que parte desse exercício possa se desenvolver a partir de processos comunicativos³⁰, a observação de práticas organizacionais (sociais) permanece como a principal fonte de material empírico. Já foram abordados, neste texto, a geração de valores morais e éticos decorrentes da prática e de bens dela resultantes (McIntyre, 2007/1981); bem como a prática situada e sua relação com o processo comunicativo e seu contexto social, político e econômico, na realização e aprendizagem de comportamentos e processos (Monada & Doehler, 2004; Taylor & Van Every, 2010; Vásquez, Brummans & Groleau, 2012; Pereira, 2017). Conquanto, essas considerações necessitam ser complementadas com a indicação de que, durante o processo de *shadowing* e, em seguida, durante a análise do *corpus* empírico resultante, o pesquisador pôde levar, ou melhor, levou em consideração diversos conceitos desenvolvidos por diferentes teorias da prática, em especial alguns pensados por Bourdieu (1977, 1979, 1984) e Anthony Giddens (1983a; 1983 b), bem como discutidos em Warde (2016).

Dessa forma, o estudo de práticas relacionadas à *foodscape* específica em que se encontra a cozinha profissional (i.e., um espaço físico e organizacional), de certo restaurante gastronômico, pode contribuir para a análise simultânea da agência que seus atores desempenham, em termos de ações que nela se constroem, se estabelecem e se manifestam, bem como das estruturas em que essas ações sociais ocorrem, como em Bourdieu (1977, 1979, 1984). Ao mesmo tempo, com base em Bourdieu (1979, 1984), o campo (i.e., esse espaço social estruturado e normatizado) da cozinha, no restaurante, acomoda informações valiosas para o pesquisador quanto ao *habitus* (i.e., a incorporação de um sistema coletivo internalizado de condutas e ordem social) e ao capital social (i.e., bens abstratos como competências e símbolos de distinção) associados à produção e consumo nessa *foodscape*, pois com base nelas é que possível interpretar diversos de seus arranjos sociais, econômicos e políticos.

No entanto, a identidade tornada possível por uma *foodscape* específica pode operar como uma representação imaginária, mas com um valor prescritivo, que pode influir na construção do próprio universo social. Nesse sentido, uma culinária pode funcionar como cimento para uma comunidade imaginada, como indicado em Hobsbawm (2000) e Bueno (2016), mas não sem alguma controvérsia. A maneira como os membros de um grupo preparam seus alimentos pode indicar seu nível de civilização (Lévi-Strauss, 1968) e o que e como as

suportado com base em Rozin (2007), é plausível admitir-se que, em certa medida, no caso deste estudo, analogamente a casos de rituais religiosos, o resultado da pesquisa de fundo etnográfico aproxime-se mais de interpretações com um alto grau de abstração, do que propriamente de valores ou símbolos objetivamente observáveis ou delimitados.

³⁰ Sobre o papel da comunicação em pesquisas de natureza etnográfica, especificamente o *shadowing*, veja Vásquez, Brummans e Groleau (2012).

pessoas comem pode até mesmo ajudar a defini-las e entender seu ambiente social (Rozin, 2007). A *foodscape* pode ser a chave para a identidade de indivíduos e grupos. Contudo, Warde (2016) indica que apesar de poder contribuir para a definição da identidade e modo de vida, o consumo, sob qualquer *foodscape*, pode ser caracterizado pela falta de qualquer traço perceptível e pela generalização.

Além disso, o conceito de cozinha de um grupo, portanto de uma *foodscape*, reflete um conjunto de hábitos, práticas e preferências culinárias e alimentares, que podem revelar aspectos socioeconômicos, como padrões de consumo, de produção, de divisão e relações de trabalho, de distribuição de terra e riqueza e de arranjos de poder político (Silva et al., 2010; Carvalho, Luz & Prado, 2011). Tal processo não é determinista, nem tem natureza exclusivamente endógena, mas está aberto a influências exógenas e pode ser comparado a uma cosmologia de influências que resulta não necessariamente em uma perspectiva negativa de perda cultural, mas na transformação do objeto inicial ou na intensificação de alguns de seus traços definidores (Sahlins, 1988, 1997).

Se, como qualquer outra expressão cultural, a comida e alimentação podem representar um elemento de criação e continuidade de relações sociais que fortalecem a identidade coletiva e individual, também podem dar um sentido de alteridade e exclusão em termos de classe, etnia, gênero, nacionalidade e assim por diante (Mintz & Du Bois, 2002). Uma cozinha nacional, como já mencionado, pode materializar um ângulo de identidade de grupo dentro de um dado tempo e território, reforçando o sentido de pertencimento das pessoas a um país e a sua *cultura nacional*, ou vice-versa (Mintz & Du Bois, 2002; Collaço, 2013a). Porém, comida e alimentação também podem ser um marcador social de dominação cultural ou de relações pós-coloniais. Por exemplo, um estudo mostrou que *fast-food* pode ser um marcador de *modernidade* entre os jovens em Bangladesh (Zaman, Selim & Joarder, 2013). Ao mesmo tempo, a crescente produção agroindustrial transnacional e o crescente consumo de alimentos industrializados representam um forte impacto na identificação por meio da comida e alimentação (Finkelstein, 2004). Isso pode levar ao consumo de alimentos sem ligações históricas ou culturais e desconectados das práticas socioculturais de preparação e culinária. Como o alimento é embalado e apresentado como qualquer outro bem de consumo, ele se torna descontextualizado e deixa de contribuir significativamente como elemento de identificação coletiva (Fischler, 1988).

Outra reserva é sobre como os fenômenos culturais podem ser utilizados como uma ferramenta de poder para criar identidades e comunidades inventadas ou imaginadas. Isso já foi objeto de discussão em dois trabalhos clássicos, respectivamente, Hobsbawm (2000) e

Anderson (1991). Hobsbawm (2000) lida com a ideia da tradição como um instrumento para criar um sentido de identidade nacional através de representações artificiais de práticas e símbolos que dão às pessoas de um país um sentimento de continuidade. Anderson (1991), por outro lado, está preocupado com práticas, símbolos, tecnologia e representações sociais que ajudaram o colonizador, particularmente na região do Pacífico asiático, na Indonésia e nas Filipinas, para dar um sentido de pertença a certos grupos durante a criação das identidades dos domínios coloniais imaginados. A cozinha (nacional) e a gastronomia podem desempenhar um papel de invenção de tradições e identidades, nesse sentido (Bueno, 2016). Em parte, este trabalho buscou investigar possíveis elementos, na cozinha de um restaurante gastronômico, em Uberlândia, que pudessem de alguma maneira dialogar com os argumentos apresentados nesta sessão sobre elementos culturais e de identidade relacionados à sua *foodscape*.

Vaughan (2004, 318) lembra Georg Simmel para defender que “*the role of the sociologist is to extract essential social forms from content*”. Segundo essa autora, por meio de comparações e analogias, é possível tentar estudar categorias como cultura, conflito, hierarquia, divisão do trabalho, poder, desigualdades comuns a toda organização social. Como qualquer fenômeno cultural, comida e alimentação refletem o modo como um grupo é organizado, suas representações, símbolos e discursos. Da mesma forma, pode ser percebido como uma narrativa histórica de um processo de identificação cultural que leva a uma culinária que representa preferências e práticas de um grupo (Fischler, 1988; Collaço, 2013a). Em um ponto, tal desenvolvimento pode até estar associado ao processo de construção da nação, uma vez que a identidade nacional também pode ser fortalecida por meio de sua culinária (Collaço, 2013a). Essa construção social das representações de uma *foodscape*, do seu espaço e das suas práticas, tem uma natureza dinâmica e heterogênea, uma vez que medeia arranjos culturais e materiais e dimensões econômicas e políticas desiguais (Johnston & Goodman, 2015). No entanto, a ideia de narrativa, identidade, fluxo e heterogeneidade deve ser considerada à luz de subjetividades pós-modernas e pós-coloniais, as quais são fragmentadas, múltiplas, deslocadas e descentralizadas (Hall, 1992).

Por fim, é importante destacar, como o faz Sahlins (1997), que o termo cultura, na antropologia, demanda uma diferenciação entre a cultura que tem como adjetivo o termo “cultural” e aquela cujo adjetivo é “culto”. Cultura, na antropologia, também se afastou, ainda segundo Sahlins (1997) de visões de cultura associadas à ideia de progresso e civilização – cultura e civilização foram vistas como equivalentes: “*Culture or Civilization, taken in its wide ethnographic sense, which includes that complex whole which includes knowledge, belief, art, morals, law, custom, and any other capabilities and habits acquired by man as a member of*

Society" (Tylor, 1871, p. 1). Outra discussão importante é aquela entre as diferenças linguísticas e as transformações nas acepções de civilização e *Kultur* (Elias, 1990/1939). Para Elias, a civilização representaria uma ideia de processo de avanço, de progresso tecnológico e científico, de aprimoramento de comportamentos e costumes, de organização coletiva, segundo a perspectiva de uma parcela dominante da sociedade e da humanidade, uma elite econômica, a burguesia moderna ocidental, com implicações em uma ordem hierárquica, de poder, que poderia ser próxima até mesmo de "consciência nacional", apesar de diferenças em como o termo seria compreendido em diferentes línguas ocidentais. Por outro lado, ainda em Elias (1990/1939), em sua discussão sobre *Kultur* e as transformações em suas acepções desde sua origem alemã, *Kultur* foi também associada à ideia de diferenças nacionais e à identidade de grupos específicos. Nesse sentido a cultura, em seu percurso de transformação, chegaria a ser também associada, em particular na França, à ideia de um status intelectual ou artístico.

Essas discussões ajudam a entender como a cultura, em diferentes momentos e de formas diversas, se prestou à "demarcação de diferenças" (Sahlins, 1997), até chegar a Geertz (2000) – para quem cultura seria a força consensual de ordenamento das relações humanas, a partir de enquadramentos de significados, segundo os quais as pessoas vivem, estabelecem suas convicções, seus "eus" e sua solidariedade – mas mesmo assim sobrevivendo alguma tendência ao isomorfismo cultural (Gupta & Ferguson, 1992). Para Gupta e Ferguson, a consideração de recortes culturais homogêneos criaria não só problemas em termos limítrofes (entre duas culturas próximas ou vizinhas), como também endogenamente. Estar-se-ia, então, a aceitar a pressuposição de algum tipo de isomorfismo cultural – mesmo em termos de um dominante cultural, como proposto por Jameson (1998).

Nesta sessão, concentrei-me em considerar as noções de *foodscape* e cultura e como elas dialogam, com o objetivo de não incorrer na falta de preparação para o campo, para o *shadowing*, sobre a qual Johnson (2014) alerta. Essa preparação incluiu igualmente a pesquisa sobre aspectos metodológicos ligados a essa ferramenta de etnografia (o *shadowing*) e à etnografia propriamente dita, bem como àquilo que pudesse potencialmente se tornar objeto de observação e fonte de material empírico para análise. Assim, foi importante seguir tendo em mente, como desenvolve Smircich (1983), que diferentes perspectivas podem concorrer para o entendimento da noção de cultura, em especial: (i) como um sistema de compartilhado de lógicas inconscientes sobre conhecimento e crenças; (ii) como um sistema de símbolos e significados tácitos, também compartilhados, que orientam a atividade social, seus conhecimentos e crenças (a perspectiva simbólica de Clifford Geertz); e (iii) como uma relação psicodinâmica entre estruturas e processos inconscientes e seus processos e manifestações

materiais (em parte a perspectiva de Lévi-Strauss).

Smircich (1983) sugere a cultura ainda como uma metáfora original, para a qual as perspectivas anteriores podem convergir, pois “...*the metaphoric process, seeing one thing in terms of another, is a fundamental aspect of human thought...*” (Smircich, 1983, 340), podendo assim inclusive trabalhar a favor da atividade de interpretação de seu pesquisador. De qualquer forma, este trabalho propõe se afastar de qualquer visão utilitarista desse conceito ou de algum tipo de atributo de homogeneidade espacial-temporal à cultura, utilizando a metáfora da cozinha medieval como um trampolim para um mergulho, de natureza etnográfica, na *foodscape* de uma cozinha de um restaurante gastronômico, em Uberlândia. Nesse mergulho, a cultura seria mais próxima do resultado de uma visão descritiva e interpretativista daquelas “teias de significância” de Geertz (1973), aceitando-se a possibilidade de diversas manifestações concorrentes e coexistentes, em múltiplos arranjos culturalmente diversos, em um mesmo espaço.

2.3. Formação nacional e história da alimentação

O Estado-nação pode ser compreendido como uma das formas mais integradas e complexas de sociedade, nos tempos recentes:

...They (i.e., os Estado-nações, minha inclusão) are hidden behind such concepts as 'the social whole' and 'total society' and above all 'the social system'. Although these concepts can be applied to other relatively highly integrated social formations, such as tribes, much that is said about society as a "whole" or as a "social system" in sociological theories, such as that of Parsons, is selected, abstracted and distilled from the most highly and closely integrated societies of our own time – from nation states... One must be able to perceive nations as a specific type of integration which requires explanation and which cannot be explained unless one recognizes state formation processes, and, as one of their phases, nation building processes, as long-term processes in the sequence of time, and considers that nation building processes, far from representing the last and ultimate spurt of a state formation process... (Elias, 1970, p. 278, 284).

Essa proposição de Norbert Elias tem uma importância para a discussão que se inicia, por dois aspectos. Primeiro, segundo ele, ao ser aceita, ela implica que o Estado-nação se constitui como um arranjo complexo e integrado, porém dinâmico, construído no longo prazo e suscetível a transformações históricas. Segundo, essa proposição implica também em alguma forma ou grau de desenvolvimento desse arranjo social, que, enquanto nos Estados europeus foi resultante de processos descontínuos, graduais e concomitantes de integração e

desintegração, no longo prazo, em diversos países periféricos esse processo foi abreviado e exposto a alguma forma de dominação ou colonialismo. Em qualquer caso, a noção de nação seria uma abstração recente e de caráter ideológico. Porém, Geertz (2000) destaca que a noção de país e o processo de formação nacional (*nation building*), em países do terceiro mundo (termo então plenamente aceito, nos contextos geopolítico e econômico da guerra fria), estariam sensivelmente sujeitos a versões atualizadas ou releituras das ideias do passado (do colonizador, destaco), ainda que reconhecendo que suas elites tivessem fontes locais ou transversais de inspiração, gerando novas visões de país e nação:

The realization that the appearance of a host of new countries, large, small, and medium sized, in Asia and Africa was something more than an imitative catching up on the part of the “undeveloped”, or “backward”, or “third” world to the so-called nation state pattern constructed in Europe from the seventeenth through the nineteenth centuries, that it was in many ways more of a challenge to that pattern than it was a reinforcement or a reincarnation of it, has been rather low in coming. The diffusionist notion that the modern world was made in northern and western Europe and then seeped out like an oil slick to cover the rest of the world has obscured the fact... that rather than converging toward a single pattern those entities called countries were ordering themselves in novel ways... (Geertz, 2000, p. 230-231).

Ao aceitar-se que a cozinha de uma sociedade pode ser uma linguagem que traduz e conduz a estruturas subliminares nas quais o grupo funciona (Lévi-Strauss, 1968), pode-se também aceitar que existam ligações entre as representações de comida e alimentação do grupo e outros de seus símbolos, artefatos e discursos, incluindo aqueles relacionados a categorias sociais de análise, como poder e classe. Como já discutido, a comida e alimentação é um fenômeno cultural que tem relações com um percurso histórico (Hegarty & O’Mahony, 2001; Carneiro, 2003) e, como tal, se constitui e ocorre em uma *foodscape* específica, uma paisagem cultural peculiar, na qual forças públicas, privadas, sociais, políticas e econômicas, de natureza individual ou institucional interagem (Johnston & Goodman, 2015).

De acordo com Wilson & Hastings (1998), as noções de nação e Estado nem sempre se encaixam nas noções antropológicas sobre cultura, porque, frequentemente, as três nem sempre compartilham as ideias de integridade, unidade, linearidade temporal e espacial e separação. Por exemplo, ao advogar-se a perspectiva de Geertz (1973) sobre cultura, seria perfeitamente aceitável a possibilidade de múltiplas culturas em um mesmo recorte de estudo. Ainda assim, Geertz (2000) admite a relevância de se estudar cultura e nação para compreendermos os Estados pós-coloniais. O estudo de particularidades sobre a formação nacional brasileira não implica um determinismo sobre características absolutas, mas a possibilidade de contribuição para um processo de interpretação.

Pode, então, tornar-se relevante analisar aspectos dos processos de formação nacional e do desenvolvimento de uma culinária, para o escopo desta pesquisa, visto que tal culinária estaria inserida em uma específica *foodscape*, com histórias e tradições, que se desdobram em alguma forma de identidade (Maciel, 2004; Collaço, 2009; Hobsbawm; 2000; Bueno, 2016). Tais análises podem contribuir com elementos para uma tentativa de contextualização de discussões sobre a maneira como culturas locais são construídas e interpretadas. Elas podem também contribuir para discussões sobre como diferentes grupos, dentro de uma mesma sociedade, com sua *foodscape*, ou conjunto de múltiplas e fragmentadas *foodscapes*, podem chegar a diferentes entendimentos e expressões sobre comida e alimentação e de suas intrínsecas relações de poder e comportamentos socioeconômicos, como consumo e entretenimento. Isso ganha relevância em face do tema deste trabalho e da escolha do restaurante gastronômico como o espaço da fonte de seu material empírico, bem como do potencial que a alimentação fora de casa, em especial nesse tipo de restaurante, pode ter como forma de lazer e distinção (Finkelstein, 1989, 2004; Warde & Martens, 2003).

No Brasil, uma variedade de matizes etnológicas e de tradições culturais distintas caracterizam a formação de um “povo novo”, com uma estruturação societária, que, por sua vez, é caracterizada pela desigualdade em seus arranjos econômicos e de poder (Ribeiro, 2006/1995). Para Ribeiro, isso se dá diferentemente, por exemplo, do que ocorreu nos países platinos, onde etnias locais foram subjugadas por massas de imigrantes europeus, que imprimiram uma fisionomia characteristicamente europeia à sociedade resultante. Ainda, ao contrário do que aconteceu no mundo novo anglo-saxão, o assentamento europeu no Brasil foi amplamente influenciado por atividades extrativistas ou por latifúndios (*plantations*), todos trabalhados por povos nativos brasileiros ou escravos africanos³¹. Esse padrão de ocupação do território teve um duplo efeito sobre a sociedade em formação. Primeiro, a população colonial era composta de brasileiros nativos, negros africanos deslocados e escravizados e europeus. Estes, por sua vez, muitas vezes se amasiavam com mulheres nativas brasileiras ou africanas cativas (Freyre, 2011/1933). Segundo, os proprietários de terra negligenciavam a produção de

³¹ Essa afirmação é elaborada com base em Prado Junior (2012/1945) e suportada parcialmente por Furtado (2009/1959), que tratou o caso das grandes plantações de açúcar por uma perspectiva geográfica mais ampla, incluindo em seus estudos as *plantations*, nas colônias europeias nas Antilhas. Recentemente Caldeira (2017), com base em estudo econometrônico de Flory (1978), sobre documentos primários de registros civis de contratos comerciais, de títulos de propriedade e de certidões de batismo, na região do Recôncavo baiano, sugere a existência de uma estrutura social mais complexa, incluindo uma população de camponeses, trabalhadores livres e pequenos proprietários. Essa crítica à redução da sociedade da colônia à polarização entre senhores e escravos, com foco no latifúndio, já vinha sendo contestada por historiadores nacionais, como Ciro Flammarion Cardoso e Carlos Francisco Teixeira da Silva (Fausto, 1994).

gêneros de subsistência em favor das *commodities* para exportação, que ofereciam maiores lucros, até que, em certo ponto, por lei, tiveram que reservar pequenas porções de suas terras para atender à demanda local por alimentos, com desdobramentos em uma culinária colonial pouco variada (Freyre, 2011/1933).

Também diferentemente do que aconteceu nos EUA, no Brasil, o trabalho escravo africano tampouco se limitou ao trabalho nos campos ou ao trabalho doméstico para seus senhores. O trabalho escravo era usado até mesmo em pequenas empresas urbanas; por exemplo, um fabricante de calçados não mais realizava seu ofício, mas, sim, ensinava e explorava o trabalho de seus escravos, tornando-se um verdadeiro dono de loja pequeno-burguês, um rentista (Schwarcz & Starling, 2015). Contudo, olhar para esse fluxo migratório em uma única direção reduz a riqueza das trocas entre Brasil e África. Conforme argumenta Ferreira (2012), a paisagem cultural e social de Angola foi também deveras influenciada pela ida, para lá, de degredados políticos e criminais do Brasil, que participaram de sua administração colonial e contribuíram para sua formação como nação e para profundas ligações entre os dois lados do Atlântico. Complementarmente, a historiografia tem perpetuado um mito de tolerância “racial” ou “étnica”, no processo de colonização portuguesa, inclusive no Brasil, em oposição a modelos explicitamente segregacionistas, nos EUA e na África do Sul (Marx, 1998).

Por fim, à medida que o Brasil aboliu a escravidão no final do século XIX, os imigrantes europeus chegaram para substituir esse trabalho, em parte dentro de uma política estatal de branqueamento da população brasileira (Alvim, 1999). Chegaram mais portugueses, espanhóis, alemães, italianos, sírios e libaneses, principalmente cristãos (Fausto, 1999); bem como também imigrantes japoneses, especialmente durante o *boom* de exportação de café, no início do século XX (Sakurai, 1999).

É razoável presumir que esse cenário tenha, de alguma forma ou em algum grau, conduzido a arranjos e estruturas sociais diversos, complexos, enviesados e desiguais, ou os perpetuado ou difundido, especialmente em termos de classe, divisão do trabalho, difusão e consolidação do rentismo, controle dos meios de produção, poder e participação política, com os devidos desdobramentos nas esferas das culturas daquela sociedade e da atual, inclusive, por que não, em termos de sua *foodscape*.

Esse cenário, além de desdobramentos gerais nos arranjos e nas dinâmicas de sua sociedade, traz implicações específicas, em termos de culinária, para o caldeirão de influências, do Brasil, de diferentes continentes: África, Américas, Ásia e Europa. Embora os brasileiros

nativos não constituíssem uma única nação indígena nem uma cultura homogênea³², a nação herdou deles um de seus alimentos mais importante e básico: a farinha de mandioca (Maciel, 2004; Freyre, 2011/1933). Como em todo o mundo, a batata chegou ao Brasil dos Andes (Fernández-Armesto, 2004). Os pratos alemães mais típicos não ultrapassaram os limites de suas comunidades locais, mas o gosto dessas comunidades por carnes defumadas e salgadas combinava com a herança portuguesa e a influência italiana (Câmara Cascudo, 2004/1983). Além disso, segue Câmara Cascudo, os imigrantes alemães incorporaram hábitos locais, como o gosto pela cachaça, a aguardente local feita a partir da cana-de-açúcar, substituindo o seu *schnapps* tradicional.

Da África, o Brasil herdou o azeite de dendê, que se tornou uma marca de suas raízes africanas na culinária³³. No entanto, isso não se deu provavelmente por meio dos escravos africanos, que não podiam carregar nada na travessia forçada da África para o Brasil, mas devido ao intenso comércio com a África (Câmara Cascudo, 2004/1983). Os portugueses, detentores de um vasto império ultramarino que se estendia do Brasil para a Ásia, foram prolíficos na condução de uma rica troca de frutas, legumes e verduras nativas entre seus domínios³⁴. Pode-se argumentar que tal prática de deslocamento de alimentos, ou as “viagens dos alimentos” (Maciel, 2004), seja mais uma indicação de que a globalização não é um conceito do final do século XX. Esse intercâmbio de gostos, ingredientes e técnicas – ajustados de acordo com condições climáticas, sociais, energéticas e econômicas – leva a alguns resultados peculiares. Por exemplo, o prato local mais associado aos afro-brasileiros é a feijoada, um ensopado de feijão preto misturado com os cortes de porco de menor prestígio, cozidos em fogo baixo por horas. No entanto, enquanto a carne de porco nunca foi um alimento básico exclusivo da África e o feijão preto originou-se das Américas (Bitocchi, 2012; Carneiro,

³² Segundo Ribeiro (2006/1995, p. 130) “...Mesmo a etnologia brasileira, só no presente século tornou-se capaz de distinguir a multiplicidade de povos (*indígenas nativos, meu acréscimo*), confundida sob aquela designação genérica, e de apreciar suas verdadeiras características culturais.”

³³ As relações culturais entre Brasil e África, em especial tendo Luanda e Benguela como principais entrepostos, que hoje se localizam na República de Angola, marcaram a formação dos dois países. A rota Brasil-Angola foi a mais importante via do comércio de escravos, entre os séculos XVII e XIX (Ferreira, 2012). Segundo Ferreira, 25% dos africanos deslocados e cativos vindos para as Américas, saíram desses dois entrepostos, sendo que metade deles vieram contribuir para a construção de nosso país. Ainda segundo o autor esse comércio servia aos dois lados.

³⁴ Registre-se que a rota de comércio entre Brasil e África, incluindo o tráfico de escravos, não era uma prerrogativa de navios e mercadores europeus ou norte-americanos. Comerciantes brasileiros tiveram também um grande papel e lucros nessa rota, até mesmo ao ponto, no século XIX, após nossa independência, em que o Brasil alcançou uma hegemonia no Atlântico Sul, em especial por conta das profundas ligações comerciais, sociais e culturais entre Brasil, Luanda e Benguela (Ferreira, 2012). Para interessantes narrativas do papel de comerciantes brasileiros no comércio africano, ver Miller (1988).

2005), a mistura de alho e cebola em cozidos e o método de cozimento da feijoada são típicas da Península Ibérica (Carneiro, 2005). Enquanto feijões pretos e cortes indesejados de carne suína alimentavam os escravos africanos, seria de se esperar que seus mestres europeus se regozijassem em abundância e variedade. No entanto, a dieta colonial era limitada e dependia principalmente de ingredientes e pratos adaptados de hábitos nativos brasileiros, carne seca e produtos ocasionais trazidos da Europa que sobreviviam às mudanças climáticas e à longa viagem ao Brasil (Freyre, 2011/1933).

Até mesmo o item mais importante da dieta brasileira, a carne bovina, não é nativo do Brasil. O gado veio com os primeiros colonos portugueses e holandeses, sendo inicialmente usado na produção de leite e para tração, em atividades extrativistas e na agricultura (da Silva, Boaventura, & Fioravanti, 2012). Dele obteve-se também o charque, que se tornou a principal fonte de proteína para os pioneiros brasileiros, os bandeirantes, em suas jornadas de exploração do interior do país, nos séculos XVII e XVIII, complementam esses autores. Hoje, a carne bovina fresca é a principal proteína da dieta brasileira e o churrasco é um dos pratos nacionais (Freitas, Fagundes & Medeiros, 2017). Além disso, Medeiros e Silva (2014) apontam que a carne vermelha, quase um sinônimo local de carne bovina, está amplamente associada à masculinidade no Brasil. Ruby et al. (2016), indiretamente, suportam essa proposição, afirmado que a carne bovina é distintamente preferida pelos indivíduos do sexo masculino. Embora Ruby et al. (2016) reconheçam que tal viés também seja comum em outros países industrializados, é interessante notar que em países produtores de carne bovina, como Argentina, Austrália, Brasil e EUA, o homem também se vê como os legítimos cozinheiros, ou experts, no preparo de pratos com base em carne bovina, cada uma dessas nacionalidades cozinhando sua própria versão local de churrasco.

Essas considerações sobre as origens e influências na formação da sociedade brasileira são relevantes na medida em que revelam as múltiplas raízes, processos históricos, econômicos e migratórios complexos e diversificados, resultando em instâncias de desigualdade, multiplicidade cultural e diversidade, em termos de origens etnográficas, geográficas e, por que não, culinárias. Torna-se difícil falar de uma cultura nacional, admitindo-se a existência de homogeneidades e não de uma homogeneidade ou tampouco de uma hegemonia cultural. A profusão de tradições culinárias que se encontram ou convergem para um mesmo espaço geográfico e social; a diversidade de novos ingredientes que são incorporados a essas diferentes culinárias; e os comportamentos a elas atrelados contribuem para que a *foodscape* brasileira seja tão rica e complexa como sua sociedade. Não obstante, esse movimento não tem uma única direção. Collaço (2009, 2013b) destaca, ao estudar a culinária italiana dos restaurantes de São

Paulo, como a culinária por eles oferecida podia ser enquadrada como um produto imaginado, na medida em que seus pratos, ao mesmo tempo que exploram um potencial exótico (uma novidade de caráter étnico), também se tornam “invenções” ao se ajustar ao paladar local.

Collaço (2009, 2013b), nesses dois textos, também mostra como, desde seu berço, de 1950 a 1970, o setor de restaurantes italianos, em São Paulo, representava uma fonte de lazer para a camada mais privilegiada (a burguesia) da cidade cosmopolita que surgia. Segundo a autora, aos italianos menos abastados, trabalhadores, restava apenas uma visita esporádica a esses estabelecimentos para consumir um refresco ou sorvete. A autora ainda contribui com relevantes considerações sobre a diferença que a própria comunidade italiana, em São Paulo, fazia entre os imigrantes chegado antes da Segunda Guerra, em sua maioria camponeses e trabalhadores pobres, e os refugiados da Guerra, com melhor educação e urbanos.

Não se pode falar nem mesmo de uma pretensa cultura brasileira, sem reconhecer-se diversas correntes migratórias, chegadas em diferentes momentos, de diferentes setores de suas sociedades de origem, sem falar como essa migração se deu, espontânea, induzida ou mesmo forçada sob os grillhões do cativeiro, ou sobre a forma como elas interagiram ou absorveram tradições de seus pares imigrantes, da terra, dos brasileiros nativos ou dos primeiros chegados. De qualquer forma, se torna evidente o potencial para a formação de uma sociedade não só diversa, mas desigual, em termos socioeconômicos, políticos e de capital cultural.

A relação entre o consumo cultural e um desejo de “pseudoindividualização”³⁵ já era identificada por Adorno (2005/1941), para quem o consumo de música oferecia ao indivíduo a chance de se sentir diferente e intelectualmente superior. Com base nessa obra e possivelmente nas posteriores noções de capital cultural e de distinção de Pierre Bourdieu, Rodríguez-Ferrández (2014, p. 329) argumenta que “*cultural consumption is distinguished by a voracity for the new and by a demand for distinction which is more pronounced than in other sectors of consumption*”. Considerando-se que comida e alimentação fazem parte de um fenômeno cultural em expansão, a ponto de os restaurantes assumirem papéis de destaque na dinâmica

³⁵ O termo aqui é empregado no sentido clássico introduzido por Adorno (2005/1941), que se tornou parte da discussão sobre cultura de massa e indústria cultural, por outros pensadores da Escola de Frankfurt. A partir de uma perspectiva marxista, a pseudoindividualização refletiria o fenômeno segundo o qual o consumidor busca, em um constante fluxo de inovação, a satisfação de necessidades criadas pela própria indústria, acreditando (induzidos) que esse consumo e alguma forma de distinção seriam resultado de sua livre escolha. Ao mesmo tempo, essa noção expõe o papel que a ideologia e as celebridades – como Ginger Rogers, ao tempo em Adorno escreveu seu ensaio sobre música popular – teriam nessas escolhas e no próprio comportamento do consumidor. Esse aspecto, em boa medida, vai de encontro à discussão sobre a figura do *celebrity chef* que surge no âmago da ascensão do consumo gastronômico e do surgimento do que defino como *gastronomia mediática*, na seção 2.4. *Restaurante: negócio e organização*.

social e econômica (Proença, 2010), esse binômio visto desse ângulo pode ser um indicativo da forma de como o consumo em restaurantes gastronômicos e a distinção podem se traduzir em uma relação de poder. Outro objetivo parcial desta seção foi, assim, desenvolver uma argumentação que permitisse relacionar a formação da nação brasileira, caracterizada pela desigualdade (Barros, Henriques & Mendonça, 2001; Costa, 2011; Medeiros, 2016) e pela diversidade de influências em suas culinárias (Maciel, 2004; Collaço, 2009, 2013a, 2013b; Bueno, 2016), com um cenário de fundo em que o consumo em restaurantes gastronômicos e, consequentemente, as relações e dinâmicas nessas organizações pudessem, de alguma forma, retroalimentar instâncias dessa desigualdade.

Desde que se transformou em uma república, em 1889, o Brasil tem visto períodos alternados de governos eleitos e estados de exceção. A Primeira República (seu período mais longo de governos civis eleitos, de 1889 a 1930) foi caracterizada como uma “oligarquia representativa” (dos Santos, 2013). Desde 1989, após 25 anos de ditadura militar, o país vem se esforçando para consolidar uma democracia. No entanto, o país ainda é marcado por uma profunda divisão social, evidenciada principalmente por sua lacuna histórica de distribuição de renda (Medeiros, 2016). No entanto, nem mesmo as duas tentativas de governos socialmente orientados, de 2003 a 2016, para reduzir essa lacuna, estão livres de controvérsias (Arnold & Jalles, 2014; Grohmann, 2014; Salata, 2015).

A ascensão de uma chamada “nova classe média”, durante aqueles governos, tem sido criticada tanto como uma ferramenta limitada de discursos da mídia focados principalmente no poder de consumo (Grohmann, 2014); como uma interpretação excessivamente estatística e econometrífica (Salata, 2015); e, por uma perspectiva liberal, como excessivamente baseada em políticas fiscais expansionistas e populistas (Arnold & Jalles, 2014). Independentemente da orientação ideológica dos autores aqui referidos, é uma visão comum que importantes problemas históricos e estruturais foram deixados sem solução. Ainda relevante para a construção da argumentação desta seção é a conclusão de Salata (2015), que indica que a percepção local sobre o que seja uma classe média é construída menos com base na mera dimensão quantitativa do poder de compra, que em características socioculturais tradicionalmente associadas a status social, como possuir ensino superior, ter uma profissão de alto prestígio, ter acesso a entretenimento, lazer e estabilidade de vida semelhante a modelos europeus e norte-americanos – o que de alguma forma se aproxima do anseio por capital cultural e de classe (Bourdieu, 1979, 1984); ou da forma como o restaurante gastronômico pode operar como fonte de distinção social (Finkelstein, 1989; Warde & Martens, 2003; Seymour, 2004; Bueno, 2016), em especial à luz da figura do *celebrity chef* e de minha sugestão da noção de

gastronomia mediática, discutidos na próxima seção.

Tudo parece indicar o encontro entre grupos bastante diferentes, que podem compartilhar alguns símbolos e artefatos comuns, mas com diferentes perspectivas, expectativas e representações, práticas e discursos diversos. Porém, acima de tudo, há um tecido social nascido na desigualdade, desde o Brasil colonial, refletido em suas tradições culinárias e em arranjos de poder socioeconômico ou político, que sofreu transformações em seu percurso, que repercutem na forma como as pessoas produzem e consumem gastronomia e em seus hábitos e representações de comida e alimentação. Além disso, há considerações oriundas dos estudos pós-coloniais que têm uma contribuição importante para este estudo, na medida em que o negócio comida e alimentação se expande em combinação com mídias sociais, globalização de mercados, gostos e processos de gentrificação, implicando a necessidade de compreender o Outro para entender o a si próprio (Freitas & Medeiros, 2018).

2.4. Restaurante: negócio e organização

Nos últimos trinta anos, o negócio de alimentação fora do lar tornou-se um setor comercial significativo (Henderson, 2011). Hua e Lee (2014) e a National Restaurant Association (2017) indicam que a indústria de restaurantes dos EUA é a maior empregadora do país no setor privado, empregando 14,7 milhões de pessoas, cerca de 10% de sua força de trabalho, e gerando cerca de US\$799 bilhão em receitas em 2017, perto de 4,1% do PIB daquele país. Tal expansão não se restringe aos EUA, ela se estendeu a vários países, localidades, etc. O chef britânico Gordon Ramsay – estrela dos *reality shows* da TV *Kitchen Nightmares* e *Hell's Kitchen* – possui 15 restaurantes de alta gastronomia em Londres e 13 no restante do mundo (Jones, 2009). Sampson (2018) confirma a continuação da expansão do setor de alimentação fora do lar (*food service*), estampada na continua participação desses produtos no *mix* das tradicionais lojas de conveniência, na baixa taxa de fracasso de *franchises* de redes de *fast-food* e na força de linhas de crédito específicas para restaurantes nos EUA.

No Brasil, a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL) afirma que o setor de restaurantes e de alimentação fora do lar engloba cerca de um milhão de empresas, com receita estimada de R\$140 bilhões, em 2013 (ABRASEL, 2015). O setor teve um crescimento de 40,7% de 2007 a 2013 e representa 2,7% do PIB do Brasil, retendo 31,1% dos gastos da população com alimentação (IBGE, 2011, 2013, 2017; ABRASEL, 2012). No país, bares e restaurantes representam 20% do total de estabelecimentos prestadores de serviços,

empregando 13,5% da mão de obra ocupada (IBGE, 2013).

Apesar de a ABRASEL (2011) indicar um alto índice de 70 % no fechamento de novos negócios, no primeiro ano de operação, o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE) indica uma sobrevida de 75% dos restaurantes, após os dois primeiros anos de operação, comparável aos 74% dos EUA (SEBRAE, 2016). Por fim, vale destacar que os gastos das famílias com alimentação fora do lar são diretamente proporcionais à renda (Claro et al., 2014). Isso pode indicar que restaurantes gastronômicos que atendam a uma faixa de maior poder aquisitivo possam ter maiores chances de sobreviver. Outra consideração de relevo para este estudo diz respeito à chance que o trabalhador de cozinha possa ter de possuir, um dia, um restaurante, ou mesmo dirigi-lo. Enquanto nos EUA, oito em cada dez (8/10) proprietários de restaurantes começaram na indústria nos cargos mais básicos, como lavadores de prato, ou ajudantes de cozinha ou de salão (National Restaurant Association, 2017); o mesmo não pode ser dito sobre o Brasil. Embora não existam tais estatísticas disponíveis na ABRASEL, há muitas notícias com viés glamoroso sobre engenheiros, administradores e profissionais liberais das classes A e B que mudam de carreira para abrir um restaurante (“Empresários de Sucesso...”, 2011; Zuini, 2016).

De fato, a paisagem atual da gastronomia brasileira e seu apelo começaram a tomar forma nos anos 1970, com a chegada de *chefs* franceses para trabalhar nos principais hotéis do Rio de Janeiro e de São Paulo, ganhando força, mais tarde, com a estabilização da moeda local e a abertura de seu mercado a produtos estrangeiros, na esteira da globalização (Rocha, 2016). Os primeiros *chefs* franceses que chegaram, ao Brasil, eram descendentes da *nouvelle cuisine* – um movimento de renovação da alta culinária francesa, como já explicado – e a eles juntaram-se, nos anos 1990, uma nova geração de jovens *chefs* brasileiros, que não saíram de cozinhas de restaurantes locais, mas, sim, das classes alta e média-alta locais, com treinamento em restaurantes ou escolas de culinária do exterior, especialmente dos EUA e França (Bueno, 2016). Essa nova geração, continua Bueno (2016), tem atendido a brasileiros de alta renda que começaram a desenvolver um gosto culinário também influenciado pela expansão da indústria gastronômica, na Europa, nos EUA e na mídia, ou por suas experiências gastronômicas ao viajar para o exterior (Bueno, 2016). De qualquer forma, torna-se evidente como a globalização dos mercados e gostos, os programas culinários na mídia e a mobilidade humana influenciaram a *foodescape* no Brasil e seu vigor. Em especial, isso expõe como o consumo de gastronomia, em restaurantes gastronômicos ou na mídia, e a desigualdade de renda na sociedade replicam-se no perfil socioeconômico de *chefs* famosos e nos paladares das culinárias de restaurantes gastronômicos, no Brasil (Freitas & Medeiros, 2018).

Na narrativa de crescimento da indústria e expansão da globalização, o *chef* celebridade e os programas de culinária e gastronomia na TV se tornaram quase um binômio como pão com manteiga, muitas vezes, essencial ao sucesso do negócio em gastronomia e influenciador na construção de gostos, de marcadores de distinção, de comportamentos de consumo e de *brand equity* (Caraher, Lang & Dixon, 2000; Jones, 2009; Henderson, 2011; Lengyel & Gatley, 2016). Tal combinação pode levar à obra *Sociedade do Espetáculo*, de Guy Debord, para quem a vida moderna seria uma coleção de espetáculos, em que toda experiência vivida pelas pessoas pode se transformar em algum tipo de ato encenado (Debord, 2006/1967).

No entanto, o *chef* celebridade não está mais restrito aos domínios dos programas de culinária tradicionais. Um exemplo é o *chef* britânico Jamie Oliver, cujas ações foram além de suas demonstrações culinárias em um de seus programas de TV, o *Naked Chef*, transformando-o em um formador de opinião e influenciador de comportamentos, como se ele fosse um astro do rock; em um crítico do sistema de classes tradicional; ou ainda em um agente de iniciativas sociais, como em sua campanha de revisão de dietas nutricionais, em escolas no Reino Unido (Scholes, 2011; Warin 2011; Rousseau, 2012; Lengyel & Gatley, 2016). Ele se torna apenas “Jamie”, já que muitas pessoas tendem a tratar esses *chefs* pelo seu primeiro nome, em um exercício de intimidade e identificação com alguém que eles nem conhecem (Scholes, 2011). Isso pode servir como ilustração de uma complexa *mise-en-scène*, encenada, a refletir tons de uma existência hiper-real do Eu, “*formed through a matrix of looks, of processes of seeing, being seen and of our self-conscious knowledge of being seen*” (Biressi & Nunn, 2005, p.102)³⁶.

Pode-se argumentar, então, que tal realidade mediada pelo meio amplia ainda mais a noção de espetáculo defendida por Debord. Sua concepção de espetáculo poderia ser interpretada como uma *dessubjetivação* ou *ressubjetivação* de si próprio ou como agência indesejada, diante das forças de mercado e das técnicas de Estado: “*The spectacle in its generality is a concrete inversion of life, and, as such, the autonomous movement of non-life*” (Debord, 2006/1967, p. 12); ou “*The individual... puts himself at the service of the established order right from the start, even though subjectively he may have had quite the opposite intention*” (Debord, 1990, p. 31).

Entretanto, pode ser útil considerar o espetáculo a partir de outras perspectivas. Žižek (2002) argumenta que a realidade criada pelo meio representa uma necessidade atual de ter sua existência validada por essa mesma realidade, sendo enxergado pela câmera, ou sendo visto no

³⁶ Essa citação é compartilhada com Scholes (2011).

palco. Por outro ângulo, a noção de biopolítica de Foucault (2008) implica subjetividade à medida que o agente se torna parte de um conjunto de tecnologias de controle que não é imposto, mas ao qual se adere (Agamben, 1998). Esse conjunto de tecnologias de controle seria internalizado pelo indivíduo e abraçado pela racionalidade da governamentalidade, conforme o próprio entendimento particular de neoliberalismo em Foucault (2008)³⁷, implicando uma discussão entre sua noção de *homo economicus*, capital humano e sua visão de uma disputa entre o sujeito de interesse e o sujeito de direito³⁸.

É importante perguntar-se por que o negócio de gastronomia e mídia se aproximaram tanto um do outro. Há muitos fatores que contribuem para que a comida e alimentação e os *chefs* celebridades se tornassem tão importantes influenciadores de comportamentos e causassem uma confusão sobre o que seria o *core business* da gastronomia, aqui estamos a discutir apenas alguns, como a natureza do fenômeno da comida e alimentação como cultura; como a ascensão da figura do *chef* celebridade; a possibilidade da comida e alimentação como fonte de distinção; a presença crescente de programas de culinária e gastronomia na mídia, etc.

Frequentar um restaurante (i.e., gastronômico) torna-se mais que uma forma qualquer de lazer. Quando consumidores escolhem um restaurante, eles o fazem por diferentes razões, de cardápio e lista de vinhos a atributos de comida (como sabor, textura, som, aroma ou valor nutricional), características econômicas (como preço e forma de pagamento) ou alguma forma de satisfação pessoal (Souki, Madureira, Gonçalves Filho & Reis Neto, 2010; Freitas, Fagundes & Medeiros, 2017). Acontece que, por vezes, a satisfação pessoal pode ser interpretada como gosto (em sua acepção geral, não restrita à ideia de paladar) ou como uma questão de distinção e uma fonte de capital social (Bourdieu, 1979, 1984; Seymour, 2004). Ser visto em um restaurante particular pode adicionar prestígio a alguém e comer fora do lar pode ir além de uma questão de se alimentar para se tornar uma forma de entretenimento, de exibição de status e distinção (Warden & Martens, 2003). Pesquisas de cunho quantitativo, como em Ryu e Jang (2007), reconhecem o papel que percepções ambientais e emoções (como prazer e excitação, especialmente de origem psicológica) têm nas intenções de comportamento dos consumidores em restaurantes gastronômicos. Dessa forma, é possível admitir que o negócio de gastronomia possa ser interpretado como um comportamento cultural e psicossocial que, em certa medida, se torna um espetáculo, no qual as participações do consumidor como ator e plateia se

³⁷ Neoliberalismo aqui que não se limita à sua ideia genérica e comumente relacionada à limitação no tamanho do Estado e ao *laissez-faire*.

³⁸ A palestra de Michel Foucault, de 28 de março de 1979, no Collège de France, tem especial relevância para essas proposições (Foucault, 2008).

confundem. Daí, a possibilidade e a validade dos ângulos, acima mencionados, de Debord (2006/1967) e de Žižek (2002) no exercício deste estudo.

Tem-se, então, que os frequentadores de restaurantes gastronômicos podem ser heterogêneos conforme suas motivações. Estas podem variar ainda de impulsos hedônicos a outros acometimentos psicológicos: desde uma série de interpretações sob o rótulo de pornografia de alimentos, carregando conotação de desejo, indulgência e culpa (Bourdain, 2010; Rousseau, 2014); até interesses genuínos em culinária exótica ou à autoridade autoproclamada de um *chef* sobre a obesidade, como na cruzada de Jamie Oliver, em escolas britânicas (Rousseau, 2012); ou mesmo alguma busca de distinção ou capital social que poderia ser obtida pelo conhecimento de alguém, por alguém ou de alguma coisa, bem como pela associação com que é considerado moderno e sofisticado (Bourdieu, 1979, 1984; Caraher, Lang & Dixon, 2000; Warden & Martens, 2003; Seymour, 2004; Lengyel & Gatley, 2016). Porém, ainda assim, especialmente relevante para este estudo, permanecem as questões relacionadas à subjetividade, existência e poder, em um mundo fluido repleto de atos múltiplos, divergentes e concorrentes de espetáculos fragmentados a operarem como um vórtex *debordiano*.

Espetáculos de comida e alimentação revelam relações de diversas dimensões, desde materiais a abstratas, ou de econômicas a políticas, que têm valor para os cientistas sociais e os estudiosos da culinária (Johnston & Goodman, 2015). Por exemplo, quando o programa MasterChef da BBC é franqueado e exibido no Brasil, um espetáculo de comida e alimentação é traduzido para outro ambiente público e cultural, para uma outra *foodscape*, e ocorrem múltiplos deslocamentos. Esse encontro cultural tem consequências conflitantes de homogeneização e heterogeneização que não podem mais ser reduzidas a uma forma determinista de controle baseada em uma infraestrutura econômica. A partir de uma perspectiva pós-colonial, na contemporaneidade – indelevelmente marcada pela pós-modernidade ou o que o valha –, esse encontro cultural pode ser melhor interpretado como uma negociação entre e por meio de múltiplas identidades e fronteiras nacionais, em diferentes dimensões, e como uma reconstrução de representações culturais e subjetividades (Hall, 1996).

Este trabalho se propõe, então, a interpretar a *foodscape* de restaurantes também como representações ideológicas de uma sociedade pós-colonial influenciada tanto pela onipresença da noção neoliberal *clássica* de mercado e *laissez-faire*, quanto pela ideia de Foucault de uma aporia entre o sujeito de interesse (i.e., o *homo economicus*) e o sujeito de direito (i.e., as pessoas inseridas em um cenário histórico, social, político e legal, que, em algum momento, supôs-se ser fundamentado na soberania popular e a garantir-lhos), em um ambiente fragmentado, multifacetado e incerto, onde tecnologias de controle social substituem o poder disciplinar

(Foucault, 2008). Nesse cenário, a onipresença do mercado pode ser identificada nas figuras do *chef* celebridade e do próprio consumidor. Inicialmente um produto da *gastronomia mediática*³⁹, o *chef* celebridade assume também um papel de intermediário na criação de um outro produto final dessa gastronomia: o próprio consumidor como seu regulador (Hansen, 2008) – como o sujeito de interesse neoliberal em Foucault (2008), na medida em que o consumidor é quem gera a celebridade, a consume e venda a outros sua associação com ela.

A aporia entre os sujeitos de interesse e direito pode ser exposta pela própria noção de pornografia alimentar, quando possíveis elos entre sexo, alimentação e ética podem levar a uma discussão mais ampla sobre a ética da existência de um paradoxo entre individualidade e universalidade (Probyn, 1999); assim como pela estética de uma sociedade do apetite, em que o indivíduo pode prevalecer sobre a comunidade (Simmel, 1994/1957). Essas considerações não deixam de revelar contradições com o argumento geral de que comida e alimentação, especialmente como conceito cultural, seria um ritual coletivo. Assim, não é difícil ver como os produtos dessa *gastronomia midiática* (o *chef* celebridade, o próprio consumidor e sua distinção e um sem número de profissionais ou diletantes que dela surgem e que dela buscam se servir) podem acrescentar força a ações, preferências e práticas individuais e à imagem do indivíduo *self-made*, que prospera na imaginação das pessoas dentro do capitalismo ou do neoliberalismo.

Em relação à visão do restaurante gastronômico como uma organização, é difícil deixar de pensá-lo – como em qualquer atividade produtiva que envolva ações e esforços repetitivos – sem levar em consideração princípios, técnicas e métodos clássicos. Apesar de toda intenção interpretativista por detrás da construção deste referencial teórico, Taylor e Fayol não podem ser ignorados no dia a dia da cozinha e do salão de um restaurante. O prato finalizado que chega à mesa do consumidor implica um trabalho exaustivo prévio de *mise en place*⁴⁰, que exige organização espacial dos equipamentos, insumos e pessoal, encadeamento temporal e espacial das fases e ações de preparação dos pratos, trabalho em equipe e especialização segundo

³⁹ Cunhei esse termo (*gastronomia mediática*), aqui, para fazer uma referência à ascensão da gastronomia na sociedade, em especial, em função de sua presença na mídia, como a reboque dos fenômenos do *chef* celebridade e dos *foodies* (Bourdain, 2000; de Solier, 2005, 2008, 2013; Strange & Chelminski, 2006; Bloisi & Hoel, 2008; Jones, 2009; Johnston & Baumann, 2010; Powell & Prasad, 2010; Henderson, 2011; Linares & Trindade, 2011; Rodríguez-Ferrández, 2014; Johnston & Goodman, 2015; Curnutt, 2016; Lengyel & Gatley, 2016). Ainda, por *foodie* entenda-se aquela pessoa que tenha um interesse significativo em tudo que seja relativo a comer, vivenciar novas impressões ligadas à comida e alimentação, bem como ao ato de cozinhar e consumir novidades em termos de equipamentos, notícias, livros e programas de culinária na mídia.

⁴⁰ *Mise en place* é o pré-preparo e porcionamento dos insumos e disposição dos equipamentos e pessoal, segundo os princípios de uma linha de produção (Walker, 2014), necessários à elaboração *à la carte* dos pratos, conforme o tipo de serviço característico dos restaurantes gastronômicos.

praças⁴¹. Ou seja, o que se leva à mesa demanda toda uma estrutura de produção, disposição logística, reposição e controle de estoques, acompanhamento de seus recursos humanos, etc. como em qualquer organização que dependa de uma linha de produção (Walker, 2014; Manning, 2014) – independentemente do grau artístico que um *chef* e sua organização divulguem.

Contudo, a proposta deste estudo é mais ampla. Assim, não lhe bastam considerações de ordem funcionalista, mas que permaneça registrada a importância dessa abordagem para o estudo do setor. Partindo do foco dos estudos organizacionais e sociedade, este trabalho busca aquilo que Bestor (2005) constata e revela com surpresa ao estudar a indústria de pesca do atum, para restaurantes de sushi: essa indústria – essencial para o negócio dessa variedade de restaurante gastronômico especializado em uma subespecialidade da culinária japonesa – se interliga de forma complexa com os aspectos culturais implícitos na tradição dessa cozinha étnica e em aspectos de marketing em seu comércio, fora e dentro do Japão, inclusive, em termos de *brand equity*. Na mesma obra, em sua introdução, seus organizadores, Watson e Caldwell (2005), reforçam a argumentação de que o binômio comida e alimentação inclui representações abstratas e culturais, com dimensões políticas, que envolvem intrincadas relações, expectativas, decisões e negociações. Assim, encontram-se nesses três autores suportes empírico e teórico para abordar-se a organização de uma forma mais ampla.

De acordo com Clegg e Hardy (1999, p. 1), o funcionalismo pressupõe que “...*The key concept is that of the organization as a 'system' which is functionally effective if it achieves explicit goals formally defined through rational decision-making*”. É possível estabelecer um paralelo cronológico e teórico entre essa proposição e a economia política de Becker (1968)⁴², na forma como visões utilitárias e funcionalistas se casavam, então, para fundamentar uma base teórica para as ciências sociais aplicadas, nos EUA. Reed (1999) indica, de forma sucinta, o binômio de apoio dessa linha teórica: primeiro, a racionalidade da modernidade; segundo, a crença no progresso material decorrente daquela. Esse autor fornece uma ampla discussão do percurso da teoria organizacional desde as “promessas da modernidade”⁴³ de levar a sociedade à sua realização, por meio de sua racionalidade, a um estado de justiça, liberdade, bem-estar e

⁴¹ A praça de uma cozinha é cada um de seus setores, com responsabilidades e especialidades específicas (e.g. no pré-preparo e execução de receitas específicas à produção de assados, de guarnições, de confeitoraria, de açougue, de peixaria, de legumes e verduras, etc.), segundo o sistema de brigada criado por Escoffier e até hoje em uso, com diferentes adaptações dependendo do restaurante (Manning, 2014).

⁴² Nesse trabalho, Gary Becker, um dos arautos da Escola de Chicago, das ciências econômicas, esperava reduzir o problema da criminalidade e seu controle social a modelos matemáticos.

⁴³ O termo *promessas da modernidade* é aqui emprestado de Bauman (2012), em quem Reed igualmente se baseou.

ordem social, até a fragmentação daquele contexto na contemporaneidade. Conforme Bauman (2012), não foi só a organização moderna, científica e racional que teve de enfrentar o fracasso dessas promessas e os desafios de uma “fragmentação social, desintegração política e relativismo ético” (Reed, 1999, p. 32), mas toda a sociedade (Judt, 2010).

Em sequência a essa fragmentação, surgem também múltiplos ângulos possíveis para diferentes interpretações de um mesmo fenômeno social, inclusive no âmbito da organização. Assim, argumentam Alvesson e Deetz (1999), não há mais uma verdade, mas o resultado do diálogo entre o pesquisador e seu objeto de estudo. Como saída, apresentam-se novas formas de se olhar para a organização como um fenômeno social. Como já proposto, as relações entre a organização e o ambiente podem ser abordadas a partir de diferentes escolas teóricas (Hatch & Cunliffe, 2013). Para essas autoras, as inter-relações organização-ambiente são, então, consideradas a partir de quatro teorias, da contingência (adaptação), da dependência de recursos, da ecologia da população (de organizações, em que apenas algumas conseguem sobreviver) e da teoria institucional (normatividade). Nessa mesma revisão sobre essas inter-relações, Hatch e Cunliffe (2013) mostram como se caminhou para uma concepção contemporânea em que a organização pode ser vista como um somatório de elementos, ou melhor, uma extensão da sociedade que inclui seu ambiente externo e interno, suas culturas, suas estruturas sociais e físicas e seus recursos tecnológicos, de forma etérica, ou em tesselações, segundo as quais partes e todo se confundem e se autorreproduzem como em um fractal⁴⁴. Coerente com essa linha de raciocino, já argumentamos anteriormente que os fenômenos sociais, incluindo um de seus recortes, a organização, são significativos para a forma como esta é constituída e opera por meio de discursos e múltiplas práticas situadas, que, por sua vez, são também constituídas em discursos e situações sociais igualmente múltiplos, fragmentados e específicos (Taylor & Van Every, 2010; Vásquez, Brummans & Groleau, 2012).

O uso de metáforas em estudos organizacionais é uma alternativa de interpretação da organização que já foi consolidada em Morgan (2006/1986). Como sugere Smircich (1983), metáforas são um instrumento cognitivo de associação que nos ajudam a raciocinar – bem como outras formas de comparação. Hatch (1999), por exemplo, sugere uma analogia entre o jazz e a organização. Sem necessariamente desafiar a precisão matemática pretendida pela racionalidade científica da modernidade, posto que a execução do jazz implica estudo e

⁴⁴ Para a noção de tesselação (do inglês *tessellation*), veja Varela, Maturana & Uribe (1974).

precisão, mesmo assim a autora inova. Ela argumenta que prévias abordagens sobre estruturas organizacionais têm geralmente uma dimensão analítica, orientando nossas mentes para aspectos de organização, mas sem engajar nossos corpos ou suas capacidades sensoriais. Em termos do restaurante ou da organização, essa inovação pode ter uma relevante contribuição. Tanto o trabalho na cozinha e quanto no salão demandam sentidos ligados ao gosto, ao calor, à audição e ao tato, e a formas não abertamente racionais de percepção e conexão com o Outro. Há frequentes momentos em que se depende de intrincados elementos de comunicações eventuais, constituídas de forma partida e com base em uma contextualização reduzida, em face de sua brevidade, entre atendentes e os consumidores e mesmo entre os profissionais da cozinha e seus demais colegas da organização.

São as metáforas de Morgan (2006/1986) que oferecerem ainda melhor balizamento às considerações feitas a partir do material empírico amealhado, durante a fase de campo deste estudo. Suas visões de organização como máquina, organismo, cérebro, cultura, sistema político, prisão psíquica, instituições transformativas e/ou instrumentos de dominação permitem ao olhar do pesquisador alcançar, de alguma forma, múltiplos aspectos da vida na organização e desta como um sistema ou estrutura. Como já se discutiu, a natureza da comida e alimentação como fenômeno cultural sugere que suas manifestações sejam tratadas a partir de uma matriz multi ou interdisciplinar, incluindo suas perspectivas histórica, política, biológica e psicológica (Hegarty & O'Mahony, 2001; Carneiro, 2003; Johnston & Goodman, 2015). Igualmente, a noção de *foodscape* implica que a comida e alimentação seja vista também por diversos ângulos, incluindo aqueles da política, das relações de poder e dominação e de elementos sensoriais, emocionais e até psicolinguísticos (dos Santos, 2011; Collaço 2013a; Johnston & Goodman, 2015; Bueno, 2016e).

Como argumentado nesta seção, mesmo princípios, técnicas, métodos e processos de ordem racional-científicos não podem ser descartados (Walker, 2014; Manning, 2014), nesse sentido, a organização como máquina também tem seu lugar. Como também já observado, a organização pode, ou deve ser vista como um organismo, que parte de um recorte maior (Hatch & Cunliffe, 2013), como em um processo de tesselação (Varela, Maturana & Uribe, 1974; Morgan, 2006/1986). Frequentemente, um cozinheiro passa mais tempo no restaurante em que trabalha que em casa, trabalhando longas jornadas, especialmente se ele ou ela trabalha turnos dobrados, durante o serviço do almoço e do jantar, uma prática comum no setor (Bloisi & Hoel, 2008; Lengyel & Gatley, 2016). A organização se transforma, assim, por vezes, em uma extensão do lugar de vida do cozinheiro, se adaptando, resistindo, transformando ou ignorando, conforme suas necessidades e interpretações. Se considerarmos que, em sua maioria,

cozinheiros têm pouca escolaridade, experiência profissional e treinamento prévio (Cavalli & Salay, 2007; Assunção, Rocha & Ribas, 2010; Rocha & Amaral, 2012; Coelho & Sakowski, 2014), é inevitável que a organização seja também um centro de treinamento, desenvolvendo não apenas habilidades específicas, como capacidades cognitivas como noção de espaço e tempo, comunicação, interpretação de informações sensoriais, matemática, leitura e escrita, ensinar, conhecer novos produtos e insumos, entre muitas outras (Ferreira, 2010; Fonseca, 2013) – inclusive de cidadania, como observado posteriormente na pesquisa de campo.

Ao passo que já estabelecemos a natureza cultural do binômio comida e alimentação (Hegarty & O'Mahony, 2001; Carneiro, 2003; Johnston & Goodman, 2015) e sua noção associada de *foodscape* (dos Santos, 2011; Collaço 2013a; Johnston & Goodman, 2015; Bueno, 2016); a noção de interação entre múltiplos paradigmas em estudos de cultura organizacional também pode ser relevante (Schultz & Hatch, 1996). Estas autoras argumentam que pode haver uma possibilidade de um certo convívio entre perspectivas funcionalistas, interpretativista e pós-modernas. Hoje, percebo que essa discussão foi essencial para o texto final da dissertação, pois confirmou-se a natureza da organização como recipiente, mantenedora e geradora de múltiplas culturas.

O restaurante gastronômico como organização tem também desdobramentos em termos de fonte de distinção e capital cultural (Bourdieu, 1979, 1984; Finkelstein, 1989; Warde & Martens, 2003; Seymour, 2004; Bueno, 2016), suportando sua analogia com uma via de dominação e identificação. Por fim, o restaurante ou a organização pode ser também uma prisão psíquica, em especial por conta de sua estrutura tradicional de brigadas, com base na hierarquia militar e a permanente tensão em todas suas fases de trabalho, desde a *mise en place* até o serviço (Bloisi & Hoel, 2008; Manning, 2014; Ram, 2015; Ariza-Montes, Arjona-Fuentes, Law & Han, 2017; Giousmpasoglou, Marinakou & Cooper, 2018).

Até aqui, esperamos ter sido bem-sucedidos em uma tentativa de apresentar o restaurante gastronômico como uma arena de convergência de diversos elementos, à qual diferentes perspectivas, em especial aquelas mais amplas, com base nas ciências sociais, *não aplicadas* ou aplicadas, podem oferecer ferramentas e categorias de análise para uma interpretação teórica e metodologicamente sustentável. A metáfora da “cozinha medieval”, espera-se, pode servir como uma porta de entrada para o espaço da cozinha, nesse tipo de restaurante, fundamentando ao mesmo tempo uma expectativa de se olhar para suas dinâmicas e estruturas sociais a partir dos ângulos da cultura, da política, da economia social, da formação da sociedade brasileira e do restaurante, do percurso da teoria organizacional, enfim, como ambiente social, de negócio e de organização empresarial, ou mesmo corporativa – como

observada no campo e em hotéis cinco estrelas em que trabalhei, no Rio de Janeiro, São Paulo e Paris. Buscou-se justificar, assim, com base nesta discussão teórica e em elementos empíricos de pesquisas prévias e do campo, um olhar predominantemente multidisciplinar, interpretativo e social sobre um tipo de organização e atividade humana. Como nos alerta Sloan (2004, p. xiii): *“Business texts often assert the importance of restaurateurs meeting customer needs and wants, yet few tackle the complex question of what actually influences customer choice”*. Entretanto, espera-se que esta argumentação tenha sido bem-sucedida em informar que seu objetivo geral foi e tem sido “...compreender as interpretações que os trabalhadores têm de sua vivência no contexto sociocultural das organizações ...” (seção 1.3. *Objetivos* desta dissertação), bem como estender-se sobre desdobramentos nos contextos social, político, econômico, cultural e organizacional, afetos aos trabalhadores, à organização e à sociedade, privados e públicos, nos quais estão inseridos, juntos ou separadamente.

Até aqui, buscou-se considerar e fundamentar diferentes formas de se olhar para a desigualdade na sociedade brasileira, seja do ponto de vista da economia (Medeiros, 2016), da classe (Barros, Henriques & Mendonça, 2001; Costa, 2011) ou da classe e gosto (Maguire, 2016), da transformação de espaços urbanos (Silva, 2001; Alsayyad & Roy, 2006; Juliano & Leme, 2002) ou da antropologia social (Ribeiro, 2006/1995).

Na seção seguinte, suplementarmente, buscou-se consolidar uma leitura sobre como todas essas expressões de desigualdade podem estar relacionadas, ou mesmo decorrem, ao menos em parte, do processo de colonização e seu resultado pós-colonial. Recentemente, o historiador israelense Yuval Noah Harari (Harari, 2014) tornou-se um *best seller*, quase uma unanimidade. É verdade que a unanimidade, nas ciências, pressuporia seu fim. Aceite-se ou não a noção de falseabilidade de Karl Popper, o que move a ciência é sua divulgação e o posterior potencial de continuar-se a desafiar proposições já feitas. Mas Harari defende que nunca o *homo sapiens* teve um grau tão alto de satisfação e bem-estar material; que a humanidade nunca viveu tão bem, contrapondo-se a toda uma percepção de desilusão, instabilidade e incerteza discutidas em Bauman (2012) – apesar de o próprio Harari (2014) sugerir a possibilidade do fim da própria espécie *sapiens*, dos hominins humanos, em vista do potencial de um progresso tecnológico autônomo de seu próprio criador. Talvez isso seja o que Mats Alvesson (Alvesson & Deetz, 1999; Alvesson & Skoldberg, 2007) queira dizer com múltiplas interpretações possíveis para um mesmo fenômeno – como também o fizeram Michel Foucault e Friedrich Nietzsche quando opuseram a genealogia ao determinismo dialético. Terminamos, esta seção, assim, apresentando duas imagens retiradas de dois vídeos da fase de serviço, em duas diferentes cozinhas, uma em um restaurante popular de rua em Bangcoc (Figura 03) e outra em um

renomado restaurante gastronômico de alto padrão, na Alemanha (Figura 04). Os dois operam muito bem e tem uma alta frequência.



Figura 03: Restaurante de rua, Bangcoc, Tailândia.

Fonte: Material cedido por Maurício Abdalla Thomaz, *chef* Mauricio Santi (2017).



Figura 04: Restaurante Acqua, Hotel The Ritz-Carlton, Wolfsburg, Alemanha.

Fonte: WBP Stars.Com. (2011).

Essas imagens falam sobre a possibilidade de diferentes formas de organização social e

empresarial, em diferentes contextos, sem que uma desqualifique ou desafie a outra. Desfiados, permanecem apenas nós pesquisadores, que as temos a lembrar-nos que nem tudo que pensamos e elaboramos é absoluto, apenas válido em um determinado contexto.

Esse percurso de argumentação estabelece também uma possível relação entre o negócio de restaurantes gastronômicos, a exposição crescente da gastronomia na mídia e a aproximação do *core business* desses restaurantes a alguma forma de espetáculo, sob os auspícios de um setor cultural em que a tradição francesa e a produção audiovisual anglo-saxã prevalecem. Ele pôde contribuir, a partir dessa perspectiva, para validar a intenção deste estudo de verificar de que forma esse contexto diverso, rico e complexo se reproduz no âmbito de um restaurante gastronômico, em Uberlândia, e como ele e suas peculiaridades, multiplicidades, fragmentações e contradições são interpretados, ou não, por seus cozinheiros.

2.5. Pós-colonialismo, gentrificação e desigualdade

Hatch e Cunliffe (2013) indicam pensadores clássicos, como Adam Smith, Karl Marx, Émile Durkheim, Marx Weber, Frederick Taylor e Henri Fayol, como os precursores da teoria organizacional. Porém a organização, mesmo a do tipo empresarial, já existia antes desses clássicos pensadores tecerem considerações relacionadas ao tema. As Cruzadas cristãs, na Terra Santa, já foram analisadas como um empreendimento empresarial em Hillenbrand (2000). A família Médici, na Itália renascentista, com seu banco, já foi apresentada como uma instância inicial do capitalismo (Goldthwaite, 1987; Ferguson, 2008). A corrida para as Índias, no final do século XV, deu-se não só pela busca de especiarias, mas por cristãos também, ou melhor, por potenciais novos cristãos (Prasad, 2003). Robert McNamara – que alternou sua prestação de serviços a seu país entre as instituições de defesa dos EUA e suas grandes empresas – já foi objeto de estudo ligando suas contribuições como estatístico, administrador e estadista à história da administração e organização do exército de seu país, no século XX (Hewes Jr., 1975). Por fim, aqueles pensadores clássicos têm compartilhado o capitalismo, ou algum de seus desdobramentos, como seus objetos de estudo⁴⁵.

⁴⁵ Para evitar maior digressão da linha de raciocínio principal, faz-se nesta nota de rodapé uma consideração afeta a esta e a seção anterior. Talvez seja relevante perquirir de que forma os pensadores clássicos, aos quais o funcionalismo deve parte de seu viés positivista, representam o pensamento ou a interpretação de um capitalismo e de uma sociedade industriais, que cada vez mais cedem lugar a um sociedade a funcionar ao redor da informação mantida, tratada e interpretada a partir de processos e mídias digitais (Harari, 2014).

Em comum entre todos esses pensadores e estudos, há pelo menos um ponto em comum: a relação entre poder econômico e ideologia, mesmo que indireta ou obliquamente, como pano de fundo. Prasad (2003) ratifica duas características reconhecidas do colonialismo do Ocidente: a envergadura de seu alcance econômico com a dependência e integração das colônias em sua cadeia de suprimentos (logo, de mercados); e uma relação de dominação baseada não só na dominação militar, política e econômica, mas com seus desdobramentos em termos de uma hegemonia cultural e ideológica.

Se retomarmos as Figuras 03 e 04, há algumas possíveis relações entre elas e o que diz Prasad (2003). Na Ásia, a comida vendida em restaurantes de rua é encontrada em todas as esquinas, sendo uma tradição de séculos (Ishige, 1999; Roger, 1999). Não é possível precisar a idade do restaurante de Bangcoc, (Figura 03), mas ele representa um tipo de negócio secular, ou seja, um tipo de negócio de alimentação fora do lar, a comida de rua, na Ásia, que tem se perpetuado há muito. Comparando sua imagem com a de um restaurante de alta gastronomia europeu (Figura 04), o que os separa em primeiro lugar não é necessariamente a forma como estão organizados, mas o tipo de ambiente, de serviço e de apresentação do prato, em relação à expectativa o consumidor. Anthony Bourdain⁴⁶ demonstra sua experiência ao provar a comida de uma barraca de comidas, em Saigon, no Vietnã:

... food stalls selling a psychedelic rainbow of good-looking, good-smelling, unbelievably fresh stuff. My mood begins to improve immediately. Everything is brightly colored, crunchy, exotic, unrecognizable, and attractive. I suddenly want everything. Without warning, I'm happy, exhilarated, delirious with hunger and curiosity. A manic-depressive on a happy jag, I'm on top of the world. (Bourdain, 2001, localização 1050-1056).

É possível supor que essa comida de rua deixe uma memória gustativa duradoura. Ainda, considerando-se a expertise de Bourdain, é possível que seu paladar e rigor crítico nos permitissem dizer que tal satisfação e memória sejam comparáveis àquela que ele teria tido em um restaurante de alta gastronomia, pois, como *chef*, o paladar é senhor e o que ele julgava era a qualidade da comida servida. Nesse exemplo, a tarefa é árdua: tentar convencer o leitor, sem qualquer chance de deixá-lo provar os pratos⁴⁷, que as configurações e processos de produção

⁴⁶ Antony Bourdain foi um renomado *chef* de cozinha, cozinheiro especializado em cozinha francesa, formado no Culinary Institute of America, escritor, produtor de documentários e apresentador de programas de TV sobre comida, viagens e cultura local (Anthony Bourdain, 2018).

⁴⁷ A própria falta daquilo a que os ingleses se referem como “the proof is in the pudding”, i.e., a possibilidade de efetivamente provar o prato, confirma um aspecto importante deste estudo: comida e alimentação frequentemente tem um viés abstrato compartilhado, especialmente em suas representações, na mídia, no imaginário coletivo e na imaginação dos indivíduos, apartados, assim, de critérios sensoriais como sabor e textura.

em dois restaurantes essencialmente diferentes podem resultar em pratos com qualidade equivalente – i.e., supondo-se as demais variáveis, como a qualidade dos ingredientes, as competências dos cozinheiros e seus estados de espíritos, “constantes”, como em um *ceteris paribus* culinário. Talvez a maior diferença entre esses dois restaurantes seja a questão da distinção e do capital cultural (Bourdieu, 1979, 1984; Finkelstein, 1989; Warde & Martens, 2003; Seymour, 2004; Bueno, 2016) com base na crença de que, provavelmente, frequentar um restaurante três estrelas do Michelin⁴⁸ possa propiciar um maior prestígio social – ao menos entre os leigos, pois como visto em Bourdain (2001, localização 1050-1056), para o paladar de um *chef* talvez isso não seja necessariamente um critério essencial.

As noções de Bourdieu (1979, 1984) sobre distinção e capital cultural, ao lado de algumas categorias de análise marxistas, como ideologia e classe, são mais próximas ao corpus teórico dos estudos pós-coloniais, ainda que não equivalentes. Ainda assim, uma tentativa de aproximar-las pode ser frutífera, mesmo que apenas para gerar uma discussão que leve a compreendê-las melhor.

Uma das formas de se entender ideologia, em sua acepção mais imediata, talvez seja aquela esmiuçada no clássico texto “*Ideology & ideological state apparatuses*” (Althusser, 1971). Apesar de tentar distanciar-se do dogmatismo da supremacia da infraestrutura econômica do marxismo ortodoxo, Althusser ainda percebe a ideologia como o produto de uma estrutura institucional, econômica e cultural⁴⁹ de dominação, representada por um conjunto de ideias e um sistema de pensamento, cujo objetivo seria legitimar um sistema de ordenamento social, político e/ou de governo. Outra forma de ver a ideologia diz respeito à noção de Gramsci (1971/1935) sobre hegemonia. Para Gramsci, a hegemonia envolvia também o consentimento até mesmo do oprimido e o reconhecimento de que todos seriam capazes de entender como o mundo de fato opera, a despeito da ideologia dominante e de seus aparatos, reiterando a admissibilidade de uma via democrática e negociada para o fim dessa dominação, ao contrário da libertação revolucionária radical.

Gramsci (1971/1935) e Laclau e Mouffe (2001/1985) partiram de uma interpretação própria de hegemonia (ideológica também), propondo, igualmente, a via institucional para suas

⁴⁸ O guia Michelin é um renomado e exclusivo sistema de ranking de restaurantes de alta gastronomia, em países centrais, e três estrelas é a nota máxima que se pode obter (Michelin Guide, 2018), com grandes custos materiais e psicológicos para a organização e sua equipe (Giousmpasoglou, Marinakou & Cooper, 2018).

⁴⁹ É importante alertar que a noção de cultura em Althusser é diferente daquela que desenvolvemos na seção 2.2 deste estudo. Para ele cultura seria uma noção mais próxima de *Kultur* em Elias (1990/1939), conforme sua preocupação com o papel dos aparelhos institucionais da escola e da igreja.

propostas revolucionárias. Para Laclau e Mouffe, a democracia proposta teria uma natureza radical, transformadora, mas com foco nas diferenças em opiniões, classes, etnias, histórias, gêneros e visões de mundo. Sua radicalização residiria em desafiar a democracia liberal e deliberativa, cujo consenso implicaria na opressão de minorias⁵⁰ por meio de ideologias dominantes e hegemônicas, com relevantes raízes no pós-colonialismo. O ponto que se deseja estabelecer aqui é um possível percurso da ideia de ideologia desde seu mais expressivo uso, a partir da teoria marxista e de suas transformações, até o pensamento de Foucault (1984, 2008), para quem a noção de ideologia perderia seu sentido em favor da noção de discurso. Para esse pensador, isso se daria nos seguintes termos:

The notion of ideology appears to me to be difficult to make use of, for three reasons. The first is that, like it or not, it always stands in virtual opposition to something else which is supposed to count as truth. Now I believe that the problem does not consist in drawing the line between that in a discourse which falls under the category of scientificity or truth, and that which comes under some other category, but in seeing historically how effects of truth are produced within discourses which in themselves are neither true nor false. The second drawback is that the concept of ideology refers, I think necessarily, to something of the order of a subject. Third, ideology stands in a secondary position relative to something which functions as its infrastructure, as its material, economic determinant, etc. For these three reasons, I think that this is a notion that cannot be used without circumspection (Foucault, 1984, p. 60).

Mas, talvez seja em sua palestra de 28 de março de 1979, no Collège de France (Foucault, 2008), que o pensador francês melhor complemente a passagem acima. Nela, Foucault (2008) discorre sobre a passagem de um tempo, a modernidade, com seus instrumentos de controle do poder disciplinar para outro, a contemporaneidade, em que tais instrumentos são substituídos por um conjunto de tecnologias (de controle) do poder neoliberal. Nesse novo cenário, Foucault (2008) inclui o próprio indivíduo como elemento constituinte e agente dessas tecnologias – que, se ressalve, devem ser entendidas não em seu *stricto sensu*, mas em seu *lato sensu*, próximas à noção de um conjunto de arranjos, discursos e comportamentos internos à pessoa. Sua discussão – relacionada a esse tema e também objeto daquela palestra – entre o sujeito de interesse e o sujeito de direito, de certa forma, aproxima-se daquilo que tanto afligia Bauman (2012): o favorecimento de agendas individuais em detrimento das coletivas. O sujeito de interesse passa a se sobrepor ao sujeito de direito, sendo sua agência essencial na determinação do que é prevalente – com o privado subvertendo o

⁵⁰ O termo minoria aqui tem a acepção de um grupo cuja representatividade política e social é fragilizada tanto com base em seu tamanho, quanto no poder de influência que tem na sociedade (Layton-Henry, 2001).

clássico princípio da supremacia do interesse público. O sujeito de direito seria coautor dos próprios discursos de dominação sob o qual ele também se encontraria. Enquanto a pós-modernidade não foi um tema específico de sua obra, é possível reconhecer que ao compartilhar a ideia de genealogia, Foucault (2008) poderia estar também tratando o mesmo fenômeno que Bauman (2012): a multiplicidade e fragmentação da verdade, presentes na ênfase que Foucault (2008) deu ao papel dos discursos, mesmo que com as particularidades na construção de seu pensamento.

Nesse momento, se faz necessário discutir se seria razoável aproximar dois termos distintos: pós-colonialismo e pós-modernidade. Appiah (1991) argumenta que não. Segundo o autor, a facilidade de relativização na noção de pós-modernismo seria incongruente com máximas éticas universais essenciais à noção de pós-colonialismo. Contudo, o autor faz uma sutil distinção entre pós-modernismo, em especial em sua acepção nas artes plásticas e literatura, e a pós-modernidade, um contexto dentro do qual o pós-modernismo constituiria uma teoria adequada apenas na medida em que refletisse “as realidades da prática” (Appiah, 1991, p. 342). Por outro lado, Simon (1998) interpreta essa discussão em um paralelo com o debate Norte-Sul, em que os termos pós-modernismo e pós-modernidade teriam um valor distinto dependendo do ângulo de questionamento. Esses dois termos carregariam um viés etnocêntrico em favor do Norte, dos países centrais.

Reconhece-se, assim, que o debate histórico entre pós-modernidade e pós-colonialismo, bem como sobre o convívio mútuo de teorias afeitas a esses títulos, não seja recente (Bhabha, 1994; Jacob, 1996), tampouco ilegítimo. Igualmente, como já também mencionados anteriormente, teorias como a “pós-modernidade *oposicional*”, de Boaventura de Sousa Santos (Sousa Santos, 2010), ou abordagens pós-colonialistas clássicas como de Simon (1998), indicam uma possível incompatibilidade entre essas diferentes vertentes de narrativas com base em suas perspectivas temporais e espaciais distintas. Contudo, não há como ignorar que esses dois parâmetros tenham sido questionados por, precisamente, pensadores marxistas, com raízes comuns às bases do pós-colonialismo. Harvey (1989) e Jameson (1998), ao sugerir a contração das noções de tempo e espaço, por exemplo entre o rural e o urbano, entre a sociedade pós-industrial central e aquela em países periféricos ainda em desenvolvimento, não ignoraram as consequências de movimentos verticais, do centro para a periferia, sobre a vida cotidiana de trabalhadores, em especial em cidades globais, como em Alsayyad e Roy (2006) ou mesmo em Sassen (1991). É possível traçar um paralelo entre essa compressão e a perda de importância dos fatores tempo e espaço em Bauman (2012), bem como entre tal contração e a transposição do controle disciplinar da sociedade moderna – como o pan-óptico de Jeremy Bentham – para

as tecnologias de controle neoliberal da contemporaneidade, como argumentado em Foucault (2008).

Dessa forma, o que se propõe, no escopo deste estudo, é admitir que seja possível duas leituras no cenário brasileiro: uma pós-colonial, em que se reconheça uma relação de dominação ou imposição de discursos, como o da *gastronomia midiática*, cujo principal desdobramento talvez seja a “gentrificação pela comida”, sobreposta a uma carga decorrente de nossa herança colonial e de “novo mundo”. Outra, consoante a visão de uma contemporaneidade, independentemente de qual título a ela se dê, modernidade líquida, hipermodernidade ou pós-modernidade, que irremediavelmente se caracteriza pela multiplicidade, fragmentação, instabilidade e incerteza, em diversas dimensões, mas expostas igual e essencialmente em seus discursos ou narrativas.

Independentemente se, hoje, atribuímos essa multiplicidade de agendas da sociedade e sua legitimação à modernidade líquida, pós-modernidade ou hipermodernidade, não se deve negligenciar o modo como as tradições estão inseridas na sociedade e influenciam tais multiplicidades e a estabilidade de suas instituições diante das mudanças. A tradição implica um grau de resistência à invariabilidade (Hobsbawm, 2000). Pode ser genuinamente construída dentro, pela e para a sociedade, ou ser inventada pelos detentores do poder em nome de seus interesses (Hobsbawm, 2000; Anderson, 1991), por exemplo, em nome do nacionalismo, ou do colonialismo como em Anderson (1991). Não obstante, pode-se supor que o impacto das transformações após a modernidade, sobre a sociedade, seja maior quando essas tradições estão menos enraizadas, com menor adesão popular ou legitimação por parte de seus membros.

Segundo Grossberg (1996, p. 91): “*Neither colonizer nor precolonial subject, the postcolonial subject exists as a unique hybrid which may, by definition, constitute the other two as well*”. Para o autor, essa proposição implica, em termos pós-coloniais, que ambas as subjetividades coexistam em uma dinâmica *fronteiriça* ou em estado de *interdependência* caracterizada não por assuntos claros, mas, sim, por “*mobility, uncertainty and multiplicity of the fact of the constant bordercrossing itself*” (Grossberg, 1996, p. 92). Nesse sentido, a noção pós-colonial, no caso deste estudo e do Brasil, está mais próxima de Hall (1996) do que da reivindicação de restauração das identidades locais originais ou da visão binária sobre a relação entre colonizador e pós-colonizado como em Said (2003/1978) e Spivak (1994).

Este estudo argumenta que, devido a esses fatores, os brasileiros poderiam ser mais maleáveis com relação a novas tendências importadas, inclusive, de seus diversos ex-colonizadores de fato. A *foodscape* brasileira, portanto, seria encontrada em algum lugar na confluência de uma série de tradições, identidades e tendências, entre elas, a expansão do

negócio da alimentação fora do lar (Jones, 2009; Henderson, 2011; IBGE, 2011, 2013, 2017; ABRASEL, 2012, 2015; Hua & Lee, 2014; National Restaurant Association, 2017; Sampson, 2018); a *gastronomia midiática* (de Solier, 2005, 2008; Johnston & Goodman, 2015; Curnutt, 2016), marcada pela ascensão do *chef* celebridade (Bourdain, 2000; Strange & Chelminski, 2006; Bloisi & Hoel, 2008; de Solier, 2008; Jones, 2009; Powell & Prasad, 2010; Henderson, 2011; Rodríguez-Ferrández, 2014; Johnston & Goodman, 2015; Lengyel & Gatley, 2016) e pelo o movimento *foodie*⁵¹ (de Solier, 2008, 2013; Johnston & Baumann, 2010; Linares & Trindade, 2011; Curnutt, 2016); a gentrificação⁵² pelo consumo de comida e alimentação (Bell, 2004; Terrio, 2005; Campos, 2013; Zukin, Lindeman & Hurson, 2015); e a distinção por meio do consumo de comida e alimentação (Bourdieu, 1979, 1984; Finkelstein, 1989; Warde & Martens, 2003; Seymour, 2004; Bueno, 2016).

Tomando Clifford Geertz (1973) como uma referência na definição de cultura, pode parecer impróprio lembrar a análise de Hofstede (1994) ou Trompenaars (1993) sobre os traços culturais em relação ao tempo. Não obstante, os traços culturais, apesar de serem apenas externalizações cruas de aspectos multidimensionais sociais mais profundos, merecem destaque. Perspectivas funcionais limitadas podem ser usadas como um trampolim para abordagens interpretativas mais amplas da cultura. Assim, ao olhar para a atitude dos brasileiros em relação ao tempo, é possível aceitar que eles são menos orientados para o passado do que seus pares europeus, por exemplo. Tal traço pode resultar do rearranjo cultural dentro da matriz de imigração do Brasil, em relação à sua herança nativa brasileira, africana, asiática e europeia:

Esse é o resultado fundamental do processo de deculturação das matrizes formadoras do povo brasileiro. Empobrecido embora no plano cultural com relação a seus ancestrais europeus, africanos e indígenas, o brasileiro comum se construiu como homem tábua rasa, mais receptivo às inovações do progresso do que o camponês europeu tradicionalista, o índio comunitário ou o negro tribal. (Ribeiro, 2006/1995, p. 249).

Os efeitos de tal atitude em relação ao tempo podem operar em conjunto com uma inclinação para influências culturais imbricadas nos princípios organizacionais europeus que têm guiado “as sociedades brasileiras”, dos tempos coloniais à sua república (Ribeiro,

⁵¹ Johnston e Baumann (2015) inicialmente definem os *foodies* como amantes da comida, que frequentemente buscam sabores exóticos e práticas alimentares de outras culturas, são frequentadores de restaurantes gastronômicos e constantes consumidores de quaisquer produtos e serviços relacionados à gastronomia, como utensílios de cozinha, revistas de gastronomia, cursos de culinária, leitores ou redatores de blogs sobre comida e restaurantes, etc.

⁵² A gentrificação é comumente entendida como a revitalização de uma área pobre que, como consequência de tais mudanças, é ocupada por novos habitantes mais ricos; um fenômeno que os urbanistas frequentemente relacionam com a questão do capital cultural (Butler & Robson, 2001; Roy, 2009; Savage, 2011).

2006/1995), reforçando a hegemonia do estrangeiro na consciência local.

Johnston e Baumann (2010), inicialmente, definem os *foodies*⁵³ como amantes da comida, que frequentemente buscam sabores exóticos e práticas alimentares de outras culturas. Assim, o *foodie* é um consumidor contumaz de comida, culinária e de produtos relacionados a elas, como facas de *chef*, equipamentos e livros de cozinha ou programas de TV, bem como produtores de alimentos, artefatos relacionados à comida e *mídia gastronômica*, como blogs sobre gastronomia. A ideia de *foodie* pode ser positiva ou negativa. No entanto, em ambos os casos, nomear alguém como um *foodie* implica distinção entre aquele que possui conhecimento e gosto sobre comida e aqueles que não o possuem, estabelecendo uma estreita relação entre classe e comida como em Bourdieu (Johnston & Baumann, 2010).

No entanto, Johnston e Baumann (2010) argumentam que tal conhecimento nem sempre é reflexivo, como se poderia esperar, dada a ideia de comida e alimentação como um fenômeno cultural profundo e multidimensional. *Foodie* é mais um marcador social funcional, apesar de algumas exceções. É essa perspectiva de *foodie* que este estudo deve seguir. Dessa forma, desse ponto de vista, o discurso da comida e alimentação e da gastronomia pode ser sequestrado por algumas pessoas em busca de distinção, de status e de capital cultural. No caso do Brasil, essa tendência pode ser exacerbada pelo traço cultural de orientação ao novo, associado à nostalgia de algumas das raízes culturais de seus antecessores e a um remanescente sentimento de colonizado, bem como por uma desigualdade histórica desde seu processo colonial. Assim, a busca por restaurantes gastronômicos pode ser interpretada como evidência de um produto cultural que explora o desejo pelo novo; de uma nostalgia genuína do legado colonial, daí um desejo de identificação ou inserção em discursos *ocidentais*; ou de uma recorrente necessidade de asserção de distinção como forma de proteção contra os riscos daquela desigualdade histórica. Nesse sentido, a análise de Hofstede (1994) ou Trompenaars (1993), sobre os traços culturais em relação ao tempo, encontra sua relevância para esta discussão.

Por outro lado, o fenômeno *foodie* não deve ser reduzido ao mero consumo, nem o consumo deve ser reduzido a um valor absoluto negativo. Se há uma moralidade no consumo, isso não deve ser avaliado de maneira determinística, nem os desejos devem ser reduzidos a uma dimensão materialista pura:

What we learn from the academic study of consumption is not that material culture is good or bad for people. Rather we learn that people have to engage in a constant struggle to create relationships with things and with people, and there is much to be gained from an empathetic documentation of those struggles (Miller, 2001, p. 241).

⁵³ Termo já definido, veja *nota de rodapé 42*.

O movimento *foodie* pode – assim como toda a cena da *gastronomia midiática*– não necessariamente implicar uma escolha consciente de distinção, mas às vezes uma proposição moral percebida para consumir melhor e com mais responsabilidade (de Solier, 2013). Entretanto, a pesquisa de de Solier (2013) mostra que algumas práticas de consumo gastronômico ainda apoiam uma forma de distinção implícita nas experiências em restaurantes gastronômicos. Além dos argumentos de Miller (2001) e de Solier (2013) desmistificando uma compreensão exclusivamente crítica e negativa do consumo, Johnston e Baumann (2010) argumentam que o consumo de alimentos, como *commodities* de moda, pode ter algum poder na disseminação de conhecimentos, na medida em que o movimento *foodie* e a *gastronomia midiática* se popularizam e atraem mais pessoas para seu universo e seu *foodscape* e, como fenômeno hipermoderno, ajuda individualidades a romperem com papéis sociais tradicionais, se aproximando de uma abordagem hipermoderna do consumo:

No se trata de oponer la era del consumo “pasivo” a las corrientes llamadas posmodernas, creativas, ecologistas, revivalistas; una y otras rematan el hundimiento de la rígida era moderna en vistas a una mayor flexibilidad, diversificación, elecciones privadas, en vistas a la reproducción aumentada del principio de las singularidades individuales. La discontinuidad posmoderna no empieza con tal o cual efecto particular, cultural o artístico, sino con la preponderancia histórica del proceso de personalización, con la reestructuración del todo social bajo su propia ley. (Lipovetsky, 2000/1983, pp. 10-11).

Entretanto, considerando-se a noção de pseudoindividualização (Adorno, 2005/1941), na sociedade do consumo em massa, como já discutido, é necessário olhar com reserva essas argumentações. De qualquer forma, o resultado da popularização do movimento *foodie* e da *gastronomia midiática* é que esses fenômenos podem contribuir para diluir o valor do capital cultural relacionado à alimentação e comida oferecida em restaurantes gastronômicos. À medida que a informação sobre esse universo e suas *foodscapes* se torna acessível pela TV, em programas como MasterChef Brasil, ou em blogs sobre o tema, o fator de distinção associado a discursos outrora *exclusivos* se reduz. Ao mesmo tempo, práticas, símbolos e representações estrangeiras são associadas a narrativas locais, revelando, na cozinha de restaurantes gastronômicos, um cenário de investigação menos determinístico, porém mais complexo (Freitas & Medeiros, 2018).

Mesmo assim, a busca por novidade e distinção pode levar a um processo de “gentrificação pela comida”. A gentrificação é comumente entendida como a revitalização de uma área urbana empobrecida que, em consequência dessas transformações, é ocupada por novos habitantes mais afluentes. Esse é um fenômeno que os urbanistas frequentemente

relacionam com a questão do capital cultural (Butler & Robson, 2001; Savage, 2011). A gentrificação pode ser desencadeada por um descompasso entre capital econômico e cultural, como quando artistas, músicos e estudantes se concentram em uma vizinhança urbana de renda mais baixa e acabam atraindo seguidores mais ricos influenciados pelo contato direto com esses criadores de tendências ou por comentaristas de mídia, todos seduzidos por um ambiente de novidade efervescente (Zukin, Lindeman & Hurson, 2015).

As transformações resultantes da gentrificação acabarão por incluir a reformulação de símbolos, práticas e representações da vida cultural do grupo original e a descentralização de suas identidades e de seus membros individuais. Por “gentrificação pela comida”, este estudo entende um processo de mudança na alimentação e comida e em suas *foodscapes*, resultante do encontro de hábitos, ambiência de restaurantes, gostos e outros símbolos menos valorizados pelos criadores de tendências, em relação a outros mais desejados, portanto ainda relacionados à noção de capital cultural e distinção de Bourdieu (1979, 1984). Vê-se que o processo de gentrificação, em suma, pode contribuir, negativamente, para o agravamento da exclusão e da desigualdade.

Enquanto a culinária de um país pode espelhar sua sociedade, contradições, representações e estruturas inconscientes (Lévi-Strauss, 1968), as pessoas também se alimentam de imaginação e símbolos (Fischler, 1995).

Por conta das considerações tecidas até aqui, é possível alinhavar algumas conclusões. Quando alguém come algo, ele pode ser transportado de volta a memórias da família, para outro lugar ou tempo. Pode-se também experimentar um momento de conquista social ao provar pela primeira vez um pedacinho de uma verdadeira trufa francesa ou italiana, já que essa iguaria é rara e cara. Assim, a comida também é um marcador social e o modo como a pessoa a consome, ou produz, afeta seu capital cultural e sua posição relativa e percebida em relação aos outros. As recentes mudanças na cena de comida e alimentação e suas *foodscapes*, no Brasil, especialmente aquelas sob influência da culinária francesa e da *gastronomia mediática*, levaram a mudanças nos hábitos de consumo da alta classe média e a um aumento nos restaurantes de alto nível. Isso pode ser interpretado em termos da perpetuação de uma lacuna social e econômica, especialmente entre consumidores de alto poder aquisitivo e a força de trabalho que os atende, refletindo as desigualdades sociais e históricas do Brasil. No entanto, este estudo argumenta que tal oposição, em vez de simplesmente espelhar um radicalismo estrutural – isto é, uma visão dialética dos fenômenos sociais – também carrega uma fragmentação de interesses, agendas e discursos de múltiplos agentes, o que é característico dos tempos pós-modernos.

Símbolos, representações e discursos relacionados à comida e alimentação estão

presentes nos rituais de consumo da sociedade e podem ser uma consequência do alcance do movimento *foodie* e da *gastronomia mediática*, que acompanham um ao outro de perto. No caso do Brasil, essas fontes formadoras de tendência exercem uma significativa influência estrangeira sobre cores locais e valores semelhantes aos das antigas potências coloniais (Freitas & Medeiros, 2018). Não obstante evitar-se subscrever a uma interpretação determinista da relação entre capital e sociedade, ainda assim é necessário reconhecer que a comida e alimentação e suas *foodscapes* podem representar fenômenos sociais que trazem as noções de capital cultural e capital econômico para uma mesma arena, cada qual próximo de uma fonte teórica diferente. Enquanto o capital cultural nos indica a proximidade de relações múltiplas e amplas, o capital econômico tem o peso de uma função historicamente infraestrutural e determinística. Talvez, uma mais permeável às considerações da pós-modernidade, de Pierre Bourdieu a Michel Foucault, Zygmunt Bauman e Mats Alvesson. Enquanto, a outra provavelmente mais sensível a uma postura ética intrínseca aos estudos pós-coloniais, desde suas bases em Karl Marx até Edward Said, Kwame Anthony Appiah e Stuart Hall.

Como se viu, em primeiro lugar, o Brasil é marcado por uma séria e histórica desigualdade, desde os seus primórdios (Barros, Henriques & Mendonça, 2001; Ribeiro, 2006/1995; Costa, 2011; Medeiros, 2016). Em segundo lugar, sua população foi formada por pessoas de todos os continentes, o que favorece a diversidade, mas também o torna um caldeirão altamente poroso e dinâmico (Ribeiro, 2006/1995). Terceiro, foi influenciado por um mercado globalizado de consumo de comida e alimentação e mídia. Acrescente-se a isso o fracasso da modernidade em cumprir suas promessas (Bauman, 2012); e seria razoável prever que as pessoas pudessem transferir parte dessa culpa para o filho ou primo mais notável da modernidade: o estado moderno tão caro ao capitalismo (Braudel, 1977). Como resultado, em um contexto pós-colonial e pós-moderno, caracterizado pela fragmentação, multiplicidade, incerteza, instabilidade e fluidez, não seria surpresa se as pessoas apostassem suas fichas no chamamento neoliberal, qualquer que seja a acepção desse termo. A noção de Bauman (2012) de fracasso da modernidade expõe um processo sócio-histórico de fragmentação de narrativas e agendas políticas, que pode favorecer as políticas de identidade, os discursos privados e as concepções neoliberais da sociedade, entre elas, as ideias de empreendedorismo, capital humano e individualidade, independentemente de ações coletivas do passado, por exemplo.

Na medida em que este estudo enfoca cozinheiros em um restaurante gastronômico, é importante destacar que o estado atual da sociedade tem sido influenciado de maneira distinta pelo que já chamamos aqui de *gastronomia mediática*, de forma específica, e pelas mídias sociais, em geral. Um dos produtos secundários de tal influência tem sido o advento de noções

como o capital humano (Becker, 1968, 1975; Foucault, 2008) e a sociedade do conhecimento (Beck, 1992), o que pode reforçar o apelo da ação individual vis-à-vis agendas e esforços coletivos.

A pessoa contemporânea enfrenta uma escolha cotidiana entre liberdade e segurança (Bauman, 2012) e, muitas vezes, a primeira parece mais viável do que a última nesses tempos instáveis. Não é de se admirar, portanto, que o feitiço do neoliberalismo possa ser um forte apelo àquelas pessoas que não estão econômica, política ou culturalmente acomodadas no *status quo* da sociedade. Pode parecer-lhes mais sensato agir por conta própria do que esperar qualquer ação efetiva de um Estado que parece paralisado sob a pressão do novo e complexo estado de coisas da pós-modernidade.

Porém, pode permanecer a dúvida se essa aparente sensatez não teria o mesmo significado que o neoliberalismo teria na noção de tecnologias de controle do Estado, ou do *estado das coisas*, em Foucault (2008). Se Foucault (1984) já deixa claro sua visão sobre ideologia em favor do ângulo dos discursos, o que pode se imaginar passar com um cozinheiro, que com pouca escolaridade, sem prévias qualificação ou treinamento; que nunca esteve na França, nem nunca frequentou um restaurante gastronômico; que talvez nem entenda a diferença entre ser cozinheiro ou estar *chef* de uma cozinha. Como esse trabalhador interpreta todos as possibilidades de discurso sobre comida e alimentação e suas *foodscapes*, com seus desdobramentos sociais, econômicos e políticos, senão, talvez, do mesmo modo que enfrenta o *estado das coisas*.

3. PROCEDIMENTOS DE PESQUISA

De antemão, é importante destacar que o referencial teórico deste trabalho nasceu não só de um interesse pessoal e profissional, conforme discutidos na Introdução, na seção *1.1. Contextualização*. Ele foi desenvolvido e enriquecido, também, durante todo o decorrer do Programa de Pós-Graduação em Administração (PPGA), na Faculdade de Gestão e Negócios (FAGEN), da Universidade Federal de Uberlândia (UFU). Adotou-se uma estratégia de pesquisa em que os temas dos artigos elaborados como requisitos parciais das disciplinas cursadas, durante o programa, foram escolhidos para gravitar em torno da temática comida, alimentação, restaurante, organização e sociedade.

Foram produzidos, então, quatro artigos inter-relacionados e com fundamentações teóricas relevantes para o escopo deste trabalho: (i) um sobre a relação entre mídia, gastronomia, restaurante, sociedade, com a utilização de elementos de netnografia e análise crítica de discursos (Freitas & Medeiros, 2018); (ii) outro sobre o negócio de restaurante e comportamento do consumidor, novamente com a utilização de elementos de netnografia e análise crítica de discursos (Freitas, Fagundes & Medeiros, 2017); (iii) outro sobre mídias digitais e sociedade, com considerações e referências úteis à fundamentação teórica sobre o contexto pós-moderno da sociedade (Freitas, 2018); e (iv) por último, um sobre formação de administradores e multi/inter/transdisciplinaridade (Grossi, Freitas, Valadão Junior & Medeiros, 2018), de onde se obtiveram considerações e referências úteis à fundamentação teórica sobre a natureza das competências administrativas necessárias nesse mesmo contexto.

Nesse sentido, a pesquisa de fontes e referências para o corpo teórico desta pesquisa, bem como o desenvolvimento de considerações e textos paralelos que lhe serviram de trampolim, deu-se por diferentes caminhos, porém, em certa medida, síncronos e convergentes. Como resultado, a produção de potenciais referências para esta pesquisa foi se enriquecendo desde o primeiro semestre de minha participação neste programa de mestrado acadêmico, mas sempre com o objetivo final de construir um referencial teórico coeso e coerente, para fundamentá-la, bem como, na medida em que seu projeto tomava corpo, de planejar e executar um exercício de campo de natureza etnográfica, em uma abordagem qualitativa e interpretativista.

3.1. Levantamento de referências multidisciplinares

Nesses artigos e nesta dissertação, com pontos iniciais e finais comuns, as ferramentas de busca utilizadas foram acessadas a partir do portal da biblioteca da UFU, sendo elas: (i) o Portal de Periódicos da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), do Ministério da Educação (MEC), por meio de sua Comunidade Acadêmica Federada (CAFe); (ii) o serviço online de indexação e pesquisa de informações científicas Web of Science, da Thomson Reuters e mantido pela Clarivate Analytics; (iii) e, por fim, o instrumento de pesquisa Google Acadêmico. Após identificados os artigos, resenhas e livros relevantes à temática desta pesquisa, os textos foram obtidos pelos sítios: (i) da comunidade CAFe, da CAPES; (ii) da Scientific Electronic Library Online (SciELO), da Fundação de Amparo à Pesquisa de São Paulo (FAPESP); e (iii) de outros sítios institucionais, como o EmeraldInsight, da Emerald Publishing (<https://www.emeraldinsight.com/>), o ScienceDirect, da Elsevier (<https://www.sciencedirect.com/>), ou conforme indicados na seção *Referências* deste trabalho.

A preferência pelo Web of Science e pelo Google Acadêmico encontrou suporte em Kulkarni, Aziz, Shams e Busse (2009). Esses autores apresentam um estudo comparativo das citações indicadas em três ferramentas de busca: Google Acadêmico, Scopus⁵⁴ e Web of Science. Embora focado em publicações da área médica, esse estudo oferece um cuidadoso trabalho bibliométrico e inferencial sobre o perfil e a qualidade dessas três ferramentas, validando sua relevância, em particular, em uma área de pesquisa que é altamente exigente e na qual as citações são bem mais frequentes, a saber os altos JCR⁵⁵ e H-Index⁵⁶ dos periódicos relacionados à área médica (em que se pode ter um JCR de 55 ou um H-Index de 900), comparados com aqueles dedicados às Ciências Sociais e Humanas (em que um JCR de 3 ou um H-Index de 40 podem ser considerados índices altos).

Buscou-se, também, informações em livros, clássicos assim como recentes, à luz dos trabalhos de Archambault e Gagné (2004) e de Archambault e Larivière (2010). Segundo eles, enquanto o papel de publicações em periódicos, na divulgação de resultados de pesquisa, na forma de artigos, resenhas e comunicações, se destaca nas Ciências Exatas e Médicas; nas Ciências Sociais e Humanas, a divulgação da produção científica e de inovação em periódicos atinge no máximo 70%, tendo livros um papel significativo nessa divulgação na área. Dependendo da área específica, o índice de participação de artigos publicados em periódicos,

⁵⁴ O SciVerse Scopus (i.e., Scopus) é uma base de dados bibliográficos da editora Elsevier.

⁵⁵ O Journal Citation Report (JCR) é um índice de citação de artigos científicos produzido pela Clarivate Analytics.

⁵⁶ O “H-Index” é um índice de citação de artigos científicos produzido pela parceria entre a Scimago Lab e Scopus.

na divulgação científica, pode variar desde apenas 45% àquele máximo de 70%, concluem esses autores.

Complementarmente, aproveitaram-se eventuais indicações subsequentes, fornecidas pelos sítios de onde foram baixados artigos prévios (e.g., EmeraldInsight e ScienceDirect). Com base em algoritmos, esses sítios sugerem novas publicações relacionadas às pesquisas e *downloads* anteriores, com base em seu cadastro. Também foram consultados e utilizados como ferramentas de pesquisa e fontes de *downloads* os portais Scientific Periodicals Electronic Library (SPELL), da Associação Nacional de Pós-Graduação e Pesquisa em Administração (ANPAD); e a base de dados bibliográficos Scopus, da Elsevier.

Inicialmente, as buscas, em português e inglês, utilizaram, respectivamente, as palavras-chave: “restaurante” / “*restaurant*”; “cozinha” / “*kitchen*”; “organização” / “*organisation*” e “*organization*”; “trabalho” / “*labour*” e “*work*”; “desigualdade” / “*inequality*”; “pós-modernidade” / “*postmodernity*”; sem aplicar aspas, alimentadas individualmente e com diferentes combinações entre elas – além de outras palavras-chave específicas ao escopo de cada um daqueles artigos.

À medida que os artigos eram elaborados, que este projeto amadurecia e que as pesquisas avançavam, as buscas foram sendo refinadas e refeitas. Novas palavras-chave foram adicionadas às buscas, resultando, por vezes, em um melhor direcionamento, e.g., em português, “restaurante gastronômico”, “Bourdieu”, “gosto”, “paladar”, “distinção”, “fragmentação”, “migração”, “Uberlândia”, “crescimento”, “Paes de Paula”, “Alvesson”, “Foucault”, “neutralidade nas ciências”, “Collaço”, “cultura”, “identidade”, “chef”, “cozinheiro”, “qualificações”, “experiência”, “prática”, “media”, “pós-colonialismo”, “modernidade” “globalização”, “alteridade”, e, em inglês, “Bourdieu”, “taste”, “judgment”, “distinction”, “fragmentation”, “Alvesson”, “Foucault”, “culture”, “identity”, “chef”, “cook”, “qualifications”, “experience”, “practice”, “celebrity”, “media”, “food media”, “postcolonialism”, “modernity”, “globalization”, “otherness”, etc. Entretanto, a fim de reiterar a pretensão de um melhor direcionamento das buscas, dados, fontes e informações obtidos, buscou-se associar dois ou mais termos, como em “evolução da gastronomia Brasil”, “French influence gastronomy”, “Bourdieu culture distinction”, “reflexive pragmatism organization”, “food as cultural construction”, etc., com e sem aspas.

Eventualmente, essas buscas foram revalidadas e atualizadas por meio de buscas

utilizando a ferramenta Publish or Perish⁵⁷, reutilizando os mesmos termos ou parâmetros de busca elencados acima, com base em cruzamento daquelas três bases de dados bibliográficos: Google Acadêmico, Scopus e Web of Science. Não se descartou a possível ocorrência de viés nos tipos de veículos de publicação, pois, as principais bases bibliográficas pesquisadas (Google Acadêmico, Scopus e Web of Science) podem privilegiar, estatisticamente, a divulgação científica em artigos em periódicos científicos, em detrimento de livros publicados e indexados nelas⁵⁸. Com as considerações de Archambault e Gagné (2004) e de Archambault e Larivière (2010) em mente, tomou-se o cuidado de avaliar também os livros indicados nas buscas – bem como registrou-se a possível limitação no emprego de estudos bibliométricos tradicionais nas Ciências Sociais e Humanas. A tradicional consulta das referências indicadas nos textos pesquisados e lidos serviu para validar outros artigos e livros identificados nas buscas *online*.

Foram ainda utilizadas informações de: (i) veículos de notícias e informações (Lapertosa, 2009; Bergamasco, 2011; Empresários de sucesso..., 2013; Pedro II é cidade que..., 2011; *chef* de Pedro II..., 2013; Frias, 2018; Pessôa, 2016; National Restaurant Association, 2017); (ii) de resultados de pesquisas econômicas (Barros, Henriques & Mendonça, 2001; Juliano & Leme, 2002; Martins, Bertolucci & Oliveira, 2009; Costa, 2011; IBGE, 2011, 2013, 2017; ABRASEL, 2012, 2015; Arnold & Jalles, 2014; Claro, Baraldi, Martins, Bandoni & Levy, 2014; Coelho & Sakowski, 2014; Medeiros, 2016; Bertolucci, 2017, 2018; MTE, 2017; Camargos Borges, 2018; Ferreira, 2018); e (iii) de trabalhos clássicos (Bourdieu, 1977, 1979, 1984; Buarque de Holanda, 1995/1936; Carneiro, 2003; Boulud, 2004; Câmara Cascudo, 2004/1983; Suaudeau, 2004; Barbara, 2005; Ribeiro, 2006/1995; Furtado, 2009/1959; Bourdain, 2010; Freyre, 2011/1933, 2012/1932; Caldeira, 2017, etc.), não obstante reconhecer-se, em alguns, uma natureza não acadêmica ou, em outros, que, por sua idade, já possam contar com críticas divergentes relevantes.

Em termos de periódicos, os artigos utilizados foram publicados nas revistas indicadas no Apêndice B, agrupadas por país, em ordem alfabética, acompanhados de seus índices de

⁵⁷ Publish or Perish é uma ferramenta de busca de citações e de pesquisa bibliométrica, desenvolvida por Anne-Wil Harzing, professora de Gestão Internacional, na Middlesex University, no Reino Unido, e disponibilizada para *download* em <<https://harzing.com/resources/publish-or-perish>>.

⁵⁸ O estudo bibliométrico de Kulkarni, Aziz, Shams & Busse (2009) indica essa possibilidade. Ainda que não haja um levantamento equivalente a esse estudo dedicado às ciências da Administração, ou a seu gênero, as Ciências Sociais, não é possível presumir, com segurança, que tal viés já tenha sido solucionado. Por exemplo, foi apenas em 2012 que a Clarivate Analytics anunciou o lançamento de um serviço de indexação de livros (Web of Science, 2012). Nesse sentido, ainda em 2002, o Conselho Nacional de Avaliação da Pesquisa, francês, destacava, como limitação à pesquisa bibliométrica, a exclusão de certos tipos de documentos (e.g., livros) dessas bases bibliográficas (Archambault & Gagné, 2004).

citação, segundo metodologias da CAPES⁵⁹, no caso de publicações nacionais, ou de reconhecidas fontes internacionais⁶⁰, no caso de publicações estrangeiras. O objetivo do Apêndice B é refletir o cuidado na escolha de artigos já citados pela comunidade científica, como forma de suportar a relevância de seus temas e tratamentos metodológicos. Entretanto, não foram descartados artigos publicados em periódicos, internacionais, sem JCR ou H-Index, quando seu conteúdo apresentou alguma relevância para esta pesquisa e não constituíssem elementos essenciais da argumentação do presente trabalho.

Não foi, em qualquer momento, objetivo desses levantamentos conduzir um trabalho bibliométrico sobre a temática comida, alimentação, organização, restaurante e sociedade. Contudo, apesar das possíveis limitações a esse tipo de estudo estatístico (Archambault & Gagné, 2004; Archambault & Larivière, 2010), nesse estágio, reconhece-se a contribuição que tal estudo poderia oferecer, em especial, às Ciências da Administração, no contexto brasileiro, na academia e nessa área específica do setor de serviços.

Um dos aspectos que sobressaiu na análise comparativa entre a produção nacional e a internacional identificadas neste trabalho, relaciona-se à possível ausência de abordagens multidisciplinares publicadas por autores egressos das Ciências da Administração, no Brasil, vis-à-vis às publicadas no exterior. Salvas poucas exceções, essa lacuna é preenchida por autores da Antropologia Social ou outros ramos das Ciências Sociais não aplicadas.

Com base nessa possível lacuna e na natureza multidisciplinar da temática comida e alimentação (Fischler, 1995; Lahliou, 1995; Carneiro, 2003), buscou-se a construção de um referencial teórico igualmente multidisciplinar e a interação entre diferentes paradigmas, conforme a possibilidade admitida em Schultz e Hatch (1996) e revista em Paes de Paula (2016), especialmente do ponto de vista do interpretativismo e do pós-modernismo (Burrell & Morgan, 1979; Alvesson & Deetz, 1999).

Há argumentações que suportam uma demanda por competências multidisciplinares nas organizações, em contextos complexos e turbulentos (Nunes & Barbosa, 2003; Cipolini & Silva, 2012; Thomas, Lee & Wilson, 2014; Cezarino & Corrêa, 2015; Terjesen & Politis, 2015) e por uma nova matriz epistêmica para a área, em que interesses técnicos (funcionais), práticos

⁵⁹ O índice Qualis, da CAPES, dos artigos nacionais foi obtido na plataforma SUCUPIRA, vinculada ao Ministério da Educação (MEC), do Brasil, disponível em <<https://sucupira.capes.gov.br/sucupira/public/consultas/coleta/veiculoPublicacaoQualis/listaConsultaGeralPeriodicos.jsf>>.

⁶⁰ Para representar o índice de citação dos periódicos estrangeiros pesquisados, foram utilizados duas fontes: (i) o Journal Citation Report (JCR), produzido pela Clarivate Analytics, para o ano de 2017, disponível em <https://www.researchgate.net/post/New_Impact_factors_2017_for_Journals_are_released_now>; e (ii) o “H-Index”, produzido pela parceria entre a Scimago Lab e Scopus, disponível em <<http://www.scimagojr.com>>.

(hermenêuticos) e emancipatórios (críticos) se completam (Paes de Paula, 2016). Essa multidisciplinaridade e interação encontra suporte também em considerações metodológicas, pois, como sugere Creswell (2014), a pesquisa qualitativa não pode prescindir de um enfoque holístico, devido à complexidade de fatores que caracteriza seu contexto e seu objeto, e à dificuldade de recortá-los de seu quadro completo.

3.2. Etnografia e *shadowing*

Desde o início do projeto desta dissertação acadêmica, pensou-se na etnografia como uma forma de coletar o material empírico para análise à luz de seu referencial teórico. Afinal, a ideia inicial desta empreitada ocorreu quando eu próprio ainda trabalhava em uma cozinha de um restaurante gastronômico, em São Paulo, Brasil, cujos contextos e arranjos sociais nunca cessaram de me desafiar. Branco, de classe média alta, pós-graduado no exterior, treinado como cozinheiro em uma famosa escola francesa, com meu próprio automóvel, como não me sentir estranho em meio a meus colegas de trabalho?

Meus colegas de trabalho eram, em sua quase totalidade, pardos; de famílias de baixa renda; a maior parte vindos do Nordeste para São Paulo; alguns com apenas o ensino fundamental, outros sem terem completado o ensino médio e outros, felizardos, com ele completo; sem qualquer treinamento profissional; tampouco com experiência na área; todos a esperar paciente e diariamente o ônibus noturno que os levaria ao Terminal João Dias, na periferia de São Paulo, de onde pegariam outra condução para o Jardim Ângela, onde quase todos moravam.

Enfim, me parecia uma alternativa de pesquisa plausível e relevante voltar a uma cozinha de um restaurante gastronômico. Embora houvesse distâncias físicas, temporais e contextuais entre uma cozinha de alta gastronomia, em São Paulo, e uma cozinha de um restaurante gastronômico, em Uberaba, havia a sensação de retornar a algum lugar conhecido, para algum lugar próximo de onde tudo começara, bem como, pelo pouco que já observara em minhas idas a restaurantes em Uberlândia e minha estada da cidade, suspeitava que paralelos fossem possíveis. Em verdade, parte dessa suspeita se baseava em considerações e observações feitas em um artigo comparando, do ponto de vista do comportamento do consumidor, duas churrascarias, uma em Uberlândia e outra em São Paulo (Freitas, Fagundes & Medeiros, 2017).

Bem antes disso, a leitura de “Os Argonautas do Pacífico Ocidental”, de Bronislaw Malinowski, da coleção Os Pensadores, que fizera muito jovem, nos anos 1980, enquanto me

aventurava pela Ásia, também ainda me impregnava com um fascínio etnográfico, ainda que romântico e marcado pela ausência de qualquer rigor científico. Isso contribuiu para uma consciência inicial sobre o que seria o trabalho etnográfico e para influenciar meu interesse por ele ao invés de entrevistas ou outros procedimentos de coleta de material empírico. Entrevistas pareciam tampouco suficientes para capturar a riqueza social de uma cozinha profissional, no Brasil, apesar da possibilidade de uma rica análise crítica de seus discursos. Porém, tinha plena consciência do desafio que tinha pela frente. Realizar uma etnografia, ou qualquer variação de método em trono dela, demandaria bem mais que meu parco verniz, demandaria mais estudos.

Por outro lado, como Gobo (2005) ressalta, em vista da crescente presença e concentração de variedades linguísticas e étnicas nas sociedades contemporâneas, mesmo em pequenas cidades italianas, abordagens qualitativas na coleta de dados tendem a se distanciar de técnicas tradicionais, como a entrevista, em detrimento de alternativas mais flexíveis e centradas no objeto. Ainda que em uma cozinha profissional de um restaurante gastronômico em Uberlândia, uma cidade global, segundo a acepção de Alsayyad e Roy (2006), todos falem português, a diversidade de discursos, narrativas e competência em termos de registros, entre os membros da brigada da cozinha, podem justificar um paralelo entre a argumentação de Gobo e a eleição, nesta pesquisa, de uma via etnográfica para a coleta de material empírico.

Tinha que voltar à cozinha, porém não contava com o tempo necessário para uma observação participativa rica, como Lucarelli (2016) fizera. A solução parecia, então, apontar para meu retorno para uma cozinha, mas por meio de um exercício de observação limitada no tempo, com a esperança de que, uma vez lá, pudesse resgatar memórias e repensar aquele espaço melhor, suas dinâmicas, trocas e arranjos, com o benefício das muitas leituras e considerações prévias feitas durante a fundamentação teórica deste trabalho.

A leitura de Borowska-Beszta (2015), logo no primeiro semestre do mestrado, me introduzira à técnica do *shadowing*. Ao mesmo tempo, o natural amadurecimento científico decorrente de leituras sobre Antropologia, já me conscientizara que o trabalho etnográfico demandaria mais tempo e imersão do que aquele que dispunha conforme a escala de tempo de um mestrado. A verificação de que *shadowing* era uma ferramenta bem estabelecida em estudos organizacionais e na ciência da administração (Goodwin, 1982; Jackson, 2005; McDonald, 2005; Czarniawska, 2006, 2007, 2008, 2014; Quinlan, 2008; Flores-Pereira & Cavendon, 2009; Goody, 2010; Gill, 2011; Vásquez, Brummans & Groleau, 2012; Rosa, Medeiros & Valadão Jr., 2012; Dalla Chiesa & Fantinel, 2014; Gill & Dean, 2014; Johnson, 2014; Leite da Silva & Fantinel, 2014; Maggio, 2014; McDonald & Simpson, 2014; Borowska-Beszta, 2015; Trouille & Tavory, 2016; Madden, 2017; Possas & Medeiros, 2017; Silva & Ferreira, 2017) fortalecia

a escolha pelo *shadowing*.

Lucarelli (2016) oferece um detalhado estudo sobre o uso de observação participativa em cozinhas profissionais. Contudo, o autor tem a seu favor três grandes diferenciais: (i) sua formação como antropólogo; (ii) ser também um cozinheiro profissional; e (iii) a oportunidade de conduzir sua pesquisa acadêmica enquanto trabalhava em restaurantes de Milão, na Itália. Czarniawska (2014) aponta que uma das diferenças entre a observação participativa e o *shadowing* seria que aquela demandaria a participação em atividades da organização aparentemente impossíveis para o pesquisador. Porém, há desvantagens na observação participativa: o maior risco de *to go native* (Czarniawska, 2014; Borowska-Beszta, 2015). Devo admitir que, como Lucarelli, sou um cozinheiro formado e um cientista social em formação. Se por um lado esse processo de formação científica nutre uma constante busca por algum grau de neutralidade, minha formação e experiência como cozinheiro poderia tornar difícil não *to go native* – pois já fui um deles e como posso ter tanta certeza de não mais sê-lo?

Sem embargo, entendo ter sido necessário colocar de antemão, no primeiro parágrafo desta seção, a consciência de que há diferenças significantes entre minhas origens e meu percurso de vida em comparação a um típico trabalhador em cozinhas brasileiras (Cavalli & Salay, 2007; Assunção, Rocha & Ribas, 2010; Rocha & Amaral, 2012; Coelho & Sakowski, 2014). Ao fazer isso, busco e busquei refletir uma decisão e uma posição de permanente vigia epistemológica, tentada ao longo de toda esta pesquisa (Rocha & Eckert, 1998; Dalla Chiesa & Fantinel, 2014).

Decorre daí o alerta permanente que se buscou nutrir: não obstante minhas experiências prévias ou meus esforços no campo, nesta pesquisa, o que o exercício etnográfico pôde me oferecer nunca foi a plena compreensão ou identificação com os informantes, mas a possibilidade de interpretá-los e me completar – conforme indicam Dalla Chiesa & Fantinel (2014) e Fantinel (2014) ao discutir as possibilidades da etnografia. Assim, o exercício etnográfico não se limita à descrição e tomada de notas em um caderno. A etnografia pressupõe interpretação, por meio da qual uma realidade poder ser construída com base no olhar do pesquisador e nas normas, representações, práticas, interações, discursos e símbolos observados a partir do grupo estudado e seu contexto.

Essa discussão revela a complexidade e a fragilidade do exercício etnográfico. Primeiro, porque trata-se de um mergulho em um recorte de um mundo diferente daquele do pesquisador – mesmo quando o pesquisador, como eu, tenha alguma familiaridade com esse mundo. Segundo, porque os riscos de *to go native* ou de se perder o fio condutor da pesquisa pode expor os observados e comprometer as próprias observações e análises do pesquisador.

A fim de reduzir essa complexidade e fragilidade, optei por utilizar, como ferramenta de coleta de material empírico, a técnica etnográfica de *shadowing* (McDonald, 2005; Czarniawska, 2007, 2014; Quinlan, 2008; Gill, 2011; Vásquez, Brummans & Groleau, 2012; Gill & Dean, 2014; Johnson, 2014; McDonald & Simpson, 2014; Borowska-Beszta, 2015; Trouille & Tavory, 2016). O *shadowing* limitou o ângulo de abordagem do ambiente e do grupo estudado, pois permitiu que as observações fossem feitas a partir da observação do dia a dia, na cozinha, do *chef* da cozinha, assegurando algum foco inicial. Ao mesmo tempo, como argumenta Czarniawska (2014), o *shadowing* ajuda a preservar um desejado grau de *outsidedness*. Assim, o objetivo de acompanhar o *chef* limitou meu campo de ação, me manteve dentro de meu papel de pesquisador e garantiu um certo foco operacional à minha tarefa na cozinha – observar, sem esquecer que não pertencia a ela.

Na medida em que alguns elos de confiança foram sendo estabelecidos com os demais membros da equipe, passei a fazer observações do dia a dia, na cozinha, também dos demais membros – flexibilizando minha dependência no acompanhamento do *chef*. Como ressaltam Della Chiesa e Fantinel (2014), a forma como o pesquisador é introduzido na organização pode influenciar as observações. Para minimizar esse potencial problema e estabelecer tais elos de confiança, deixei, desde o início, claro, para os membros da equipe, que era professor, que fazia uma pesquisa na UFU, que meu foco era o *chef* e que já havia trabalhado em cozinha, tendo começado como lavador de panelas e pratos (de fato). Ao passo que avaliei ter sido aceito pela equipe, tomei uma maior liberdade em relação a meu acompanhamento do chef, tornando-me mais móvel (Czarniawska, 2014).

É importante destacar que, como em Possas e Medeiros (2017), texto ao qual este estudo subscreve, o emprego dessa técnica não se limita a um exercício de acompanhamento, observação e descrição de seu *shadowee* e de seu contexto, mas, sim, de um exercício de interpretação deles, incluindo inclusive interações diretas, entre *shadower* e *shadowee*, e transversais. Esse processo de interpretação ou interrogação científica partiu da ideia de dobra e desdobra (Deleuze, 2008), que, neste trabalho, é interpretada como uma metáfora ao processo de alternância entre dedução e indução nas pesquisas qualitativas (Creswell, 2014).

Na análise do *corpus* de pesquisa, presumiu-se a impossibilidade de se chegar a uma interpretação única e central, passando-se a depender de um diálogo particular entre o pesquisador e seu tema, instrumentos e objetos (Alvesson & Deetz, 1999). No caso de procedimentos etnográficos, a validação desse diálogo, de suas análises e de seus resultados pode nem mesmo encontrar suporte em criteriosos procedimentos de pesquisa, pois a crescente diversidade nos perfis e multiplicidade de contextos dos observados e de seus testemunhos

dificultam qualquer forma de consenso (Denzin & Lincoln, 2005). A verdade etnográfica, à qual esse trabalho subscreve, não deve ser encarada como um resultado de um único trabalho, mas como decorrente de muitas partes e perspectivas, concluem Denzin e Lincoln. Dessa forma, este trabalho defende que o rigor por ele pretendido, ainda que não valide plenamente seus resultados, pode resultar em contribuições para um conjunto de pesquisas convergentes para seu tema ou subtemas.

3.3. Estudo de caso, interpretativismo e *shadowing*

Dado o escopo e a escala de tempo restritos inerentes a uma dissertação de mestrado, pensou-se em focar o *shadowing* em um único *chef* de cozinha, de um único restaurante gastronômico, em Uberlândia, como seu objeto de estudo, caracterizando-se a opção pelo estudo de um caso, como preconiza Yin (2009). Certamente, essa escolha limitou a pesquisa, em termos de uma tentativa de gerar conhecimento novo fundamentado em verdades e interesses universais. A pesquisa, então, adotou um certo viés aplicado, inferindo conhecimentos de um recorte de uma realidade empírica mais ampla que seu foco de estudo poderia pretender. Nesse sentido, neste trabalho, a noção de estudo de caso assumiu a perspectiva de um estudo instrumental, no qual o objetivo final foi um fenômeno maior que o próprio caso estudado, ou seja, em contraste com um estudo de caso intrínseco – i.e., estudo de caso *stricto sensu* – em que o caso em si constitui o objetivo final e bastante (Stake, 1995).

Por outro lado, esta pesquisa buscou investigar e refletir sobre conhecimentos e pressupostos locais e específicos que, se esperava, pudessem contribuir para enriquecer o conhecimento teórico e empírico sobre seu tema, bem como contribuíssem para uma melhor compreensão de questões gerenciais e sociais em alguma medida próximas a seu contexto (da Silva & Menezes, 2005).

Contudo, como Yin (2009, posição 3751 de 4726) ressalva, a presente pesquisa, como um estudo de caso, contemplou os itens essenciais para que o caso fosse considerado relevante: (i) ele é de interesse geral, na medida em que toca na questão da desigualdade latente na sociedade brasileira; (ii) esta e outras questões adjacentes ao caso têm relevância nacional, em termos sociais, políticos e econômicos, teóricos e práticos; e (iii) o caso estudado atende concomitantemente aos dois requisitos anteriores.

Ainda, em sua abordagem qualitativa, este trabalho teve uma natureza *emergente*, como definido em Creswell (2014) e suportado por Maxwell (2013). A pesquisa qualitativa

caracteriza-se, segundo esses dois autores, pela impossibilidade de se prescrever clara e definitivamente um plano de pesquisa. De acordo com eles, a pesquisa qualitativa requer flexibilidade de escolhas durante as diferentes fases de seu processo, incluindo, concordam os dois autores, o próprio problema de pesquisa, os métodos e instrumentos de obtenção do seu *corpus* e mesmo dos indivíduos ou grupos definidos como seus objetos. Em última análise, a afloração contínua de novas informações e observações torna a pesquisa qualitativa um exercício igualmente contínuo de aprendizado e aperfeiçoamento de seus elementos essenciais e processos.

Isso foi percebido desde a ideia original que impulsionou esta pesquisa e a busca pela academia como meio de sua realização. Objetivos pessoais tiveram que ser revistos para acolher objetivos institucionais e sociais importantes, para garantir sua relevância, validade e pertinência científica. Meu objeto de estudo, inicialmente jovens migrantes do Piauí trabalhando em cozinhas de São Paulo capital, foi revisto, e passou a ser cozinheiros em um restaurante gastronômico em Uberlândia. Da inicialmente pretendida etnografia, ou quase etnografia, amadureceu-se para a ideia de *shadowing* de um *chef*. Mais que obstáculos, esses ajustes refletem um processo de edificação científica, via o reconhecimento de limitações em termos de recursos, tempo, amadurecimento teórico e prioridades institucionais.

Analogamente, conforme iniciamos os contatos com potenciais restaurantes que nos recebessem e acolhessem, para que pudéssemos fazer tal *shadowing*, tivemos momentos de incertezas e as demandas administrativas, no âmbito interno da UFU e das próprias organizações identificadas como potenciais coparticipantes da pesquisa. Entre identificar os potenciais parceiros que nos acolhessem em suas instalações e rotinas, por um período de dois meses; abordá-los e apresenta-los a nossa proposta de pesquisa; obter seu aval; cumprir rigorosos e necessários procedimentos, pré-campo, de ordem ética, conforme os padrões do Comitê de Ética da UFU, a fim de resguardar a organização coparticipante, seus trabalhadores e este pesquisador e a própria UFU; e efetivamente entrar na cozinha e começar o *shadowing* muita coisa aconteceu.

Na seção 4.2. *A escolha do restaurante pesquisado*, encontra-se um detalhado esclarecimento desse percurso, inclusive explicando como terminamos por realizar dois exercícios etnográficos de *shadowing*, em duas organizações distintas. Isso se deu menos por planejamento ou intenção, que por elementos que contribuem para aquela natureza emergente de pesquisas qualitativas, como ressaltada por Creswell (2014) e Maxwell (2013). Essa configuração do campo foi resultado da dificuldade de se concatenar itens de agendas e demandas de diferentes naturezas e origens, como as prioridades internas das organizações; a

burocracia (termo aqui empregado sem qualquer juízo de valor negativo) relacionada aos resguardos de ordem ética de todas as partes envolvidas no campo; a motivação de todos em cumprir a tarefa de forma célere, contribuindo para o bom desempenho do programa; e, não menos significativa, minha própria curva de aprendizado, que implicou erros e lições.

De qualquer forma, como argumentado mais adiante, na seção 4.2. *A escolha do restaurante pesquisado*, buscou-se manter um estudo de caso, interpretativo, com foco em um restaurante principal, mas fazendo-se uso de algumas imagens e considerações obtidas, subsidiariamente, em um segundo restaurante.

Este trabalho também buscou se distinguir da tripla tipificação de estudo de caso em Yin (2009), em descritivo, exploratório ou explicativo. Certamente houve uma preocupação com aspectos, ações e estágios descritivos; ou igualmente com características exploratórias; porém não se buscou uma abordagem explicativa, ou qualquer tentativa de se desvendar relações de causa e efeito – coerentemente com a pretensão interpretativista deste trabalho.

O percurso de interrogação com base na ideia de dobra e desdobra (Deleuze, 2008), interpretado como uma metáfora ao processo de alternância entre dedução e indução, de idas e vindas (Creswell, 2014), implica um processo crescente de abstração (i.e., um processo indutivo) na construção do conhecimento, a partir de padrões, categorias e subtemas de baixo para cima, bem mais próximo de uma abordagem interpretativa. Esse processo segue um caminho de idas e vindas⁶¹ até que se estabeleça um conjunto coerente, quando então o pesquisador parte na direção oposta (i.e., em um processo dedutivo, do geral para o particular), escrutinizando o *corpus* de pesquisa, verificando a necessidade de mais material empírico ou de revisão de suas análises e conclusões. Em suporte a essa argumentação, Mouton e Marais (1996) já defendiam que dedução e indução não deveriam ser vistas como estratégias de pesquisa mutuamente exclusivas. Espera-se que a tentativa de seguir esse processo ou percurso igualmente tenha sido bem-sucedido em oferecer suporte para a contribuição que o estudo de caso desta pesquisa possa oferecer à comunidade, acadêmica e profissional.

Nesse sentido, este estudo de caso se caracterizou como uma pesquisa qualitativa, de natureza crítica e interpretativa, que se propôs a tentar identificar algumas interpretações dos trabalhadores sobre sua história, tradições, papéis, perspectivas e estranhamentos, que carregam, possuem ou encontram, ao entrar em contato com o contexto das organizações em que trabalham. Ao mesmo tempo, essa natureza se deve à tentativa de também interpretar como

⁶¹ O uso dessa expressão por Creswell (2014) mais uma vez o aproxima de Deleuze (2008), que também usa essa expressão como metáfora do processo de construção do pensamento filosófico.

esses e outros elementos possam contribuir para entender o problema de pesquisa e seus objetivos. Nesse sentido, a presente proposta de *shadowing* reafirma seu viés qualitativo, interpretativo, conforme a discussão sobre os diferentes tipos possíveis dessa técnica em McDonald (2005).

De certa forma, a pesquisa buscou descrever características das pessoas e do contexto de um recorte social, do universo teórico estudado (Quinlan, 2008). Apesar do foco limitado a um caso, espera-se que ele possa contribuir para a análise de elementos relacionados ao problema de pesquisa, porém sem esgotar tais relações. No cenário da modernidade, em algum momento, a ciência se tornou uma quase religião e sua racionalidade, acreditou-se, poderia conduzir a verdades universais (Fuchs, 1992). Na pós-modernidade, os obstáculos para uma verdade universal possivelmente não sejam resolvidos nem mesmo pela noção de falseabilidade (Popper, 2005/1935). Todavia, não se pretende advogar um *absoluto relativismo*, cuja sedução se reforça com um contexto pós-moderno fragmentado e ambíguo, como caracterizado por Bauman (2012).

Se a verdade deixa de ser *una*, pode deixar de ser central também e passar a depender do diálogo entre o pesquisador e seu tema (Dalla Chiesa & Fantinel, 2014), entre instrumentos e objetos (Alvesson & Deetz, 1999). No caso de procedimentos etnográficos, a validação desse diálogo, de suas análises e de seus resultados pode nem mesmo encontrar suporte em criteriosos procedimentos de pesquisa, pois a crescente diversidade nos perfis e multiplicidade de contextos dos observados e de seus testemunhos dificultam qualquer forma de consenso (Denzin & Lincoln, 2005). A verdade etnográfica, à qual esse trabalho subscreve, não deve ser encarada como um resultado de um único trabalho, mas como decorrente de muitas partes e perspectivas, concluem Denzin e Lincoln (2005). Dessa forma, este trabalho defende que o rigor por ele pretendido, ainda que não valide plenamente seus resultados, pode resultar em contribuições para um conjunto de pesquisas convergentes para seu tema ou subtemas.

Pela importância do trabalho de campo para esta pesquisa, foram utilizadas as referências especificamente elencadas na Tabela 2, como fontes de referencial teórico para minha preparação para o *shadowing*. Há considerações de ordem ética que devem ser feitas sobre a técnica eleita para essa fase (Johnson, 2014). O *shadowing* envolve a negociação de espaços, sentimentos, ideias, pensamentos, privacidade e identidades, expostos a uma relação de indefinição, de pertencimento ou não, de presença ou não, de visibilidade ou não (Quinlan, 2008). O melhor remédio, ou vacina, contra esses riscos é um minucioso e adequado preparo antes de se ir a campo (Johnson, 2014). Ainda, conforme esse autor, a falha em reconhecer também a limitação entre a teoria e a prática do *shadowing* pode agravar a proximidade mal

explorada, o mal posicionamento, o distanciamento e o desconforto. No entanto, como já discutido, a pesquisa qualitativa tem um caráter emergente (Creswell, 2014; Maxwell, 2013), que vem inscrito até mesmo na própria ortografia da palavra, em sua língua de origem, na forma do sufixo “ing”, indicando ação continuada.

Tabela 2

Referências específicas para fundamentação do shadowing e de etnografia

Borowska-Beszta (2015); Bresler (1997); Bryman (2012); Carvalho (2001); Czarniawska (2006, 2007, 2008, 2014); Dalla Chiesa & Fantinel (2014); Emerson, Fretz e Saw (2011); Emmel e Clark (2011); Fine e Shulman (2009); Flores-Pereira & Cavendon (2009); Gill (2011); Gill & Dean (2014); Gobo (2005, 2008); Goodwin (1982); Goody (2010); Johnson (2014); Leite da Silva & Fantinel (2014); Madden (2017); Maggio (2014); McDonald (2005); McDonald & Simpson (2014); Mkno (2011); Possas & Medeiros (2017); Quinlan (2008); Rocha & Eckert (2005); Rosa, Medeiros e Valadão Jr. (2012); Silva & Ferreira (2017); Trouille & Tavory (2016); van der Waal (2009); Vásquez, Brummans & Groleau (2012); Ybema e Kamsteeg (2009).

No procedimento de *shadowing*, inicialmente, me propus a acompanhar o *chef* de um restaurante gastronômico, em Uberlândia, por dois meses, em um mínimo de 90 (noventa) horas de observação. Durante esse processo, a ideia foi observar como o *chef* se comunica, organiza, motiva, instrui, orienta, ordena, corrige, ajuda, atrapalha, interroga, responde, cerceia, delega, ignora, atende e interage de qualquer outra forma com seus colegas de cozinha, salão e gerência, durante sua rotina diária de trabalho (Quinlan, 2008). Ao mesmo tempo, tomei notas e obtive testemunhos *ad hoc* do *chef*, por meio de conversas com ele e com seus colegas, de suas trocas com seus colegas e destes entre si e comigo – o *shadowing* tem uma natureza intersubjetiva, na qual o pesquisador também está incluído (Vásquez, Brummans & Groleau, 2012).

Essas observações e testemunhos não se restringiram a tópicos relacionados às tarefas da cozinha e do restaurante, mas, na medida do possível, alcançaram comportamentos, ações e falas sobre seu contexto social mais amplo, na organização e fora dela, semelhantemente ao que Vásquez, Brummans e Groleau (2012) admitem. Entretanto, o foco da pesquisa não foi apenas tais interações sociais do *chef*, mas, também, as oportunidades de observar e coletar testemunhos desses seus colegas de trabalho, em relação a essas mesmas interações. Meu principal interesse de pesquisa era a vida do cozinheiro, como gênero, não de uma de suas espécies, o *chef*, no contexto social do restaurante gastronômico como organização.

Assim foi importante observar o papel de proeminência da comunicação no processo de *shadowing* (Vásquez, Brummans & Groleau, 2012), no tocante às interações entre pesquisador e pesquisados e destes entre si e comigo; bem como no processo de situação do ambiente em que as práticas sociais entre os pesquisados se dão, como discutido em Taylor e Van Every (2010).

Ao mesmo tempo, reconhece-se que o acesso ao *corpus* de pesquisa exigiu decisões *ad hoc*, em que foram pesados os prós e os contras da aproximação inevitável do pesquisador com os observados, vis-à-vis o necessário distanciamento crítico entre essas duas partes (Quinlan, 2008, Gill, 2011; Vásquez, Brummans & Groleau, 2012; Johnson, 2014). Como já explanado, o *shadowing* tem, inicialmente, um objetivo descritivo (Quinlan, 2008), porém de forma a suportar, na fase que o seguirá, a análise e discussão do material empírico por ele proporcionado, e, posteriormente, a formulação de conclusões resultantes dessas análises e discussões, com base na fundamentação teórica da pesquisa e desse seu *corpus*, permitindo que o pesquisador interprete os papéis e as perspectivas dos observados (McDonald, 2005).

3.4. Procedimentos éticos

Além de um cuidado especial na preparação do pesquisador, teórica e emocionalmente, para a pesquisa – segundo Johnson (2014), o melhor remédio, ou vacina, contra riscos de ordem ética, durante o *shadowing*, é um minucioso e adequado pregaro antes de se ir a campo – esta pesquisa seguiu as normas e procedimentos do Comitê de Ética, da UFU. Para tal, foram cumpridas as etapas de preenchimento do processo de submissão de seu projeto ao Comitê de Ética, segundo a instruções vigentes, via o portal da Plataforma Brasil (<<http://plataformabrasil.saude.gov.br/login.jsf>>).

Durante o contato com os restaurantes, com base na documentação exigida pelo Comitê de Ética, foram apresentados os seguintes documentos, com as devidas coletas de assinaturas da equipe de pesquisa, dos representantes do restaurante e dos funcionários participantes da pesquisa:

- **Informativo para O Restaurante sobre a Pesquisa Pretendida** – documento elaborado para orientar o restaurante na decisão de participar ou não da pesquisa (Apêndice C);
- **Declaração da Instituição Coparticipante** – termo de aceite firmado pelo restaurante em caso de adesão à pesquisa (Apêndice D);
- **Termo de Compromisso da Equipe Executora com os Funcionários** – termo elaborado a partir do Termo de Consentimento e Livre Escolha (TCLE), sem prejuízo da finalidade e exigência deste, assinado pela equipe executora da pesquisa, reiterando seu compromisso ético com a organização e seus funcionários participantes da pesquisa e entregue (cópia) a cada deles, assegurando a preservação

da confidencialidade e anonimato da organização e de seus funcionário, mediante o uso de pseudônimos e procedimentos que protejam suas imagens. Ele foi elaborado pelo pesquisador, em termos coloquiais, para melhor compressão e segurança dos funcionários, em vista de sua baixa escolaridade, sendo entregue uma cópia assinada pelo pesquisador a cada funcionário participante da pesquisa. Concomitantemente, foi assinada uma cópia pelo representante legal da organização coparticipante confirmado esse procedimento e o recolhimento da assinatura do TCLE (Apêndice E), conforme procedimento ético padrão exigido pela UFU;

- **Termo de Consentimento Livre e Esclarecido** – termo apresentado a cada funcionário e membro da organização participantes da pesquisa, sendo recolhida uma cópia com sua respectiva assinatura (Apêndice F).
- **Carta de despedida e agradecimento** – carta em nome do pesquisador e do PPGA, da FAGEN, UFU, entregue à direção dos restaurantes visitados, agradecendo a cooperação, reafirmando o compromisso ético com a preservação da confidencialidade e anonimato da organização e de seus funcionário (mediante o uso de pseudônimos e procedimentos que protejam suas imagens) e buscando a manutenção de uma ponte para outras futuras cooperações (Apêndice G).

As identidades e as imagens dos participantes e da organização, a qual eles pertencem, foram mantidas anônimas. Para tal foram observados cuidados que assegurassem a confidencialidade e a privacidade dessas pessoas e da organização, como o uso de pseudônimos e procedimentos como o cobrimento de rostos, logos ou outros elementos, em suas imagens, que pudessem servir como pistas à sua identificação por terceiras partes.

Ao mesmo tempo foram minimizadas e controladas as referências ou considerações, na análise do material empírico da pesquisa e na redação da dissertação, a fim de preservar a dignidade dos participantes e evitar quaisquer formas de estigmatização deles, da organização e de suas comunidades, em termos de suas autoestimas, prestígio e/ou aspectos econômico-financeiros. Evitaram-se potenciais pistas, ainda que indiretas, que de alguma forma pudessem conduzir à inferência de suas identidades, bem como a elaboração de argumentações que lhes ferissem tais direitos fundamentais.

Menções a locais ou datas foram criteriosamente escrutinadas pelo pesquisador na redação final da dissertação, sendo omitidos ou substituídos sempre que possível e adequado, em observância à manutenção de seu anonimato, privacidade e demais direitos fundamentais (Silva dos Santos, 2018). Decorrente desses necessários cuidados, o processo de *shadowing* foi procedido por uma sessão explicativa, para os participantes da pesquisa e para os representantes

da organização a que eles pertenciam, sobre os objetivos da pesquisa, a natureza do TCLE e suas implicâncias em termos da vinculação de diretos e obrigações do pesquisador e da pesquisa, bem como dos direitos e consentimentos dos participantes, da organização e de seus gestores, sobre a preservação da confidencialidade e anonimato, de todas as partes externas à UFU envolvidas na pesquisa, mediante o uso de pseudônimos e procedimentos que protejam suas imagens.

Nos primeiros contatos com a organização, com o acompanhado e com os observados, foi esclarecido que o pesquisador acompanharia os trabalhos da cozinha da organização, fazendo anotações, fazendo perguntas, mantendo conversações e coletando imagens, sem prejuízo do fluxo físico na cozinha ou da concentração dos funcionários, em suas rotinas de trabalho, durante o shadowing, sempre observando os compromissos éticos estabelecidos nos documentos de salvaguarda do anonimato, privacidade e imagens dos participantes e da organização coparticipante (Apêndices C a G).

Por fim, saturação ou qualquer que seja a razão para se dar o *shadowing* por encerrado, é uma questão que exige cuidado por parte do *shadower*. Após o período de tempo prolongado em que fiz parte, ainda que temporariamente, da paisagem da cozinha, certas formas de relacionamento foram estabelecidas com o *chef*, com os demais funcionários e com a própria organização. Bryman (2012) alerta que promessas, em especial de conteúdo ético, foram feitas e não devem ser esquecidas.

Conforme ainda argumenta Bryman (2012), percebi que mesmo procurando manter um distanciamento crítico – por mais tênue que essa noção possa ser, tal posicionamento se faz necessário, flexível talvez, mas certamente moral e cientificamente ético – a fim de cumprir meu objetivo (observar, anotar, analisar e inferir a partir daquele recorte da sociedade), exigiu-se, de alguma forma, minha participação na dinâmica da cozinha e a participação dos *shadowees* em minha pesquisa. Desde suas respostas a minhas perguntas sobre suas tarefas, ou de nossas conversas durante suas pausas para o almoço – em que compartilhamos do mesmo pão, enquanto me faziam confidências, totalmente voluntárias para minha surpresa, sobre seus percursos de vida, doídos e belos, tristes e felizes – até suas respostas sempre sorridentes, positivas e gentis aos meus pedidos para fotografá-los enquanto trabalhavam, tudo criou algumas formas de vínculos, por maior que pudesse ser minha busca por alguma forma de distância ou neutralidade científica.

Minha presença foi como uma pequena onda, que gradualmente cresceu e certamente reverberou de alguma forma na vida daquelas pessoas, ainda que por um período breve e passageiro. Certamente, posso dizer que a recíproca é verdadeira, mas dada a importância da

oportunidade que aquelas pessoas me deram, meu convívio com elas deverá continuar em minha memória por bem mais tempo.

3.5. Saturação, estranhamento, familiaridade e anotações

Por fim, é importante discutir a questão da saturação, durante o *shadowing* e a coleta do material empírico para a análise. Bryman (2012) ressalva que a saturação em pesquisa qualitativa – como no caso do *shadowing* e, por extensão, da etnografia – não deve ser restringida à ideia de repetição do que se ouve, se vê ou se infere, mas, sim, voltar-se para o que pode ser inferido da análise desse material empírico, em termos de novas categorias teóricas ou de novas evidências que suportem a fundamentação teórica inicial.

Outra consideração que o pesquisador que se engaja em um exercício etnográfico – como o *shadowing* – deve fazer e que se relaciona à saturação é a questão de sua familiaridade com o objeto e o contexto pesquisados. Vásquez, Brummans e Groleau (2012) argumentam que o *shadowing* organizacional – ou, por que não, outras formas de *shadowing* também – envolve três práticas inter-relacionadas: (i) o processo de descrição e definição do objeto a ser acompanhado e observado; (ii) a compreensão e o detalhamento de seu fluxo de organização; e (iii) a análise das relações entre o *shadower* e o *shadowee*. Esses autores também defendem que: “*shadowers develop a particular sensibility toward, and familiarity with, their object while the fieldwork unfolds, and must keep an open mind toward its potential transformations*” (Vásquez, Brummans & Groleau, 2012, p. 149).

Pode parecer, então, que uma familiaridade com o objeto observado ou acompanhado seja uma vantagem absoluta. De fato, autores como Maxwell (2013) defendem que a familiaridade com o tema da pesquisa qualitativa possa ser uma vantagem. Quinlan (2005) também expressa que a falta de familiaridade com o registro linguístico dos *shadowees* e com os discursos dentre de seus contextos pode representar uma desvantagem para o *shadower*. Contudo, essa não é uma questão fechada e outros autores alertam para os riscos da familiaridade e sua relação com outra noção relevante: o estranhamento.

Da Silva e Fantinel (2014, p. 4), por exemplo propõem que “os dados serão analisados apenas quando o pesquisador se sentir livre de parte de suas prenóções que prejudicam a familiarização com o cotidiano do grupo social em estudo”. Gobo (2008) inclusive alerta para a necessidade de se evitar a naturalização, por parte do observador, de convenções, comportamentos, atividades e estruturas sociais dos observados e seus contextos, que são

constantemente socialmente construídas e situadas (veja nota de rodapé 20, página 20 deste trabalho). Naquele momento, o observador corre o risco de não notar ou ignorar material empírico valioso para suas anotações e análises. Para Gobo (2008), o melhor remédio para esse risco se apresenta como o *estranhamento*, posição que encontra suporte também em Dalla Chiesa e Fantinel (2014).

Estranhamento envolveria, para Gobo (2008), estratégias de resistência a ver convenções, comportamentos, atividades e estruturas sociais de forma natural, como dadas – ou um *descentramento*, que pode ser entendido com um afastamento do centro do olhar convencionado dentro aquele recorte social (Dalla Chiesa & Fantinel, 2014). Para tal, o observador precisaria suspeitar, duvidar, questionar, desconstruindo o que observa, tornando o que seja familiar em um material estranho, pleno de incertezas e interrogações, tanto em termos de experimentos mentais sobre o que se observa, como de observações de práticas, em especial de objetos marginais – sujeitos cultural e organizacionalmente marginalizados, como migrantes, novatos, deslocados ou pessoas com baixa formação educacional (todos perfis encontrado durante o campo desta pesquisa, conforme discutido na seção 3. *Análise dos Resultados*, adiante), que buscariam aceitação no grupo, com alto potencial de espontaneidade (Gobo, 2008).

Todavia, a tentativa de se interpretar um recorte social não se atinge apenas com um distanciamento crítico. Não obstante Ybema & Kamsteeg (2009) concordarem que estranhamento é algo essencial ao processo etnográfico, esses autores também reconhecem que o uso da familiaridade é tão importante quanto aquele do estranhamento. Segundo Gobo (2008), haveria espaço e necessidade para um equilíbrio entre estranhamento e familiaridade, na medida em que aquele pode preparar o pesquisador sobre os próprios riscos desta, enquanto esta pode ajudar a vencer aquele e contribuir para a construção de uma relação de confiança. Convergente com essa argumentação, Quinlan (2005) sugere a potencial contribuição para o *shadowing* de uma “consciente parcialidade”, na qual uma desejada distância crítica conviveria com uma igualmente desejada aproximação, com base na construção de laços de confiança entre o *shadower* e os *shadowees*. A construção desses laços de confiança entre observador, acompanhado, observados e organização é reconhecida por diferentes autores, tendo um papel de relevo em exercícios etnográficos e na determinação de sua duração (Quinlan, 2005; Gobo, 2008; van der Waal, 2009).

Complementarmente, Alvesson (2009) contribuiu para este trabalho pelo alerta sobre particularidades no procedimento etnográfico – do *shadowing* – relacionadas à minha relação profissional e pessoal com cozinhas profissionais e seus trabalhadores, em face de minha

experiência como cozinheiro e *chef* em restaurantes gastronômicos e hotéis cinco estrelas, por dez anos, em especial na cidade de São Paulo. O autor apresenta as noções de etnografia em casa (*at-home ethnography* ou *insider-ethnography*) e de autoetnografia (*autoethnography*), que trazem consigo considerações relevantes para este trabalho.

Por um lado, na etnografia em casa, o pesquisador tem acesso imediato ao recorte social estudado, participando dele em termos semelhantes aos seus observados – por exemplo, quando uma pesquisa acadêmica etnográfica é sobre algum tema afeito a dado comportamento de sua comunidade. Contudo, na etnografia em casa, as experiências pessoais do pesquisador não são seu foco, mas sim o contexto social que compartilha com os observados e tudo aquilo que se passa a seu redor, demando cuidadosa documentação e interpretação (Alvesson, 2009).

Por outro lado, a autoetnografia tem alto componente pessoal, admitindo ao pesquisador incluir considerações sobre suas próprias experiências, i.e., seu Eu, e sobre seu contexto cultural, i.e., suas interpretações sobre ele, que, conjuntamente, refletem significados, significações e aspectos subjetivos pessoais do pesquisador (Alvesson, 2009).

Certamente, o tipo de exercício etnográfico que me propus e realizei não pode ser enquadrado em nenhuma dessas noções, mas as questões de familiaridade e estranhamento, a forma como conduzi minhas observações e as anotei, bem como as processei em minhas análises não foram isentas de considerações sobre essas duas espécies de um mesmo gênero. A pesquisa de campo deste trabalho não envolveu qualquer participação minha nas atividades regulares da cozinha observada, contudo, seria ingênuo ignorar que minha presença física e minha óbvia tarefa diária de observar, anotar e, eventualmente, fotografar aquele espaço social e suas pessoas, de alguma forma, interviu com as rotinas dos funcionários e da organização. Tampouco, não se deve descartar o peso que minha experiência, familiaridade e expectativas pré-concebidas (por mais tenha me esforçado para não as ter) não tenham influenciado o *shadowing*.

Isso pode ser também dito em relação ao tempo que entendi ter sido necessário para o *shadowing* nas cozinhas estudadas, totalizando 216 (duzentas e dezesseis) horas de observação, ao longo de dois meses, gerando 309 fotografias e 49 páginas de notas de campo (para um exemplo de página do caderno de campo, veja Apêndice H). Bryman (2012) argumenta que a duração do trabalho de campo deve ser analisada em função da recorrência de situações e sentimentos e de sua capacidade de contribuir para novas considerações ou evidências. Se minha experiência profissional prévia em cozinhas pôde, de alguma forma, contribuir para abreviar essa duração, ou para minimizar o risco de *to go native* – como adverte Vásquez, Brummans & Groleau (2012) –, o mesmo não pode ser dito para o igualmente valioso tempo

necessário para construir os laços de confiança necessários à mesma tarefa. Esses laços decorreram mais da constância de minhas visitas e de suas durações que de qualquer possível familiaridade relacionada ao meu histórico como cozinheiro.

Durante todo o trabalho de campo, em minhas tentativas de observar, anotar e fotografar o dia a dia da cozinha, me confrontei quase que diariamente com a alternância entre sensações de acolhimento, de identificação, de reconhecimento, de estranhamento, de aceitação e de distanciamento, sem saber exatamente como interpretá-las ou simplesmente anotá-las. Contudo, o trabalho de campo seguiu algumas orientações discutidas em Gobo (2008), a fim de minimizar essas incertezas, dar consistência teórica e prática às observações, anotações e fotografias, bem como organizá-las de forma que a recorrência de situações e sentimentos e sua capacidade de contribuir para novas considerações ou evidências pudessem ser consideradas com cuidado, durante a análises dos resultados.

Ainda na fase de planejamento, foram considerados e utilizados cinco modos cognitivos para a coleta de material empírico: ouvindo, questionando, observando, lendo e refletindo (Gobo, 2008). Descartei gravar entrevistas formais, pois entendi que a utilização de gravador poderia comprometer a espontaneidade das respostas, bem como poderia comprometer o fluxo de trabalho dos funcionários e da organização. Também não seria razoável esperar que o *chef* pudesse dedicar parte de seu tempo, em uma base regular, para falar em um microfone. Muitas vezes, minhas interações com os *chefs* foram feitas em movimento ou entre tarefas. Por exemplo, no principal restaurante pesquisado (o *Montecarlo*, descrito em detalhes na seção 4.2. *A escolha do restaurante pesquisado*), um dos *chefs* com maior potencial de contribuição, por conta de sua história e conhecimento de vida, trabalha, das 08:00 às 14:00h, praticamente sem descanso, na grelha, e nossas interações eram intercortadas por ordens de marchar pratos, abertura de bancadas refrigeradas, troca de lado das carnes na grelha, etc.

Dessa forma, decidi ouvir o que os *chefs* e cozinheiros tinham a dizer em entrevistas informais, em questionamentos *ad hoc*, anotando minhas observações. Também, fiz anotações sobre cardápios, fichas técnicas e avisos escritos encontrado nas cozinhas pesquisadas. As eventuais entrevistas informais foram conduzidas seguindo a definição de entrevista discursiva, muitas vezes com um viés especulativo, nas quais os observados tiveram a liberdade de conduzi-las, em seus próprios termos, objetivos, esquemas e figuras de linguagem (Gobo, 2008). Ainda consoante as sugestões de Gobo (2008), durante minhas anotações, as fiz tentando replicar ao máximo os registros linguísticos, jargões e gírias dos observados, anotando minha versão (i.e., o que acreditava ter ouvido) e possível interpretação, para que, passado algum tempo, ainda assim pudesse retomar à fonte do que entendi que eles me diziam ou a estória que

me contavam.

As notas foram divididas em três categorias: (i) “o que vejo?”; (ii) “como sinto isso”; e (iii) “especulando”, cada uma com uma coluna, dividindo as páginas do caderno de notas em três colunas com esses títulos (Apêndice H). Essas três categorias foram pensadas com base nos quatro tipos de notas que Gobo (2008) sugere: (i) notas de observação; (ii) notas metodológicas; (iii) notas teóricas; e (iv) notas emocionais. Sob a categoria “o que vejo”, tentei anotar tudo que observei (tarefas, informações, símbolos, interações, locais, procedimentos, etc.) e informações replicadas usando o registro linguístico, os jargões e as gírias como usados pelos observados; ou seja, minhas notas de observação. Na coluna “o que sinto”, tentei elaborar a forma com que reagia ao que observava, as impressões, emoções e reações que eram despertadas por minhas observações e considerações. Na terceira coluna, “especulando”, busquei deixar considerações sobre possíveis relações entre as observações e a fundamentação teórica e metodológica elaboradas antes do campo e como preparativos para o campo.

Por fim, encerro esta seção com uma contribuição de da Silva e Fantinel (2014). Essas autoras ressaltam apropriadamente que o exercício etnográfico pode ser compreendido como algo mais que um método, pois ele demanda um alto grau de imersão do pesquisador, envolvendo uma constante alternância entre estranhamento e familiarização. Tudo isso ainda demanda a vivência direta e prolongada do pesquisador em um recorte social, com observações detalhadas – impregnados, como Gobo (2008) sugere, com um caráter interpretativo e mesmo especulativo – mas que ainda assim implicam grande envolvimento intelectual, físico e emocional do pesquisador e de seus observados, sempre buscando precisão e sensibilidade que validem tal exercício. Nesse sentido, reconheço que o total de horas despendidas no *shadowing* pode representar uma limitação a este estudo, porém, espero que o fato de assim reconhecê-la possa de alguma forma atenuá-la, na medida em que tal consciência operou como um elemento importante em minhas análises e considerações.

4. ANÁLISE DOS RESULTADOS

4.1. Uberlândia: regionalidade, centralidade e cidade global

Segundo Santos (2009), há no Brasil uma tendência a associar a regionalidade à contraposição da noção de nacionalidade. O regional, para o autor, seria constituído por um conjunto de traços distintivos de um espaço geográfico, tendo essa ideia inclusive participado significativamente do processo constitutivo do Estado moderno, o Estado-nação, e de suas relações com outras nações. Para Santos, a regionalidade serve de alguma forma no estabelecimento de relações de poder e na determinação de espaços sociais, em especial segundo traços étnicos ou culturais, sob a forma, por exemplo, de uma língua, uma culinária ou uma religiosidade, podendo inclusive funcionarem com uma identidade. O autor cita Gilberto Freyre, para destacar uma interpretação da nacionalidade brasileira a partir de um conglomerado de regionalidades plurais.

Entretanto, Santos (2009) entende que essa visão necessita de revisão em face de “processos culturais mundializados”, resultando em um total heterogêneo e contraditório e em uma nova configuração das partes que outrora formavam aquela visão primeira de regionalidade. Arendt (2012) pode ajudar a enriquecer a discussão. Este autor define como região uma “condensação de espaço cultural” na formação de identidades locais, porém sendo admitidas não só a sobreposição de múltiplas identidades em um mesmo espaço social e geográfico, como também suas diferenças, que não teriam necessariamente um caráter excludente.

Arendt (2012) discute a noção de regionalidade e cultura regional a partir de uma das cidades mais cosmopolitas do século XXI: Berlin, com um foco parcial em sua cena gastronômica. Como forma de lidar com essa teia de influências de diferentes culinárias étnicas na cena local, juntamente com as tradições alemãs, o autor conduz sua discussão em torno da ideia de uma “região cultural... composta por especificidades (assim, no plural) materiais e imateriais – regionalidades que armam um tecido complexo e flexível, o qual se mostra sempre outro a cada novo olhar” (Arendt, 2012, p.89). Nesse sentido, o autor sugere que fazer parte de uma região não equivale necessariamente a conformar-se com o que é tradicional, mas também ser capaz de marcar uma diferença, especialmente se ela puder ser um marcador positivo que enriqueça o universo cultural local.

Assim, no caso de Uberlândia, sua regionalidade – menos que um mero reflexo de

tradições que possam operar como elementos de identidade e identificação, ou mesmo de distinção, em todos esses caso admitindo-se relações de poder que possam deles decorrer – pode ser caracterizada por múltiplas novas influências, que chegam por meio do acolhimento de migrantes de outras partes do país, ou mesmo imigrantes de outros países, bem como, para retomar o tema deste estudo, de influências decorrentes da *gastronomia midiática* e do contato de parte de sua população com outras culturas, em viagens nacionais e internacionais.

Uberlândia destaca-se por sua elevada taxa de crescimento populacional (3,56% a.a., contra uma média nacional de 1,64% a.a. e de 1,16% a.a. para Belo Horizonte), que em boa parte deve-se a um igual destaque na atração de imigrantes, especialmente a partir da década de 1970, com expressiva participação de até 24,49% nesse crescimento (Martins, Bertolucci & Oliveira, 2009). Entre 1995 e 2000, Uberlândia recebeu 61.102 imigrantes e, entre 2005 e 2010, recebeu 55.659 novos habitantes (Bertolucci, 2018). Apesar de estar já datado, Juliano e Leme (2002) destacam que, já em 1999, 49,40% da população urbana de Uberlândia não era natural da cidade. Essa atração de migrantes pode ser explicada, ao menos em parte, pelo crescimento do PIB da cidade. Entre 1985 e 2000, Uberlândia e Betim foram os dois municípios mineiros com maior participação no PIB nacional; ao mesmo tempo esse crescimento foi acompanhado por uma forte expansão de seu setor de serviços e comércio, contribuindo para que a cidade se tornasse o polo mais importante na região do Triângulo Mineiro, atraindo mão de obra de fora do município, do estado e do país (Martins, Bertolucci & Oliveira, 2009).

Ainda, a região de influência de Uberlândia tem se prolongado inclusive além das fronteiras da mesorregião do Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba, conforme sugere Guimarães:

A região de influência de Uberlândia compõe-se por uma área que não se confunde, especificamente, nem com a microrregião de mesmo nome (microrregiões homogêneas do IBGE), nem com a denominada mesorregião do Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba (IBGE). Ao longo da história, esta vem se formando e expandindo sua área de abrangência. Com base em estudos recentes de Guimarães e outros (2001), IPEA (2001), Guimarães e Faria (2006) e IBGE (2008), pode-se dizer que a área de influência econômica do polo de Uberlândia se estende do Triângulo Mineiro pelo sul e sudoeste de Goiás, nordeste do Mato Grosso do Sul, sudoeste de Mato Grosso e uma franja horizontal da bacia do Rio Grande, no norte do Estado de São Paulo, onde divide área de influência econômica com os núcleos de Ribeirão Preto e São José do Rio Preto (Guimarães, 2010, p. 20).

Em vista desse processo de crescimento acelerado e estável de sua economia e população, bem como de sua transformação em um centro regional, surge o interesse de se investigar o setor de restaurantes gastronômicos, em Uberlândia. À guisa de ilustração, o TripAdvisor (2018) lista atualmente na cidade 79 pizzarias, 72 restaurantes de comida *brasileira* (o que quer que isso represente), 31 churrascarias (gaúchas), 20 restaurantes italianos,

12 japoneses, 11 mexicanos, 10 de frutos do mar, 6 *steakhouses* (versão internacionalizada e gastronômica da churrascaria), 5 chineses, 3 libaneses, 2 franceses, 1 alemão, 1 australiano, 1 indiano e 1 espanhol.

Percebe-se, então, um grande potencial para o estudo de uma cozinha, em um restaurante gastronômico, na cidade. O setor de serviços e comércio é significativo. Há inúmeros restaurantes, de diferentes culinárias, inclusive com vieses étnicos, de diferentes categorias, inclusive gastronômicos (TripAdvisor, 2018). Novamente, a cidade tem recebido ao longo das últimas cinco décadas um número crescente e diversificado de imigrantes e se tornou um polo, com uma consolidada centralidade socioeconômica (Silva et al., 2001; Juliano & Leme, 2002; Martins, Bertolucci & Oliveira, 2009; Guimarães, 2010; Bertolucci, 2017, 2018, Camargos Borges, 2018). Esperava-se que tudo isso tivesse contribuído um cenário próximo às discussões neste referencial teórico, oferecendo contextos para nossa pesquisa de campo e para a interpretação de arranjos e contextos sociais, no Triângulo Mineiro e no Brasil, dentro de um tipo de organização específica – os restaurantes gastronômicos, em Uberlândia, Minas Gerais, Brasil. De fato, verificou-se tal cenário, acomodando uma rica arena de dinâmicas internas, elementos de regionalidade, internacionalização e desigualdade social, semelhantes àquelas que caracterizam a transformação de uma cidade outrora ligada à atividade pecuária, mas hoje em plena consolidação como um centro regional de atração migratória e de atividades de logística, agronegócios, serviços e indústria (Silva et al., 2001; Juliano & Leme, 2002).

Esse cenário de expansão da cidade, atraindo um fluxo constante de novos habitantes, de diferentes origens, com diferentes histórias, em alguma medida, contribuiu, ao mesmo tempo, para uma maior diversidade cultural, bem como para uma maior diversidade de aspirações e discursos. Se considerarmos aspectos presentes em Bauman (2012), à luz da oposição entre o sujeito de interesse e o sujeito de direito em Foucault (2008), é possível admitir que em uma sociedade que tem recebido constantes fluxos migratórios, ao longo de 40 anos, e que tem atravessado um processo constante de profunda transformação socioeconômica, por um período igualmente prolongado, haja uma pressão sobre suas tradições e um incentivo à diversificação, ainda maior, de grupos com interesses múltiplos e fragmentados.

Essa linha de raciocínio, converge para o termo “cidade global”, como proposto neste trabalho, a partir da noção de espaço urbano definida por Alsayyad e Roy (2006). Segundo esses autores, a cidade global seria uma paisagem urbana em que múltiplos discursos e cidadanias fragmentadas refletem um tecido social igualmente diverso e segmentado. Complementarmente à Sassen (1991) – que cunhou o termo cidade global, o local de convergência entidades sub e supranacionais, sob um processo de integração e

transnacionalização de estágios da produção econômica, característica de uma perspectiva clássica do processo de globalização –, como já discutido, Alsayyad e Roy (2006) expandem a noção cidade global ao discutir as ideias de jurisdição e cidadania à luz de fenômenos adjacentes, como desterritorialização, desenraizamento, deslocamento, fragmentação, segmentação, exclusão e guetificação, cujas significações podem convergir com o olhar pós-colonial.

Mais que implicar rearranjos hierárquicos transnacionais ou supranacionais de espaços urbanos em megacentros, com base em uma lógica darwiniana ou neoliberal de expansão de uma racionalidade durkheimiana de divisão do trabalho, sob uma infraestrutura econômica, o foco de Alsayyad e Roy (2006) recai sobre rupturas na cidadania decorrentes de um processo de precarização das relações entre diferentes grupos sociais, no espaço urbano, com perdas em termos de representatividade política e agravamento de desigualdades sociais e de renda. Para Alsayyad e Roy (2006), esse fenômeno se evidencia ainda mais em cidades do Sul Global (i.e., em países emergentes) e não se limita a um parâmetro demográfico, mas se relaciona ao esvaziamento de narrativas coletivas. Nesse sentido, a ideia de cidade global pode oferecer uma plataforma crítica de compreensão das transformações em cidades médias, no Brasil, como Uberlândia, em que problemas antes comuns a megacentros, hoje também as alcançam.

4.2. A escolha do restaurante pesquisado

Para a escolha do restaurante a ser estudado, foram identificados os restaurantes, de Uberlândia, que pudessem ser caracterizados potencialmente como gastronômicos, segundo as discussões sobre tal definição, ao longo da seção 1. *Introdução*. Para tal, parti dos estudos sobre diferentes elementos potencialmente definidores dessa classificação, como:

- preços elevados por conta da alta qualidade dos produtos, serviços e ambientação, atendendo consumidores com alto poder aquisitivo, apoiando-se em um cardápio assinado por um *chef*, com pratos criativos e ambiente refinado (Salazar, de Moraes & Leite, 2016);
- diversificadas e significativas influências de culinárias estrangeiras, em especial da francesa (Bueno, 2016; Gambato & Gonçalves, 2017), frequentes em cidades cosmopolitas (Collaço, 2013a) ou globais (Alsayyad & Roy, 2006);
- leituras locais de técnicas, tradições e ingredientes estrangeiros (Collaço, 2013b; Benemann & Menasche, 2017);

- considerações ligadas ao ajustamento do paladar local, ou gosto, em termos geográficos, culturais e socioeconômicos (Bourdieu, 1979; Fischler, 1995; Collaço, 2013a; Bueno, 2016);
- elementos estéticos (Fine, 1996; Lopes, Souza & Ipiranga, 2014; Ipiranga, Lopes & Souza, 2016);
- inovação culinária, em relação ao gosto ou estética (Benemann & Menasche, 2017; Gambato & Gonçalves, 2017);
- seu tipo de *mise en place* – i.e., o pré-preparo e porcionamento dos insumos e disposição dos equipamentos e pessoal, segundo os princípios de uma linha de produção – necessário à cozinha *à la carte* característica dos restaurantes gastronômicos (Walker, 2014);
- e, por último, porém não menos importante, funcionários de cozinha com baixos níveis de escolaridade, qualificação técnica, experiência profissional e remuneração (Cavalli & Salay, 2007; Assunção, Rocha & Ribas, 2010; Rocha & Amaral, 2012; Coelho & Sakowski, 2014).

Para orientar tal seleção, busquei construir um conhecimento *inicial* comum sobre o mercado local. Ele foi obtido, então, por meio de: (i) consultas com pessoas da cidade frequentadoras de restaurantes gastronômicos (*foodies*, veja nota de rodapé 51, página 81, e seção 2.5. *Pós-colonialismo, gentrificação e desigualdade*), em suas horas de lazer; (ii) pesquisas de resenhas sobre restaurante de Uberlândia disponíveis online (TripAdvisor, 2018); e (iii) visitas, como cliente, a diferentes restaurantes, que pareciam atender a todos parte significativa desses critérios de enquadramento de restaurantes gastronômicos. Importante ressaltar que desde aquele momento, já tomava uma posição de cuidado com os riscos da familiaridade (Gobo, 2008; da Silva & Fantinel, 2014; Dalla Chiesa & Fantinel, 2014), mas tampouco podia ignorar as vantagens (Quinlan, 2005; Ybema & Kamsteeg, 2009; Maxwell, 2013) que isso me oferecia na avaliação dos restaurantes visitados. Ciente das limitações em termos de seu rigor metodológico, ainda assim, meu olhar treinado (Emmel & Clark, 2011), como cozinheiro, *chef* de cozinha, empresário e consultor do ramo de restaurantes e alimentação fora do lar, pôde contribuir sobremaneira nessa fase, porém, sem descuidar-me dos benefícios que o recorrente escrutínio de inferências *ad hoc* pode oferecer a uma pesquisa com pretensões acadêmicas.

Em seguida, os restaurantes foram ordenados conforme a preferência *provisória* a que cheguei, com base em tal conhecimento *inicial* sobre o mercado local e sobre algumas

características específicas desses restaurantes. Para guiar esse ordenamento, segundo uma ordem de preferência decrescente, estabeleci os seguintes critérios, com base na fundamentação teórica construída nas seções 1. *Introdução* e 2. *Construção do suporte teórico*:

- (i) preços elevados (topo do mercado)⁶²;
- (ii) *chef* com formação ou experiência internacional;
- (iii) cardápio com pratos influenciados pela cozinha internacional, francesa ou italiana (frequentemente associados a termos como *gourmet*, alta gastronomia, etc.);
- (iv) carta de vinhos; ambientação e serviço sofisticados;
- (v) trabalhar com serviço *à la carte*;
- (vi) voltado para o lazer, podendo também atender pessoas e profissionais liberais em almoços ou jantares de negócio; e
- (vii) contar com uma brigada de cozinha (equipe de cozinha) com, no mínimo 8 (oito) membros por turno.

Esse último item tinha o objetivo de buscar um tamanho de brigada que pudesse otimizar a natureza, qualidade e quantidade das observações dos membros da brigada de cozinha, da organização, de seu recorte social e das interações que nele ocorrem. Essa preocupação também tinha relação com o ponto de saturação do *shadowing*, como discutido e suportado teoricamente, na seção 3.5. *Saturação, estranhamento, familiaridade e anotações* (Bryman, 2012; Vásquez, Brummans & Groleau, 2012). Entretanto, consoante a abordagem qualitativa deste trabalho, a definição de um objetivo específico quanto ao tamanho da brigada da cozinha não foi, em momento algum, um critério absoluto, apenas uma forma de corte, em busca de um ambiente social que fosse maior e com a maior diversidade possível, enriquecendo-o em termos de perspectivas e otimizando a saturação. Contudo, reconhece-se que mesmo uma cozinha com dois funcionários ofereceria muitas oportunidades valiosas de observação e análise.

Em relação à composição da brigada da cozinha, tomei o cuidado de não considerar a

⁶² Como referência de preço usei a escala disponível no sítio TripAdvisor (2018). Segundo ela, um restaurante pode ser classificado: (1) com um “\$” para barato; (2) com “\$-\$” para os restaurantes com preços medianos; ou (3) com “\$-\$-\$” para restaurantes sofisticados. O TripAdvisor não define com precisão o que esses símbolos representam em relação a valores monetários ou grau de sofisticação da ambientação do restaurante. Eles devem ser avaliados relativamente, de um país ou mercado para outro e entre diferentes restaurantes da mesma localidade. Assim, este trabalho propôs usar essa escala, pois ela permite que, após fazer uma busca no sítio, sobre restaurantes em uma localidade específica, seja possível ter-se uma noção relativa de um restaurante específico em relação aos demais. No caso dos três restaurantes considerados, essa avaliação foi complementada com base nos gastos que tive ao visitá-los, como cliente, antes e depois do *shadowing*, e de visitas que fiz a outros restaurantes, em Uberlândia, com classificações e resenhas semelhantes a eles. Em tempo, isso não implica que todos esses três restaurantes apareçam no TripAdvisor, nem que haja resenhas sobre eles naquele sítio.

priori o perfil socioeconômico de seus membros, tampouco perquirir detalhes sobre tal perfil, no contato inicial que fiz com os restaurantes pretendidos, pessoalmente, na capacidade de pesquisador. Entendi que esse tipo de informação, assim como sua posterior análise, deveria ser um resultado da pesquisa, não um viés de pesquisa. Entretanto, fatores como baixos níveis de escolaridade, qualificação técnica, experiência profissional e remuneração já haviam sido evidenciados na literatura (Cavalli & Salay, 2007; Assunção, Rocha & Ribas, 2010; Rocha & Amaral, 2012; Coelho & Sakowski, 2014), coincidindo com as observações que já trazia comigo de minha experiência profissional prévia na área.

Assim, com base naquelas consultas com *foodies* locais, nas análises de resenhas (TripAdvisor, 218), em minhas visitas e nesses critérios de ordenamento, selecionei 8 (oito) potenciais restaurantes. Verifiquei a possibilidade junto a meus contatos, em Uberlândia, se tinham algum conhecimento junto à gerência desses restaurantes ou a seus proprietários, a fim de apresentar o projeto e eventualmente recrutar um deles como instituição coparticipante. Ao fim, três restaurantes remanesceram na lista.

Para fins de preservação de sua identidade, conforme o compromisso assumido com a gerência dos restaurantes e com as normas éticas estabelecidas pelo Comitê de Ética da UFU, detalhados na seção 3.4. *Procedimentos éticos*, acima, renomeamos os restaurantes com os seguintes pseudônimos, em ordem decrescente de preferência:

- Restaurante *Enoteca Pinchiorri*;
- Restaurante *Montecarlo*;
- Restaurante *Ateliê Sofia*.

Após quase dois meses de negociação com o *chef* executivo⁶³ do restaurante *Enoteca Pinchiorri*, nossa primeira escolha, recebemos uma resposta positiva, mas condicional. O *chef* concordou, mas necessitava de uma autorização da alta administração do grupo empresarial que controla o restaurante. Infelizmente, a administração do grupo não aprovou o projeto. Porém, é importante ressaltar que a decisão de deixar um corpo estranho permanecer em uma cozinha profissional *à la carte* não é fácil. Essas cozinhas tendem a ter espaços vazios reduzidos, que são geralmente ocupados ou dedicados ao fluxo de pré-preparo e finalização dos pratos (como exemplificam as Figuras 05 e 06). Sendo assim, registramos de qualquer forma a gratidão por

⁶³ Por “*chef* executivo” entenda-se o membro de maior hierarquia na brigada da cozinha, o qual, além de responsabilidades operacionais na cozinha e na concepção do cardápio, exerce também funções administrativas e logísticas relacionadas ao funcionamento da cozinha dentro da organização, como, por exemplo, aquelas afetas a seus recursos humanos, acompanhamento de estoques e reposição de insumos, manutenção de equipamentos, etc.

seu *chef* e sua administração terem apreciado nossa abordagem e pedido.



Figura 05: Desenho teórico (ideal) de uma cozinha *à la carte*.
Fonte: Walker (2014, p. 142) (Fonte primária: Sysco).



Figura 06: Cozinha (desenhada pelo autor) do restaurante Odeon, São Paulo, SP, 2008-2009.
Fonte: Própria, 2008.

De fato, o *Enoteca Pinchiorri* parecia uma grande escolha, mas sua recusa mostra que o pesquisador deve estar preparado para empregar planos alternativos. Consoante Maxwell (2013), assim que soube da recusa, voltei-me para o problema de pesquisa, seus objetivos e os procedimentos de pesquisa inicialmente pensados, para verificar se haveria a necessidade de ajustes e quais eles seriam. Entrei em contato os restaurantes *Montecarlo* e *Ateliê Sofia*, retornando aos seus perfis, estabelecidos com base nas consultas a *foodies* de Uberlândia, em resenhas online (TripAdvisor, 2018) e em visitas de contato inicial e de prova (como cliente), que fiz aos três restaurantes – tomando o devido cuidado com os riscos da familiaridade (Gobo, 2008; da Silva & Fantinel, 2014; Dalla Chiesa & Fantinel, 2014).

Avaliei, então, que, apesar de menos sofisticado, o *Montecarlo* seria um bom substituto para a *Enoteca Pinchiorri*, mas ainda aguardava um contato que me introduzisse à sua administração. Em seguida, temeroso de não conseguir tal contato e permissão a tempo, recorri a um contato firme e seguro que já obtivera junto ao terceiro restaurante em nossa hierarquia de preferência – o *Ateliê Sofia* – e tive sucesso. Para garantir essa opção, iniciei o *shadowing* naquele restaurante, na mesma semana. O *Ateliê Sofia* apresentava algumas vantagens:

- (i) tinha preços elevados em relação ao mercado, sendo classificado com “\$\$-\$\$\$\$” pelo TripAdvisor;
- (ii) contava com um *chef* com 10 anos de experiência internacional e uma proprietária.

Aquele construiu sua carreira como cozinheiro em restaurantes, *personal chef* e empresário do ramo, na Itália, Inglaterra e Uberlândia. Esta já contava com um razoável conhecimento gastronômico adquirido por transmissão de tradições culinárias familiares e como cliente, em restaurantes de grandes centros, como São Paulo e Nova Iorque. É relevante adicionar que ela pertence a um grupo familiar local, dedicado ao mercado de alimentação fora do lar, com um *marketshare* consagrado na cidade, no topo da faixa de preço do mercado;

- (iii) originava-se de uma história familiar e comercial rica e totalmente típica de imigrantes (sírio-libaneses) formadores do núcleo duro da cidade, em especial considerando a noção de cidade global adotada neste trabalho (veja a seção 4.1. *Uberlândia: regionalidade e centralidade na cidade global*, acima);
- (iv) tinha uma carta de vinhos;
- (v) oferecia um cardápio de alto nível, típico de um restaurante de alta gastronomia, com um predominante tom étnico levantino, mas com influências de outras culinárias, inclusive italiana e francesa, não só na escolha dos pratos, como também na utilização de técnicas culinárias originais – não se deve confundir a

simples tentativa de *reprodução* de um prato de uma culinária, com uma efetiva realização daquele prato, segundo sua ficha técnica⁶⁴ e técnicas de sua cozinha original; e

(vi) oferecia serviço e ambientação requintados, comparáveis aqueles encontrados em áreas da moda, como os Jardins, em São Paulo, ou o Brooklyn, em Nova Iorque (Figuras 07 e 08).



Figura 07: Salão do Ateliê Sofia (I).

Fonte: O autor, 2018.

⁶⁴ Por “ficha técnica” entenda-se o registro da receita de execução de um prato. A ficha técnica além da listar os insumos empregados na elaboração do prato, discrimina suas quantidades, descreve seus procedimentos técnicos de execução e ainda permite a baixa desses insumos utilizados, dos estoques, com o cálculo do Custo da Mercadoria Vendida (CMV), por meio do sistema de gestão do restaurante.



Figura 08: Salão do Ateliê Sofia (II).

Fonte: O autor, 2018.

Porém, o *Ateliê Sofia* é muito novo – à época contava com dois meses de funcionamento – tem poucas mesas e ainda pouca rotatividade, por conseguinte, pouca atividade na cozinha e uma brigada fixa reduzida, de 7 pessoas por turno. Também, sua cozinha não é claramente desenhada, em formato de “L”, nem é dividida em estações, com atividades sendo distribuídas frequentemente de forma *ad hoc* (Figuras 09 a 11). Há que se relevar, contudo, sua curta existência e a inexperiência de sua equipe – é importante respeitar o esforço diário que vi todas aquelas pessoas aplicarem em seus deveres, não apenas por uma questão ética da pesquisa, mas, principalmente, por respeito ao próximo e a forma como as pessoas se lançam à tarefa de ganhar honestamente seu ganha pão, viverem e construírem seus futuros. Em um país marcado por seu

passado escravocrata, como discutido na seção 2.3. *Formação nacional e história da alimentação*, é essencial que valorizemos o trabalho também como forma de construção de nossas condições de cidadania, apesar de nossas desigualdades históricas e dos riscos de discursos neoliberais baseados na noção de capital humano (Becker, 1968, 1975; Foucault, 2008).

Na verdade, em visitas de *follow-up* como cliente, após o *shadowing*, pude constatar o resultado desse esforço, no *Ateliê Sofia*. Apesar de inconstâncias na execução dos pratos – plenamente compreensíveis dada a curva de aprendizado da organização e de seus membros – seu desempenho é digno de respeito e reconhecimento. Apesar de seu pouco tempo de funcionamento e da quase inexistência de formação ou experiência, em cozinha *à la carte*, de seus cozinheiros e ajudantes de cozinha⁶⁵, a qualidade de seus serviços e produtos é recomendável.

A idade do *Ateliê Sofia*; seu volume de movimento ainda, naturalmente, reduzido; sua brigada reduzida; e sua posição inicial em sua curva de aprendizado são detalhes que influenciaram consideravelmente a natureza, qualidade e quantidade das observações sobre a organização, sua equipe e sua cozinha como espaço social e suas interações, durante o *shadowing*, com vantagens e desvantagens, em especial quando comparadas àquelas que pude obter, como descrito e argumentado mais adiante, no restaurante *Montecarlo*. Essas características me levariam, ainda, a optar por focar a pesquisa no *Montecarlo* e a estender o tempo de *shadowing* nele, comparado àquele alocado ao *Ateliê Sofia*.

(...continua...)

⁶⁵ No *Ateliê Sofia*, o conhecimento *culinário* da organização se resumia basicamente à forte tradição familiar, em culinária, da matriarca, à afinidade da proprietária com essa tradição, à experiência de dez anos do *chef* em restaurantes da Itália e Inglaterra, como cozinheiro e *personal chef* e à experiência de uma das cozinheiras (Clarice, Tabela 3), em cozinhas de alimentação coletiva corporativa, como merendeira – cozinhas geralmente muito limitadas em termos técnicos, de ingredientes e de receitas e com volumes de produção grandes, diferente de um restaurante *à la carte*, em especial gastronômico.



Figura 09: Parte da cozinha em “L” do Ateliê Sofia (I).

Fonte: O autor, 2018.



Figura 10: Parte da cozinha em “L” do Ateliê Sofia (II).

Fonte: O autor, 2018.



Figura 11: Parte da cozinha em “L” do *Ateliê Sofia* (III).
Fonte: O autor, 2018.

O restaurante *Ateliê Sofia* é um típico empreendimento familiar, que tem acompanhado o crescimento constante da renda (PIB) de Uberlândia – conforme averiguado e contextualizado na seção 4.1. *Uberlândia: regionalidade e centralidade na cidade global*. Ele é o resultado de uma estratégia de diversificação e ampliação dos negócios de uma empresa familiar da área de alimentação fora do lar, tendo à frente uma das filhas (pseudônimo Fernanda) dos donos do grupo – mas, mesmo assim, o patriarca, a matriarca, o marido da proprietária (pseudônimo Renê) e suas duas irmãs participaram da conceituação do negócio e, eventualmente, também participam de suas atividades diárias e gestão. Sua equipe de cozinha contava, à época do *shadowing*, com nove colaboradores (entre funcionários e membros da família proprietária), quatro nascidos em Uberlândia, dois migrantes vindos de fora do município, mas dentro de Minas Gerais; e três funcionários vindos do Nordeste (Bahia), sendo quatro homens e duas mulheres; seis sem qualquer experiência, dois com experiência muito limitada e o *chef*, com sólida experiência internacional, mas sem formação formal inicial. A fim de facilitar a

identificação dos participantes na pesquisa, no *Ateliê Sofia*, e em cumprimento de normas éticas do Comitê de Ética, foram atribuídos pseudônimos aos mesmos (Tabela 3).

Tabela 3:

Participantes do shadowing no *Ateliê Sofia*, pseudônimos e perfis

Pseudônimo	Função	Relação Familiar	Experiência	Município	UF
1. Fernanda	Proprietária	Filha dos donos do grupo	- - -	Uberlândia	MG
2. Renê	Padeiro e <i>chef</i>	Marido da proprietária	- - -	Uberlândia	MG
3. Ricardo	<i>Chef</i>	- - -	10 anos	Uberlândia	MG
4. Rodolfo	Cozinheiro	Filho do caseiro do sítio do patriarca do grupo	1 ano (há dez anos)	Santa Juliana	MG
5. Clarice	Cozinheira	Esposa do Rodolfo	3 anos	Santa Juliana	MG
6. Sergio	Ajudante	Amigo de uma das irmãs da proprietária	- - -	Uberlândia	MA
7. Denise	Ajudante	Funcionária do grupo há 7 anos	- - -	- - -	PE
8. Claudia	Ajudante	- - -	- - -	- - -	BA
9. Beth	Cozinheira	- - -	- - -	Eunápolis	BA

Notadamente, um atributo valorizado pela gerência, na escolha e na atribuição da alcada de seus funcionários da cozinha e do salão, pareceu ser a existência de alguma relação prévia entre a família proprietária e o(a) funcionário(a) e/ou sua família.

Após duas semanas de campo, totalizando, então, 24 horas de observação, no restaurante *Ateliê Sofia*, conseguimos autorização para fazer o *shadowing* no restaurante que faltava, o *Montecarlo*.

O restaurante *Montecarlo*, apesar de menos sofisticado que o *Ateliê Sofia*, também preenchia diversos critérios:

- (i) preços altos (mas não no topo do mercado), também classificado como “\$\$-\$\$\$\$” pelo TripAdvisor;
- (ii) o *chef*-proprietário e sua esposa, a gerente do restaurante, viajam com frequência para o exterior em busca de inspiração para seu cardápio e para a operação como um todo. Ele e seus *chefs* de partida⁶⁶ têm, cada um, ao menos 18 anos de experiência em cozinhas profissionais, mas sem qualificação formal
- (iii) oferece um cardápio que tenta replicar pratos clássicos da cozinha internacional (notadamente francesa e italiana) ou varrições deles;
- (iv) tem uma carta de vinhos;
- (v) ambientação e serviço elaborados (mas não luxuosos, nem sofisticados); e
- (vi) voltado para o lazer e para almoços e jantares de negócio – os mesmos critérios

⁶⁶ *Chef de partida* (*chef de partie*) é a denominação de um *chef* de cozinha encarregado de uma de suas estações.

atendidos pelo *Ateliê Sofia*.

Entretanto, o *Montecarlo* possui uma grande brigada de cozinha, com no mínimo 17 membros por turno, e tem uma alta produção e rotatividade de clientes, vendendo duas toneladas de proteína por semana, usadas como insumos na elaboração de seus pratos. Apesar de também ser uma empresa familiar, o *Montecarlo* encontra-se bem mais estruturado organizacionalmente, inclusive com reflexos na forma como a cozinha e seu fluxo foram planejados espacialmente na forma de praças – ou estações, como açougue, cozinha de pré-preparo, cozinha de finalização, etc. Seria possível inferir seu organograma sem muito esforço.

Nesse mesmo sentido, os membros da família têm responsabilidades bem divididas. O nível de delegação de responsabilidades para o *maître*, os *chefs* e o pessoal da administração é igualmente bem definido, com alçadas bem mais amplas que aquela que o *chef* no *Ateliê Sofia* tinha, apesar de sua vasta experiência internacional e habilidades refinadas de cozinheiro – em duas ocasiões presenciei atritos entre as decisões do *chef* e da proprietária, no *Ateliê Sofia*, e, em ambas, esse conflito foi criado por um dos funcionários que vem de uma família com uma longa história de serviços prestados para a família proprietária do negócio.

O *Montecarlo* também oferecia uma oportunidade de observar uma organização já estabelecida, com quase seis anos de operação. A composição da equipe de cozinha de *Montecarlo* também era bem mais diversificada e rica que a do *Ateliê Sofia*, contando com muitos imigrantes de diferentes partes do país, em especial do Maranhão. A Tabela 4 detalha a origem de cada membro da brigada, com seu pseudônimo.

Tabela 4:

Município de origem de membros da equipe do *Montecarlo*

Pseudônimo	Função	Setor	Município	UF
1. Wesley	<i>Chef-proprietário</i>	Brigada da Cozinha	Uberlândia	MG
2. Jucilene	Coproprietária e gerente	Administração	João Pinheiro	MG
3. Lucilene	Secretária/telemarketing	Administração	João Pinheiro	MG
4. Salvador	<i>Chef geral</i>	Brigada da Cozinha	Uberaba	MG
5. Arantes	<i>Chef de partida</i>	Brigada da Cozinha	Uberlândia	MG
6. Raul	<i>Chef de partida</i>	Brigada da Cozinha	Buriti Bravo	MA
7. Túlio	<i>Chef de partida</i>	Brigada da Cozinha	Fortaleza	CE
8. Josélia	Cozinheira	Brigada da Cozinha	Matões	MA
9. Rui	Cozinheiro	Brigada da Cozinha	Uberlândia	MG
10. Adão	Cozinheiro	Brigada da Cozinha	João Pinheiro	MG
11. Claudete	Cozinheira	Brigada da Cozinha	Quirinópolis	GO
12. Piedade	Ajudante	Brigada da Cozinha	Senador Alexandre Costa	MA
13. John Mateus	Ajudante	Brigada da Cozinha	Uberlândia	MG
14. Willian	Ajudante	Brigada da Cozinha	Maceió	AL
15. Joyce	Ajudante	Brigada da Cozinha	Belém	PA
16. Francine	Ajudante	Brigada da Cozinha	Governador Eugênio Barros	MA
17. Wilson	Ajudante	Brigada da Cozinha	Uberlândia	MG
18. Jessica	Ajudante	Brigada da Cozinha	Guanambi	BA

Pseudônimo	Função	Setor	Município	UF
19. Luiza	Ajudante	Brigada da Cozinha	Itaguari (Cocos)	BA
20. Maria	Ajudante	Brigada da Cozinha	Carlópolis	GO

Somam-se assim 08 membros da brigada vindos do Nordeste; 01 da região Norte; 02 da região Centro-Oeste; 05 nascidos em Uberlândia; e 02 de outras cidades de Minas Gerais. Segundo a administração do *Montecarlo*, na equipe da noite, a participação de funcionários migrados do Maranhão chega a 80% dos membros da brigada da cozinha daquele turno.

Dessa forma, apesar de o *Ateliê Sofia* e o *Montecarlo* atenderem ambos os critérios de enquadramento de um restaurante gastronômico, decidi focar o trabalho de campo e, por conseguinte, também as análises dos resultados, no *Montecarlo*. Não obstante o maior refinamento da proposta do cardápio no *Ateliê Sofia*, de sua execução mais esmerada e da larga experiência de seu *chef* na Europa, como cozinheiro, o *Montecarlo* contava com um ambiente de trabalho bem mais amplo, complexo e rico, em vista da maior experiência profissional de alguns membros de sua equipe de cozinha e, principalmente, da diversidade e riqueza das histórias profissionais e de vida de todos seus funcionários da cozinha. Essa mudança de um restaurante para o outro encontra coerência com a argumentação, presente em Maxwell (2013), de que a pesquisa qualitativa pode e deve ter seus objetivos, problema de pesquisa e procedimentos metodológicos ajustados conforme ela avança.

Para não perder o material já observado e registrado no caderno de campo, no *shadowing* do *Ateliê Sofia*, tampouco desprestigiá-lo, continuei com a pesquisa nele também, cumprindo o mínimo estipulado de 90 (noventa) horas de observação. O *shadowing* no *Ateliê Sofia* foi efetuado todo no período do jantar, seu horário de pico de serviço.

No *Montecarlo*, totalizei 126 (cento e vinte seis) horas de observação, sempre na hora do almoço, às segundas, terças e quartas-feiras, dias menos corridos. Como já explicado, as cozinhas *à la carte* têm espaços reduzidos e fluxos de passagem bem agitados, assim as quintas, sextas-feiras, sábado e domingos foram evitados. Nas duas últimas três semanas, também acompanhei os trabalhos do almoço das quintas e sextas-feiras, porém, na hora do serviço, saia da cozinha e ficava do lado de fora observando e fotografando pela *boqueta*⁶⁷ de *delivery*. Em um domingo, tentei acompanhar os trabalhos, mas percebi que iria atrapalhar por demais a brigada – em um domingo eles atendem 800 *couverts*⁶⁸ sentados e entregam 800 refeições pelo

⁶⁷ *Boqueta* é o jargão da indústria para uma abertura na parede da cozinha, com uma bancada inox, onde pratos prontos para servir ou retornando do salão são colocados. Nesse caso, a *boqueta* tem cerca de 1,20 m de largura por 0,50 m de altura.

⁶⁸ *Couvert* é o jargão da indústria para descrever quantas pessoas pagantes sentam às mesas. Nesse caso, 800

modo *delivery*, segundo Wesley e Salvador.

Assim, no total, foram realizadas 216 (duzentas e dezesseis) horas de observação, durante dois meses, sendo 90 horas no *Ateliê Sofia* e 126 horas no *Montecarlo*, seguidas ainda de três visitas de *follow-up*, como cliente, aos dois restaurantes, porém ainda como parte complementar do *shadowing*. Nessas visitas, procurei olhar para o trabalho da cozinha a partir da perspectiva do cliente. Em cada um dos restaurantes, na primeira visita, fui desacompanhado; na segunda, acompanhado – sem discutir o que notei com meu acompanhante e sem que a pessoa soubesse de meu exercício etnográfico, nem de meu envolvimento profissional com o restaurante – e, na terceira, novamente desacompanhado. Durante o *shadowing* foram compiladas 309 fotografias e anotadas 49 páginas de notas de campo (para um exemplo de página do caderno de campo, veja Apêndice H).

Considerei que o trabalho permaneceu como um estudo de caso, pois o material empírico analisado se concentrou nas observações e fotos feitas no *Montecarlo*, mesmo na discussão dos resultados. Entretanto, usei o material empírico relativo ao *Ateliê Sofia* subsidiariamente, quando apropriado e sempre levando em consideração convergências e discrepâncias entre os dois jogos de material empírico, ressaltando-as no texto da análise dos resultados, para ilustrar melhor os resultados da análise, em especial ao suporte ou questionamento das interpretações sobre os dois *shadowing*. Contudo, por conta da riqueza de seu recorte e detalhes, o *Montecarlo* sem dúvida permaneceu como foco da pesquisa. Importante ainda reiterar que estudo de caso, neste trabalho, segue uma acepção que leva em consideração a ideia de instrumentalidade em Stake (1995) e tem uma abordagem predominantemente interpretativa, diferente dos tipos descritivo, exploratório e explicativo em Yin (2009). Ao mesmo tempo, os contextos próximos dos dois restaurantes pesquisados puderam permitir a convergência – como se observou – das interpretações com base em suas respectivas anotações, fotografias e análises.

No caso dos dois restaurantes, em momento algum fui formalmente apresentado à equipe. Apenas me foi dada a permissão para entrar em suas cozinhas, observar, interagir, fazer anotações e fotografar a operação. Nos dois estabelecimentos, seus sócios-gerentes não deram a mínima importância para as formalidades previstas pelo Comitê de Ética, pelo contrário, comentaram a burocracia envolvida. Mas ela foi toda seguida, primeiro, pelo simples respeito a um procedimento institucional da UFU; segundo, por cautela do próprio pesquisador contra

courverts significa que o restaurante serviu 800 pessoas, sendo que algumas podem ter consumido um único prato, enquanto outras podem tê-lo compartilhado.

riscos de futuros mal-entendidos; e, terceiro, pelo desejo de efetivamente prover aos participantes da pesquisa procedimentos e documentação que os resguardassem contra abusos ou lapsos involuntários ou inconscientes do próprio pesquisador ou de terceiras partes que tivessem eventualmente acesso ao corpus de pesquisa.

Na ausência de uma introdução formal, pela gerência, do pesquisador aos membros das brigadas acompanhadas e observadas, decidi que eu mesmo a faria em etapas. Nos primeiros dias usei minha carteira de estudante em um crachá preso ao pescoço, evidenciando que eu não era parte da equipe da gerência ou um consultor a seu serviço – mesmo assim, as brigadas demoraram a entender, ou acreditar, talvez, que eu não fosse contratado em alguma alçada pela organização. Na primeira semana, em ambas cozinhas, limitei minha tomada de notas e não tirei qualquer foto. Também não falei que já havia trabalhado em cozinha até a segunda semana e sempre o fiz de modo individualizado. Também somente comecei a fazer perguntas e iniciar trocas somente após a segunda semana – salvo no *Montecarlo*, onde logo na primeira semana Maria e Willian sentaram junto a mim, na hora do almoço, e me contaram suas vidas, sem qualquer provocação e para minha surpresa. De qualquer forma, esse recolhimento inicial teve por objetivo minimizar qualquer estranhamento causado por minha intrusão em um ambiente exíguo, com fluxos rápidos e constantes, na luta contra o relógio do fogo – pois é o tempo de cozimento que dita o ritmo dos trabalhos.

A tomada de notas foi uma questão que demandou muita sensibilidade e temperança. De qualquer forma procurei tomá-las da forma mais discreta possível; busquei ser “conspicuously invisible”, como Quinlan (2008) já implicara em seu título. A curta duração de meu *shadowing* foi um facilitador nesse sentido, pois como Gobo (2008) destaca, tomar notas é essencial, pois após longos períodos de imersão torna-se praticamente impossível confiar na memória. Em meu caso, a questão da memória vis-à-vis o tempo era menos premente. Todavia, tanto a fidelidade das notas – isto é, o que acreditamos ter visto e ouvido em relação ao que talvez tenha de fato ocorrido – bem como qualquer tentativa de invisibilidade ou aproximação entre *shadower* e *shadowees* pode ser também mera ficção. Fine e Shulman (2009) nos alertam para isso e para a possibilidade de que a nota etnográfica possa ser nada mais que um “plágio reverso” (Fine & Shulman, 2009, p. 185), ao dar crédito ao que talvez possa não ter de fato ocorrido como descrevemos.

Não obstante, minha abordagem – que coloquialmente descreveria como mineira, do “come quieto” – pareceu ter surtido algum efeito, pois aos poucos os membros das brigadas me abordavam e compartilhavam suas visões sobre diferentes temas. De qualquer forma, minhas anotações, com raras exceções, não buscaram registrar discursos de forma literal. Busquei

anotar sob a forma de uma estenografia particular, minha, que me permitisse alguma forma de fidelidade, porém sem correr riscos de perda de memória, de interromper interações, de desviar minha atenção ou do observado, ou de realçar, ainda mais, a real intenção de minha presença entre os *shadowees*: observá-los e analisá-los. A decisão de como, quando e onde anotar variou conforme o contexto, o conteúdo e o grau de intimidade da interação (Emerson, Fretz & Saw, 2011). Algumas vezes, em situações bem tranquilas, como ao perguntar de onde a pessoa vinha, há quanto tempo trabalhava em cozinha, etc., dei preferência à precisão e fidelidade do registro. Em outras, como em conversas de conteúdo emocional ou ao testemunhar disputas, procurei tomar notas de forma discreta ou, se possível, longe de olhares. As fiz sempre em inglês e por símbolos próprios, para dificultar sua compreensão caso algum *shadowee* as visse.

Tomei decisões ciente de seus riscos e apesar de esporádicos posicionamentos contrários a alguns autores, preferi privilegiar o estabelecimento de um melhor *rappo*, de melhores laços de confiança e de um ambiente de interação mais natural com os *shadowees*, ainda que isso fosse não mais que uma construção idealizada. Outra indicação da urgência da construção desse *rappo* e laços de confiança, foram as vezes em que, por motivos de minhas demais atribuições como bolsista, tive que me ausentar por duas semanas do campo, para atender eventos internacionais. Quando voltei às cozinhas do *Montecarlo* e do *Ateliê Sofia*, tornou-se evidente, para mim, que para alguns membros de suas equipes esses laços haviam sido afetados – apesar de prontos sinais de acolhimento a meu retorno de outros. Foi um momento em que necessitei ser bem paciente, cuidadoso e discreto, mas eventualmente os laços foram reestabelecidos em poucos dias. Foi um grande aprendizado prático, em que percebi a grande importância, no exercício etnográfico, da consistência da presença do pesquisador no campo.

Como última consideração, é oportuno registrar que um aspecto marcante, que pude constatar durante o exercício etnográfico de *shadowing*, foi que muitas coisas dependem da construção de laços pessoais. Isso aplica tanto às relações internas da própria organização, como às minhas interações com os *shadowees*. Por vezes, me perguntei como a cordialidade brasileira de Sergio Buarque de Holanda (Buarque de Holanda, 1995/1936) poderia contribuir de alguma forma para a necessidade e construção dessas relações e dos laços de confiança entre mim e os observados, pois todos sempre pareceram muito abertos e solícitos, desde cedo e ao longo de todo o *shadowing*.

4.3. Cozinha, equipe e o calor da emoção no *Montecarlo*

O restaurante foco primeiro desta pesquisa e de meu exercício etnográfico de *shadowing* foi o restaurante *Montecarlo*, um restaurante *à la carte*, situado em um bairro de classe média alta, em Uberlândia, conhecido por abrigar diversos empreendimentos que atendem o público *gourmet* – no entanto, não houve descuido ou descarte de material empírico ou da análise a partir de seu foco subsidiário, o *Ateliê Sofia*, como argumentado na seção anterior. O *Montecarlo* oferece um cardápio variado, contando com pratos com influência da culinária francesa, italiana, argentina, de diferentes regiões do Brasil e da cozinha local (mineira) e uma carta de vinhos. Há uma forte tendência de adaptação dessas influências ao paladar, gosto e perfil local e de seus clientes.

O sucesso do *Montecarlo* pareceu, em parte, ser o resultado dessas adaptações, porém mantendo viva suas referências iniciais, estranhezas e regionais, que parecem oferecer um custo-benefício atrativo, mas ao mesmo tempo preservando de alguma forma aquela busca de elaboração e distinção (Bourdieu, 1979, 1984; Finkelstein, 1989; Caraher, Lang & Dixon, 2000; Warden & Martens, 2003; Seymour, 2004; Bueno, 2016; Lengyel & Gatley, 2016).

Seu salão tem uma ambientação elaborada, porém sem ser luxuosa (Figura 12). Seus atendentes, homens e mulheres, são chefiados por um *maître* e vestem uniformes clássicos com gravatas (masculina ou feminina) e colete (Figura 13). Suas louças, copos e talheres são de alta qualidade, compatíveis com seu posicionamento de mercado. Esses três detalhes podem parecer prosaicos, mas são atributos importantes em um restaurante *à la carte* (Tinoco & Ribeiro, 2008; Azevedo, Moura & Souki, 2015). Não é raro exemplos de restaurantes que não fazem um casamento equilibrado entre todos seus atributos e confundem sua comunicação com o cliente.

Os preços de seus pratos variam de R\$30,00 (US\$8.10), por um prato executivo, nos almoços, nos dias de semana, até R\$90,00 (US\$24.15), por um rato de bacalhau à moda ao *chef*. O restaurante tem capacidade para atender até 280 comensais sentados ao mesmo tempo, porém sua cozinha chega a atender até 800 pedidos de pratos para viagem em um “bom domingo” – como Salvador me explicou, fazendo referência aos domingos em que a produção total se aproxima de 1.600 pratos, referentes a pedidos de pessoas sentadas no salão e a entregas em domicílio. Nesses dias, o movimento de *delivery* é tão intenso que me vi impossibilitado de chegar até a boqueta para realizar o *shadowing*, muito menos de tentar fazê-lo na cozinha, dado o fluxo e a correria durante o serviço no domingo em que tentei fazer um *shadowing*.



Figura 12: Salão do restaurante *Montecarlo*.

Fonte: Foto cedida pelo proprietário do restaurante.

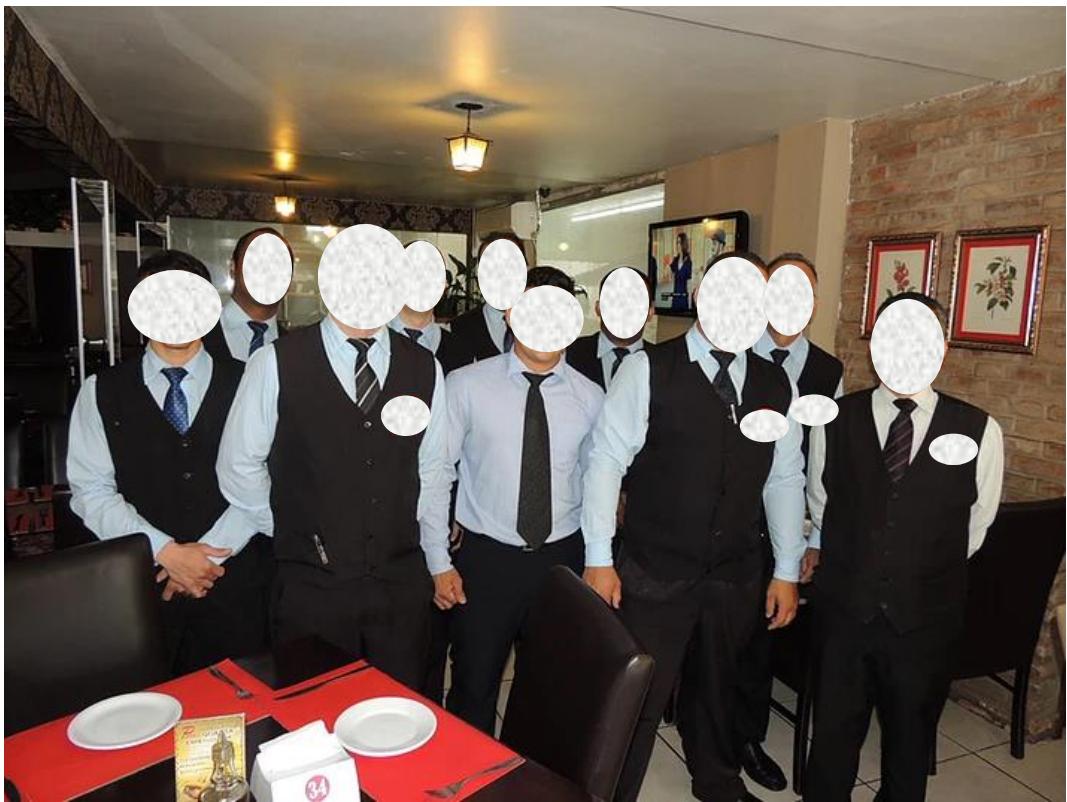


Figura 13: Parte da equipe do restaurante *Montecarlo*, com seus uniformes.

Fonte: Foto cedida pelo proprietário do restaurante.

O *shadowing* se iniciou com o *chef*-proprietário, mas rapidamente, após a primeira semana, seus *chefs* de partida, cozinheiros e ajudantes já me aceitavam bem, compartilhando

inclusive histórias pessoais complexas. Isso demandou muitas considerações de ordem ética, em relação ao resguardo da imagem, privacidade, confidencialidade e dignidade humana⁶⁹ dessas pessoas, bem como de ordem metodológica, em relação ao equilíbrio entre familiaridade, estranhamento e distanciamento crítico.

Sua cozinha tem aproximadamente 200 metros quadrados, divididos nas seguintes estações de trabalho: (1) Açougue refrigerado (Figura 14), onde são processadas 2 toneladas de proteína por semana (carnes: bovina, suína, de carneiro, de frango; peixes e frutos do mar: tilápia, badejo, salmão, camarão e bacalhau; bacon e presunto); (2) Cozinha de pré-preparo de molhos e guarnições, onde são produzidos 900 litros de molho bechamel e 600 litros de molho de tomate, por semana, e cozidos 420 quilogramas de arroz, por semana, sendo 100 quilos só no domingo (Figura 15); (3) *Garde manger*, ou praça de saladas, pratos frios e sobremesas (Figuras 16 e 17); (4) *Pasta bar*, onde são preparadas massas na hora ao gosto do cliente (Figura 18); (5) Praça de finalização de guarnições (Figura 19); (6) *Grill* onde são assadas as carnes e proteínas (Figura 20); (7) Praça de montagem dos pratos (Figura 21); (8) Área de lavagem de louças e talheres (Figura 22); e (9) Área de lavagem de panelas (Figura 23).



Figura 14: Açougue refrigerado do *Montecarlo*.
Fonte: O autor, 2018.

⁶⁹ A escolha desses termos se fez em consonância com o TCLE, o principal instrumento de proteção das partes envolvidas na pesquisa, conforme modelo exigido pelo Comitê de Ética da UFU (Apêndice F).



Figura 15: Cozinha de pré-preparo de molhos e guarnições do *Montecarlo*.

Fonte: O autor, 2018.



Figura 16: *Garde manger* do *Montecarlo* (I).

Fonte: O autor, 2018.



Figura 17: *Garde manger* do Montecarlo (II).

Fonte: O autor, 2018.



Figura 18: *Pasta bar* do restaurante Montecarlo.

Fonte: O autor, 2018.



Figura 19: Praça de finalização das guarnições do *Montecarlo*.
Fonte: O autor, 2018.



Figura 20: Grill onde são assadas as carnes e proteínas no *Montecarlo*.
Fonte: O autor, 2018.



Figura 21: Praça de montagem dos pratos do *Montecarlo*.
Fonte: O autor, 2018.



Figura 22: Área de lavagem de panelas no *Montecarlo*.
Fonte: O autor, 2018.



Figura 23: Área de lavagem de pratos e talheres no *Montecarlo*.

Fonte: O autor, 2018.

A Tabela 5 detalha as praças (estações da cozinha) com seus membros. No total, essas estações são ocupadas por uma equipe formada por 18 cozinheiros (incluindo o *chef*-proprietário e um *chef* geral), tendo à frente um *chef* de partida. A Tabela 6 detalha os membros da brigada, com suas funções, pseudônimos, tempos de experiência em cozinha profissional e praças. Nenhum membro das brigadas, no *Montecarlo* ou no *ateliê Sofia*, teve qualquer formação formal prévia em gastronomia, como cozinheiro ou como ajudante de cozinha, antes de seu primeiro emprego na área. Todos foram treinados, no trabalho, de forma *ad hoc*. Apenas um deles, Francine, ajudante de cozinha no *Montecarlo*, tinha formação universitária, como pedagoga e professora do ensino fundamental I, em seu município de origem, Governador Eugênio Barros, no Maranhão. Todos tinham o ensino médio completo, ao menos formalmente e segundo seus depoimentos.

Tabela 5:

Detalhamento das praças do *Montecarlo*

Praça	Membros da brigada	Pseudônimo
1. Açougue	<i>Chef</i> geral	Salvador
	<i>Chef</i> de partida	Arantes
	Ajudante	John Mateus
	Ajudante	Willian
2. Cozinha de pré-preparo de molhos e guarnições	Cozinheiro	Adão
	Cozinheira	Claudete
	Ajudante	Piedade

Praça	Membros da brigada	Pseudônimo
3. Garde Manger	Cozinheira	Claudete
	Ajudante	Joyce
4. Pasta bar	Cozinheira	Claudete
	Ajudante	Francine
	Ajudante	Wilson
5. Praça de finalização das guarnições	Cozinheiro	Adão
	Cozinheiro	Rui
	Ajudante	Jessica
6. Grill	Chef de Partida	Raul
	Chef-proprietário	Wesley
7. Praça de montagem de pratos	Chef de partida	Tulio
	Cozinheira	Josélia
	Ajudante	Luiza
8. Área de lavagem de louça e talheres	Ajudante	Maria
9. Área de lavagem de panelas		

Tabela 6:

Detalhamento da brigada do restaurante *Montecarlo*

Função	Pseudônimo	Tempo de experiência	Praça
1. Chef-proprietário	Wesley	20 anos	Montagem de pratos/Todas
2. Chef geral	Salvador	30 anos	Todas/Açougue
3. Chef de partida	Arantes	22 anos	Açougue
4. Chef de partida	Raul	18 anos	<i>Grill</i>
5. Chef de partida	Tulio	9 anos	Montagem de pratos
6. Cozinheira	Josélia	3 anos e 2 meses	Montagem de pratos
7. Cozinheiro	Rui	20 anos	Finalização de guarnições
8. Cozinheiro	Adão	1 ano	Pré-preparo de molhos e guarnições/Finalização de guarnições
9. Cozinheira	Claudete	20 anos	<i>Garde Manger</i> /Pré-preparo de molhos e guarnições
10. Ajudante	Piedade	4 anos	Cozinha de pré-preparo de molhos e guarnições
11. Ajudante	John Mateus	1 ano	Açougue
12. Ajudante	Willian	1 ano	Açougue
13. Ajudante	Joyce	5 meses	<i>Garde Manger</i>
14. Ajudante	Francine	5 meses	<i>Pasta bar</i>
15. Ajudante	Wilson	2 meses	<i>Pasta bar</i>
16. Ajudante	Jessica	9 meses	Finalização de guarnições
17. Ajudante	Luiza	1 ano	Montagem de pratos
18. Ajudante	Maria	5 anos	Lavagem de pratos e talheres e Lavagem de panelas

Os perfis desses cozinheiros suportam diversas argumentações feitas na apresentação da seção *1. Introdução*. Primeira, a de que, em sua maioria, cozinheiros têm pouca escolaridade, experiência profissional e treinamento prévio (Cavalli & Salay, 2007; Assunção, Rocha & Ribas, 2010; Rocha & Amaral, 2012; Coelho & Sakowski, 2014). Segunda, no Brasil, restaurantes privilegiam uma formação *in-service*, baseada predominantemente na observação de tarefas executadas por trabalhadores com mais tempo de cozinha, ou por um *chef* (experiente), e na repetição de parte dessas mesmas tarefas, segundo uma progressão em seus graus de dificuldade (Ferreira, 2010; Fonseca, 2013). Terceira, nesse contexto, os cozinheiros

precisam aprender sobre ingredientes, nomes e técnicas estranhos à cozinha de sua tradição (Bueno, 2016). Quarta, em restaurantes gastronômicos, esses cozinheiros também precisam aprender novas formas de apresentação dos pratos (Figuras 01, 02, 34, 35, e 38 a 47), levando-se em conta aspectos estéticas (Lopes, Souza & Ipiranga, 2014), de ajustamento do paladar local a influências estrangeiras (Bueno, 2016) ou de inovação, típicas do restaurante gastronômico (Benemann & Menasche, 2017; Gambato & Gonçalves, 2017).

Os desafios que essas pessoas enfrentam é se desenvolver não só tecnicamente, como se diversificar ainda mais culturalmente, adquirindo também novos conhecimentos e, quiçá, paladares e comportamentos – esse ponto seria um excelente tema de pesquisa futura, conforme ratificado na seção 5. *Considerações Finais*, pois a capacidade de aquisição e desenvolvimento de novos paladares e comportamentos, na organização e fora dela, pareceu ser um fator contribuidor para a progressão profissional dos cozinheiros que conheci, anteriormente, todos vindos de Pedro II, no Piauí, para São Paulo capital, nas cozinhas do restaurante Canvas, do Hotel Hilton Morumbi, e do restaurante Odeon, do qual fui *chef* e sócio-gerente (Figura 24), no bairro do Itaim Bibi, entre 2005 e 2009.



Figura 24: Brigada da cozinha do restaurante Odeon, São Paulo, agosto de 2008.
Fonte: Própria, 2008.

Contudo, no passado, encontrei muita resistência dos membros de minhas brigadas em provar pratos que cozinhávamos, em contextos de alta gastronomia, em especial quando

trabalhei como chef executivo, no Hotel Matsubara, no bairro do Paraíso, em São Paulo capital, em 2006, onde, por pertencer a um grupo japonês, eu também tinha que gerenciar uma *sushi-woman* (posição bem incomum para uma mulher na cultura japonesa, porém nativa e profunda conhecedora de sua culinária), um restaurante japonês e incluir itens daquela culinária em nossos *coffee-breaks* corporativos – para tal, seria relevante que os cozinheiros de minha equipe conhecessem o produto que elaboravam, inclusive seu sabor. Surpreendentemente, ao questionar os membros das cozinhas do *Montecarlo* e do *Ateliê Sofia*, sobre o que achavam da comida que preparavam e qual prato do cardápio eles escolheriam para comer se pudessem, foram poucos aqueles que demonstraram qualquer resistência, ao contrário, houve muito entusiasmo em suas respostas verbais e não verbais.

O turno do almoço, no *Montecarlo*, que foi o que acompanhei, se inicia para o *chef* geral, Salvador, às 06:00h, até às 17:00 ou 18:00h. São muitas vezes doze horas de trabalho, do alto de seus trinta nos de cozinha. O *chef-proprietário* se ocupa, durante a manhã, de atividades administrativas e gerenciais, indo para a cozinha comandar o serviço, nos picos do almoço (12:30-14:30h) e do jantar (20:00-22:00h), sempre inspecionando todas as praças antes e depois. Os demais *chefs* de partida e membros da brigada da cozinha, do turno da manhã, começam em diferentes momentos, entre 07:00 e 08:00h da manhã até 17:00h da tarde, como uma parada de uma hora para o almoço e descanso, entre 10:00 e 11:00h da manhã. Foi nessas pausas, quando me juntava à equipe, nas mesas do almoço das brigadas de cozinha e salão, que consegui que eles compartilhassem comigo algumas de suas histórias mais ricas, porém, com frequência, dramáticas, carregadas de enorme carga emocional. Às 17:00h, a brigada da manhã é formalmente rendida pela equipe da noite, que tem um movimento de clientes menor, se dedicando em grande parte a adiantar parte da *mise en place* do dia seguinte.

Como Czarniawska (2007) argumenta, devido a diversas de suas características, o *shadowing* impõe uma significativa carga emocional ao pesquisador. Imersão prolongada em um ambiente desconhecido, ou ao menos parcialmente novo; necessidade de grande foco e atenção a tudo que se passa em volta; e a demanda do uso da comunicação como instrumento essencial de interação entre o *shadower* e os *shadowees*. Tudo isso faz com que o *shadowing* – bem como outros exercícios etnográficos – imponha um alto grau de exposição a todos seus participantes – observador, acompanhador, observados e acompanhados. Todavia, como argumenta Quinlan (2008), não há um necessário comprometimento negativo da validade científica do *shadowing* por conta de aproximações afetivas entre *shadower* e *shadowee*, desde que o pesquisador não sucumba à potencial carga emocional que disso possa advir. Essa tênue linha demanda muita clareza de objetivos, forte posicionamento ético e autocontrole.

Em uma cozinha profissional, os objetivos de pesquisa devem estar sempre à flor da pele e na mente do pesquisador, como um permanente antídoto contra desgastes físicos e emocionais inerentes ao exercício etnográfico e às particularidades do ambiente da cozinha *à la carte*. Além das longas horas em pé, o calor da cozinha pode ser intenso. No *Montecarlo*, por exemplo, durante os trabalhos, permanecem em uso um banho-maria, nove bocas de fogo e duas chapas de 75cm x 45cm, na cozinha de finalização; e oito bocas de fogo, na cozinha de pré-preparo. Apesar dos exautores, a equipe à frente do fogo sente seus efeitos, em especial no ritmo frenético que uma cozinha tem que seguir para atender 280 pessoas sentadas (Figura 25).



Figura 25: No calor da cozinha do *Montecarlo*.

Fonte: O autor, 2018.

O calor pode ser tanto, particularmente em dias em que a temperatura na rua chega à 33°C, como pude testemunhar, que se faz necessário refrigerar o açougue, para que se possa processar as proteínas sem insetos ou calor que prejudiquem sua qualidade. A área de salada também tem uma posição privilegiada. Apesar de não refrigerada, é protegida por anteparas e no meio de uma constante corrente de ar fresco. Em dias mais quentes, por vezes procurei

refúgio lá, enquanto anotava minhas observações. Entretanto, diferentemente de outras cozinhas em que trabalhei, em Londres, Rio de Janeiro, Paris e São Paulo, não encontrei evidências sobre o clima de *bullying* que permitissem estender a noção de calor à metáfora de um ambiente potencialmente agressivo, como apropriadamente argumentado em Johns e Menzel (1999), salvo por esporádicos desentendimentos mais acalorados entre alguns deles.

Por outro lado, por zelo metodológico, desde os primeiros momentos de minha presença na cozinha do *Montecarlo*, procurei manter vivo aquele estado de suspeita permanente que Gobo (2008) recomenda ao etnógrafo, tanto como forma de contorno de familiaridades como de tratamento de estranhezas. Isso me fez considerar a limitação de meu curto período de *shadowing* e que, talvez, dois meses não seriam suficientes para identificar, com a devida segurança da saturação e da evidenciação de padrões, comportamentos recorrentes entre os membros da brigada. Mesmo assim, fui obrigado a reconhecer que seria igualmente razoável equiparar aspectos de minha familiaridade, com a dinâmica de cozinhas profissionais, a um olhar treinado (Emmel & Clark, 2011). Sim, por conta dessa familiaridade, identifiquei de imediato quem eram os “carregadores de piano” e quem eram os “encostados”, bem como a tensão entre os representantes dessas duas categorias. Mas, essa tensão nunca escalou para algo além, sendo resolvida com tom jocoso e conformado por ambas as partes.

Ocorreu-me, também, que o acompanhado e os observados pudessem estar a segurar suas reações, a controlar suas trocas, por terem inclusive identificado parte de minha familiaridade com seu ambiente de trabalho:

... members may be reluctant to reveal aspects of their lives with outsiders, they also may not talk about topics about which they expect the researcher who is a member of their community to be familiar. (Emerson, Fretz & Saw, 2011, p. 164).

Me pareceu, então, que não deveria descartar a visão do restaurante, como muitas outras organizações, como uma prisão psíquica, pois a hierarquia rígida das brigadas, com inspiração militar, em especial, e a permanente tensão em todas suas fases de trabalho, desde a *mise en place* até o serviço, já foram objeto de diversas pesquisas, com diversas linhas de argumentação teórica e ampla evidenciação empírica (Bloisi & Hoel, 2008; Manning, 2014; Ram, 2015; Ariza-Montes, Arjona-Fuentes, Law & Han, 2017; Giousmpasoglou, Marinakou & Cooper, 2018). Após essas considerações sobre as prováveis limitações de meu exercício etnográfico de *shadowing*, a interpretação a que cheguei volta-se para a metáfora do calor em Johns e Menzel (1999), e distanciava-se da aceitação isolada de minhas observações, impressões, anotações e análise do campo. Afinal, apesar do comedimento dos membros das brigadas, no *Montecarlo* e no *Ateliê Sofia*, em suas eventuais disputas, elas não foram poucas.

A tentativa de apreciar a organização como prisão psíquica encontra, de outra forma, suporte na forma como interpretei a abertura e boas-vindas prestadas pelas equipes de cozinha à minha presença em seu espaço de trabalho e convívio social. Tipicamente, um membro de uma brigada de cozinha, mormente em um restaurante de alta rotatividade como o *Montecarlo*, passa ao menos dez horas de seu dia no estabelecimento. No *Montecarlo*, eles começam a chegar por volta das 07:30h; entram na cozinha às 08:00h; às 10:00h param por uma hora para almoço e descanso; trabalham novamente de 11:00 às 17:00h; tomam um banho ou se trocam e deixam o estabelecimento por volta das 17:30, perfazendo quase dez horas. Durante o pré-preparo e o serviço, os trabalhos são intensos e por vezes implicam alta dose de adrenalina. Os temas das comunicações são geralmente as próprias tarefas, piadas mútuas ou comentários sobre suas vidas privadas, que são centradas em relações mútuas de amizade ou familiares, que se estendem para fora da organização. Nesse contexto, a presença de uma pessoa estranha, nova, com tempo para prestar atenção neles e ouvi-los torna-se uma potencial forma de escape de um círculo social extremamente limitado e restrito à organização. O pesquisador torna-se, assim por dizer, um alívio, um contato com algo diferente, dentro de uma possível prisão psíquica.

No *Montecarlo*, o *chef* de partida do grill – Raul, pseudônimo de um maranhense, fã de Raul Seixas, garimpeiro em Serra Pelada e com 18 anos de cozinha – era responsável por uma das áreas mais sensíveis da operação, juntamente com o açougue, comandado por Salvador⁷⁰. Ao contrário de Salvador – que passava a maior parte de seu tempo realizando pedidos de insumos e produtos pelo *smartphone* ou no açougue limpando e porcionando carnes, peixes e frutos do mar, i.e., os insumos mais custosos – Raul estava em constante contato com os ajudantes na cozinha de finalização e, por exemplo, não raro deixava escapar uma reclamação ou um olhar reprovador mais forte pelos serviços mal feitos destes. Ou no *Ateliê Sofia*, onde o *chef* tinha de lidar com a pouca experiência, em cozinha *à la carte*, não só de seus ajudantes, como também da própria família proprietária e de seus agregados. Em várias oportunidades, o *chef* do *Ateliê Sofia* era envolvido em ordens e contraordens dos donos e dos funcionários com relações mais próximas com aqueles.

⁷⁰ Esse detalhe me chamou a atenção desde o primeiro dia de *shadowing*. Afinal, o *chef*-proprietário havia tomado o cuidado de colocar seus funcionários mais experientes trabalhando com os insumos e produtos mais valiosos de seus estoques: Salvador e Raul com as duas toneladas por semana de proteínas; e sua esposa e sua cunhada com os vinhos e destilados. Isso me recordou o tempo em que fui sócio de um grupo de restaurantes de São Paulo capital, no qual cada unidade era visitada regularmente por um auditor, um experiente senhor e contabilista profissional que prestava serviços para os mais conhecidos grupos de restaurantes da cidade. Fui transportado, então, dez anos atrás, ouvindo seu conselho sobre os inventários: “não se preocupe em checar cada item de estoque semanalmente, mas nunca esqueça aqueles que mais podem contribuir para seu CMV: as carnes, os vinhos e os destilados”.

O *chef* do *Ateliê Sofia*, como comentado mais adiante nesta seção, tinha que lidar até mesmo com o uso da babá da filha de Fernanda (a proprietária do *Ateliê Sofia* e filha do casal controlador do grupo a que o restaurante está ligado) como a mensageira de suas orientações, ou de outros membros de sua família, que eram dadas diretamente a diferentes membros da equipe da cozinha, sem passar pelo *chef*. Em vários casos, testemunhei que o *chef* tomou conhecimento de tais instruções por meio de seus subordinados, após elas já terem sido inclusive efetivamente cumpridas à sua revelia, mas conforme as orientações de Fernanda ou de sua família. Me pareceu evidente, então e depois, que essas disputas e muitas outras eram contidas em virtude de minha presença, mas que demonstravam não exatamente uma informalidade dos canais de comunicação na organização, mas, sim, uma lógica organizacional com forte base em relações pessoais e familiares entre seus membros, em detrimento de relações fundamentadas em uma racionalidade funcional ou em qualificações profissionais formais.

Entretanto, não creio que os proprietários ou *chefs*, do *Montecarlo* ou do *Ateliê Sofia*, tenham se refreado de atitudes mais ríspidas em relação a tarefas malfeitas, por conta de minha presença. Seus tratamentos com seus subordinados sempre pareceram dignos, mas exigentes, em momento algum lembrando o clima de assédio estampado em reproduções, na mídia, da dinâmica de uma cozinha profissional, como no caso do reality show *MasterChef Brasil* (Freitas & Medeiros, 2018), ou em restaurantes comandados por *chefs*-celebridade, como no caso do famoso escocês Gordon Ramsey (Nilsson, 2013) – ou mesmo como presenciado por mim, tomando uma licença metodológica, em cozinhas profissionais no Brasil e na Europa.

Ainda, em relação à carga emocional no campo, encontrei especial relevância e útil advertência nas palavras de Rebecca Gill, Joshua Barbour e Marleah Dean:

Preparing the body involves mental exercises too – the mind and body are not separate entities. Self-reflection is important throughout the research process; this includes being aware of your own limitations, including the emotional burdens of shadowing and being practical about what you can and cannot do. Meditation before shadowing can calm and focus the mind. Meditation can help support practices of mindfulness – “being fully present and attentive to the moment, the person, or the task at hand” (Spickard et al., 2002, p. 1450) – that are particularly valuable in the field. Being mindful can help focus your attention and awareness skills (Krasner et al., 2009) and help conserve energy by bracketing other, distracting, thoughts, or concerns. (Gill, Barbour & Dean, 2014, p. 77).

As sensações que o pesquisador enfrenta não decorrem apenas das tensões entre acompanhado e observados, nem são apenas físicas. Elas são particularmente emocionais e decorrem das mais variadas interações que surgem ao longo do *shadowing*, verticais ou horizontais. Tomemos os casos de Maria e Piedade, as duas funcionárias, respectivamente com

5 e 4 anos de experiência, todos no *Montecarlo*, sempre em funções básicas, uma como lavadora de panelas, talheres e pratos, a outra como ajudante de cozinha. Apesar de já terem recebido propostas de serem transferidas para funções mais técnicas, ambas preferem permanecer em suas funções, mais básicas, porém com rotinas de trabalho mais independentes. Essa independência, como discutido adiante, lhes garante certo conforto pessoal, um isolamento desejado à luz de suas histórias pessoais. As duas têm mais de 40 anos, apesar de apresentarem mais – por critérios de preservação da privacidade e confidencialidade de suas identidades, suas fotos não são apresentadas aqui nesse sentido – como prova das dificuldades em suas histórias de vida, parcialmente comigo compartilhadas, e da luta da mulher em uma sociedade histórica e predominantemente ainda machista. A história de Maria, nomeadamente, constituiu um dos primeiros testes que enfrentei, durante o *shadowing*, sendo o que mais exigiu de mim por conta de sua carga emocional. Em verdade, essa história foi apresentada a mim *en passant* já em minha primeira entrevista com a sócia-gerente e o *chef*-proprietário do *Montecarlo*, porém, sem que eu percebesse toda sua relevância.

O objetivo daquele primeiro contato era apresentar a ideia da pesquisa, para que eles pudessem considerar sua coparticipação no projeto, mas Wesley e Jucilene prontamente concederam a autorização para o *shadowing*. A rapidez de sua decisão, então, foi interpretada como um reflexo do passo acelerado da organização, sem muito espaço para considerações prolongadas ou procedimentos burocráticos, inclusive de ordem ética, como exigidos legitimamente pela UFU. Por extensão, interpretei, também, como a subordinação de cuidados essenciais – voltados inclusive à preservação de direitos e interesses da própria organização pesquisada e de seus trabalhadores – a urgências de ordem prática, de curto prazo, que parecem predominar na rotina desses empresários (comerciantes). Essa interpretação encontra suporte, por exemplo, no estudo de Schaeffer, Ruffoni e Puffal (2015), que aponta uma diferença marcante entre a universidade e a empresa em suas dimensões de tempo: aquela em busca de uma, ainda que efêmera, universalidade, esta trabalhando sempre no curto prazo.

Associei a rapidez com que Wesley e Jucilene decidiam tudo ao fato de que o tempo pode ser um “insumo” raro em restaurantes *à la carte*, em especial quando eles têm o volume de movimento do *Montecarlo* – inclusive por experiência própria, mais uma vez consciente dos riscos da familiaridade e de generalização ametódica. Em dez anos trabalhando como cozinheiro, *chef*, consultor e empresário, em alta gastronomia, o celular ou um então sofisticado “Palm Treo” sempre foi um sinônimo de escritório, pois este era geralmente reservado para o comprador, contador e estoquista, funções frequentemente concentradas em um único funcionário. Espaço, tempo e funções bem definidas eram para mim – bem como para Fernanda

(*Ateliê Sofia*) e Wesley e Jucilene (*Montecarlo*), me pareceu – um luxo privativo de *chefs* executivos de hotéis cinco estrelas.

Tudo quanto, nesse mesmo encontro, eles resumiram rapidamente os principais detalhes de sua operação para mim, oferecendo um perfil genérico da equipe de cozinha, mas com algumas considerações sobre alguns funcionários, entre eles Maria e Piedade, cujas relevâncias somente mais tarde eu compreenderia. A urgência com que os proprietários conduziram aquele encontro e meu afã focado na autorização para realizar o *shadowing* contribuíram para obliterar minha capacidade, naquele momento, de dar a devida atenção àquelas considerações. Sem entrar em maiores detalhes sobre o porquê, eles mostraram surpresa pela resistência delas em aceitarem ser transferidas para uma “função mais valorizada”, em suas palavras, elogiaram o trabalho das duas, e mencionaram suas poucas oportunidades e as dificuldades que enfrentaram na vida.

Não tardou, logo em minha primeira semana de *shadowing* no *Montecarlo*, eu teria que recuperar essa conversa de minha memória. Em meu terceiro dia, em uma das mesas externas do restaurante, onde às 10:00 horas os funcionários se sentam para seu almoço e descanso, me sentei à mesa com uma funcionária. Nos apresentamos, mas não liguei o nome à pessoa. Foi quando Maria, sem muita cerimônia, perguntou qual era minha religião. Começamos a falar sobre o assunto e ela me disse ser evangélica. Comentei que eu já havia frequentado uma igreja evangélica, por um ano, mas que “aquilo” não era para mim, apesar de reconhecer que a igreja poderia ser “um hospital de almas muito bom”. Foi quando Maria se pôs a falar sobre sua vida, sua dependência do crack por sete anos, como aquilo havia afetado suas relações familiares, saúde, etc., e sobre o papel da igreja em sua recuperação. Conversamos sobre isso por quase toda hora do almoço e voltaríamos a falar sobre isso, sempre por iniciativa dela, mais duas vezes – ou melhor ela falaria enquanto eu escutava, colocando-me, contra minha vontade e posicionamento de pesquisa, como que no lugar de um terapeuta ou confidente.

Com relação a Maria, as fotos das áreas de lavagem (Figuras 22, 23 e 26) são relevantes para contextualizar sua condição e o testemunho de vida dessa senhora. Sozinha, ela é responsável pela lavagem de todas panelas, pratos e talheres – copos e taças, como na maior parte dos restaurantes *à la carte*, são lavados e higienizados no bar do restaurante – encontrando tempo ainda para ajudar as demais praças com cortes de ingrediente e outras atividades. Seu pseudônimo é uma alusão ao clássico da música popular brasileira “Maria, Maria”, de Milton Nascimento e Fernando Brandt (Apêndice I) e reconhecimento de uma condição luta e força.



Figura 26: Maria e seu porto seguro no *Montecarlo*.

Fonte: O autor, 2018.

Para Maria, interpretei, suas responsabilidades no *Montecarlo* – a relativa independência de suas tarefas, bem definidas, e seu relativo isolamento dos demais membros, tudo claramente limitado no tempo e no espaço – ofereciam condições ideais para uma pessoa que busca tranquilidade e segurança, apesar de todo esforço físico envolvido em suas funções. O que mais poderia ser tão atraente para alguém que busca refúgio contra os perigos da ociosidade? Como ela me explicou, em uma interação entre nós, já no final do *shadowing*, ali ela podia estar com Deus, sem ser incomodada.

Contudo, essa não foi a primeira vez que tive esse tipo de conversa. Fui professor de inglês para executivos e, como para mim e muitos colegas, não era raro, em aulas individuais, diretores e vice-presidentes de grandes empresas, nos usarem como um oásis confessional, em momentos de quebra de uma rotina de alto teor de adrenalina. Enfim, esse dia foi particularmente difícil para mim, não exatamente no *Montecarlo*, mas depois no laboratório. Enquanto revia minhas anotações, a conversa e seus detalhes voltavam à minha memória e eu paulatinamente compreendia ainda mais a dramaticidade de sua vida, sua dor, aquela que todos nós, de uma forma ou outra, em um momento ou outro de nossas vidas, sentimos, no passado ou no presente, ou sentiremos. A dor da vida, da qual nenhum de nós escapa, eventualmente. Percebi que, paradoxalmente, para Maria sua vida imersa no trabalho, na organização, antes de

ser uma prisão psíquica, podia ser uma forma de cura, suspensão do caos da vida, um anestésico ou mesmo um porto seguro.

Compreendi também, então, um dos aspectos do risco emocional do exercício etnográfico. Tive que recorrer a exercícios mentais sugeridos (Gill, Barbour & Dean, 2014), para manter meu foco metodológico e ético, assim como algum distanciamento crítico que me permitisse algum equilíbrio entre familiaridade e estranhamento, pois estava na primeira semana apenas, muito ainda estava por vir. Tinha que me refrear, privilegiar o ouvir, o ver e o registrar, afinal, eu era apenas um passante, não me sentia em condições de pretender alterar ou influir, em qualquer aspecto que fosse, na vida daquelas pessoas que me ofereciam uma imensa oportunidade de pesquisa.

Como se Maria tivesse comentado nossa conversa com os demais, nos dias seguintes ouvi a história de Robson, outra pessoa sofrida, que buscou a saída também na igreja; e a de Joyce, que entrou em um ônibus de Belém do Pará para Uberlândia, onde uma irmã morava, fugindo de um relacionamento abusivo de sua companheira; ou de Rui, recentemente liberto, depois de cumprir pena de onze anos por tráfico – ao ouvir sua história o filme *Estômago*⁷¹, que conta a história de um cozinheiro que vai parar na prisão e se torna o *personal chef* de uma facção criminosa, veio-me imediatamente à mente. Pensei como de fato a análise filmica pode servir como interpretação de representações sociais, em pesquisas qualitativas, como em Giordani, Medeiros e Campelo (2018).

Essas histórias se juntam a muitas outras, naqueles duzentos metros quadrados, cobertos de aço inox, com o constante tilintar de panelas e utensílios de diferentes tipos de metal, aquecidos por inúmeras bocas de fogo e fornos, ritmados por ordens gritadas e apressadas, ensurdecidos pelo constante ruído dos motores das geladeiras, das bancadas refrigeradas e de duas imensas coifas. A cozinha profissional, particularmente em restaurantes *à la carte*, é um ambiente de trabalho dinâmico, acelerado, instável (visto que um erro na execução de apenas um único passo do processo, em um único prato, pode representar uma ruptura de ritmo em todos os demais pratos em execução, em uma cadeia de movimentos e tarefas de diferentes praças, naquele momento) e fisicamente desconfortável (pelo barulho, pelo calor, pela força demandada, pelas longas horas, pelo convívio restrito, intenso e fisicamente próximo com poucas pessoas e por movimentos muitas vezes pouco ergométricos) – mas sem qualquer possibilidade de intervenção de um profissional de RH para uma pausa para exercícios de

⁷¹ Da Natividade, C. (Produtora) & Marcos Jorge (Diretor). (2007). *Estômago* [Filme]. Brasil: Zencrane Filmes & Indiana Production Company.

relaxamento, ou uso de equipamentos de proteção individual (EPIs) para os ouvidos, ou para simplesmente respirar parado.

Tudo isso faz de uma cozinha *à la carte* de alta rotatividade um tipo específico e diferente de cozinha, em especial quando comparada a cozinhas industriais, de alimentação coletiva, no Brasil ou no exterior, onde não só há mais espaço de fluxo, como também equipamentos de maior dimensão e brigadas organizadas de forma menos rígidas em estações ou em suas práticas. A Figura 27 mostra uma cozinha industrial, de um hospital, na cidade de Gomel, na Bielorrússia, tirada em 01 de junho de 2017. É possível comparar a diferença de dimensões de equipamentos e espaço livre entre uma cozinha *à la carte* (Figura 6) e uma cozinha indústria (Figura 27).



Figura 27: Cozinha industrial, de um hospital, Gomel, Bielorrússia, 2017.
Fonte: Svetlana Lazarenka, www.alamy.com, ID: KYN0YW, FAT: IY01067147.

Há ainda a história de Francine, formada em Pedagogia, cujo salário de ajudante de cozinha, no *Montecarlo*, é maior que sua remuneração como professora em uma escola de ensino fundamental, em seu município de origem, Governador Eugênio Barros, no interior do Maranhão. Essa professora deixou dois filhos com a mãe, naquela cidade, enquanto vinha para uma cidade global, centro econômico e cultural em expansão – como detalhado e fundamentado na seção 4.1. *Uberlândia: Regionalidade, centralidade e cidade global* – em busca de trabalho e estudo, para sete meses depois descobrir que engravidou mais uma vez e perceber que ainda estava no mesmo emprego temporário que conseguira, ao chegar, como ajudante de cozinha. Certamente, isso em si não seria um demérito. Há vários casos de pessoas que deixam sua carreira como profissional liberal e escolheram ir para uma cozinha, mas foram suas escolhas.

No caso de Francine essa transposição foi circunstancial e deveria ter sido temporária.

Ou a de Josélia, uma exímia cozinheira e líder, que com apenas três anos e dois meses de profissão já comanda a cozinha, do alto da praça de montagem de pratos, a estação que dá o ritmo dos trabalhos de todas as praças durante o serviço⁷². Josélia revezava essa função ao lado de homens experientes na profissão, com até vinte anos de trabalho em cozinhas, inclusive com o *chef-proprietário*, e por vezes de forma bem mais organizada e eficiente – salvo o *chef-proprietário* que faz jus a seu status, entre outros atributos, por seu conhecimento e experiência na área. A impressão deixada, em mim, pela qualidade do trabalho de Josélia foi tamanha que, em meu último dia de cozinha, perguntei se ela gostava do que fazia, ao que prontamente respondeu sonhar com outra profissão, pois aquela era muito pesada, e estava, mais uma vez grávida – o bebê será o temporão de seus outros três filhos.

A gravidez de Francine contrasta com a de Josélia. Esta é casada – como me falou, agora tem um “companheiro estável” – e ficou feliz com a notícia de sua gravidez. Francine, ao contrário, é separada e mais jovem que Josélia, tem 27 anos. O objetivo de vida de Francine, como me falou, era a construção de um futuro para si e seus filhos, como professora, por isso a notícia de uma nova gravidez não foi igualmente bem-vinda, como para Josélia. Quando lhe felicitei pela notícia, perguntando quando soubera da gravidez, ela mostrou-se sorumbática e respondeu que já sabia, mas “demorou em aceitar” seus cinco meses de gravidez por negação, pela esperança, ainda que fina, de que fosse apenas um alarme falso.

De todos os membros das brigadas, Francine, no *Montecarlo*, e Ricardo, o *chef* com experiência internacional, do *Ateliê Sofia*, foram os únicos que sempre exibiram um semblante mais reservado e uma atitude mais crítica de suas situações profissionais. Francine alimentava o sonho de continuar seus estudos e via a cozinha com um emprego temporário. A estadia de Ricardo, no *Ateliê Sofia*, coincidiu com nosso *shadowing*. Começamos no mesmo dia e ele pediu demissão uma semana antes do fim do *shadowing*, para ir trabalhar em um restaurante em Madri. Interpretei sua decisão, em parte, como uma resposta a tensões entre ele e as orientações *ad hoc* que Fernanda e outros membros passavam à sua equipe, sem que ele fosse informado.

Interpretei também que tanto Ricardo como Francine, por conta de sua melhor formação e maior consciência de seus deveres e direitos, tivessem uma atitude mais crítica sobre suas

⁷² Já explicamos o jargão *mise en place*; complementando-o, o “serviço” é o momento em que a cozinha se põe a finalizar os pratos, conforme os pedidos vão chegando, atendendo-os, utilizando todo o pré-preparo realizado durante a *mis en place*.

condições de trabalho e, naturalmente, sentissem o ímpeto de seguir outros rumos. Analogamente, interpretei também que o que mantém a maior parte dos trabalhadores de cozinha em seus empregos são suas necessidades econômicas, bem longe do *glamour* que a *gastronomia mediática* passa a seus espectadores (veja seção 2.2. *Foodscape: cultura, metáfora e política*). Isso também me lembrou as palavras de Laurent Suaudeau, que aqui cito mais uma vez, dada sua relevância:

A vantagem de contratar, para trabalhar na cozinha, pessoas provenientes de locais mais carentes, que não têm conhecimento do que o setor representa e não se assustam por estar ao lado de um *chef* de nome, é que elas não têm referencial e vão trabalhar sem complexo, de uma maneira bem natural. No caso daqueles que vêm das escolas, muitos focalizam a profissão a partir de chefs que têm projeção, que sabem realizar seu marketing pessoal, e acabam dando mais importância ao glamour, ao estrelismo do momento, esquecendo as dificuldades do dia-a-dia da brigada... Muitos candidatos a cozinheiro saídos das faculdades não aceitam ser mandados e têm dificuldade de se enquadrar no esquema de obediência próprio de uma cozinha. (Suaudeau, 2004, p. 74).

Essas linhas não têm qualquer pretensão de tomar uma liberdade metodológica gratuita. O intuito é tentar compartilhar com colegas pesquisadores a perspectiva de um olhar forjado em uma prática de dez anos em cozinhas profissionais, sem, no entanto, ignorar os riscos da familiaridade e da tentação de generalizações ametódicas. É um esforço ainda que tímido e limitado de tentar aproximar academia e empresa, cujas dimensões de tempo e prioridades ainda as separam, em prejuízo de ambas as partes (Schaeffer, Ruffoni & Puffal, 2015). Há, igualmente, uma tentativa de passar aos colegas pesquisadores, de alguma forma, toda a carga emocional a que o pesquisador, em um exercício etnográfico, pode ser exposto. Por fim, me esforcei para tentar reproduzir em palavras a confusão de aromas, sons, temperaturas e corpos que constituem uma cozinha *à la carte* de grande movimento e como tudo isso pode afetar o estado emocional, as decisões, o desempenho e as interpretações de seus trabalhadores e do próprio pesquisador, dentro e fora daquele espaço de trabalho.

Ainda, sobre o desconforto do pesquisador no *shadowing*, no *Montecarlo*, tão logo entrei na cozinha, Maria, Mateus, Luiza e Raul, em momentos distintos me perguntaram se eu era estrangeiro. A questão levantou considerações interessantes sobre o quanto profundas podem ser as diferenças entre um típico brasileiro claro como eu (não posso me classificar como branco, pois, como muitos brasileiros, tinha um avô mulato e uma avó mameleca, mas certamente meu outro lado da família, português, prevaleceu em mim) e meus colegas de *shadowing* (em sua maior parte nitidamente pardos, de diferentes matizes). Essa tampouco é uma licença poética em um texto acadêmico.

Essa consideração é necessária para expressar o desconforto imenso que me causou, por

mais breve que fosse, ser considerado um estrangeiro em meu próprio país – uma sensação de um estado de deslocamento, por conta de um histórico pessoal de desterro e de longos períodos de exposição a outras culturas – em certa medida lembrando a ideia de estranheza associada à noção de *displacement* (Hall, 1992; 1996). Como já discutido anteriormente, esse encontro cultural entre meu percurso e o de meus observados têm consequências conflitantes de homogeneização e heterogeneização que talvez não sejam satisfeitas por interpretações determinísticas calcadas em categorias marxistas.

Sim, esse estranhamento dos observados e meu desconforto poderiam ser compreendidos por uma perspectiva pós-colonial, mas eles ocorrem em uma contemporaneidade indelevelmente marcada pela pós-modernidade ou qualquer outra noção próxima a esta. Esse encontro cultural pode ser melhor interpretado como uma negociação entre e por meio de múltiplas identidades e fronteiras nacionais, em diferentes dimensões, e como uma reconstrução de representações culturais e subjetividades (Hall, 1996). Maria, Mateus, Luiza, Raul, eu e outros membros do *Montecarlo* somos parte de uma mesma sociedade, com hiatos e rupturas econômicas e sociais historicamente tão profundas que podem passar desapercebidas ou serem corrompidas em leituras enviesadas.

Por fim, outra observação presente nos dois restaurantes diz respeito a relações pretéritas entre empregador e empregado, mas que eventualmente alcançam a organização e a cozinha. Notadamente, um atributo valorizado pela gerência na escolha e na atribuição da alcada de seus funcionários da cozinha e do salão – mais no *Ateliê Sofia* que no *Montecarlo* – pareceu ser a existência de alguma relação prévia entre a família proprietária e o(a) funcionário(a) e/ou sua família. Logo em meu primeiro dia de *shadowing*, no *Ateliê Sofia*, chamou-me a atenção quando uma moça, sem uniforme nem touca de cabelo, sem qualquer semelhança física com a família proprietária, entrou na cozinha e pôs-se a orientar alguns dos cozinheiros. Como não havíamos sido apresentados, somente pude fazer suposições e aguardar para confirmá-las ou não. Pensei então que poderia ser uma gerente, uma irmã adotada, a esposa de algum primo (a família proprietária só tem filhas) ou uma amiga que entendesse de cozinha, mas apenas começava o *shadowing*, cedo ou tarde entenderia quem era a moça.

Após alguns dias, fui compreender que se tratava da babá da filhinha de Fernanda, a *chef-proprietária* do *Ateliê Sofia*. Essa babá de uma das netas da matriarca, disse que “apenas passava ordens” da família para a equipe, segundo ela, quando conversamos e perguntei se ela trabalhava lá. Esse foi uma das poucas trocas verbais que fiz questão de anotar como as ouvi, tal a espécie que me causou a escolha do vocábulo “ordens”. Não podia ter certeza se aquela teria sido exatamente a palavra usada originalmente. Poderia ser apenas a forma como a babá

se lembrava de algo como “diga a eles... para...”. Contudo, me perguntei se a escolha da palavra “ordem” não poderia ser mais um exemplo do “Você sabe com quem está falando”, característico de nossa formação e discurso patrimonialistas e autoritários (Sousa Filho, 2008). Àquela altura, cordialidade, patrimonialismo, trabalho, reconhecimento e capital pareciam caminhar em uma única direção: família, relações pessoais, discurso e poder.

Conforme o *shadowing* avançou, no *Ateliê Sofia*, fui percebendo a importância dos laços familiares ou de amizade, pretéritos à existência do próprio restaurante, em suas cadeias de informações e gestão, basicamente informal e *ad hoc* – por vezes prestava atenção para ouvir se ocorreria o uso de tratamentos como “pai” ou “mãe”, lembrando-me do texto clássico de Bresler (1997), mas isso não ocorreu. Por vezes lutava contra ideias pré-concebidas e a tentação de presunções que podem assombrar a tarefa do cientista social em campo, evitando determinismos e maniqueísmos simplificadores, como a expectativa de relações evidentes de poder ou de descaso dos patrões com seus empregados.

Semelhante ao *Ateliê Sofia*, porém aparentemente em menor grau em seus desdobramentos, também pude verificar, no *Montecarlo*, o peso dessas relações nas escolhas dos funcionários, em suas oportunidades e em suas alçadas. No *Montecarlo*, Wesley é marido de Jucilene e *chef-proprietário*; Jucilene, a esposa, é a sócia-gerente; Lucilene é irmã de Jucilene, cunhada de Wesley, secretária de Jucilene, responsável pelo telemarketing e pela adega de vinhos; Salvador é o amigo de longa data de Wesley e o *chef-geral*; Adão é o cunhado Wesley e cozinheiro; mas as semelhanças entre o *Montecarlo* e o *Ateliê Sofia* param por aí. No *Montecarlo*, ao contrário do *Ateliê Sofia*, há uma cadeia de comunicação que é respeitada e todos esses funcionários desempenham bem suas funções. Há um claro posicionamento ideológico dos donos do *Montecarlo* pela meritocracia – e por nuances de neoliberalismo. Quando os funcionários falham, independente de parentesco, há cobranças.

Por três vezes, testemunhei Lucilene, a cunhada, preocupada com erros que havia cometido ao anotar pedidos de entrega em domicílio, em seus atendimentos pelo telemarketing do restaurante, uma de suas funções. Mesmo assim, sempre que Lucilene voltava à boqueta com a correção de um pedido, Jessica, uma das cozinheiras, repetia em voz alta: “lá vai sobrar pra cozinha”, explicando para mim que todos os erros de anotação de pedidos, do telemarketing ou do salão, sempre acabavam atribuídos à cozinha. Entretanto, esse temor de Jessica não isentava a preocupação de Lucilene. Apesar de Túlio ter confirmado a reclamação de Jessica, em uma ocasião, sobre a tendência de se culpar a cozinha por erros do salão ou da administração, Lucilene, ainda assim, temia uma repreensão de Wesley.

De fato, Wesley, em vários momentos, foi duro com o salão, por erros dos atendentes

na tomada de pedidos, em especial por “insistirem” (conforme explicou, ou reclamou, para mim durante o serviço, em uma oportunidade) em não anotar o ponto de cozimento das carnes desejado pelo(a) cliente. Por duas vezes, também observei o cunhado ser devidamente advertido, pelo *chef*-proprietário, por malfeitos – uma quando Adão desperdiçou insumos preparando uma guarnição em excesso; outra quando o purê, responsabilidade de sua praça, estava salgado demais.

Não obstante o cuidado de Wesley em procurar ver o lado da cozinha – posicionamento natural por ser ele antes de mais nada um cozinheiro, com muitos anos de estrada – interpretei o temor da culpabilidade da cozinha por erros de outrem, como uma manifestação de tensões entre diferentes subgrupos na mesma organização: a cozinha, o salão e administração. Mais uma vez, sem a pretensão de clamar qualquer verdade, essas tensões entre cozinha, salão e administração são comuns em restaurantes e podem ser interpretadas como uma ilustração de como diferentes discursos e culturas podem conviver em uma mesma organização. Isso pode igualmente expor a fragilidade da equipe de cozinha, perante as demais, por conta de seu perfil sociocultural ou de seu poder econômico. O baixo grau de escolaridade dos membros de uma cozinha é mais grave que no salão ou na administração, onde ao menos competências linguísticas e matemáticas podem ser mais urgentes que na cozinha, por exemplo. Os rendimentos da equipe da cozinha tendem também a ser inferiores. O salão conta com a ajuda de gorjetas e de sua participação nos 10% usualmente cobrados a título de serviço; o pessoal da administração tende a ter acesso a informações e tarefas sensíveis e ser responsável por tarefas que demandam maior escolaridade, podendo pressionar a organização a melhor remunerá-los.

De fato, observei, em várias discussões entre Túlio e Josélia, com apoio de outros membros da cozinha de finalização, e o pessoal do salão, por vários motivos. Outro ponto que me chamou a atenção sobre como esses grupos se dividiam, era a forma como seus membros se agrupavam, de forma isolada, durante o almoço e o descanso, entre 10:00 e 11:00h. Os atendentes comiam no salão interno. A cozinha comia nas mesas externas; e Salvador, Arantes e Raul, os *chefs*, se concentravam em uma praça oposta ao restaurante.

Nesse sentido, o perfil dos membros das equipes, muitos deles migrantes, com baixa escolaridade, quase sem formação profissional formal prévia e salários baixos, permite reiterar a relevância de considerações sobre seus contextos socioculturais e organizacionais, na cidade de Uberlândia, em restaurantes gastronômicos, em que são chamados a produzir pratos que são exemplos materiais de tradições distintas de suas origens, e consumidos em arranjos e rituais igualmente estranhos a elas.

Entretanto, retomando a discussão e a fundamentação sobre relações familiares e

favorecimento, por vezes identifiquei observações sutis em relação à Adão, partindo de outros membros da equipe, por conta de um possível favorecimento seu com base em parentesco.

Espera-se que todas essas considerações contribuam para uma melhor compreensão do ambiente de um restaurante *à la carte*, em Uberlândia e, por que não, em outras praças, e de suas possíveis dinâmicas. Neste ponto, novamente, pode ser útil lembrar a noção de homem cordial em Buarque de Holanda (1995/1936). A cordialidade a que o clássico autor se refere diz menos respeito a um viés emocional nas relações, no Brasil, e mais à ausência da racionalidade que caracterizou a modernidade ocidental (i.e., europeia ou, por extensão, anglo-saxã). Para o autor, a noção de cordialidade estaria relacionada à outra noção, aquela do favor, e é desse ângulo que prosseguimos na próxima seção.

Nesse sentido, um dos objetivos propostos por esta pesquisa – *seção 1.3, item b* – é atendido. Aspectos da formação da sociedade brasileira, por exemplo como interpretadas por Buarque de Holanda (1995/1936), parecem encontrar reverberação nas práticas sociais nas organizações visitadas. A questão da cordialidade, aqui analisada sob a ótica das relações de amizade ou família, entre proprietários empregadores e funcionários, foi um aspecto essencial observado no funcionamento da organização, com maior evidência no *Ateliê Sofia*.

4.4. Trabalho e capital na cidade global

A acepção de pós-colonialismo, neste ponto, que pode ser útil à argumentação que se segue, é aquela que parte de Hall (1996). A escolha de Stuart Hall se baseia em sua própria história pessoal. Um egresso de uma ex-colônia, mestiço, parcialmente educado em Oxford, e *displaced* (termo usado em coerência com sua teoria) permanentemente na *metrópole*, onde ele (mais uma vez, coerente com sua teoria) seria um dos agentes de um encontro cultural para ele melhor interpretado como uma negociação entre e por meio de múltiplas identidades e fronteiras nacionais, em diferentes dimensões, e como uma reconstrução de representações culturais e subjetividades (Hall, 1996). Como Hall, proponho ver os membros da brigada da cozinha, em especial do *Montecarlo*, como agentes do encontro de múltiplas identidades e dimensões, na construção de representações, no contexto de uma cidade global.

É nessa direção que proponho interpretar o que presenciei nas cozinhas dos restaurantes *Montecarlo* e *Ateliê Sofia*, em especial quanto às relações sociais e de trabalho observadas entre seus funcionários da cozinha e seus proprietários. Antes, retomemos a visão de Howarth (2000) de discurso como uma estrutura não linear e multidimensional de textos e imagens que refletem

a configuração social em que ele é produzido; bem como recorramos à van Dijk (2002), para quem as representações decorrentes de nossos processos cognitivos se relacionam a estruturas linguísticas e ao discurso. Assim, é possível propor que os tratamentos e os arranjos de comunicação, em termos de responsabilidade e alçada na gestão, possam refletir a configuração social maior em que o recorte da cozinha se insere. Essa configuração, como este trabalho tem argumentado, é caracterizada por identidades e dimensões múltiplas, fragmentadas e instáveis (Bauman, 2012).

Mumby e Stohl (1991) argumentam que o discurso é a forma como relações de poder nas organizações são mantidas e reproduzidas. Por sua vez, Foucault (2008) coloca o discurso como um elemento fundamental na forma como novas tecnologias de controle, em especial o discurso econômico, substituem o papel do outrora poder disciplinar, bem como um ponto de contraste entre o sujeito de interesse e o sujeito de direito. O argumento, nesse ponto, é, então, que o discurso é internalizado como uma forma de adesão a dada ordem. Nesse sentido, seguindo Van Dijk (2012/1989), o que importa é menos o que as palavras denotam como expressão do indivíduo, e mais o como elas vão se formando por atos de linguagem formadores de um tipo de discurso persuasivo do grupo.

Assim, é possível argumentar que discurso e poder podem se confundir. Com especial atenção a meu objeto subsidiário de estudo, a cozinha do *Ateliê Sofia*, foi possível notar que o discurso sutilmente prevalente, entre os membros de sua brigada, era a de que aquele era um bom lugar para trabalhar e que eles (os funcionários), particularmente aqueles pertencentes à rede de laços prévios com a família proprietária, faziam parte de algo maior, uma organização que os reconhecia e acolhia, oferecendo um emprego digno – uma organização familiar, ao menos na perspectiva de alguma das partes, em alguns momentos. Em nome de quem (a organização e seus proprietários) se sentiam confortáveis e seguros inclusive para transmitir “ordens”.

Enquanto seja impossível descartar alguma autenticidade na percepção, por ambas as partes, dos empregadores e dos empregados, de que essas relações sociais e de trabalho se imiscuem entre si, e de que elas sejam de fato autênticas, ao menos em alguma medida; é igualmente legítimo questioná-las, em especial no contexto do *Ateliê Sofia*. Enquanto no discurso expresso, explícito, nas comunicações entre eu e os observados, essas relações se reafirmaram; em instâncias de comunicação entre o acompanhado (o *chef*) e os demais observados – em especial quando havia a presença de alguém da família proprietária ou de algum outro funcionário de fora da cozinha ou mesmo de fora do restaurante – é que questões significativas foram reveladas para mim.

Talvez seja impossível estabelecer de que forma as relações entre os membros da brigada do *Ateliê Sofia* e a família proprietária, pretéritas à existência da organização, permanecessem apenas na esfera pessoal ou se estendessem na esfera profissional, isto é, no contexto da organização. Contudo, se recorrermos a Mumby e Stohl (1991), Foucault (2008) e Van Dijk (2012/1989), havemos de aceitar a razoabilidade de se contemplar que tais relações estejam também presentes no discurso organizacional, que elas tenham também sejam uma forma de controle e autocontrole, e que elas sejam não apenas expressões individuais mas coletivas, inclusive da corporação.

A noção de cordialidade em Buarque de Holanda (1995/1936) pode ser entendida como a forma que uma sociedade colonial, depois monárquica e então republicana – com as especificidades de nossa formação nacional, como apresentadas na seção 2.3. *Formação nacional e história da alimentação* – encontrou para substituir a racionalidade, nascida no iluminismo europeu e com seu zénite na modernidade, de cujo processo de construção não participamos. Essa noção se aproxima da ideia de *favor*, em um contexto igualmente marcado pelo patrimonialismo, em que o público historicamente se confundiu com o privado daqueles que detinham o poder (Faoro, 2001/1958). O favor permaneceu como a moeda de troca, de mediação nas relações, no Estado, no público e no privado (Monteiro, 1996).

Ao mesmo tempo, como também apresentado na seção 2.3. *Formação nacional e história da alimentação*, o trabalho escravo marcou não somente o campo, nos latifúndios de Furtado (2009/1959), mas também as cidades, no comércio, como argumentam Schwarcz e Starling (2015). Não é difícil, então concordar com Nabuco (1998/1885, p. 183), para quem “A escravidão permanecerá por muito tempo como a característica nacional do Brasil”. Não só ela permanece explicitamente, pois 25% das propriedades rurais inspecionadas pelo Ministério do Emprego e do Trabalho ainda são autuadas por esse crime (Cunha, 2017); como também subliminarmente, na medida em que sua herança pode ser a leitura de que o trabalho, entre nós, não tenha alcançado o mesmo reconhecimento que em outros países e que suas relações sejam vistas sem o mesmo rigor de contrapartida pelo capital e pelo trabalhador – aquele pode achar que o trabalho é sempre malfeito; este pode entender que não valha a pena se empenhar, ou pode nem entender seus direitos a uma contrapartida justa. Nesse terreno contaminado, cordialidade ainda corre o risco de ser vista como uma forma “justa” de remuneração.

Ainda nessa direção, as relações entre trabalho e capital podem ser analisadas a partir do discurso construído sobre as relações nutridas na organização a partir daquelas surgidas externamente, pretéritas à existência do próprio restaurante. Em diferentes momentos foram observadas instâncias de interação, sobre assuntos que normalmente deveriam dizer respeito ao

chef do *Ateliê Sofia*, entre os membros da brigada de cozinha, ou entre esses membros e outros funcionários da organização, ou entre membros da família proprietária do restaurante e esses funcionários, sem a presença ou com a presença do *chef*, mas à revelia de sua posição hierárquica⁷³.

Orientações da família chegavam ao *chef* não via uma cadeia de comunicação definida e pertencente à organização, mas de forma *ad hoc*, muitas vezes por caminhos informais e extraorganizacionais. Por exemplo, por meio da babá da filha da proprietária, por meio de um atendente do salão, por meio do senhor encarregado da porta e da segurança; qualquer funcionário do restaurante parecia qualificado a instruir o *chef*, cujo conhecimento não era devidamente valorizado, por vezes – especialmente quando o funcionário condutor da mensagem se legitimava em laços familiares ou relações pessoais prévias e extraorganizacionais.

Como quando, logo no primeiro dia, a babá da filhinha de Fernanda, entrou na cozinha tentando resolver o problema do sabor amargo deixado no arroz, após a adição de limão em seu cozimento, durante seu cozimento, com o telefone na mão, enquanto recebia instruções da matriarca do grupo controlador do *Ateliê Sofia*, a mãe de Fernanda. Tentaram durante algum tempo, até que resolveram fazer outro arroz. Caso tivessem ouvido o *chef*, saberiam que o problema foi ter usado suco de limão ao invés da raspa de sua casca, desde que não se alavancasse sua película branca.

Outro exemplo foi a resistência que o *chef* encontrou ao tentar ensinar Rodolfo e Clarice, o casal de cozinheiros com laços prévios com a família controladora do *Ateliê Sofia*, a preparar corretamente um molho bechamel, com a cebola inteira espetada com cravo e canela, como prescreve a tradição francesa. Apesar da larga experiência do *chef*, visível na forma como batia o molho com a *fouet* (i.e., um batedor de arame de forma abalourada), ou em seu cuidado com o detalhe clássico da cebola no bechamel, e da, por outro lado, limitada experiência e conhecimento de Rodolfo (i.e., um ano em uma cozinha de um restaurante árabe, muitos anos atrás), ou de sua esposa, Clarice (que trabalhara como merendeira em um cozinha de alimentação coletiva), foi necessário que o *chef* terminasse o molho e fizesse a equipe prova-lo para que suas instruções fossem melhor aceitas, legitimando sua autoridade, ao menos, técnica.

Certamente, por vezes, há a resistência do funcionário com um novo chefe. Porém, o

⁷³ É importante esclarecer que a escolha pela hierarquia em uma brigada de cozinha é menos de ordem ideológica que prática. No calor do serviço, raramente há espaço para decisões consensuais ou contraordens. Entretanto, não se deve ignorar um eventual viés ideológico na escolha por uma brigada verticalizada.

ponto relevante nesse evento foi a dificuldade dos membros da equipe em entenderem toda a simbologia que eu, como cozinheiro treinado, não tive qualquer dificuldade em reconhecer: (i) o uniforme do *chef* não era novo, carregava sinais de longo uso; (ii) o *chef* tinha seu próprio jogo de facas, devidamente marcadas por um longo uso; (iii) a forma como ele manipulava as facas e a *fouet* revelavam técnica; e (iv) seu conhecimento de técnicas e passos de receitas clássicas, como no caso do preparo do bechamel. Esses sinais de ausência de conhecimento técnico e de um olhar tarimbado pela experiência, entre os membros da equipe de cozinha, ao lado da resistência da empresa em pagar salários adequados a uma equipe profissional, revela limitações organizacionais do *Ateliê Sofia*, cuja estrutura e processos eram ainda frequentemente caracterizados por elementos de cordialidade, laços familiares ou de amizade, agravando os baixos índices de qualificação profissional de sua equipe.

Esse arranjo familiar não seria problema, caso a organização estivesse começando pequena, de forma que ela e sua equipe crescessem e madurecessem juntas, ao longo de uma curva de aprendizado. Contudo, a decoração do salão (Figuras 7 e 8), os equipamentos (Figuras 28 e 29) e os insumos, como bife de *ancho* argentino e flores comestíveis (Figuras 42 e 43) implicavam um investimento inicial e um Custo da Mercadoria Vendida (CMV) altos e objetivos ambiciosos (e.g., vender pratos sofisticados), já nos primeiros dias da organização, limitando espaço para os erros naturais na aprendizagem do negócio.

Ou quando o casal de cozinheiros (Rodolfo e Clarice) e um ajudante de cozinha (Sergio), ainda no *Ateliê Sofia*, que tinham relações particularmente próximas com membros da família proprietária, visivelmente gozavam de tratamentos privilegiados, em especial em relação ao *chef* e aos demais membros da equipe. Eles eram de confiança, porém com base em laços pessoais e não em critérios profissionais. Esses funcionários, em diferentes momentos, deixaram o *chef* em situações constrangedoras, pois ele executava pratos, para depois ser informado que os “donos” já haviam dito que “não era mais para fazer daquele jeito”, ou que o *chef* devia diminuir determinado tempero, etc. – como quando o *chef* criou o prato de bife de *ancho* (Figura 42), executando-o de uma forma e, no dia seguinte, foi informado, por Clarice, Rodolfo e Sergio, que a recita havia sido modificada à sua revelia.

Entretanto essas prerrogativas, com base em relações pessoais, não se estendiam ao plano profissional das relações entre capital e trabalho. Trabalho na verdade não era percebido como um fator de produção valioso, mas como um custo. Certamente, trabalho, do ponto de vista contábil, constitui um custo direto (i.e., mão de obra direta), mas considerando-se a natureza do negócio e a perspectiva de que conhecimento, treinamento e atitude frequentemente são referidos como “capital humano” – em especial na acepção foucaultiana de neoliberalismo,

com base no Nobel de economia Gary Becker (Becker, 1968, 1975; Foucault, 2008) –, foi com surpresa que constatei que para a família proprietária era plenamente aceitável a compra de um forno combinado, elétrico, por R\$50.000,00 (Figura 28), mas impensável remunerar um *chef* com um salário acima de R\$2.000,00 mensais – salvo se ele ou ela tivesse formação internacional, no que seu salário poderia alcançar R\$5.000,00, talvez (nas palavras da proprietária) – ambas cifras pequenas, considerando-se que seus preços equivalem aos de um restaurante similar de São Paulo, onde os demais custos podem ser ainda maiores.



Figura 28: Forno combinado, Rational Cooking Center, do *Ateliê Sofia*.
Fonte: O autor, 2018.

Um forno combinado é uma peça de equipamento cuja aquisição requer cuidadosa consideração. Um forno desse tipo por si já é caro, demanda treinamento da equipe, implica alto custo de manutenção e operação e sua relação custo-benefício depende exclusivamente do volume que se espera produzir. No caso do *Ateliê Sofia*, a escolha foi por um produto ainda mais caro e sofisticado, não foi um forno combinado qualquer, mas um *cooking center* da

Rational AG⁷⁴. Essa empresa é a líder mundial nessa área e seu distribuidor nacional oficial é a empresa Engefood, de São Paulo⁷⁵, cujos preços são sempre superiores aos de outros importadores. O equipamento adquirido pelo restaurante é um equipamento típico de empreendimentos que atendem grandes volumes, como resorts, hotéis, navios cruzeiros, etc. Esse equipamento é capaz de fritar bifes ou batatas, em poucos minutos, mas com alto consumo de energia e comandos sofisticados.

Contudo, se considerarmos o investimento inicial – em uma busca rápida na internet, foi encontrada uma unidade oferecida por R\$48.000,00, no mercado livre (Figura 29), porém não pela Engefood, o revendedor autorizado, no Brasil, assim é provável que esse item venha de alguma desistência de compra, prática comum no mercado de alimentação fora do lar –, seu alto consumo de energia, alto custo de manutenção e operação, necessidade de treinamento, alta depreciação (por conta de seu preço) e a própria qualidade do produto final – impossível igualar o sabor de um filé frito no azeite sobre um grill, com um “frito” por convecção, o princípio de cocção desse tipo de forno – percebe-se que essa peça de equipamento não só é capaz de gerar custos indiretos altos, por rateio, como seu produto final pode não ter a mesma qualidade daquele resultado do trabalho de um profissional qualificado por meios tradicionais.

Novo

Forno Rational Scc 101 10gn Elétrico - Novo!

R\$ 48.800

1x R\$ 48.800⁰⁰

[Mais informações](#)

[Frete grátis](#)
Ribeirão Preto, São Paulo

Figura 29: Anúncio na internet de um forno combinado, Rational Cooking Center.

Fonte: Mercado Livre, Recuperado de <https://produto.mercadolivre.com.br/MLB-1080809235-forno-rational-scc-101-10gn-eletrico-novo-_JM>. Acesso em 12 nov. 2018.

⁷⁴ Para uma ideia da empresa, veja os sítios: <https://www.rational-online.com/de_de/home/index.php> e <https://www.rational-online.com/pt_br/Empresa/Sobre_n%C3%B3s/>.

⁷⁵ Para Engefood, veja <<https://www.engefood.com.br/sobre>>.

No caso do *Ateliê Sofia*, essas considerações eram agravadas pela complexidade do equipamento, que a equipe não utilizava em todo seu potencial, mesmo porque não havia movimento para tal, e pela baixa demanda do salão, fazendo com que essa peça cara de equipamento fosse muito mais uma geradora de custos indiretos que de resultado para organização. O principal critério que guia a escolha de uso desse equipamento tende a ser mais a escala da produção que o sabor e textura do produto final. Com isso em mente, torna-se paradoxal, do ponto de vista contábil e operacional, a resistência em remunerar um *chef*, conforme um restaurante com suas pretensões (e.g., um produto final sofisticado) exigiria.

Permanece, assim, a visão do empresário que mais vale investir, desnecessariamente, em um equipamento superdimensionado para sua produção, que “investir” na qualidade de sua mão de obra, em seu capital humano – para ser coerente com uma determinada linha de discurso empresarial. Ainda, complementarmente a essa discussão sobre a relação trabalho e capital e sobre a relação discurso e poder, são possíveis algumas considerações quanto à noção de jurisdição.

Uma das discussões presentes em Alsayyad e Roy (2006) é a questão de múltiplas jurisdições na cidade global. Uma das expressões do Estado é o monopólio da lei e da força (Weber, 2004/1919), que pode ser expressa, no caso do *Montecarlo* e do *Ateliê Sofia*, por exemplo, na necessidade de se cumprir a legislação sanitária. Usar touca, para evitar contaminação da comida com fios de cabelo de um cozinheiro, e uniforme, para evitar a contaminação da comida com elementos do ambiente externo, são um exemplo de considerações importantes de segurança alimentar.

Não obstante a provável existência de restaurantes ou comércios de alimentação fora do lar que não cumpram essas determinações, em especial aqueles de menor envergadura e em áreas menos sujeitas à fiscalização, ou uma contra argumentação de se estar a tratar essa questão com excesso de zelo; esses dois quesitos são cobrados com rigor no *Montecarlo* e, paradoxalmente, como verificado, no *Ateliê Sofia*, onde se utilizam os serviços do nutricionista, profissional geralmente responsável por esse setor, empregado pelo grupo ao qual pertence o restaurante.

Assim foi observado, tanto no *Montecarlo*, onde todos utilizavam esses equipamentos de segurança alimentar, incluindo seu *chef*-proprietário (Figura 30), quanto no *Ateliê Sofia* (Figura 31), onde todos também o usam, salvo, no caso deste, o caso do marido de sua proprietária, Renê. Este um jovem e talentoso aprendiz de padeiro, que, como os demais membros da família proprietária, se aventurava com frequência na cozinha, na própria estação

do *chef*, mas, com recorrência, ignorando esses dois quesitos essenciais de segurança alimentar (Figura 32).



Figura 30: O uso da touca e do uniforme no *Montecarlo*.

Fonte: O autor, 2018.

(...continua...)



Figura 31: Chef (esquerda) e cozinheiro (direita) do Ateliê Sofia, usando touca e uniforme, em sua praça.

Fonte: O autor, 2018.

(...continua...)



Figura 32: Pessoa (esquerda), sem cobertura ou uniforme, no *Ateliê Sofia*, executando tarefas, na praça do *chef* (direita).

Fonte: O autor, 2018.

Há várias possibilidades de interpretação da atitude desse membro da família proprietária, Renê, em não observar esses dois quesitos de segurança alimentar – o uso de cobertura e uniforme. Primeiro, isso poderia refletir um ato involuntário, sem maiores considerações, decorrente inclusive do stress no trabalho. Poderia ser também que Renê simplesmente não gostasse de usar cobertura e uniforme. Contudo, em pesquisas qualitativas, o interprete deve manter em mente as limitações de conclusões isoladas, isto é, sem uma necessária rede de conexões entre diferente temas e categorias (Maxwell, 2013).

De qualquer forma, assim é que – após concluir a parte presencial do *shadowing*, quando regressei ao restaurante com cliente, em três oportunidades posteriores – pude elaborar uma melhor inferência a partir daquela pequena evidência. Aproximadamente um mês depois as fotos das Figuras 31 e 32, fui a um jantar no *Ateliê Sofia* acompanhado de uma colega. Tão logo terminamos o jantar, Renê veio à minha mesa me cumprimentar e perguntar se estávamos satisfeitos. Foi quando verifiquei que Renê trajava um uniforme de *chef*⁷⁶, porém ainda sem uso

⁷⁶ O *chef* pode se distinguir dos demais membros da brigada por características específicas de seu uniforme: chapéu

de cobertura, e descobri que ele estava desempenhando aquela função, sem, no entanto, conseguir uma confirmação de seu status formal. O *chef* que eu havia acompanhado, no *shadowing*, já eu sabia, havia pedido demissão para assumir uma função na cozinha de um restaurante, em Madri; mas coerente com a administração essencialmente familiar do *Ateliê Sofia*, Renê nem as atendentes me confirmaram se ele se tornara ou não o *chef* oficial do restaurante.

A partir desse momento, novas conexões surgiram. É possível que Renê não desse a devida importância a esses dois quesitos de segurança, por conta da ausência de uma correspondente e necessária conscientização relacionada à sua formação profissional. Nesse caso, o foco deixa de ser o não uso, por Renê, de cobertura ou uniforme, mas uma potencial relação entre o não cumprimento de quesitos de segurança alimentar, formação profissional e caminhos de ascensão profissional; em uma tentativa de alcançar aquelas conexões de temas e categorias que Maxwell (2013) advoga. Sem dúvida, no caso de Renê, há que se notar a facilidade como uma pessoa com ainda pouca formação, teórica ou prática, formal ou informal, consegue ascender a uma função de tamanha importância na organização, porém sem qualquer treinamento como *chef* – como pude apurar, durante o *shadowing*. Renê não tinha nível superior ou formação técnica, contando apenas com um curso sobre confecção de pães finos e artesanais, com uma especialista australiana, em Goiânia. Tampouco tinha recebido treinamento formal sobre importantes noções de segurança alimentar, essenciais ao bem-estar de seus clientes e, ao menos, ao bom andamento da operação de seu próprio negócio, salvo algumas instruções do nutricionista do grupo detentor do restaurante.

Nesse caso, é possível estender esse processo inferencial e ilustrar a forma como o acesso ao capital, no Brasil, por vezes, encontra-se desconexo da capacitação profissional ou técnica. Esse fato, por exemplo converge para o argumento apresentado, logo seção 2.4. *Restaurante: negócio e organização*, de que enquanto nos EUA, oitenta por cento dos proprietários de restaurantes começaram, naquela indústria, em cargos de nível de entrada (National Restaurant Association, 2017), no Brasil não só não há estatísticas equivalentes – talvez um bom tema de pesquisa futura –, como não são incomuns notícias e reportagens sobre pessoas das classes A e B que mudam de carreira para abrir um restaurante (“Empresários de Sucesso...”, 2011; Zuini, 2016).

Também, não seria de todo irrazoável relacionar sua atitude à oposição entre as noções

alto, calça preta, dólma com corte de alfaiataria e nome bordado, etc. Nesse dia o membro em questão se encontrava com calça preta e dólma com corte de alfaiataria.

de sujeito de direito e sujeito de interesse em Foucault (2008), ou entre as noções de público e privado em Bauman (2012). Renê pode entender que como legítimo proprietário daquele espaço, daquele negócio, é livre para fazer o que quiser, sem que isso implique descaso com seu cliente ou seus funcionários. Entretanto, mesmo que, nesse caso, ele assuma os riscos e as penalidades legais por acreditar que tem um legítimo direito de decidir não seguir tais quesitos de segurança, ainda assim, ele estaria ignorando um dos princípios do Estado democrático de direito, nesse caso a supremacia do interesse público sobre o privado (Di Pietro, 2014), um princípio geral de Direito inerente a qualquer sociedade livre e democrática (Bandeira de Mello, 2013). A decisão de atender a seus interesses e privilegiar seu espaço privado pode implicar o não reconhecimento de deveres e direitos públicos. Por conseguinte, na medida em que as oposições entre sujeito de interesse e sujeito de direito e entre público e privado se intensificam e suas instâncias se multiplicam, as jurisdições, ou suas perspectivas, também.

Outra forma de tentar interpretar essa situação, adicionando novas categorias de análise, como o colonialismo e o pós-colonialismo, seria a relação que o empresário pode ter com a noção de trabalho. Schwarcz e Starling (2015) destacam como todo trabalho era executado, no Brasil escravocrata, mesmo em atividades típicas de artesãos, por escravos. Ou seja, trabalho era uma noção relegada ao escravo, mesmo no contexto urbano, por exemplo em oficinas de sapateiros. Isso teria conduzido a uma associação entre trabalho e condições sociais subalternas (Caldeira, 1995). Trabalho não seria uma atividade digna de alguém com alto status social. Um exemplo, poderia ser o notório desapreço do Imperador Pedro II pelo burguês Barão de Mauá – que começara a formação de sua fortuna *trabalhando* para um negociante escocês, ainda como criança, no Rio de Janeiro, vindo do Rio Grande do Sul – que se cristalizou após este pedir àquele que alimentasse, com uma pá de carvão, a primeira fornada da viagem inaugural da locomotiva da primeira linha férrea do Brasil (Caldeira, 1995). Segundo Caldeira, para o Imperador aquele pedido lhe imputava uma tarefa típica de um escravo e indigna de sua posição social.

Certamente, Renê estava a trabalhar, mas sempre com alguma simbologia que o distingua dos demais trabalhadores da cozinha, pela ausência de qualquer uniforme, ou pela presença do *glamour* de um uniforme de *chef*. Por esse ângulo, a perspectiva da *colonialidade* emerge e enriquece nosso potencial interpretativo, conforme as noções do Eu, do Outro e da dialética entre consciência e inconsciência se fazem presentes (Ashcroft, Griffiths & Tiffin, 2000; Mishra & Hodge, 2005) – que não devem ser confundidas com a ideia de alteridade em Mikhail Bakhtin, apesar da contribuição desse conceito para o tema (Ashcroft, Griffiths & Tiffin, 2000).

Por outro lado, a análise das relações de trabalho, os discursos observados na

organização e a própria noção de trabalho, na perspectiva do *Montecarlo* se distanciam do cenário observado no *Ateliê Sofia*. No *Montecarlo*, os percursos profissionais e pessoais de seu *chef-proprietário*, Wesley, e de sua sócia e companheira, Jucilene, são bem distintos. Wesley não veio de berço esplêndido, não “casou bem”, não herdou capital, começou ainda muito jovem a trabalhar em cozinhas de diversos restaurantes e hotéis, há pouco mais de vinte anos, em Uberlândia. Seu português revela não apenas uma regionalidade – que poderia constituir uma variante linguística legítima e livre de preconceitos – ou alguma falta de esmero com as regras da gramática oficial, mas um percurso de vida, por escolha própria, bem distinto de um profissional liberal, por exemplo – para quem um determinado registro linguístico, mais próximo da gramática formal prescritiva, pode se fazer mais necessário. Similarmente, Jucilene seguiu um caminho de trabalho e luta, inclusive como um exemplo de trabalhadora migrante.

De fato, o trabalho braçal foi o caminho elegido ou seguido por Wesley. Foi com ele que construiu seu negócio, em um meio, caracterizado pela baixa escolaridade, longas horas de trabalho e baixa qualificação (Cavalli & Salay, 2007; Assunção, Rocha & Ribas, 2010; Rocha & Amaral, 2012; Coelho & Sakowski, 2014), que raramente exigem ou permitem dedicação a estudos extras, como, por exemplo, um curso noturno em administração. Segundo seus relatos e os de Salvador, foi a seu trabalho que recorreu para montar o *Montecarlo*, com refugos de restaurantes falidos e em um ponto comercial considerado maldito, após seguidas tentativas de outros comerciantes em se instalar ali outros negócios. Para esse tipo de empreendedor – tomo uma liberdade das noções de *empreender* oriundas das Ciências Econômicas, caracterizadas por algum grau de inovação, no uso do termo empreendedor, mas Wesley não é um simples comerciante, tampouco apenas um empresário – e para Salvador, à luz de suas visões de seus percursos de vida e de seus relativos sucessos profissionais, ideias como meritocracia e esforço próprio pareceram ter um apelo forte.

Um aparte complementador se faz necessário. Apesar de alguns reconhecerem o quanto o trabalho na cozinha representou para suas vidas – como o fizeram Maria, Piedade, Willian, Salvador e Raul, do *Montecarlo*, e todos os membros da equipe do *Ateliê Sofia*, com exceção de Denise –, todos os demais, a maioria de fato, dos funcionários observados, percebem sua profissão como muito dura, pouco recompensadora e sem muito valor social, mas, como me falaram, é boa porque “nunca falta trabalho” e “não precisa de estudo”. Josélia, por exemplo, por duas vezes repetiu que gostaria de mudar de emprego, fora de cozinhas. Isso foi dito apesar da alta qualidade de seu desempenho na cozinha, reconhecido pela organização, na forma como lhe foi atribuída uma função típica de um *chef de partida*, na praça de montagem e finalização dos pratos, comandando a cozinha na ausência de Wesley ou Túlio. Já Jessica expressou,

algumas vezes, em nossas interações, a dureza daquele tipo de trabalho, mas interpretava que deveria se dar por satisfeita, pois era um “ganha-pão” garantido, especial para ela que não tinha “muito estudo”, segundo ela. Denise, do *Ateliê Sofia*, vinha de um dos negócios do grupo, onde trabalha como caixa, cumprindo algumas horas como ajudante na cozinha do restaurante, à noite.

Talvez por conta de sua história de *self-made man*, Wesley em duas ocasiões entrou na cozinha, na hora do serviço e fez comentários políticos favoráveis a um candidato presidencial, nas eleições de 2018, no Brasil, que defendia ideias neoliberais. Nessas duas ocasiões, os funcionários do *Montecarlo*, em sua maioria, se calaram ou se viraram em clara reprovação gestual ou verbal, por vezes confidenciando a mim seus posicionamentos políticos – exacerbados também, como o foram de muitos, no Brasil, durante os meses que antecederam as eleições presidenciais de 2018, de diferentes matizes políticas.

Nessas duas ocasiões, esses funcionários também expressaram demandas, em relação às condições de seus trabalhos na cozinha, em especial às horas de seus turnos e a intensidade de suas tarefas. Entretanto, ficou claro, durante o *shadowing* o respeito e a confiança que Wesley goza entre os membros de sua cozinha, por seu conhecimento, habilidades de cozinheiro e *chef*, bem pela forma como os membros de sua equipe reconhecem seu percurso profissional calcado no trabalho – como Raul e Claudete relataram a mim em ocasiões diferentes. Parece que, como Foucault (2008) propôs, que a adesão do indivíduo a tecnologias de controle, neoliberais, é de fato inconsciente, contribuindo ainda mais para a eficiência dessas tecnologias, na sociedade contemporânea. Pois, apesar de reprovações ou ressalvas veladas, por parte dos funcionários, o discurso do trabalho e do esforço individual parecem prevalecer sobre considerações de ordem coletiva, de alcance social mais amplo, em todos os discursos, do *chef* ou de seus funcionários.

De qualquer forma, esse discurso do mérito, trabalho, dos objetivos alcançados por seu intermédio e da possibilidade de o indivíduo satisfazer suas próprias necessidades materiais e não materiais por conta do trabalho, com que me deparei em minhas interações com os trabalhadores do *Montecarlo*, parece se tornar tentador. Contudo, ele pode também se tornar uma forma simplificadora do contexto, compartilhado em diferentes aspectos e graus, de onde vêm boa parte dos funcionários observados no *shadowing*, fosse no *Montecarlo* ou no *Ateliê Sofia*. Esse contexto comum é aquele caracterizado por cidadãos que em sua maioria são migrantes, têm baixa escolaridade, se encontram em classes salarias na base da pirâmide e moram em bairros distantes de seu local de trabalho, sendo bem mais complexo do que possa parecer, tanto para o cidadão comum que vive nele seu dia a dia, quanto para o pesquisador social, que tenta, tateando, encontrar evidências que permitam construir e validar alguma

interpretação sobre ele.

Esse contexto, tentou-se argumentar, desde a construção do referencial teórico deste trabalho até a coleta, construção e análise de seu corpus de pesquisa, com as consequentes tentativas de articular tal teoria e tais evidências empíricas, tem sido construído e alterado ao longo dos percursos da sociedade brasileira, exposta a um contexto colonial, base de seu consequente processo de formação de nação e, a seguir, de transformações que estão, de uma forma ou de outra, vinculadas ao mundo em que ela se insere e a seu tempo, pós-colonial, pós-moderno, globalizado, fragmentado e múltiplo.

Os diferentes aspectos observados e interpretados a partir das relações entre trabalho e capital, da forma como as relações de trabalho entre funcionários e proprietários e discursos pessoais se imiscuem no discurso organizacional, bem como das representações que podem ser inferidas a partir da própria noção de trabalho, em certa medida, suportaram argumentações apresentadas na fundamentação teórica deste trabalho.

Assim, o referencial teórico e as interpretações dele decorrentes, a partir do corpus de pesquisa, puderam contribuir para o atendimento, até aqui, de parte dos objetivos desta pesquisa. Foi visto, por exemplo, como categorias oriundas de estudos pós-coloniais, como as noções do Eu, do Outro e de conscientização (Ashcroft, Griffiths & Tiffin, 2000; Mishra & Hodge, 2005) podem contribuir para a interpretação das relações na cozinha dos restaurantes estudados. Da mesma forma, a relevância de interpretações relacionadas à contemporaneidade e adjacentes à ideia de pós-modernidade, como a relação entre os sujeitos de interesse e de direito (Foucault, 2008) e entre às noções de público e privado (Bauman, 2012) tiveram uma contribuição nas análises e interpretações aqui apresentadas, inclusive na forma como os participantes da pesquisa interpretam seus contextos e os hiatos de oportunidade neles presentes.

4.5. A *fooodscape* de duas cozinhas em uma cidade global

Em Alsayyad e Roy (2006), o ponto central de sua discussão sobre a cidade global se distancia da noção de cidade global em Sassen (1991). O cerne da discussão daqueles dois autores foi, talvez, a multiplicidade de jurisdições que podem ser construídas, mantidas e desenvolvidas na cidade global. A noção pioneira de Sassen (1991) não deixa de ter relevância, da mesma forma que categorias de análise marxistas, calcadas em uma infraestrutura econômica, ainda têm relevância na análise de fenômenos sociais. Não fosse assim, este

trabalho não teria trazido para o mesmo fórum autores como Harvey (1989), Agamben (1998), Jameson (1998), Foucault (2008) e Bauman (2012). Analogamente, então, tampouco há que se ignorar, em Alsayyad e Roy (2006), considerações de ordem econômica. Se a multiplicidade de jurisdições, na cidade global, implica outras multiplicidades que ao mesmo tempo a originam, intensificam, legitimam e por ela são transformadas, há aspectos econômicos que também se relacionam a ela.

A partir da perspectiva deste estudo e de seus objetos, as cozinhas de restaurantes gastronômicos, suas brigadas de cozinha e as multiplicidades que afloram deles têm origens diversas. As observações de campo, em relação ao fator trabalho, mostram que a maior parte de sua mão de obra vem de regiões do país que têm qualidade de vida inferior à Uberlândia. Essa defasagem se revela no nível de desenvolvimento humano e na centralidade geográfica econômica e social de Uberlândia, em suporte ao seu enquadramento como uma cidade global. A cidade global de Alsayyad e Roy (2006) se caracteriza pela – entre outros fatores relacionados ou não aos que se seguem – atração de imigrantes que contribuem para uma multiplicidade de tradições, interesses, expectativas, símbolos e representações entre os grupos que formam seu tecido social. Essa mesma mão de obra também tem formação escolar e profissional precária, consequentemente é possível traçar algum paralelo entre precariedade, classe e fragilidade social, bem como confrontar o contexto que a originou com os contextos dos restaurantes gastronômicos, seus clientes e as tendências de mercado que os têm impulsionado.

Por exemplo, o Índice de Desenvolvimento Humano (IDH), do Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento (PNUD), para a cidade de Uberlândia é classificado como alto, de 0,789, em 71º colocação entre os 5565 municípios brasileiros pesquisados; enquanto Senador Alexandre Costa, no Maranhão, a cidade natal de Francine, é de 0,538, na colocação 5339º (PNUD, 2014). Para os mesmos municípios, seus Índices de Desenvolvimento da Educação Básica (IDEB) foram respectivamente 6,2, em 2011 e 6,6, em 2017; e 3,9, em 2011, mas sem avaliação em 2017 (INEP, 2018). Complementando esses dados com evidências, na literatura, sobre a baixa escolaridade e qualificação da mão de obra em cozinhas profissionais (Cavalli & Salay, 2007; Assunção, Rocha & Ribas, 2010; Rocha & Amaral, 2012; Coelho & Sakowski, 2014), as impressões originadas no *shadowing*, dos dois restaurantes, sobre um perfil socioeconômico precário entre os profissionais acompanhados e observados foram corroboradas.

É possível aceitar que tais interpretações de cunho socioeconômico igualmente se estendam a traços culturais, tradições culinárias e rituais sociais em torno da comida e alimentação. Assim, analogamente, foi razoável interpretar que traços, tradições e rituais de

comida e alimentação tenham formatos e significações diversas, nas esferas pública e privada, para os diferentes membros das brigadas das cozinhas e para os demais participantes do *shadowing*, como os proprietários dos dois restaurantes e, indiretamente, sua clientela. Em um país ainda marcado pela desigualdade (Barros, Henriques & Mendonça, 2001; Ribeiro, 2006/1995; Costa, 2011; Medeiros, 2016), traços culturais, tradições culinárias e rituais sociais são também influenciados por desigualdade no poder de compra e diferenças nos comportamentos – que evidentemente podem se inter-relacionar. Não só os ingredientes utilizados nos pratos de restaurantes gastronômicos são mais caros (como flores comestíveis e bife de *ancho* argentino, Figuras 42 e 43), como seus equipamentos específicos (como um forno combinado, Figuras 28 e 29) ou talheres, pratos, vinhos, e o próprio espaço doméstico – em especial desses trabalhadores, em casas menores e com pouco planejamento – podem contribuir para expor diferenças na forma como as pessoas cozinham e se reúnem em torno da refeição em relação à configuração daqueles traços, tradições e rituais, em um restaurante gastronômico e em outros recortes da sociedade, públicos ou privados.

Castro e Abdala (2011), por exemplo, discutem o hábito prevalente nas famílias contemporâneas, no Brasil, em comer, em casa, ao redor de uma televisão, não mais à mesa. As autoras chamam a atenção para como a televisão – um dos meios da *gastronomia mediática* (seção 2.2. *Foodscape: cultura, metáfora e política*) – transformou hábitos domésticos, adaptando as famílias a um processo de individualização. É interessante considerar que a pesquisa dessas autoras, além de evidenciar como a refeição doméstica típica das famílias se distancia cada vez mais da prática social de alimentação em restaurantes gastronômicos, revela a dupla direção em que o debate entre o público e o privado, objeto de algumas de nossas considerações, pode ter, semelhante à argumentação em Bauman (2012). Se o espaço e o interesse privados ganham importância, a família, uma significativa forma de organização social, perde seu sentido de espaço de socialização. Nesse sentido, o restaurante gastronômico pode representar outro espaço paradoxal de socialização, em um mundo em que o privado tende a se destacar. Por outro lado, seria interessante, talvez, questionar como o uso de smartphones e tablets por pessoas em torno de uma mesa de um café, bar ou restaurante pode ser uma atualização do fenômeno discutido em Castro e Abdala (2001). Mesmo em um espaço pretensamente público, em torno da mesa desses estabelecimentos, o indivíduo pode continuar seu exílio em si mesmo, focado em tecnologias e mídias sociais. Poderia constituir-se, assim, uma sugestão para pesquisa futura, a partir deste trabalho e à luz do trabalho dessas duas autoras.

Do ponto de vista das técnicas e insumos usados na elaboração dos pratos servidos e da forma como eles são consumidos no salão, os funcionários dos restaurantes, do *Montecarlo* e do *Ateliê Sofia*, travam conhecimento com novas tradições e cozinhas, demonstrando apreciação por essas novidades. Essas pessoas, em nossas interações, em especial em torno da mesa de refeição, do almoço, reafirmaram para mim suas preferências por pratos e costumes de suas regiões de origem, mas não se mostraram refratários às novidades que descobrem como parte de suas tarefas como cozinheiras e cozinheiros. Aqui é possível traçar um paralelo entre o contexto múltiplo desses trabalhadores, de suas tradições e das diferentes cozinhas (nacionais e estrangeiras, como francesa, levantina, italiana, nordestina e mineira) que contribuem para os cardápios que executam, e a ideia de pós-colonialismo em Hall (1996), pois o resultado desse encontro de tradições e cozinhas pode ser antes de mais nada uma negociação.

Mesmo os pratos clássicos de cozinhas estrangeiras não deixam de ser adaptados aos padrões locais. Essa “tropicalização” de clássicos internacionais pode causar, por vezes, uma descaracterização da versão local do prato em relação à sua receita original, como a “ficha técnica” (Figura 33), do *Montecarlo*, pode indicar.

Por exemplo, a receita clássica de alho e óleo, segundo o reconhecido jornal italiano *Corriere della Sera* (Aglio, olio e peperoncino senza sbagliare un colpo, 2015) leva alho e óleo, com a opção igualmente clássica de se adicionar pimenta *chilli* cortada à *julienne*, nada mais. Prato napolitano clássico, no *Montecarlo*, a massa ao alho e óleo leva algumas adições locais, como caldo de galinha (processado e em pó), manjericão, salsa e nozes. A mesma Figura 33 atesta o acréscimo de inusitado de cogumelo paris (*champignon*, como também conhecido no Brasil) ao espaguete à *carbonara*; caldo de galinha no *pesto* e salsa em todos os pratos de massa.

(...continua...)

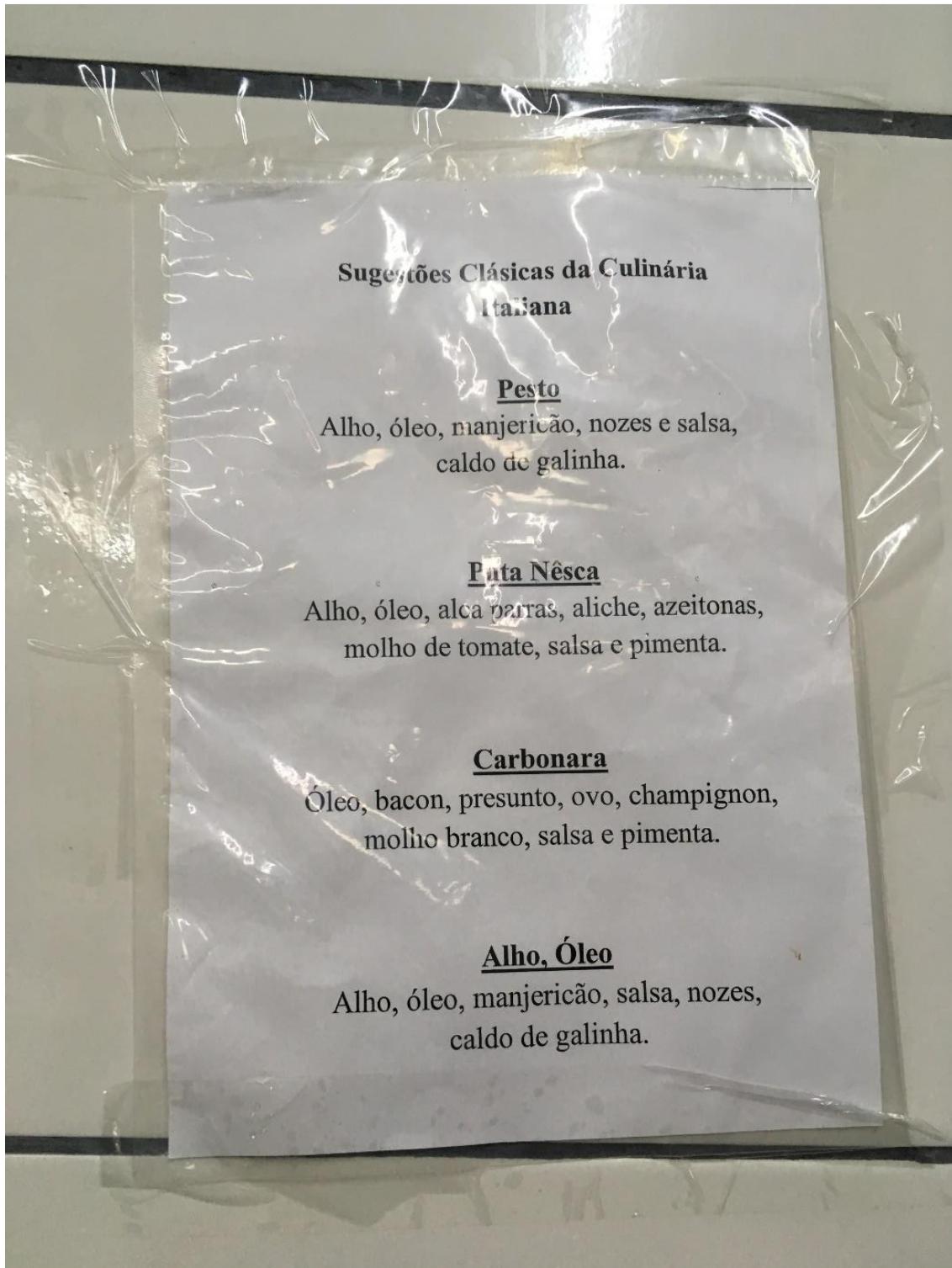


Figura 33: Interpretação local de molhos clássicos italianos, no *Pasta Bar do Montecarlo*.
Fonte: O autor, 2018.

(...continua...)

Não se trata de excesso de zelo ou julgamento, mesmo porque o objetivo deste trabalho não é depreciar o trabalho e seus executores, pelo contrário. O que se busca aqui é apenas evidenciar algo natural, o processo de assimilação de sabores estrangeiros a paladares locais, uma negociação. Mas muitos países europeus, entre eles a Itália, encaram sua culinária como um patrimônio cultural e econômico. O selo de controle de qualidade, de denominação de origem controlada e garantia (D.O.C.G.), que vemos em seus vinhos, também pode ser aplicado a pizzas, e a própria Comissão Europeia cuida da proteção desse tipo de patrimônio (Tosato, 2013). Para tentar ilustrar visualmente essas diferenças, tentarei usar fotos de um risoto produzido no *Montecarlo* (Figura 34) e outro conforme sua receita original (Figura 35).

(...continua...)



Figura 34: Risoto de bacalhau do *Montecarlo*.

Fonte: Foto cedida pelo proprietário do restaurante.



Figura 35: Risoto de abóbora, executado conforme a receita original de risoto.

Fonte: Paul Williams, www.alamy.com, ID: C8GFYX, FAT: IY01068367.

O risoto é um prato aparentemente fácil de se fazer. Aprendi a fazê-lo no *Le Cordon Bleu* e era um dos pratos mais elogiados no primeiro restaurante que tive, em Mogi das Cruzes, São Paulo. Mas só aprendi a executá-lo, de fato, depois, com um *chef* italiano, no Hilton Morumbi, em São Paulo. Segundo o sítio *Italian Food Forever*:

A true Italian risotto should be creamy, yet not runny, cooked to a consistency Italians call all'onda, which translates as “with waves”. Although the cooking time may vary with the rice used, or the temperature it is cooked over, risotto is done when each individual grain remains slightly firm to the bite (The realities of risotto, 2018).

Escolhi essa passagem, pois, apesar de estar em inglês, reproduz literalmente as orientações daquele *chef* italiano – faltou apenas explicar que sua cremosidade é alcançada conforme mexemos vigorosamente o risoto na panela, alternadamente em círculos e em cruz, em fogo brando, acrescentando gradualmente caldo de galinha fresco e cubos de manteiga gelados, provocando sua emulsão – *mantecato*, como dizia o *chef*.

Enquanto os parágrafos acima oferecem uma perspectiva da *colonialidade* como uma negociação entre o que chega ou se impõe e que o recebe ou a ele se submete, é possível que essa negociação tenha uma direção oposta. Uma das mais ricas trocas que tive sobre isso foi com Joyce, paraense, ajudante de cozinha no *Montecarlo*. Inicialmente Freyre (2011/1933) nos alerta para uma imagem falsa de fartura na mesa colonial. Seguindo essa linha, apesar de uma imensa tradição nos usos de diversas plantas e métodos de preparo em sua alimentação, a contribuição das culturas nativas do Brasil para nossa cozinha pode parecer relativamente limitada à mandioca (Maciel, 2004). Entretanto, Artur Ramos ressalvaria que:

A cozinha dos índios brasileiros era primitiva e rudimentar. Eles nos deixaram, no entanto, alguns pratos à base de milho, como a pamonha e a canjica; à base de mandioca (*Manihot utilissima*), como a farinha, o beiju, o mingau, a tapioca etc., além de outros pratos compostos de farinha e carne assada pisada no pilão e peixe seco. Preparavam ainda os indígenas várias bebidas fermentadas, entre as quais se destacava o cauim, extraído do milho ou da raiz do aipim amassados, fervidos em água e postos a fermentar. (Ramos, 2014/1977, localização 34%).

Os traços, as narrativas e gostos de Joyce não nos permite ignorar sua ascendência amazônica, nem a rica tradição culinária de suas origens, confirmando parte das ressalvas de Ramos (2014) –mais uma vez, me furto a apresentar uma imagem de um funcionário em respeito ao compromisso assumido com eles no TCLE. Mas acrescente-se sua identificação também com pratos e ingredientes como maniçoba, tacacá, tucupi, maniçoba e até a versão local de cachorro quente, como lembrado por Joyce, vendido em barraquinhas, nas ruas de Belém, como pão com carne moída ensopada. Mesmo em suas origens, o índio e o caboclo se misturam com adaptações locais de pratos que muitos associariam a uma esquina de Manhattan, o cachorro

quente (Figura 37), que em Belém é “tropicalizado” (carne moída no lugar de salsicha), ao lado tacacá (Figuras 36).

Joyce trabalha no *garde manger* e é uma pessoa rica em histórias. Não se identifica com a classificação binária entre homem e mulher, trabalhou com seu pai em traineiras na pesca na baía de Marajó, gosta de ler, de música e se revelou uma cozinheira paciente, metódica e detalhista. Essas características essenciais em um bom *chef*, ela complementa com uma curiosidade por novos sabores (como alcaparra, algo que, como me disse, veio experimentar pela primeira vez no restaurante), gostando de experimentar de tudo que lhe foi apresentado, nos cinco meses em que tem trabalho no *Montecarlo*. Porém, sem descartar todo a história de comida e alimentação de suas origens, evidenciando um dos vieses de uma trabalhadora em uma cidade global.



Figura 36: Prato de Tacacá, Belém do Pará, 15 ago. 2010.

Fonte: Rafael Amarante. Recuperado de <<https://www.flickr.com/photos/rafaelamarante/4894644631>>.



Figura 37: Carrinho de cachorro quente em Manhattan, Nova Iorque.

Fonte: Amanda Ahn, www.alamy.com, ID: BXRH65, FAT: OY27931297.

Esse cenário de uma cidade global só se completa, quando, à perspectiva desses trabalhadores, acrescentamos as perspectivas do negócio da organização, que inclui relações de trabalho e capital desiguais, como argumentado na seção 4.4. *Trabalho e capital na cidade global*, e aspectos do comportamento de consumo dos clientes e de seu contexto social, como a *gastronomia mediática*, por exemplo. Esses trabalhadores encontram, no *Montecarlo* e no *Ateliê Sofia*, leituras de diferentes tradições culinárias e comportamentos de consumo igualmente construídos por leituras de diferentes contextos culturais. Possivelmente, esses encontros podem ser intensificados e ampliados em alcance na medida em que eles são acomodados por discursos originados em diferentes mídias, como o *reality show* *MasterChef Brasil* e blogs sobre gastronomia (Freitas & Medeiros, 2018). Torna-se importante pontuar, então, a forma como esse contexto de desejos, de alterações de comportamento e de confluência de tradições é construído mais em imagens e representações que no paladar, mais na distinção que na identificação.

Conforme o exposto, foi coerente interpretar que o restaurante gastronômico seja um espaço social que exacerba a desigualdade, histórica, presente na sociedade. Esse espaço pode celebrar novos paladares, mas de fato são as formas de apresentação dos pratos e rituais de serviço (Boulud, 2004; Ferreira, 2010; Fonseca, 2013) que se apresentam como via de associação com que é considerado moderno e sofisticado (Bourdieu, 1979, 1984; Caraher, Lang

& Dixon, 2000; Warden & Martens, 2003; Seymour, 2004; Lengyel & Gatley, 2016), se desdobrando em uma organização que se torna fonte de distinção e capital cultural (Bourdieu, 1979, 1984; Finkelstein, 1989; Warde & Martens, 2003; Seymour, 2004; Bueno, 2016). O gosto, talvez, seja apenas subsidiário comparado aos demais meios de distinção que um restaurante gastronômico e a *gastronomia mediática* possam oferecer.

Nada mais expôs esse estado das coisas que presenciar o atendimento, face a face, de clientes pelo cozinheiro ou ajudante a postos, no *pasta bar* do restaurante, durante o *shadowing*, no *Montecarlo*. Já conhedor de uma pequena parcela das histórias de Claudete, Francine e Willian, o contraste, nesse encontro fortuito, entre seu perfil social e aquele dos profissionais liberais, servidores públicos e comerciários que pareciam formar a clientela do *Montecarlo*, punha frente a frente mundos distintos, em termos de vestimenta, linguagem, paladar e poder aquisitivo. Mais uma vez, a decisão de não fotografar esses encontros foi a fim de evitar o constrangimento dos clientes de meus anfitriões.

Mas as distorções desse estado de coisas se tornam ainda mais evidentes quando a “tropicalização” de clássicos da culinária internacional, nomeadamente aqueles vindos das cozinhas francesa e italiana, são alterados além de qualquer reconhecimento, do paladar ou da língua, como quando a gerência do *Montecarlo* procura divulgar, para cozinha, um tipo de “ficha técnica” com sua interpretação de alguns desse pratos (Figura 33). Não há qualquer intenção de se fazer juízo de valor dessas adaptações ou interpretações, mas, sim, de reconhecer nelas a distância entre a origem e a chegada, a distância do percurso de tradições, influências, tendências ou qualquer que seja o termo adequado para descrever esse movimento, na cidade global, de confluência de diversidades.

Ainda, a sequência de como os pratos são servidos (Figura 01 e Figuras 38 a 41) – consistindo de uma entrada, um prato principal e uma sobremesa, novamente sob influência da cozinha francesa (Ferreira, 2010; Gambato & Gonçalves, 2017) – e a forma como são apresentados, fosse no *Ateliê Sofia*, sob a influência mais nítida da alta gastronomia (Figuras 38 a 44), fosse no *Montecarlo* (Figuras 45 a 47), com uma maior incorporação de traços nacionais – como porções mais generosas – diferem da forma como os alimentos são dispostos em uma casa brasileira, possivelmente independentemente de sua classe social, conforme nossos rituais de refeição, inclusive em datas celebrativas ou formais.



Figura 38: Sequência de pratos, no *Ateliê Sofia*: 1º) a Sangria.
Fonte: O Autor, 2018.



Figura 39: Sequência de pratos, no *Ateliê Sofia*: 2º) a entrada, trio de pastas sírias.
Fonte: O Autor, 2018.



Figura 40: Sequência de pratos, no *Ateliê Sofia* – 3º) ravióli recheado com queijo de cabra e molho de coalhada e hortelã.
Fonte: O Autor, 2018.



Figura 41: Sequência de pratos, no *Ateliê Sofia* – 4º) bananas caramelizadas com sorvete de canela.
Fonte: O Autor, 2018.



Figura 42: Salada do chef e quibe assado, no *Ateliê Sofia*.

Fonte: O Autor, 2018.



Figura 43: Bife de *ancho* com batatas rústicas, no *Ateliê Sofia*.

Fonte: O Autor, 2018.



Figura 44: *Panna cotta* de malva com redução de vinho e especiarias, no *Ateliê Sofia*.
Fonte: O Autor, 2018.

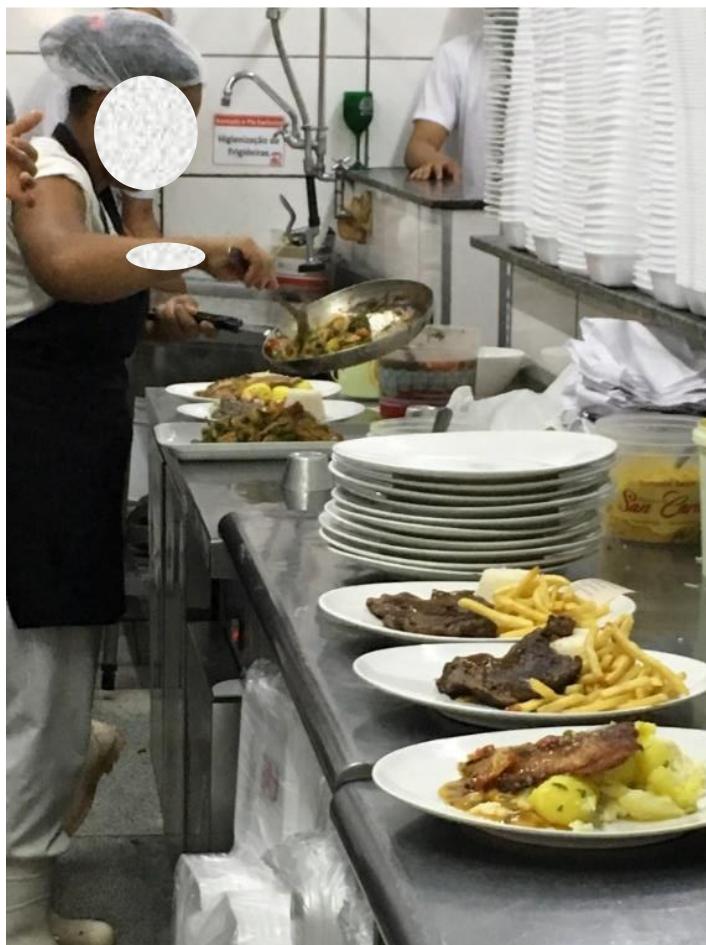


Figura 45: Finalização e montagem de pratos no *Montecarlo* (I).
Fonte: O Autor, 2018.



Figura 46: Finalização e montagem de pratos no *Montecarlo* (II).
Fonte: O Autor, 2018.



Figura 47: Finalização e montagem de pratos no *Montecarlo* (III).
Fonte: O Autor, 2018.

Por um lado, os pratos do *Montecarlo* testemunham seus seis anos de sucesso adaptando receitas clássicas de cozinhas estrangeiras (filé à parmegiana, nhoque, molho madeira, molho bechamel, bacalhau do porto, *paillard*, pesto, *puttanesca*, *carbonara*, *fricassée*, etc.) e regionais (baião de dois, moqueca, arroz biro, etc.). Essa acomodação menos que negativa reforça que fórmula do sucesso muitas vezes não se deve à excelência do produto ou serviço conforme padrões rígidos, mas que a excelência é percebida pelo cliente em termos de sua satisfação. A execução dos pratos no *Montecarlo* está muito distante de suas receitas originais ou padrões de um restaurante gastronômico *stricto sensu* (compare Figuras 34 e 35), mas cumpre perfeitamente seus objetivos como negócio, com um verniz de certa elaboração e referências àqueles clássicos de diferentes culinárias, porém com coragem para executá-los na medida da satisfação do que o mercado conhece.

Por outro lado, o *Ateliê Sofia* incorpora de forma mais fiel receitas e técnicas francesas, que enriquecem a espinha dorsal de sua culinária levantina. A figura 48 mostra a história da família proprietária, de origem sírio-libanesa, que chegou em Uberlândia ainda na primeira metade do século XX, antes de a cidade se tornar um polo regional expandido (veja a seção 4.1. *Uberlândia: regionalidade, centralidade e cidade global*). Assim, oferece pratos que incluem técnicas como de redução de molhos e vinhos, de uso do banho maria para cocção a baixa temperatura, de selamento de carnes em uma frigideira com posterior finalização no forno, enfim, um bom número de técnicas tipicamente francesas e italianas (Revel, 1996).



Figura 48: Painel com a história da vinda da família do *Ateliê Sofia* para o Brasil.
Fonte: O Autor, 2018.

São essas técnicas e paladares que os cozinheiros, oriundos de tradições e condições sociais bem diversas, devem aprender. Mesmo assim, foi interessante explicar aos cozinheiros do *Ateliê Sofia* que a técnica do *confit du canard* francês é amplamente usada no interior do Brasil, no “porco na lata”, quando a carne é cozida em fogo lento na banha do animal e nela preservada, como nos tempos sem refrigeradores. De qualquer forma, corroboramos posições de Suaudeau (2004), Boulud (2004), Ferreira (2010), Bergamasco (2011) e Fonseca (2013) com respeito à oportunidade de emprego e aprendizado de uma profissão, para pessoas com o perfil estudado, como membros de uma brigada de cozinha, em restaurantes gastronômicos, e a valorização da formação *in-service* em detrimento de qualificações formais prévias.

Tanto Wilson, do *Montecarlo*, que começou no emprego ao mesmo tempo que meu *shadowing*, como *quase todos* os funcionários da cozinha do *Ateliê Sofia*, que não tinham tido qualquer treinamento até o *chef* se juntar ao restaurante, a ajuda e a orientação dos mais experientes é essencial e a única forma de transmissão de habilidades e conhecimento, salvo observar os mais experientes, por conta própria, e imitá-los. No caso do *Ateliê Sofia*, por conta de seu movimento fraco inicial, foi possível ao *chef* desenvolver *quase* que oficinas de uso de faca e outros formatos de treinamento coletivo (Figura 49).

Um aspecto que chamou a atenção – no *Montecarlo* e no *Ateliê Sofia*, como em outras cozinhas em que trabalhei – foi a existência de uma hierarquização informal, como já discutida, dos funcionários conforme sua área. Apesar de o membro da brigada ser parte da equipe responsável pela atividade essencial dos restaurantes, a produção dos pratos; observei uma tendência dos próprios membros da brigada de cozinha se posicionarem subalternamente em relação aos demais, em especial ao pessoal administrativo – que poderia ser compreensível dada a proximidade destes com os proprietários, com o poder – e ao pessoal do salão.

Como já discutido na seção 4.3. *Cozinha, equipe e o calor da emoção no Montecarlo*, essa subordinação pode encontrar fulcro no próprio perfil do trabalhador de cozinha, que, ao contrário do que se poderia supor em vista das exigências técnicas de seu trabalho, tem baixos níveis de escolaridade, qualificação técnica, experiência profissional e remuneração (Cavalli & Salay, 2007; Assunção, Rocha & Ribas, 2010; Rocha & Amaral, 2012; Coelho & Sakowski, 2014), mesmo em relação a seus pares do salão e da administração. É possível também interpretar esse fato a partir de uma perspectiva da *colonialidade* e da forma como a noção de trabalho (braçal, em especial) se constituiu em nossa formação como sociedade (Caldeira, 1995; Schwarcz e Starling, 2015), conforme também discutidos nas seções 4.4. *Trabalho e capital na cidade global* e 2.3. *Formação nacional e história da alimentação*.



Figura 49: Treinamento de uso de faca, no Ateliê Sofia.
Fonte: O autor, 2018.

Por diversas vezes, no *Montecarlo*, os cozinheiros e ajudantes observavam que sempre que ocorria uma troca no prato executado, isto é, produzia-se um prato diferente daquele que o cliente de fato ordenara, a culpa sempre era atribuída a cozinha, apesar dos pedidos serem anotados pelo pessoal do salão e do telemarketing. No *Ateliê Sofia*, na ausência da proprietária ou outro membro da família – quando eles estiveram de férias por dez dias, em Nova Iorque – quem respondeu pelo restaurante era uma das atendentes, apesar de toda a qualificação, maturidade e experiência do *chef*. Atribui esse fato em parte a uma desconhecida e provável relação prévia entre a atendente e a família proprietária – coerente com a discussão, na seção anterior, 4.4. *Trabalho e capital na cidade global* – mas também não descartei a possibilidade de um eventual estigma em nossa sociedade sobre aqueles que executam “trabalho braçal” – apesar de toda a demanda cognitiva, sensorial e intelectual envolvida nas tarefas em uma cozinha – novamente, como discutido na seção 4.4. *Trabalho e capital na cidade global* e na seção 2.3. *Formação nacional e história da alimentação*

Outro aspecto relevante observado e que converge com a fundamentação teórica e o enquadramento de Uberlândia como cidade global, diz respeito à diversidade de origens e narrativas dos funcionários. Em vários pontos, se confirma o processo de contração do tempo e do espaço, entre o urbano e o rural, discutido em Harvey (1989) e Jameson (1998). Com relação a isso, chamou minha atenção como todos, sem exceção, são exímios usuários de redes sociais e manipulam, ainda que instintivamente, seus *smartphones*; assistem Netflix em detrimento da programação em televisão aberta; e investem em suas roupas “civis” uma quantidade considerável de tempo e dinheiro. Esses comportamentos tornam-se, cada vez mais, igualmente comuns em pessoas no campo e nas cidades, pequenas ou grandes, e, como vimos, *todos* os trabalhadores acompanhados ou observados vêm de Uberlândia ou de cidades pequenas ou do campo. Isso pode não apenas suportar a contração discutida em Harvey (1989) e Jameson (1998), bem como Alsayyad e Roy (2006), em sua argumentação sobre a cidade global.

Esses pontos, me conduziram ainda a questionar minha argumentação inicial, na seção 2.1. A “*cozinha medieval*”, sobre um possível hiato entre o trabalhador e o resultado de seu trabalho, entre trabalho e consumo, entre a visão desses cozinheiros e a visão do consumidor – uma disposição dialética presente em estudos pós-coloniais e que contribui para sua interpretação. Todavia, esse recorte não apareceu tão evidente, o que, na verdade, torna ainda mais relevante o trabalho de Hall (1996), com uma perspectiva de negociação entre o Eu e o Outro.

Os membros da brigada do *Montecarlo*, por exemplo, vendem e compram *Tupperware*; podem não usar *Givenchy*, mas compram e vendem Avon; usam as mesmas redes sociais que pessoas das classes A e B, talvez com algumas diferenças tópicas, mas como todos têm Facebook – talvez aqui haja mais um tema potencial de pesquisa futura. Contudo, uma coisa que permanece e sustenta, ao menos parcialmente, minha argumentação inicial é que, apesar da ausência de resistência a provar e aprovar o que cozinham, eles ainda não, como pude inferir de nossas interações, se sentem confortáveis para sentar a uma mesa do próprio restaurante em que trabalham, nem mesmo têm o poder de compra para tal. Certamente, mesmo um artesão bem remunerado que participa da linha de montagem de um Bugatti muito possivelmente não teria dinheiro nem disposição para comprar um carro como esse; mas a distância entre um Bugatti e uma mesa e um prato do *Montecarlo* é imensa, em termos de valor e de suas representações sociais – em particular se retomarmos as noções de comida e alimentação como construções culturais e de *foodscape*, conforme discutidas na seção 2.2. *Foodscape, cultura, metáfora e política*.

Em verdade, com base Johnston e Goodman (2015), no início deste trabalho, apresentamos a ideia de *foodscape* como uma paisagem, uma representação dinâmica de espaços culturais e práticas de comida e alimentação que são, assim, material e socialmente mediadas e construídas dentro da sociedade por seus agentes individuais, coletivos ou institucionais, com desdobramentos socioeconômicos e políticos. Nesse sentido as observações, análises e interpretações até aqui apresentadas refletem e suportam a ideia de *foodscape* de Johnston e Goodman (2015). Elas também suportam ou limitam argumentações desenvolvidas na fundamentação teórica deste trabalho, corroborando a coerência dessa mesma fundamentação em relação aos contextos estudados. A diversidade de narrativas que encontrei nas cozinhas do *Montecarlo* e do *Ateliê Sofia* foi marcante. Essa diversidade pode se referir às origens geográficas, às tradições, aos percursos de vida e às expectativas dos diferentes trabalhadores que encontrei em suas cozinhas.

Em minhas interações com essas pessoas, encontrei neopentecostais que atribuem sua fé à simples busca do bem (como no caso de Piedade). Me emocionei com a tentativa de outros de dar sentido a uma vida não mais por meio do vício, mas por meio desse mesmo tipo de fé (como Maria). Ouvi um pouco da história de um *chef* brasileiro que aprendeu a profissão em Milão e Manchester (Ricardo). Me surpreendi com Raul, um homem que viveu Serra Pelada e muito outros Brasis. Vi Fernanda e Wesley, do *Montecarlo* e do *Ateliê Sofia*, respectivamente, viajar para o exterior em busca de mais *colonialidade*, que se torna não só mais uma categoria de estudo, mas um produto, pois quanto mais estrangeiro melhor, como seus cardápios parecem

provar. Vi a professora, Francine, largar a sala de aula pela cozinha, não por *glamour* – como alguns profissionais liberais fazem em São Paulo (“Empresários de Sucesso...”, 2011; Zuni, 2016) – mas por um salário melhor como ajudante de cozinha.

Esses casos, apenas alguns entre todos os que observei nas cozinhas, representam uma grande diversidade de expectativas, interesses, agrupamentos, comportamentos, valores, tradições, por parte desses trabalhadores, tanto na organização, nas residências desses trabalhadores migrantes e na cidade. Se em Liverpool do século XIX, trabalhadores de fábricas se concentram em bairros proletários, o mesmo não pode ser dito da cidade contemporânea (Durham, 2004; Maciel, 2011). Na cidade contemporânea, em especial na cidade global, as periferias são um caldeirão de diversidade, não mais de uma massa homogênea de trabalhadores fabris (Durham, 2004; Maciel, 2011). Nesse contexto é que a metáfora da medievalidade, na cidade global (Alsayyad & Roy, 2006) e a noção *foodscape* podem convergir para a síntese de contextos em um formato não uniforme, com inúmeras sobreposições, heterogêneos, fragmentados, instáveis, onde público e privado se confundem, paradoxalmente, resultando na emergência de visões identitárias (Holston & Appadurai, 1996; Bauman, 2012).

O espaço urbano, na cidade global, testemunha discursos particulares a classes e grupos, dos clientes, dos proprietários e dos trabalhadores, como do *Montecarlo* e do *Ateliê Sofia*, bem como entre e transversalmente todos esses grupos, cuja multiplicidade encontra eco e reforça-se na forma como a própria pós-modernidade se constitui em um cenário de incertezas, instabilidades e fragmentações. Dessa forma, a cozinha de um restaurante gastronômico, reproduz tais incertezas, instabilidades e fragmentações, em especial, em face da relevância, riqueza, complexidade e multiplicidade de perspectivas na inter-relação entre ambiente e organização, afinal formando um único e rico universo.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O exercício da ciência não pode prescindir de uma pergunta de pesquisa ou de objetivos claros e consistentes entre si e coerentes com seu tema e contexto. Coordenar elementos essenciais a qualquer pesquisa (tema, pergunta, objetivos e procedimentos metodológicos) não é uma tarefa fácil. Especialmente em pesquisas qualitativas, onde as relações entre esses elementos se dão não de forma lógica, mas empírica (Maxwell, 2013). Procurei, ao final de cada seção da Análise dos Resultados, explicitar as tentativas de atendimento dos objetivos da pesquisa, reiterando-as e ilustrando-as com exemplos a partir do material empírico amealhado. Não obstante, é no caminho e não na chegada que mais aprendemos, pois é por meio de nossos desacertos, de nosso trabalho duro, panejado e não planejado, e de nossas ousadias que algo novo pode surgir.

Essa possibilidade de percursos, com diferentes alternativas de interpretação de um fenômeno, encontrou suporte em Alvesson e Deetz (1999), onde esses autores admitem ou propõem que sejam possíveis múltiplas interpretações para um mesmo fenômeno – como também o fizeram Michel Foucault e Friedrich Nietzsche quando opuseram a noção de genealogia ao determinismo dialético – e que o percurso seja tão relevante quanto os resultados. Assim, este trabalho buscou apresentar nada mais que diversas possíveis interpretações sobre um espaço organizacional, social, como qualquer outro, mas que, dada a natureza da atividade que ocorre em uma cozinha profissional, em um restaurante gastronômico, acredita-se que sua fundamentação teórica e seu material empírico, por conseguinte as observações e análises relacionadas a esse espaço, possam ter um alcance relevante não só para as ciências da administração como para as ciências sociais como um todo e para os profissionais da área.

Meu primeiro esforço foi desenvolver uma fundamentação teórica multidisciplinar, em torno da metáfora da medievalidade e da noção de cidade global (Alsayyad & Roy, 2006), até propô-las como uma alegoria, mais que uma metáfora, a da cozinha medieval. Essa alegoria procurou representar como um espaço organizacional, a cozinha de restaurantes gastronômicos, em Uberlândia, poderia servir como laboratório para a identificação de símbolos, representações, relações e narrativas que tragam consigo, para esse espaço organizacional, diferentes aspectos da sociedade em que ele se encontra. Não que se presumisse alguma fronteira *de facto* entre o espaço organizacional e seu contexto social interno. Reconhece-se que ambos são partes de um mesmo todo, sendo difícil separá-los. Todavia, o uso de recortes permite que se aborde metodicamente toda uma multiplicidade de fatores ou aspectos em jogo.

Em relação aos objetivos da pesquisa, dada a natureza cultural do fenômeno social

definido pelo binômio comida e alimentação (Rozin, 2007) e sua decorrente multidisciplinaridade (Fischler, 1995; Lahlou, 1995; Carneiro, 2003), houve uma pressão sobre o tratamento desses objetivos, no sentido de uma dificuldade em tratá-los de forma estanque. Maxwell (2013) aponta essa dificuldade nas pesquisas qualitativas em geral, sugerindo um tratamento matricial entre as perguntas e os objetivos de pesquisa e suas discussões. Contudo, encontrei dificuldade para tratar meus objetivos dessa forma, também.

Por exemplo, aspectos da pós-modernidade e do pós-colonialismo estão concomitantemente presentes no desdobramento dos diálogos dos trabalhadores com seus contextos (como proposto em meu objetivo geral, seção 1.3. *Objetivos*, em sua apresentação); no contexto sociocultural e organizacional dos restaurantes estudados (seção 1.3. *Objetivos*, específicos, item a); na formação da sociedade brasileira e da cidade global, i.e., Uberlândia (seção 1.3. *Objetivos*, específicos, item b); e nas interpretações dos trabalhadores sobre os hiatos que enfrentam em seus contextos (seção, 1.3. *Objetivos*, específicos, item c). Essa interdependência e sobreposição de categorias de análise constitui a própria essência da pós-modernidade e é objeto de autores como Alvesson e Deetz (1999), Alsayyad e Roy (2006) e Bauman (2012) e até mesmo de marxistas, cujos olhares para a contemporaneidade, antes de desconsiderar o fenômeno da pós-modernidade por conta de uma incompatibilidade entre sua multiplicidade categórica e a dialética, reconhecem a pós-modernidade como um ponto de vista alternativo, sem prejuízo do olhar tradicional e legítimo do pós-colonialismo (Harvey, 1989; Jameson, 1998).

Como objetivo geral (seção 1.3. *Objetivos*, em sua apresentação) me propus a oferecer considerações, de forma crítica e interpretativa, sobre diálogos entre trabalhadores em cozinhas de restaurantes gastronômico, em Uberlândia, e suas organizações, com diferentes perspectivas culturais e históricas, a partir de seus contextos à luz de categorias de estudo relacionadas a perspectivas da pós-modernidade e do pós-colonialismo. Assim, por exemplo, pude ver como proprietários de dois restaurantes, o *Montecarlo* e o *Ateliê Sofia*, buscam elementos importados – como sequências de pratos (Figuras 01 e 38 a 41); ingredientes (como bife de *ancho*, Figura 43, ou malva, Figura 44); pratos (Figuras 34 e 38 e 47); e até mesmo uniformes (Figura 08) – como fontes de distinção (Bourdieu, 1979, 1984; Finkelstein, 1989; Warde & Martens, 2003; Seymour, 2004; Bueno, 2016). Todavia, enquanto esses elementos de distinção podem fazer sentido como elementos de aglutinação para esses empresários, seus negócios e seus clientes, ou mesmo de representação de uma multiplicidade pós-moderna; para seus trabalhadores esses elementos podem estar mais próximos de aprofundamentos de desigualdades originadas e explicadas a partir de estudos pós-coloniais, que tentei interpretar a partir da formação nacional

(seções 2.3. *Formação nacional e história da alimentação*; 4.4. *Trabalho e capital na cidade global*; e 4.5. *A foodscape de duas cozinhas em uma cidade global*).

Ainda, em relação a seus objetivos (seção 1.3 *Objetivos*, específicos, item a), este trabalho buscou o desenvolvimento de uma argumentação interpretativa e crítica sobre o contexto sociocultural e organizacional dos restaurantes gastronômicos pesquisados e dos funcionários ligados à cozinha, em termos do contexto pós-moderno dessa organização e a partir de suas possíveis relações com uma perspectiva pós-colonial. Nesse sentido, por exemplo, argumentou-se como o trabalho braçal é valorizado ou não (seções 4.4. *Trabalho e capital na cidade global*; e 4.5. *A foodscape de duas cozinhas em uma cidade global*) e como isso tem relações com aspectos da *colonialidade* de nossa formação socioeconômica e política (seção 2.3. *Formação nacional e história da alimentação*).

Para isso também foi relevante identificar o percurso desses trabalhadores, a maior parte deles migrantes de regiões menos abastadas que Uberlândia (seções 4.1. *Uberlândia: regionalidade, centralidade e cidade global*; 4.2. *A escolha do restaurante pesquisado*; e 4.3. *Cozinha, equipe e o calor da emoção no Montecarlo*); esperando-se, assim, também, que se tenha respondido a demandas da seção 1.3. *Objetivos*, específicos, item b, pois não só se buscou relacionar Uberlândia a aspectos da formação da sociedade brasileira, como também caracterizá-la como uma potencial instância de cidade global. Verificou-se, por exemplo, aspectos ligados à noção de cordialidade, conforme pensada por Buarque de Holanda (1995/1936), como fonte da forma como laços de conhecimento social e família, que acabam por caracterizar relações de trabalho e estilos organizacionais dos restaurantes pesquisados, principalmente no *Ateliê Sofia* (seções 4.2. *A escolha do restaurante pesquisado*; e 4.3. *Cozinha, equipe e o calor da emoção no Montecarlo*).

Por fim, verificou-se uma gama bem diversa de histórias pessoais, que apesar de elementos funcionais aparentemente homogeneizadores – como baixos níveis de escolaridade, qualificação técnica, experiência profissional e remuneração (Cavalli & Salay, 2007; Assunção, Rocha & Ribas, 2010; Rocha & Amaral, 2012; Coelho & Sakowski, 2014) –, garantem formas individualizadas e privadas de diálogo entre esses histórias e a forma com que esses trabalhadores convivem entre si e com a organização, dessa forma, endereçando-se o objetivo na seção 1.3. *Objetivos*, específicos, item c.

Por exemplo, enquanto Raul, um dos *chefs* de partida do *Montecarlo*, diz se contentar com sua carreira na cozinha, segundo me disse e conforme Salvador o definiu para mim, em privado; Francine, a professora-ajudante de cozinha no mesmo restaurante, verbalizou a amargura de sua condição, para colegas e para mim. Enquanto Maria, outra ajudante de cozinha

no *Montecarlo*, busca refúgio em seu restrito espaço organizacional, como analisado na seção 4.3. *Cozinha, equipe e o calor da emoção no Montecarlo*; Ricardo, o ex-chef do *Ateliê Sofia*, acabou indo buscar seu caminho em uma cozinha de Madri. Enquanto Wesley, chef-proprietário do *Montecarlo*, fez a meritocracia de seu trabalho o discurso de seu sucesso; Fernanda, a “chef”-proprietária do *Ateliê Sofia*, tem em sua família uma narrativa de sucesso e a fonte e o modelo de condução de sua organização.

Viú-se, assim, o quanto diverso pode ser o contexto sociocultural e organizacional de um restaurante gastronômico, em Uberlândia, de seus trabalhadores e de seus arranjos privados e públicos, em relação ao estudos pós-coloniais, bem como aos estudos sobre a pós-modernidade.

Em nossa análise dos resultados identificamos que os desafios que essas pessoas enfrentam é se desenvolver não só tecnicamente, como se diversificar ainda mais culturalmente, adquirindo também novos conhecimentos. Esse ponto seria um excelente tema de pesquisa futura, pois a capacidade de aquisição e desenvolvimento de novos paladares e comportamentos, na organização e fora dela, pareceu ser um fator contribuidor para a progressão profissional dos cozinheiros que conheci, todos vindos de Pedro II, no Piauí, para São Paulo capital, bem como para Salvador, Raul, Wesley, Ricardo, Maria e Piedade.

Igualmente, relacionado ao problema de desigualdade, em especial no tocante à relação entre trabalho e capital, pode ser oferecido, como tema de pesquisa futura o levantamento do percentual de comerciantes e empresários à frente de negócios de alimentação fora do lar que começaram pelos primeiros postos de uma cozinha ou de um salão – como ocorre nos EUA, onde oitenta por cento dos proprietários de restaurantes começaram, naquela indústria, em cargos de nível de entrada do setor.

Uma outra possibilidade de pesquisa futura que pode ter se apresentado é a forma como o ritual da refeição fora do lar, em torno de uma mesa, pode ser estudado em comparação aos hábitos de refeição no lar, com especial referência ao trabalho de Castro e Abdala (2011) e às transformações na mídia, da TV às mídias sociais. Esse ângulo de abordagem do binômio comida e alimentação, em relação à contraposição das noções de público e privado, de social e individual, pode ainda ser enriquecido se ao invés de se focar na forma como a televisão pode influenciar a vida doméstica, em termos de socialização durante as refeições familiares, o foco fosse nos efeitos equivalentes de novas tecnologias, como smartphones, tablets e mídias sociais, sobre o ritual à mesa, no lar e fora do lar, em cafés, bares e restaurantes.

Em uma sociedade em que a tecnologia não mais resulta de nossa vontade, mas que passa a ser seu próprio motor, como argumenta Harari (2014), outra sugestão de pesquisa futura poderia ser um estudo se e como as mídias sociais podem se segmentar conforme o perfil de

seus usuários e se essas tais segmentações podem refletir aspectos de nossa desigualdade, histórica e emaranhada (Costa, 2011). Ainda, a relação entre classe social, trabalho nas organizações e o tipo de mídias sociais que os trabalhadores das organizações usam, ou mesmo como esse uso se dá por essas pessoas, pode oferecer também um tema de pesquisa futura. Percebi, por exemplo que muitos dos observados, no *Montecarlo*, em sua hora de almoço e descanso, tendem a usar o WhatsApp, porém menos o Facebook, e mesmo, no WhatsApp, há uma preferência por mensagens faladas ao invés de textuais.

Sugere-se, ainda, uma pesquisa futura que investigue, em português e no Brasil, o fenômeno que aqui nomeei como *gastronomia mediática*. Cunhei esse termo em referência à ascensão da gastronomia e de suas práticas, na sociedade, em especial, em função de sua presença na mídia, como a reboque dos fenômenos do *chef* celebridade e dos *foodies* (Bourdain, 2000; de Solier, 2005, 2008, 2013; Strange & Chelminski, 2006; Bloisi & Hoel, 2008; Jones, 2009; Johnston & Baumann, 2010; Powell & Prasad, 2010; Henderson, 2011; Linares & Trindade, 2011; Rodríguez-Ferrández, 2014; Johnston & Goodman, 2015; Curnutt, 2016; Lengyel & Gatley, 2016), mas com uma perspectiva do contexto nacional. Neste trabalho, interpretamos a *foodscape* de restaurantes gastronômicos também como representações ideológicas de uma sociedade pós-colonial, em um tempo pós-moderno e tecnológico. Assim, mais uma vez fazendo uso de Harari (2014) e seu argumento de uma tecnologia que avança independente de seu criador, o *homo sapiens*, o peso das mídias sociais pode ter um efeito ampliador e transformador nessa *gastronomia mediática*.

Por fim, houve algumas limitações a esta pesquisa que identifiquei e que creio relevantes de menção, sendo apresentadas e discutidas a seguir.

Primeiro, a questão de minha familiaridade com o tema, em especial como ex-profissional de cozinha de restaurantes de alta gastronomia, em grandes centros nacionais e internacionais. Como discutido na seção 3.5. *Saturação, estranhamento, familiaridade e anotações*, sem dúvida há uma rica e necessária discussão entre as noções de estranhamento e familiaridade entre o pesquisador, o acompanhado e os observados, durante a realização do *shadowing*. Foi esclarecido, então, as vantagens e desvantagens que minha familiaridade com a profissão de cozinheiro poderia representar para esse exercício etnográfico.

Todavia, essa familiaridade, por vezes, teve que ser moderada por exercícios de autocritica, pois um restaurante de alta gastronomia implica expectativas exageradas em relação ao comportamento dos cozinheiros, à forma como eles são exigidos e respondem em suas tarefas e interações, ao seu nível de formação, experiência e remuneração e à qualidade de insumos, pratos e conhecimento das culinárias usadas como referência, para citar alguns pontos

de atenção.

Os restaurantes gastronômicos pesquisados, em Uberlândia, apesar de todo suporte teórico e empírico apontar para a viabilidade de seu enquadramento como uma cidade global, operam em um contexto diferente dos grandes centros onde trabalhei; suas cozinhas têm configurações semelhantes, porém com importantes especificidades, seus serviços e produtos também; bem como seus clientes têm expectativas e demandas bem distintas. Tive que manter essas considerações bem claras durante minhas observações, anotações, interações e análises, sendo possível que elas possam ter me feito incorrer em vieses involuntários.

Segundo, outra limitação de pesquisa que tive que enfrentar foi a ausência de um corpo teórico existente que atendesse necessidades decorrentes da natureza multidisciplinar do binômio comida e alimentação. Foi necessário recorrer a autores, pesquisas, publicações e centros de diferentes áreas (Tabela 1 e Apêndices A e B). Esse trabalho de construção de uma fundamentação teórica adequada às características dos fenômenos da comida e alimentação envolveu aproximar noções e categorias de análise como a medievalidade e a cidade global (Alsayyad & Roy, 2006), *foodscapes* (Johnston & Baumann, 2010; Johnston & Goodman, 2015), pós-modernidade e suas variações (Harvey, 1989; Jameson, 1998; Alvesson & Deetz, 1999; Lipovetsky, 2000/1983; Bauman, 2012), pós-colonialismo (Appiah, 1991; Bhabha, 1994; Jacob, 1996; Hall, 1996; Spivak, 1994; Simon, 1998, Said, 2003/1978, Sousa Santos, 2010), ou gosto e distinção (Bourdieu, 1979, 1984; Finkelstein, 1989; Warde & Martens, 2003; Seymour, 2004; Bueno, 2016).

Essa limitação se expos a tarefa ambiciosa a que me propus, mas na qual este trabalho representa apenas um começo. Certamente, me perguntei por diversas vezes onde estava e por que ali estava, percebendo o tamanho do desafio a que me propusera em face de minhas limitações pessoais como um pesquisador iniciante. Nesse sentido, essa tarefa passou de uma limitação para um desafio, acadêmico e pessoal. Logo nos primeiros momentos da pesquisa percebi que minha tarefa seria imensa, mas entendo esta etapa como um primeiro e necessário movimento de amadurecimento acadêmico e pessoal.

EPÍLOGO

Voltar a cozinha foi um grande exercício de catarse, mas foi acima de tudo uma oportunidade única de rever um ambiente familiar, porém sob uma ótica lida, trabalhada, contextualizada e metódica. O exercício da ciência não pode prescindir de uma pergunta de pesquisa ou de objetivos claros e consistentes entre si e coerentes com seu tema e contexto. Coordenar elementos essenciais a qualquer pesquisa (tema, pergunta, objetivos e procedimentos metodológicos) não é uma tarefa fácil. Especialmente em pesquisas qualitativas, onde as relações entre esses elementos se dão não de forma lógica, mas empírica (Maxwell, 2013). Procurei, ao final de cada seção da Análise dos Resultados, explicitar as tentativas de atendimento dos objetivos da pesquisa, reiterando-as e ilustrando-as com exemplos a partir do material empírico amealhado. Não obstante, é no caminho e não na chegada que mais aprendemos, pois é por meio de nossos desacertos, de nosso trabalho duro, panejado e não planejado, e de nossas ousadias que algo novo pode surgir.

Essa possibilidade de percursos, com diferentes alternativas de interpretação de um fenômeno, encontrou suporte em Alvesson e Deetz (1999), onde esses autores admitem ou propõem que sejam possíveis múltiplas interpretações para um mesmo fenômeno – como também o fizeram Michel Foucault e Friedrich Nietzsche quando opuseram a noção de genealogia ao determinismo dialético – e que o percurso seja tão relevante quanto os resultados. Assim, este trabalho buscou apresentar nada mais que diversas possíveis interpretações sobre um espaço organizacional, social, como qualquer outro, mas que, dada a natureza da atividade que ocorre em uma cozinha profissional, em um restaurante gastronômico, acredita-se que sua fundamentação teórica e material empírico, por conseguinte as observações e análises relacionadas a esse espaço, possam ter um alcance relevante não só para as ciências da administração como para as ciências sociais como um todo.

Há muito tempo já tinha um esboço desta pesquisa alinhavado em minha mente. Na verdade, desde o momento em que trabalhava em cozinhas, no Brasil, já a imaginava, como um próximo passo profissional. Circunstâncias alheias a mim somente aceleraram as coisas. Assim, em 2016, já ensaiei um texto com pretensões acadêmicas, mas foi este mestrado que me permitiu fazê-la de forma estruturada, pensada e metodologicamente consistente, espero.

Meu primeiro esforço foi desenvolver uma fundamentação teórica multidisciplinar, em torno da metáfora da medievalidade e da noção de cidade global (Alsayyad & Roy, 2006), até propô-las como uma alegoria, mais que uma metáfora, a da cozinha medieval. Essa alegoria procurou representar como um espaço organizacional, a cozinha de restaurantes gastronômicos,

em Uberlândia, poderia servir como laboratório para a identificação de símbolos, representações, relações e narrativas que tragam consigo, para esse espaço organizacional, diferentes aspectos da sociedade em que ele se encontra. Não que se presumisse alguma fronteira entre o espaço organizacional e seu contexto social interno. Reconhece-se que ambos são partes de um mesmo todo, sendo difícil separá-los. Todavia, o uso de recortes permite que se aborde metódicamente toda uma multiplicidade de fatores ou aspectos em jogo.

Comida e alimentação formam o sistema biológico que mais se transformou no percurso da humanidade, alcançando dimensões sem paralelo na vida social e transformando-se em um fenômeno cultural (Rozin, 2007). Por esse motivo, a noção de *foodscape* (Johnston & Baumann, 2010; Johnston & Goodman, 2015) assumiu um lugar de importância neste trabalho. Johnston, Goodman e Baumann consolidaram uma abordagem multidisciplinar sobre os fenômenos sociais relacionados à comida e alimentação, nos planos econômico, político e cultural. Esse modo de ver esse campo representa um grande suporte para a relevância de trabalhos que, como este, se proponham a contribuir para olhar sobre o fenômeno social a partir de um conjunto de categorias de análise calcados na comida e alimentação e em seu contexto social, econômico e político.

Essa, talvez, tenha sido a maior ambição deste trabalho: fazer jus ao que Johnston e Baumann (2010) e Johnston e Goodman (2015) propõem. Minha contribuição certamente é bem limitada, pois ainda dou os primeiros passos como pesquisador, mas procurei oferecer a meus colegas pesquisadores uma visão que unisse minha experiência profissional, em cozinhas de alta gastronomia, a um esforço sincero de construir uma base teórica a mais sólida possível, dentro do escopo de um mestrado acadêmico e dentro de minhas limitações pessoais. Contudo, espera-se que, ao longo das seções, a multidisciplinaridade tenha sido um vetor bem-sucedido. Por exemplo, me pareceu relevante convergir elementos da teoria contábil e da *colonialidade* na formação nacional na análise da relação entre trabalho e capital (*seção 4.4. Trabalho e capital na cidade global*), na comparação entre o investimento em um forno combinado e o nível de remuneração aceitável para a gerência do *Ateliê Sofia*.

Embora tenha trabalhado dez anos no ramo, ainda me surpreendi que uma pessoa possa passar seis dias por semana, com um domingo livre ao mês, quase nove horas por dia, em um ritmo de trabalho intenso, que requer grande atenção a detalhes, sob calor, barulho e imenso esforço físico, algumas vezes ao longo de décadas de profissão, como muitos de meus observados o fazem. Qualquer trabalho é duro e demanda alguma forma de esforço e sacrifício, seja ele braçal ou intelectual, mas o trabalho em cozinha envolve ambos. Em vista de uma rotina de trabalho tão dura, torna-se quase impossível imaginar como esses cozinheiros fazem suas

refeições, em casa, em família – em minha memória ou notas, não há referências a isso, a não ser uma conversa com as trabalhadoras do *Montecarlo*, que me chamou a atenção, em que algumas afirmaram não cozinhar em casa, “nem pra homem”, como me recordo de Jessica dizer. Essa questão emergiu particularmente na seção 4.5. *A foodscape de duas cozinhas em uma cidade global*, onde busquei tecer breves considerações sobre como o restaurante gastronômico pode ser, ainda, um espaço social, comparado aos hábitos crescentemente individualizados, de refeição no lar, no Brasil (Castro & Abdala, 2011).

Recentemente, Harari (2014) argumentou que nossos ancestrais, antes da Revolução do Neolítico, usavam mais partes de seus cérebros, pois dependiam muito mais de sentidos mais refinados e potentes para sobreviver. Para Harari (2014), a diferença é que, hoje, nossa capacidade de abstração compensa sentidos nossos menos aguçados. Pois na cozinha isso não é verdade. Um bom profissional cozinha com o tato, olfato, visão e até audição. Durante meu ano de formação no *Le Cordon Bleu*, uma das coisas que mais me chamou a atenção foi o professor nos mostrando como podíamos usar a audição para acompanhar várias panelas em cocção simultânea no fogão. Mas apenas essa sensibilidade, que observei com cuidado em Raul, o *chef de partida* do *grill*, no *Montecarlo*, quando ele usava o som das carnes grelando como referência de seu ponto de cozimento, em face do grande volume de tarefas simultâneas que tinha a seu cargo, não é suficiente durante o serviço. É necessária também muita organização, de espaços e processos. Isso foi particularmente evidenciado pela forma como a cozinha do *Montecarlo* era capaz de produzir mais de mil pratos, em um domingo, em comparação com a cozinha do *Ateliê Sofia* (seções 4.2. *A escolha do restaurante pesquisado*; e 4.3. *Cozinha, equipe e o calor da emoção no Montecarlo*). Em uma sociedade que já ultrapassou sua fase industrial, a cozinha, talvez, permaneça como o último baluarte do taylorismo e do fordismo.

Como Paes de Paula (2016) propõe, talvez tenhamos mesmo que olhar para a organização a partir de múltiplas perspectivas e de uma trama de instrumentos e discursos analíticos de naturezas distintas, de interesse técnico (funcional), prático (hermenêutico) e emancipatório (crítico). Assim, em meu retorno à cozinha, como um pesquisador iniciante, busquei fazê-lo com Mats Alvesson (Alvesson, 2009; Alvesson & Deetz, 1999; Alvesson & Kärreman, 2000; Alvesson & Skoldberg, 2007) e Ana Paula Paes de Paula (Paes de Paula, 2016) em mente – o primeiro como fonte de considerações sobre o tempo pós-moderno nas organizações, sobre pesquisa qualitativa nas organizações e, como ponto de partida, sobre a questão da familiaridade na etnografia; a segunda, como uma alternativa que desafiasse um amplo espectro de paradigmas sobre a própria organização.

Procurei formas multidisciplinares de ver como trabalhadores que, com pouca

escolaridade, sem prévia qualificação ou treinamento, nem nunca frequentaram um restaurante gastronômico, interpretam o estado das coisas em seu dia a dia na organização, como espaço de convívio social, como prisão psíquica, como porto seguro, como local de seu ganha pão. Para tentar interpretar as possibilidades de discurso sobre comida e alimentação e suas *foodscapes*, com seus desdobramentos sociais, econômicos e políticos.

Creio que encontrei organizações que são exatamente aquilo que esperava: prolongamentos da sociedade em que estão inseridas. Dessa forma, testemunhei como a organização, de certa forma, nada replica, mas, sim, apresenta-se como um prolongamento do mundo, apenas com algumas nuances. Encontrei empresários e trabalhadores nitidamente tocados pela ideologia neoliberal – aqui o termo empregado em sua acepção coloquial, distinta daquele na última fase da obra de Michel Foucault (Foucault, 2008). Mantive interações com pessoas resilientes que provavelmente não teriam a menor ideia do que estou a falar aqui e com quem, para manter o necessário *rappor* etnográfico, modulei meu discurso para registros linguísticos familiares, mas distintos daquele com que convivemos na academia.

Vi negócios e consumidores se comportarem exatamente como Bourdieu (1977, 1979, 1984) descreveu e analisou. Vi traços culturais e tradições culinárias atravessarem fronteiras a serviço de sua noção de distinção. Visitei cozinhas envidraçadas a testemunhar o espetáculo descrito por Debord (1990, 2006/1967). A organização se transforma, assim, por vezes, em uma extensão do lugar de vida do cozinheiro, de todos nós, mas no qual o trabalhador tem que se adaptar, resistindo ou se transformando.

Por fim, pude, mais uma vez, constatar como o Brasil é marcado por uma séria e histórica desigualdade, desde os seus primórdios (Barros, Henriques & Mendonça, 2001; Ribeiro, 2006/1995; Costa, 2011; Medeiros, 2016). Um país cuja população foi formada por pessoas de todos os continentes, o que favorece a diversidade, mas também o torna um caldeirão altamente poroso e dinâmico (Ribeiro, 2006/1995); influenciado por um mercado globalizado de consumo de comida e alimentação e mídia. Pude também ver in loco o fracasso da modernidade em cumprir suas promessas, como Bauman (2012) colocou, com o esvaziamento de espaços públicos e ascensão de discursos privados, ou como Foucault (2008) e Agamben (1998) estenderam esse debate: entre o sujeito de direito e o sujeito de interesse, que como aparente vencedor tem se tornado nada mais que mera *zoé* (Agamben, 1998).

Se considerarmos razoável interpretar que o trabalho dos membros das brigadas das cozinhas estudadas, bem como de muitas outras cozinhas profissionais, gastronômicas ou de alta gastronomia, são produtores de símbolos, comportamentos e representações que, eventualmente, podem funcionar como fonte de distinção social para os clientes desses

restaurantes, paradoxalmente, seria razoável, então, aceitar que um ciclo vicioso estaria a se fechar, pois o trabalho desses brasileiros e brasileiras estaria a reforçar essa desigualdade, precisamente a mesma que motivou a esta pesquisa, desde meus tempos como profissional de cozinha.

Diferentes autores (Barros, Henriques & Mendonça, 2001; Costa, 2011; Medeiros, 2016). concordam que o caminho de redução de nossa desigualdade histórica ainda é longo. Educação, redução da pobreza, reconhecimento de nossas diversidades de gênero, *raças*, classes e regionalidades, melhoria de nossa representatividade política e status de cidadania são vias reconhecidas por esses autores. Entretanto, essa desigualdade que Costa (2011) qualificou como um emaranhado (de desigualdades) implica que eventuais soluções deveriam ser transversais e inovadoras.

REFERÊNCIAS

- ABRASEL. (2011, fevereiro 28). *70% dos restaurantes de SP não sobrevivem ao 2º ano – ABRASEL Notícias*. Recuperado de <<http://www.abrasel.com.br/noticias/347-28022011-70-dos-restaurantes-de-sp-nao-sobrevivem-ao-2o-ano-.html>>.
- ABRASEL. (2012). *O perfil da ABRASEL*. Recuperado de <<http://www.abrasel.com.br/a-abrasel/perfil-da-abrasel.html>>.
- ABRASEL. (2015, janeiro 07). *Bares e restaurantes são a alavanca do Brasil empreendedor – ABRASEL Notícias*. Recuperado de <<http://www.abrasel.com.br/noticias/3164-07012015-bares-e-restaurantes-sao-a-alavanca-do-brasil-empreendedor.html>>.
- Adorno, T. W. (2005). On popular music. In Frith, S. & Goodwin, A. (Eds.). *On record* (pp. 256-267). Londres: Taylor & Francis. (Originalmente publicado em 1941).
- Agamben, G. (1998). *Homo Sacer: Sovereign power and bare life* (Daniel Heller-Roazen, Trad.). Stanford: Stanford University Press.
- Aglio, olio e peperoncino senza sbagliare un colpo. (2015, janeiro 27). *Corriere della Sera*. Recuperado de <https://cucina.corriere.it/allacciate-grembiuli/passepartout-grandi-classici/15_gennaio_26/aglio-olio-peperoncino-senza-sbagliare-colpo_b1dd72a8-a574-11e4-a533-e296b60b914a.shtml?refresh_ce-cp>.
- Alcoff, L. (1991). The problem of speaking for others. *Cultural Critique*, (20), 5-32. <https://doi.org/10.2307/1354221>.
- Alsayyad, N. & Roy, A. (2006). Medieval modernity: On citizenship and urbanism in a global era. *Space and Polity*, 10(1), 1-20. <https://doi.org/10.1080/13562570600796747>.
- Ashcroft, B., Griffiths, G. & Tiffin, H. (2000). *Post-Colonial Studies: The key concepts*, 2ª ed. Abingdon: Routledge.
- Althusser, L. (1971). Ideology & ideological state apparatuses. In *Lenin and Philosophy and other Essays*. Nova Iorque: Monthly Review Press.
- Alvargonzález, D. (2011). Multidisciplinarity, interdisciplinarity, transdisciplinarity, and the sciences. *International Studies in the Philosophy of Science*, 25(4), 387-403. <https://doi.org/10.1080/02698595.2011.623366>.
- Alvesson, M & Deetz, S. (1999). Critical theory and postmodernism: Approaches to organizational studies. In Clegg, S. R. & Hardy, C. *Studying Organization: Theory & method* (pp. 185-211). Londres: Sage Publications.
- Alvesson, M. & Kärreman, D. (2000). Taking the linguistic turn in organizational research: Challenges, responses, consequences. *The Journal of Applied Behavioral Science*, 36(2), 136-158. <https://doi.org/10.1177/0021886300362002>.
- Alvesson, M. & Skoldberg, K. (2007). *Reflexive Methodology: New vistas for qualitative research*. Londres: Sage Publications.
- Alvesson, M. (2009). At-home ethnography: Struggling with closeness and closure. In

- Ybema, S., Yanow, D., Wels, H. & Kamsteeg. (Eds.). *Organizational Ethnography: Studying the complexities of everyday life*, 2nd ed. (pp. 156-174). Londres: Sage Publications.
- Alvim, Z. M. F. (1999). O Brasil italiano (1880-1920). In Fausto, B. (Ed.). *Fazer a América: A imigração em massa para a América Latina* (pp. 383-418). São Paulo: EUDUSP.
- Anderson, B. (1991). *Imagined Communities: Reflection on the origin and spread of capitalism*. Londres: Verso.
- Anthony Bourdain. (2018, maio 31). *Wikipedia, the free encyclopedia*. Recuperado de <https://en.wikipedia.org/wiki/Anthony_Bourdain>.
- Appadurai, A. (1996). *Modernity at large: Cultural dimensions of globalization*. Minneapolis: University of Minnesota Press.
- Appiah, K. A. (1991). Is the post- in postmodernism the post- in postcolonial? *Critical Inquiry*, 17(2), 336-357. <https://doi.org/10.1086/448586>.
- Archambault, É. & Gagné, É. V. (2004). *The Use of Bibliometrics in the Social Sciences and Humanities*. Québec: Social Sciences and Humanities Research Council of Canada.
- Archambault, É. & Larivière, V. (2010). The limits of bibliometrics for the analysis of the social sciences and humanities literature. In: International Social Science Council. *World Social Science Report 2010: Knowledge divides* (pp. 251-254). Paris: UNESCO Publishing. Recuperado de <www.unesco.org/shs/wssr>.
- Arendt, J. C. (2012). Do outro lado do muro: Regionalidades e regiões culturais. *Revista Rua*, 18(2), 82-99. Recuperado de <<https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/rua/article/download/8638287/5908>>.
- Ariza-Montes, A., Arjona-Fuentes, J. M., Law, R. & Han, H. (2017). Incidence of workplace bullying among hospitality employees. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 29(4), 1116-1132. <https://doi.org/10.1108/IJCHM-09-2015-0471>.
- Arnold, J. & Jalles, J. (2014). Dividing the pie in Brazil: Income distribution, social policies and the new middle class. *OECD Economics Department Working Papers*, 1105. <https://doi.org/10.1787/5jzb6w1rt99p-en>.
- Assunção, A. T. C., Rocha, F. G. & Ribas, L. C. (2010). Perfil dos trabalhadores de cozinha da via gastronômica de Coqueiros e notas sobre a qualificação profissional no setor de alimentos e bebidas em Florianópolis/SC. *Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo*, 4(3), 24-40. <https://doi.org/10.7784/rbtur.v4i3.332>.
- Azevedo, L. G. M. R. P. P., Moura, L. R. C. & Souki, G. Q. (2015). Um estudo qualitativo dos atributos para a escolha de um restaurante. *Revista Acadêmica São Marcos*, 5(1), 25-51. Recuperado de <<http://saomarcos.br/ojs/index.php/rasm/article/view/90>>.
- Bandeira de Mello, C. A. (2013). *Curso de Direito Administrativo*, 30^a ed. São Paulo: Malheiros Editores.
- Bauman, Z. (2012). *Liquid Modernity*, Kindle Ed. Cambridge: Polity Press.
- Barbara, D. (2005). *Le Saint Honoré: Receitas originais*. Rio de Janeiro: Editora SENAC.
- Barros, R. P., Henriques, R. & Mendonça, R. (2001). *A estabilidade inaceitável: Desigualdade e pobreza no Brasil*. Brasília: IPEA. (Texto para Discussão n. 800).

- Beck, U. (1992). *Risk Society: Towards a new modernity*. Londres: Sage Publications.
- Becker, G. (1968). Crime and punishment: An economic approach. *Journal of Political Economy*, 76(2), 169-217. <https://doi.org/10.1086/259394>.
- Becker, G. (1975). *Human Capital: A theoretical and empirical analysis, with special reference to education*. Chicago: The University of Chicago Press.
- Belasco, W. & Scranton, P. (Eds.). (2002). *Food Nations: Selling taste in consumer societies*. Londres: Routledge.
- Bell, D. (2004). Taste and space: Eating out in the city today. In Sloan, D. (Ed.) *Culinary Taste: Consumer behaviour in the international restaurant sector* (pp. 43-57). Oxford: Elsevier Butterworth-Heinemann.
- Bell, D. (2006). Bands, fertility & the social organization of early humans. *Social Evolution & History*, 5(2), 3-23. Recuperado de <<https://www.sociostudies.org/journal/articles/140531/>>.
- Benemann, N. W. & Menasche, R. (2017). Pitadas sobre tradição e inovação na cozinha contemporânea: Por uma antropologia do cozinhar. *Estudos Sociedade e Agricultura*, 25(3), 478-496. Recuperado de <<https://revistaesa.com/ojs/index.php/esa/article/view/907>>.
- Bergamasco, D. (2011, junho 1). Conheça a capital brasileira dos garçons. *Revista VEJA* Recuperado de <<http://vejasport.abril.com.br/cidades/garcom-pedro-capital/>>.
- Bertolucci, L. (2017). Análise demográfica da mesorregião do Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba - TMAP. In Corrêa, V. P. (Org.). *Dinâmica Socioeconômica da Mesorregião do Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba*. Uberlândia: CEPES/IEUFU, v. 1. Recuperado de <<http://www.ie.ufu.br/CEPES>>.
- Bertolucci, L. (2018). Similaridades e diferenças demográficas em municípios polos: Campo Grande (MS), Feira de Santana (BA), Londrina (PR), Juiz de Fora (MG), Ribeirão Preto (SP) e Uberlândia (MG). In *Dinâmica Socioeconômica de Municípios Selecionados*. Uberlândia: CEPES/IERIUFU, V. 1. Recuperado de <<http://www.ie.ufu.br/CEPES>>.
- Bestor, T. C. (2005). How sushi went global. In Watson, J. L. & Caldwell, M. L. (Eds.). *The Cultural Politics of Food and Eating: A reader* (Chap. 1), Kindle ed. Oxford: Blackwell.
- Bhabha, H. K. (1994). The postcolonial and the postmodern: The question of agency. In *The Location of Culture* (pp. 245-282). Routledge: London
- Biressi, A. & Nunn, H. (2005). *Reality TV: Realism and revelation*. Kindle ed. Chichester: Columbia University Press.
- Bitocchi, E., et al. (2012). Mesoamerican origin of the common bean (*Phaseolus vulgaris* L.) is revealed by sequence data. *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America*, 109(14), E788-E796. <https://doi.org/10.1073/pnas.1108973109>.
- Bloisi, W. & Hoel, H. (2008). Abusive work practices and bullying among chefs: A review of the literature. *International Journal of Hospitality Management*, 27(4), 649–656. <https://doi.org/10.1016/J.IJHM.2007.09.001>.
- Borowska-Beszta, B. (2015). Shadowing issues in research in foreign culture: A Lyon case. *International Research Journal for Quality in Education*, 2(8), 13-21. Recuperado de <<https://www.ssoar.info/ssoar/handle/document/44168>>.
- Boulud, D. (2004). *Conselhos a um Jovem chef* (Luiz Horta, Trad.). São Paulo: Editora

- Anhembi Morumbi.
- Bourdain, A. (2000). *Kitchen Confidential*. Bloomsbury, New York.
- Bourdain, A. (2001). *A Cook's Tour: In search of the perfect meal*, Kindle ed. Nova Iorque: Bloomsbury Publishing.
- Bourdain, A. (2010). *Medium Raw: A bloody Valentine to the world of food and the people who cook*, e-book Ed. New York: Harper Collins.
- Bourdieu, P. (1977). *Outline of Theory of Practice* (Richard Nice, Trad.). Cambridge: Cambridge University Press.
- Bourdieu, P. (1979). *La Distinction: Critique sociale du jugement*. Paris: Les Édition de Minuit.
- Bourdieu, P. (1984). *Distinction: A social critique of the judgement of taste* (Richard Nice, Trad.). Cambridge, MA: Harvard University Press
- Braudel, F. (1977). *Afterthoughts on Material Civilization and Capitalism*. Baltimore: The John Hopkins University Press.
- Bresler, R. (1997). Roupa surrada e o pai: Etnografia em uma marcenaria. In Prestes Motta, F. C.; Caldas, M. *Cultura Organizacional e Cultura Brasileira*. São Paulo: Atlas.
- Brody, J. E. (2007, December 11). Mental reserves keep brain agile. *The New York Times*. Retrieved from <<http://www.nytimes.com>>.
- Bryman, A. (2012). *Social Research Methods*, 4th ed. Oxford: Oxford University Press.
- Buarque de Holanda, S. (1995). *Raízes do Brasil*. São Paulo: Companhia das Letras. (Publicado originalmente em 1936).
- Bueno, M. L. (2016). Da gastronomia francesa à gastronomia global: Hibridismos e identidades inventadas. *Caderno CrH*, 29(78), 443-462. <https://doi.org/10.1590/S0103-49792016000300003>.
- Burrell, G. & Morgan, M. (1979). *Sociological Paradigms and Organizational Analysis*. Londres: Heinemann.
- Butler, T. & Robson, G. (2001). Social capital, gentrification and neighbourhood change in London: A Comparison of three South London neighbourhoods. *Urban Studies*, 38(12), 2145–2162. <https://doi.org/10.1080/00420980120087090>.
- Caldeira, J. (2017). *A História da Riqueza no Brasil*. Rio de Janeiro: Estação Brasil.
- Caldeira, J. (1995). *Mauá: Empresário do Império*. São Paulo: Companhia das Letras.
- Câmara Cascudo, L. da. (2004). *História da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Global. (Publicado originalmente em 1983).
- Camargos Borges, M. M. (2018). A Dinâmica do mercado de trabalho formal no Brasil e nos municípios selecionados. In *Dinâmica Socioeconômica de municípios selecionados: Campo Grande (MS), Feira de Santana (BA), Juiz de Fora (MG), Londrina (PR), Ribeirão Preto (SP) e Uberlândia (MG)*. Uberlândia: CEPES/IERIUFU, v. 3. Recuperado de <<http://www.ie.ufu.br/CEPES>>.
- Camillis, P. K., Bussular, C. Z. & Antonello, C. S. (2016). A agência a partir da Teoria Ator-

- Rede: Reflexões e contribuições para as pesquisas em administração. *Organizações & Sociedade*, 23(76), 73-91. <https://doi.org/10.1590/1984-9230764>.
- Campos, H. R. (2013). Gentrificação na área central de Tiradentes/MG. *Mercator*, 12(29), 69-87. <https://doi.org/10.4215/RM0000.0000.0000>.
- Caraher, M., Lang, T. & Dixon, P. (2000) The influence of TV and celebrity chefs on public attitudes and behaviour among the English public. *Journal for the Study of Food and Society*, 4(1), 27-46. <https://doi.org/10.2752/152897900786690805>.
- Caramel Sweet & Salt. (2018, fevereiro 6). *O cardápio Executivo está cheio de opções deliciosas, como o Picadinho Chic de filé mignon em cubos ao molho de vinho tinto, arroz branco, banana crocante e farofa de cenoura e ovo. Venha aproveitar!* [Postagem de fotografia no Facebook]. Recuperado de <<https://www.facebook.com/caramelrest/photos/a.1087323587949504.1073741829.1083330681682128/2011610312187489/?type=3&theater>>.
- Carneiro, H. (2003). *Comida e Sociedade: uma histórica da alimentação*. Rio de Janeiro: Ed. Campus.
- Carneiro, H. (2005). Comida e Sociedade: Significados sociais na história da alimentação. *História: Questões & Debates*, 42(1), 71-80. <https://doi.org/10.5380/his.v42i0.4640>.
- Carvalho, J. J. de. (2001). O olhar etnográfico e a voz subalterna. *Horizontes Antropológicos*, 7(15), 107-147. <https://doi.org/10.1590/S0104-71832001000100005>.
- Carvalho, M. C. V. S., Luz, M. T. & Prado, S. D. (2011). Comer, alimentar e nutrir: Categorias analíticas instrumentais no campo da pesquisa científica. *Ciência & Saúde Coletiva*, 16(1), 155-163. <https://doi.org/10.1590/S1413-81232011000100019>.
- Castro, L. A. & Abdala, M. C. (2011). Televisão no momento das refeições. *Revista Horizonte Científico*, 5(2), 1-27. Recuperado de <<http://www.seer.ufu.br/index.php/horizontecientifico/article/view/6249>>.
- Cavalli, S. B. & Salay, E. (2007). Gestão de pessoas em unidades produtoras de refeições comerciais e a segurança alimentar. *Revista de Nutrição*, 20(6), 657-667. <https://doi.org/10.1590/S1415-52732007000600008>.
- Cezarino, L. O. & Corrêa, H. L. (2015). Interdisciplinaridade no ensino em Administração: Visão de especialistas e coordenadores de cursos de graduação. *Administração: Ensino & Pesquisa*, 16(4), 751-784. <https://doi.org/10.13058/raep.2015.v16n4.384>.
- Chandler, D. (2014). Beyond neoliberalism: Resilience, the new art of governing complexity. *Resilience: International Policies, Practices and Discourses*, 2(1), 47-63. <https://doi.org/10.1080/21693293.2013.878544>.
- Chef de Pedro II é selecionado para trabalhar na Copa das Confederações. (2013, junho 23). *Gritador.com.br*. Recuperado de <<http://gritador.com.br/?pg=noticia&id=1474>>.
- Cipolini, M. P. & Silva, N. B. (2012). A Contribuição do e-learning para o desenvolvimento de estudantes universitários. *Revista Gestão & Tecnologia*, 12(1), 53-73. <https://doi.org/10.20397/2177-6652/2012.v12i1.351>.
- Claro, R. M., Baraldi, L. G., Martins, A. P. B., Bandoni, D. H. & Levy, R. B. (2014). Evolução das despesas com alimentação fora do domicílio e influência da renda no Brasil, 2002/2003 a 2008/2009. *Cadernos de Saúde Pública*, 30(7), 1-9. <https://doi.org/10.1590/0102-311X00176113>.

- Clegg, S. R. & Hardy, C. (1999). Introduction and Conclusion: Representations. In Clegg, S. R. & Hardy, C. (Org.). *Studying Organizations: Theory & Method* (pp. 1-22; 422-451). Londres: Sage Publications.
- Coelho, M. H. P. & Sakowski, P. A. M. (2014). *Perfil da mão de obra do turismo no Brasil nas atividades características do turismo e em ocupações*. Brasília: IPEA. (Texto para Discussão, n. 1938).
- Collaço, J. H. L. (2009). *Sabores e Memórias: Cozinha italiana e construção de identidade em São Paulo* (Tese de Doutorado). Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade de São Paulo. São Paulo.
- Collaço, J. L. H. (2013a). Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. *Habitus*, 11(2), 203-222. <https://doi.org/10.18224/hab.v11.2.2013.203-222>.
- Collaço, J. H. L. (2013b). O encontro entre o tradicional e o novo: Autenticidade e restaurantes na cidade de São Paulo. *Tessituras*, 1(1), 191-221. <https://doi.org/10.15210/tes.v1i1.2708>.
- Cook, S. D. N. & Yanow, D. (1993). Culture and organizational learning. *Journal of Management Inquiry*, 2(4), 373-390. <https://doi.org/10.1177/105649269324010>.
- Cook, I. & Harrison, M. (2003). Cross over food: Re-materializing postcolonial geographies. *Transactions of the Institute of British Geographers*, 28(3), 296-317. <https://doi.org/10.1111/1475-5661.00094>.
- Cooke, L. (2012) Regionalism, regional culture and regional identity. In *A Sense of Place: Regional British television drama, 1956-82* (pp. 9-18). Manchester: Manchester University Press.
- Costa S. (2018). Entangled inequalities, state, and social policies in contemporary Brazil. In Ystanes M. & Strønen I. (Eds) *The Social Life of Economic Inequalities in Contemporary Latin America*. Basingstoke: Palgrave Macmillan.
- Cox, T., Lobel, S. & McLeod, P. (1991). Effects of ethnic group cultural differences on cooperative and competitive behavior on a group task. *Academy of Management Journal*, 34(4), 827-847. Recuperado de <<http://www.jstor.org/stable/256391>>.
- Creswell, J. W. (2014). Research Design: Qualitative, quantitative, and mixed methods approaches, 4^a ed. Londres: Sage Publications.
- Cunha, J. (2017, novembro 4). 75% das fiscalizações contra trabalho escravo no país não identificam crime. *Folha de São Paulo*. Recuperado de <<https://www1.folha.uol.com.br/mercado/2017/11/1932783-apenas-25-das-operacoes-contra-trabalho-escravo-identificam-crime.shtml>>.
- Curnutt, H. (2016). Cooking on reality TV: Chef-participants and culinary television. In Bradley, P. *Food, Media and Contemporary Culture: The edible image* (pp. 144-163). Londres: Palgrave Macmillan.
- Czarniawska, B. (2006). A Golden Braid: Allport, Goffman, Weick. *Organization Studies*, 27(11), 1661-1674. <https://doi.org/10.1177/0170840606068344>.
- Czarniawska, B. (2007). *Shadowing: And other techniques for doing fieldwork in modern societies*. Malmö: Liber AB.
- Czarniawska, B. (2008). Organizing: How to study it and how to write about it. *Qualitative*

Research in Organizations and Management, 3(1), 4-20.
<https://doi.org/10.1108/17465640810870364>.

Czarniawska, B. (2014). Why I think shadowing is the best field technique in management and organization studies. *Qualitative Research in Organizations and Management*, 9(1), 90-93. <https://doi.org/10.1108/QROM-02-2014-1198>.

da Silva, E. L. & Menezes, E. M. (2005). *Metodologia da Pesquisa e Elaboração de Dissertação*, 4^a ed. Florianópolis: UFSC.

da Silva, M. C., Boaventura, V. M. & Fioravanti, M. C. S. (2012). História do povoamento bovino no Brasil Central. *Revista UFG*, XIII(13), 34-41. Recuperado de <https://www.proec.ufg.br/up/694/o/13_index.html>.

Dalla Chiesa, C. & Fantinel, L. D. (2014). "Quando eu vi, eu tinha feito uma etnografia": notas sobre como não fazer uma "etnografia acidental". In *VIII Encontro de Estudos Organizacionais da ANPAD: Anais*. Gramado: ANPAD. Recuperado de <http://www.anpad.org.br/admin/pdf/2014_EnEO48.pdf>.

de Andrade, D. C. T. & Ramos, H. R. (2015). Cursos de gastronomia, profissionais com formação acadêmica e mercado de trabalho. *Revista Acadêmica Observatório de Inovação do Turismo*, IX(2), 85-100. Recuperado de <<http://publicacoes.unigranrio.com.br/index.php/raoit/article/view/3420>>.

de Solier, I. (2005). TV dinners: Culinary television, education and distinction. *Continuum: Journal of Media & Cultural Studies*, 19(4), 465-481.
<https://doi.org/10.1080/10304310500322727>.

de Solier, I. (2008). Foodie makeovers: Public service television and lifestyle guidance. In Palmer, G. *Exposing Lifestyle Television the Big Reveal* (pp. 65-82). Aldershot: Ashgate Publishing.

de Solier, I. (2013). Making the self in a material world: Food and moralities of consumption. *Cultural Studies Review*, 19(1), 9-27. <https://doi.org/10.5130/csr.v19i1.3079>.

Debord, G. (1990). *Comments on the Society of the Spectacle* (Malcolm Imrie, Trad.). Londres: Verso.

Debord, G. (2006). *Society of the Spectacle* (Donald Nicholson-Smith, Trad.). New York: Zone Books. (Publicado originalmente em 1967).

Deleuze, G. (2008). *Conversações*, 1^a ed. (Peter Pál Pebart, Trad.). São Paulo: Editora 34.

Demossier, M. (2004). Contemporary lifestyles: The case of wine. In Sloan, D. (Ed.) *Culinary Taste: Consumer behaviour in the international restaurant sector* (pp. 93-107). Oxford: Elsevier Butterworth-Heinemann.

Denzin, N. K. & Lincoln, Y. S. (2005). *The Sage Handbook of Qualitative Research*, 3^a ed. Londres: Sage Publications.

Di Pietro, M. S. Z. (2014). *Direito Administrativo*, 27^a ed. São Paulo: Ed. Atlas.

Donovan, M. D. (Org.). (1996). *The New Professional Chef*, 6^a ed. Nova Iorque: The Culinary Institute of America.

dos Santos, C. R. A. (2011). A comida como lugar de história: As dimensões do gosto. *História: Questões & Debates*, 54(1), 103-124. <https://doi.org/10.5380/his.v54i1.25760>.

- dos Santos, W. G. (2013). O sistema oligárquico representativo da Primeira República. *Dados - Revista de Ciências Sociais*, 56(1), 9-37. <https://doi.org/10.1590/S0011-52582013000100002>.
- Durham, E. R. (2004). Movimentos sociais: a construção da cidadania. In *A Dinâmica da Cultura: Ensaios de Antropologia* (pp. 283-294). São Paulo: Cosacnaiyf.
- Durkheim, E. (2013). *The Division of Labour in Society*, 2^a ed., (W. D. Halls, Trad.). Basingstoke: Palgrave Macmillan. (Publicado originalmente em 1893).
- Elias, N. (1970). Processes of State formation and Nation building. In *Transactions of the 7th World Congress of Sociology*, 3, 274-284. Recuperado de <https://docgo.net/philosophy-of-money.html?utm_source=elias-1970-state-formation-and-nation-building>.
- Elias, N. (1990). *O Processo Civilizador: Uma história dos costumes*, v. 1 (pp. 22-50), (Ruy Jungmann, Trad.). Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor. (Publicada originalmente em 1939).
- Emerson, R. M., Fretz, R. I. & Shaw, L. L. (2011). *Writing Ethnographic Fieldnotes*, 2^a ed. Chigaco: University of Chicago Press.
- Emmel, N. & Clark, A. (2011). Learning to use visual methodologies in our research: A dialogue between two researchers. *Forum Qualitative Sozialforschung*, 12(1), 1-11. <https://doi.org/10.17169/fqs-12.1.1508>.
- Empresários de sucesso contam as receitas para vencer com bares e restaurantes. (2013, novembro 20). *O Negócio do Varejo*. Recuperado de <<http://onegociodovarejo.com.br/empresarios-sucesso-contam-receitas-vencer-bares-restaurantes/>>.
- Faoro, R. (2001). *Os Donos do Poder: Formação do patronato político brasileiro*, 3^a ed. Porto Alegre: Editora Globo. (Publicada originalmente em 1958).
- Fausto, B. (1994). *História do Brasil*, 2^a ed. São Paulo: EDUSP.
- Fausto, B. (ed.). (1999). *Fazer a América: a imigração em massa para a América Latina*. São Paulo: EUDUSP.
- Ferguson. N. (2008). *The Ascent of Money: A financial history of the world*, Kindle ed. Nova Iorque: The Penguin Press.
- Fernández-Armesto, F. (2004). *Comida: uma história*. Rio de Janeiro: Record.
- Ferreira, E. W. (2018). Estabelecimentos empregadores formais nos municípios selecionados. In *Dinâmica Socioeconômica de municípios selecionados: Campo Grande (MS), Feira de Santana (BA), Juiz de Fora (MG), Londrina (PR), Ribeirão Preto (SP) e Uberlândia (MG)*. Uberlândia: CEPES/IERIUFU, v. 3. Recuperado de <<http://www.ie.ufu.br/CEPES>>.
- Ferreira, J. F. (2010). *O Processo de Aprendizagem e as Culturas Organizacionais em Restaurantes Étnicos* (Tese de Doutorado). Programa de Pós-Graduação em Administração de Empresas, Universidade Presbiteriana Mackenzie, São Paulo.
- Ferreira, R. (2012). *Cross-Cultural Exchange in the Atlantic World: Angola and Brazil during the era of the slave trade*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Fine, G. A. (1996). *Kitchens: The Culture of Restaurant Work*. Berkeley: University of California Press.

- Fine, G. A. & Shulman, D. (2009). Lies from the field: Ethical issues in organizational ethnography. In Ybema, S., Yanow, D., Wels, H. & Kamsteeg. (Eds.). *Organizational Ethnography: Studying the complexities of everyday life*, 2^a ed. (pp. 23-39). Londres: Sage Publications.
- Finkelstein, J. (1989). *Dining out: A sociology of modern manners*. Cambridge: Polity Press.
- Finkelstein, J. (2004). Chic cuisine: The impact of fashion on food. In Sloan, D. (Ed.) *Culinary Taste: Consumer behaviour in the international restaurant sector* (pp. 59-76). Oxford: Elsevier Butterworth-Heinemann.
- Fischler, C. (1988). Food, self and identity. *Social Science Information*, 27(2), 275-292. <https://doi.org/10.1177/053901888027002005>.
- Fischler, C. (1995). *El (H)Omnívoro: El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Editorial Anagrama.
- Flores-Pereira, M. T. & Cavedon, N. R. (2009). Os bastidores de um estudo etnográfico: Trilhando os caminhos teórico-empíricos para desvendar as culturas organizacionais de uma livraria de shopping center. *Cadernos EBAPE.BR*, 7(1), 152-168. <https://doi.org/10.1590/S1679-39512009000100011>.
- Flory, R. J. D. (1978). *Bahian society in the midcolonial period: The sugar planters, tobacco growers, merchants and artisans of Salvador and the Reconcavo, 1680-1725* (Tese de Doutorado). Departamento de História, University of Texas, Austin.
- Fonseca, S. A. (2013). *Ingredientes da Aprendizagem Social: Um estudo na cozinha de um restaurante da grande São Paulo* (Tese de Doutorado). Programa de Pós-Graduação em Administração de Empresas, Universidade Presbiteriana Mackenzie, São Paulo
- Foodscape. (2018a). *Oxford Reference*. Oxford University Press. Recuperado de <http://www.oxfordreference.com/search?btog=chap&isQuickSearch=true&pageSize=10&q=foodscape&s_ort=relevance>.
- Foodscape. (2018b). *Wiktionary*. Wikimedia. Recuperado de <<https://en.wiktionary.org/wiki/foodscape>>.
- Foucault, M. (1984). Thuth and power. In Rabinow, P. (Org.). *The Foucault Reader* (pp. 51-75). Nova Iorque: Pantheon Books.
- Foucault, M. (2008). *The Birth of Biopolitics: Lectures at the Collège de France, 1978-1979* (Graham Burchell, Trad.). New York: Picador.
- França, V. (2001). Convivência urbana, lugar de fala e construção do sujeito. *Intexto*, 2(7), 1-10. Recuperado de <<http://www.seer.ufrgs.br/intexto/article/view/3392>>.
- Fraser, C. (1999). Lexical processing strategy use and vocabulary learning through reading. *Studies in Second Language Acquisition*, 21(2), 225-241. Recuperado de <<https://www.cambridge.org/core>>.
- Freitas, C. H. G. (1993). *An In-Service Developmental Approach to English as a Foreign Language for Business Managers* (Dissertação de Mestrado). Centre for Applied English Language Studies, Cardiff University, Cardiff.
- Freitas, C. H. G. (2018, setembro). *Society 4.0: An essay on the modernity failure, sharing economy & neoliberal fog*. Trabalho apresentado na 5th Digital Cultures: Knowledge / Culture / Technology International Conference. Leuphana Universität, Centre for Digital Cultures,

Lüneburg, Alemanha.

- Freitas, C. H. G., Fagundes, A. F. A. & Medeiros, C. R. O. (2017, novembro). *Food & Eating representations: Restaurant online reviews, user-generated content & gender in consumer behaviour*. Trabalho apresentado na 1st International Social Networks Conference, ISONEC, Fundação Getúlio Vargas, São Paulo, Brasil.
- Freitas, C. H. G. & Medeiros, C. R. O. (2018, março). *The business of food & eating: The postcolonial foodscape of Masterchef Brazil, social deconstruction & individual resilience*. Trabalho apresentado no 7th Latin America & European Meeting on Organizations Studies, LAEMOS 2018. IAE Business School, Buenos Aires, Argentina.
- Freyre, G. (2011). *Casa Grande e Senzala: Formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal*. São Paulo: Global. (Publicado originalmente em 1933).
- Freyre, G. (2012). *Açúcar: Uma Sociologia do Doce*, 5^a ed. São Paulo: Global Editora. (Publicado originalmente em 1932).
- Friis, M. C. (2018, março 14). Alimentação fora de casa tem melhora tímida em fevereiro, afirma entidade. *Folha de São Paulo*. Recuperado de <<https://www1.folha.uol.com.br/colunas/mercadoaberto/2018/03/setor-de-alimentacao-fora-de-casa-tem-crescimento-baixo-diz-entidade.shtml>>.
- Fuchs, S. (1992). *The Professional Quest for Truth: A social theory of science and knowledge*. Nova Iorque: SUNY Press.
- Fukuyama, F. (2013). What is Governance? *Governance: An International Journal of Policy, Administration, and Institutions*, 26(3), 347-368. <https://doi.org/10.1111/gove.12035>.
- Furtado, C. (2009). *Formação Econômica do Brasil*. São Paulo: Companhia das Letras. (Publicado originalmente em 1959).
- GA Comunicação. (2018, março 29). *Temporada Gourmet Center Shopping está de volta com sabores, preços únicos e brindes colecionáveis*. [Postagem em blog]. Recuperado de <<https://gacomunicacao.com.br/2018/03/29/temporada-gourmet-center-shopping-esta-de-volta-com-sabores-precos-unicos-e-brindes-colecionaveis/>>.
- Gambato, C. & Gonçalves, R. B. (2017). Adaptação da cozinha francesa à cultura e ao paladar brasileiro. *CULTUR*, 11(3), 58-86. Recuperado de <<http://periodicos.uesc.br/index.php/cultur/article/view/1087>>.
- Gatta, M. (2009). Balancing trays and smiles: What restaurant servers teach us about hard work in the service economy. In Bolton, S. C. & Houlihan, M. (eds.) *Work Matters: Critical reflections on contemporary work* (114-128). Londres: Palgrave Macmillan.
- Geertz, C. (1973). *The Interpretation of Cultures: Selected essays*. Nova Iorque: Basic Books.
- Geertz, C. (2000). The world in pieces: Culture and politics at the end of the century. In *Available Light: Anthropological reflections on philosophical topics* (pp. 218-264). Princeton: Princeton University Press.
- Giddens, A. (1983a). Hermeneutics and social theory. In *Profile and Critiques in Social Theory* (pp. 1-10). Berkeley: University of California Press.
- Giddens, A. (1983b). Literature and society: Raymond Williams. In *Profile and Critiques in Social Theory* (pp. 133-141). Berkeley: University of California Press.

- Gill, R. (2011). The shadow in organizational ethnography: Moving beyond shadowing to "spect-acting". *Qualitative Research in Organizations and Management*, 6(2), 115-133. <https://doi.org/10.1108/17465641111159116>.
- Gill, R., Barbour, J. & Dean, M. (2014). Shadowing in/as work: Ten recommendations for shadowing fieldwork practice. *Qualitative Research in Organizations and Management*, 9(1), 69-89. <https://doi.org/10.1108/QROM-09-2012-110>.
- Gimenes, M. H. S. G. (2010). Pensando e pesquisando gastronomia: Das pesquisas sobre gastronomia e turismo apresentadas durante o VI Seminário da ANPTUR. In *VII Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo: Anais*. São Paulo: Universidade Anhembi Morumbi. Recuperado de <<https://www.anptur.org.br/anais/anais/files/7/127.pdf>>.
- Giordani, F. C., Medeiros, C. R. O. & Campelo, R. E. C. (2018, março). "Office Space": Organizational misbehavior as resilience at work. Trabalho apresentado no 7th Latin America & European Meeting on Organizations Studies, LAEMOS 2018. IAE Business School, Buenos Aires, Argentina.
- Giousmpasoglou, C., Marinakou, E. & Cooper, J. (2018). Banter, bollockings & beatings: The occupational socialisation process in Michelin-starred kitchen brigades in Great Britain and Ireland. *International Journal of Contemporary Hospitality Management* (Accepted article). doi.org/10.1108/IJCHM-01-2017-0030.
- Gobo, G. (2005). The Renaissance of qualitative methods. *Forum Qualitative Sozialforschung*, 6(3), p. 1-12. <https://doi.org/10.17169/fqs-6.3.5>.
- Gobo, G. (2008). *Doing Ethnography*. Londres: Sage Publications.
- Goldthwaite, R. A. (1987). The Medici Bank and the world of Florentine capitalism. *Past & Present*, 114, 3-31. Recuperado de <<http://www.jstor.org/stable/650959>>.
- Goodwin, M. (1982). "Instigating": Storytelling as social process. *American Ethnologist*, 9(4), 799-819. Recuperado de <<http://www.jstor.org/stable/644697>>.
- Goody, J. (2010). *Myth, Ritual and the Oral*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Gramsci, A. (1971). Selections from the Prison Notebooks. (Q. Hoare & G. N. Smith, Trad.). Londres: Lawrence & Wishart. (Publicado originalmente em 1935).
- Grohmann, R. (2014). A midiatização da nova classe média: Identidades discursivas na revista IstoÉ Dinheiro. *Rumores*, 8(16), 146-165. <https://doi.org/10.11606/issn.1982-677X.rum.2014.89643>.
- Grossberg, L. (1996). Identity and cultural studies - Is that all there is? In Hall, S. & Du Gay, P. *Questions of Cultural Identity* (pp. 87-107). Londres: Sage Publications.
- Grossi, J. C., Freitas, C. H. G., Valadão Junior, V. M. & Medeiros, C. R. O. (2018, setembro). *Disciplinary integration in management undergraduate programmes in higher education institutions from the Triangulo Mineiro region*. Trabalho apresentado na V Red de Posgrados de Investigación Latinos en Administración y Estudios de la Organización. Universidad de Santiago, Santiago, Chile
- Grovogui, S. N. (2010). The Global South: A metaphor, not an etymology. *Global Studies Review*, 6(3), 1-5. Recuperado de <<http://www.globality-gmu.net/archives/2271>>.
- Guimarães, E. N. (2010). *Formação e desenvolvimento do Triângulo Mineiro: Integração*

- nacional e consolidação regional.* Universidade Federal de Uberlândia: EDUFU.
- Guimarães Rosa, J. (1994). *Grande Sertão: Veredas*. São Paulo: Editora Nova Aguilar. (Publicado originalmente em 1956).
- Gupta, A. & Ferguson, J. (1992). Beyond "culture": Space, identity, and the politics of difference. *Cultural Anthropology*, 7(1), 6-23. Recuperado de <<http://www.jstor.org/stable/656518>>.
- Habermas, J. (2007). *A Inclusão do Outro: estudos de teoria política*, 3^a ed. São Paulo: Edições Loyola.
- Hайдле, М. Н. & Конард, Н. Ж. (2011). The nature of culture: synthesis of an interdisciplinary symposium. In *Mitteilungen Der Gesellschaft Für Urgeschichte: Proceedings*, 20, 65-78. Tübingen: Universität Tübingen.
- Hall, S. (1992). The Question of Cultural Identity. In *Modernity and its Futures* (pp. 274-316). Cambridge: Polity Press.
- Hall, S. (1996). When was 'the post-colonial'? Thinking at the limit. In Hamber, I. & Curti, L. *The Post-Colonial Question: Common skies, divided horizons* (pp. 242-260) Abingdon: Routledge.
- Hansen, S. (2008). Society of the appetite. *Food, Culture & Society*, 11(1), 49–67. <https://doi.org/10.2752/155280108X276050>.
- Harari, Y. N. (2014). *Sapiens: A brief history of humankind*, Kindle ed. Oxford: Signal Books.
- Harding, S. (1992). After the neutrality ideal: Science, politics, and "strong objectivity". *Social Research*, 59(3), 567-587. Recuperado de <<http://www.jstor.org/stable/40970706>>.
- Hardt, M & Negri, A. (2001). *Empire*, Edição do Kindle. Cambridge, MA: Harvard University Press.
- Harvey, D. (1989). *The Condition of Postmodernity: An enquiry into the origins of cultural change*. Oxford: Blackwell.
- Hatch, M. J. (1999). Exploring the empty spaces of organizing: How improvisational jazz helps redescribe organizational structure. *Organization Studies*, 20(1), 75-100. <https://doi.org/10.1177/0170840699201004>.
- Hatch, M. J. & Cunliffe, A. L. (2013). *Organization Theory: Moderns, symbolic and postmodern perspectives*, 3^a ed. Oxford: Oxford University Press.
- Hazan, M. (1992). *Essentials of Classic Italian Cooking*. Nova Iorque: Alfred A. Knopf.
- Hegarty, J. A. & O'Mahony, G. B. (2001). Gastronomy: A phenomenon of cultural expressionism and an aesthetic for living. *International Journal of Hospitality Management*, 20(1), 3-13. <https://doi.org/10.1080/10963758.1999.10685253>.
- Henderson, J. C. (2011). Celebrity chefs: Expanding empires. *British Food Journal*, 113(5), 613-624. <https://doi.org/10.1108/00070701111131728>.
- Hewes Jr., J. E. (1975). *From Root to McNamara: Army organization and administration* (pp. 299-315). Washington, D. C.: Center of Military History United States Army. Recuperado de <http://webdoc.sub.gwdg.de/ebook/p/2005/CMH_2/www.army.mil/cmh-pg/books/root/>.
- Hiebert, E. H. & Kamil, M. L. (2005). *Teaching and Learning Vocabulary: Bringing research*

- to practice.* Mahwah, N. J.: Lawrence Erlbaum Associates.
- Higgins, M., Montgomery, M., Smith, A. & Tolson, A. (2012). Belligerent broadcasting and makeover television: Professional incivility in Ramsay's Kitchen Nightmares. *International Journal of Cultural Studies*, 15(5), 501–518. <https://doi.org/10.1177/1367877911422864>.
- Hillenbrand, C. (2000). *The Crusades: Islamic perspectives*. Nova Iorque: Routledge.
- Hobsbawm, E. (1996). *The Age of Revolution*. Nova Iorque: Vintage Books.
- Hobsbawm, E. (2000). Introduction: Inventing traditions. In Hobsbawm, E & Ranger, T. (Eds.). *The Invention of Tradition* (pp. 1-14). Cambridge: Cambridge University Press.
- Hoff, E. (2006). How social contexts support and shape language development. *Developmental Review*, 26(1), 55–88. <https://doi.org/10.1016/J.DR.2005.11.002>.
- Hofstede, G. (1994). The business of international business is culture. *International Business Review*, 3(1), 1-14. [https://doi.org/10.1016/0969-5931\(94\)90011-6](https://doi.org/10.1016/0969-5931(94)90011-6).
- Holston, J. & Appadurai, A. (Eds.). (1996). Cities and Citizenship. *Public Culture*, 8(2), 187-204. <https://doi.org/10.1215/08992363-8-2-187>.
- Howarth, D. (2000). *Discourse: Concepts in the Social Sciences*. Buckingham: Open University Press.
- Hua, N. & Lee, S. (2014). Benchmarking firm capabilities for sustained financial performance in the U.S. restaurant industry. *International Journal of Hospitality Management*, 36, 137-144. <https://doi.org/10.1016/J.IJHM.2013.08.012>.
- IBGE. (2011). *Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008/2009: Análise do consumo alimentar pessoal no Brasil*. Recuperado de <<http://www.ibge.gov.br/home/presidencia/noticias/19052004pof2002html.shtml>>.
- IBGE. (2013). *Pesquisa Anual de Serviços 2013*. Recuperado de <<http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/economia/comercioeservico/pas/pas2013/default.shtml>>.
- IBGE. (2017, June 26). *IBGE inicia a Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017/2018*. Recuperado de <<http://agenciadenoticias.ibge.gov.br/2013-agencia-de-noticias/releases/10448-ibge-inicia-a-pesquisa-de-orcamentos-familiares-pof-2017-2018.html>>.
- INEP. (2018). *Índice de Desenvolvimento da Educação Básica (IDEB)*. Recuperado de <<http://ideb.inep.gov.br/resultado/home.seam?cid=3365859>>.
- Ipiranga, A. S. R., Lopes, L. L. S. & Souza, E. M. de. (2016). A experiência estética nas práticas culinárias de uma organização gastronômica. *Organizações & Sociedade*, 23(77), 191-210. <https://doi.org/10.1590/1984-9230771>.
- Ishige, N. (1999). The history and culture of food and drink in Asia: Japan. In Kiple, K. F. & Ornelas, K. C. (orgs.). *The Cambridge World History of Food*, v. 2 (pp. 1175-1182). Cambridge: Cambridge University Press.
- Jacob, J. M. (1996). *Edge of Empire: Postcolonialism and the city* (pp. 29-36). London: Routledge.
- Jackson, M. (2005). Storytelling events, violence, and the appearance of the past

- Anthropological Quarterly*, 78(2), 355-375. <https://doi.org/10.1353/anq.2005.0020>.
- Jameson, F. (1998). The antinomies of postmodernity. In *The Cultural Turn: Selected writings on the postmodern 1983-1998* (pp. 50-72). Londres: Verso.
- Jones, M. T. (2009). A celebrity *chef* goes global: The business of eating. *Journal of Business Strategy*, 30(5), 14-23. <https://doi.org/10.1108/02756660910987572>.
- Johns, N. & Menzel, P. J. (1999). "If you can't stand the heat!" ... Kitchen violence and culinary art. *International Journal of Hospitality Management*, 18(2), 99-109. [https://doi.org/10.1016/S0278-4319\(99\)00013-4](https://doi.org/10.1016/S0278-4319(99)00013-4).
- Johnson, B. (2014). Ethical issues in shadowing research. *Qualitative Research in Organizations and Management*, 9(1), 21-40. <https://doi.org/10.1108/QROM-09-2012-1099>.
- Johnston, J & Baumann, S. (2010) *Foodies: Democracy and Distinction in the Gourmet Foodscape*. Londres: Routledge.
- Johnston, J., & Goodman, M. K. (2015). Spectacular foodscapes: food celebrities and the politics of lifestyle mediation in an age of inequality. *Food, Culture and Society*, 18(2), 205-222. <https://doi.org/10.2752/175174415X14180391604369>.
- Judt, Tony. (2010). *Ill Fares the Land*, Kindle ed. Nova Iorque: The Penguin Press.
- Juliano, A. A. & Leme, H. J. C. (2002). Transformações econômicas e dinâmica migratória recente na área de Uberlândia: Um perfil socioeconômico da população migrante. In *XIII Encontro da Associação Brasileira de Estudos Populacionais: Anais*. Ouro Preto: ABEP. Recuperado de <<http://www.abep.org.br/publicacoes/index.php/anais/issue/view/33/showToc>>.
- Kwek, D. (2003). Decolonizing and re-presenting culture's consequences: A postcolonial critique of crosscultural studies in management. In Prasad, A. (Org.). *Postcolonial Theory and Organizational Analysis: A critical engagement* (pp. 121-146) Basingstoke: Palgrave Macmillan
- Kim, S., & Chung, J.-E. (2011). *Restaurant selection criteria: Understanding the roles of restaurant type and customers' sociodemographic characteristics*. 16th Graduate Student Research Conference in Hospitality and Tourism. University of Massachusetts Amherst Recuperado de <https://scholarworks.umass.edu/gradconf_hospitality/2011/Poster/90>.
- Kulkarni, A.V., Aziz, B., Shams, I. & Busse, J.W. (2009). Comparisons of citations in Web of Science, Scopus, and Google Scholar for articles published in general medical journals. *JAMA*, 302(10), 1092-1096. <https://doi.org/10.1001/jama.2009.1307>.
- Laclau, E. & Mouffe, C. (2001). *Hegemony and Socialist Strategy Towards a Radical Democratic Politics*, 2^a ed. Londres: Verso. (Publicada originalmente em 1985).
- Lahliou, S. (1995). *PenserManger: Les représentations sociales de l'alimentation* (Tese de Doutorado). Departamento de Psicologia Social. Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales (EHESS), Paris.
- Lapertosa, P. (2009, março 20). Reportagem Viagens: Em debate, a boa mesa mineira. *Revista Prazeres da Mesa*. Recuperado de <<http://prazeressdamesa.uol.com.br/em-debate-a-boa-mesa-mineira/>>.
- Layton-Henry, Z. (2001). Minorities. In *International Encyclopedia of the Social & Behavioral Sciences* (pp. 9894-9898). Oxford: Elsevier. <https://doi.org/10.1016/B0-08->

043076-7/01918-5.

- Leite da Silva, A. R. & Fantinel, L. D. (2014). Dilemas e implicações do uso da observação enquanto técnica em detrimento da etnografia. In *XXVIII EnANPAD: Anais*. Rio de Janeiro: ANPAD. Recuperado de <http://www.anpad.org.br/admin/pdf/2014_EnANPAD_EOR2340.pdf>.
- Lellis, F. & Boccato, A. (2013). *Os Banquetes do Imperador*. São Paulo: SENAC.
- Lengyel, A. & Gatley, A. (2016). Celebrity chefs and the construction of taste: From über macho to culinary crusader. In *Council for Hospitality Management Education (CHME) Research, Learning and Teaching Annual Conference* (pp. 63-77). Belfast: Ulster University. Recuperado de <https://www.researchgate.net/publication/301548111_celebrity_chefs_and_the_construction_of_taste_from_uber_macho_to_culinary_crusader>.
- Lévi-Strauss, C. (1952). *Race and History*. Paris: UNESCO.
- Lévi-Strauss, C. (1963). *Structural Anthropology*, (Claire Jacobson e Brooke Grundfest Schoepf, Trad.). Nova Iorque: Basic Books.
- Lévi-Strauss, C. (1964). *Le Cruit et le Cuit*. Paris: Plon
- Lévi-Strauss, C. (1968). Petit traité d'ethnologie culinaire. In *L'Origine des Manières de Table* (pp. 390-411). Paris: Plon.
- Linares, N. L & Trindade, E. (2011). Processos de movimentos de significados simbólicos no consumo alimentar. *Pensamento & Realidade*, 26(2), 46-64. Recuperado de <<https://revistas.pucsp.br/index.php/pensamentorealidade/article/view/7866>>.
- Linguanotto Neto, N. (2003). *Ervas e Especiarias: Dicionário gastronômico, com suas receitas*. São Paulo: Crescente Editorial.
- Linstead, S. (2004). Introduction: Opening up paths to a passionate postmodernism. In Linstead, S. (Ed.). *Organization Theory and Postmodern Thought* (pp. 1-13). Londres: Sage Publications.
- Lipovetsky, G. (2000). *La Era del Vacío: Ensayos sobre el individualismo contemporáneo* (Joan Vinyoli & Michèle Pendanx, Trad.). Barcelona: Editorial Anagrama. (Publicada originalmente em 1983).
- Lopes, L. L. S., Souza, E. M. & Ipiranga, A. S. R. (2014). Desvelando as categorias estéticas na organização de um pequeno restaurante. *Revista Interdisciplinar de Gestão Social*, 3(1), p. 207-222. <https://doi.org/10.9771/23172428RIGS.V3I1.9005>.
- Lucarelli, L. (2016). *Mincemeat: The education of an Italian chef*, Kindle ed. Nova Iorque: Other Press.
- Maciel, L. M. (2011). Entrevista: Revisitando o “Caminho da Cidade” com Eunice Ribeiro Durham. *Idéias*, 2(1), 293-307. <https://doi.org/10.20396/ideias.v2i1.8649343>.
- Maciel, M. E. (2004). Uma cozinha à brasileira. *Revista Estudos Históricos*, 1(33), 26-39. Recuperado de <<http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2217>>.
- MacIntyre, A. (2007). *After Virtue: A study in moral theory*, 3^a ed. Londres: Duckworth Press. (Publicado originalmente em 1981).
- Madden, R. (2017). *Being Ethnographic: A guide to the theory and practice of ethnography*,

Kindle ed. Londres: Sage Publications.

Maggio, R. (2014). The anthropology of storytelling and the storytelling of anthropology. *Journal of Comparative Research in Anthropology and Sociology*, 5(2), 89-106. Recuperado de <<https://doaj.org/article/452f8b98118f4dfb9320714aea7a9105>>.

Maguire, J. S. (2016). Introduction: Looking at food practices and taste across the class divide. *Food, Culture & Society*, 19(1), 11-18. <https://doi.org/10.1080/15528014.2016.1144995>.

Manning, R. N. (2014). Escoffier. In Thompson, P. B. & Kaplan, D. M. *Encyclopedia of Food and Agricultural Ethics* (pp. 600-607). Berlin: Springer Reference.

Martins, H., Bertolucci, L. & Oliveira, P. L. (2009). Crescimento populacional, evolução econômica recente e capacidade de polarização: Um estudo em municípios de Minas Gerais. *Revista Análise Econômica*, 27(52), 25-50. <https://doi.org/10.22456/2176-5456.4975>.

Marx, K. (2000). Grundrisse. In McLellan, D. (Ed.). *Karl Marx: Selected writings* (pp. 379-405). Oxford: OUP. (Publicado originalmente em 1941).

Marx, A. W. (1998). *Making Race and Nation: A comparison of South Africa, the United States, and Brazil*, Kindle ed. Cambridge: Cambridge University Press.

Matthaei, E. (2010). The Nature of Executive Work. Weisbaden: Gabler Publishers.

Maxwell, J. A. (2013). *Qualitative Research Design: An Interactive Approach*, Kindle ed. Londres: Sage Publications.

Mazur, B. (2010) Cultural Diversity in Organisational Theory and Practice. *Journal of Intercultural Management*, 2(2), 5–15. Recuperado de <<http://yadda.icm.edu.pl/yadda/element/>>.

McDonald, S. (2005). Studying actions in context: A qualitative shadowing method for organizational research. *Qualitative Research*, 5(4), 455-473. <https://doi.org/10.1177/1468794105056923>.

McDonald, S. & Simpson, B. (2014). Shadowing research in organizations: The methodological debates. *Qualitative Research in Organizations and Management*, 9(1), 3-20. <https://doi.org/10.1108/QROM-02-2014-1204>.

Medeiros, C. R. O. & Silva, N. C. (2014). Homem de verdade: Apelo a um ideal de masculinidade em propaganda fast food. *Farol: Revista de Estudos Organizacionais e Sociedade*, 1(2), 510-543. <https://doi.org/10.25113/farol.v1i2.2521>

Medeiros, M. (2016). Income inequality in Brazil: New evidence from combined tax and survey data. In International Social Science Council. *World Social Science Report 2016: Challenging inequalities, pathways to a just world* (pp. 107-109). Paris: UNESCO Publishing. Recuperado de <<http://unesdoc.unesco.org/images/0024/002458/245825e.pdf>>.

Michelin Guide. (2018, maio 31). *Wikipedia, the free encyclopedia*. Recuperado de <https://en.wikipedia.org/wiki/Michelin_Guide>.

Mignolo, W. D., & Tlostanova, M. V. (2006). Theorizing from the borders: Shifting to geo-and body-politics of knowledge. *European Journal of Social Theory*, 9(2), 205–221. <https://doi.org/10.1177/1368431006063333>.

Mikkelsen, B. E. (2011). Images of foodscapes: Introduction to foodscape studies and their

- application in the study of healthy eating out-of-home environments. *Perspectives in Public Health*, 131(5), 209-216. <https://doi.org/10.1177/1757913911415150>.
- Miller, D. (2001). The poverty of morality. *Journal of Consumer Culture*, 1(2), 225–243. <https://doi.org/10.1177/146954050100100210>.
- Miller, J. C. (1988). *Way of Death: Merchant capitalism and the Angolan slave trade 1730-1830*. Madison: The University of Wisconsin Press.
- Mishra, V. & Hodge, B. (2005). What Was Postcolonialism? *New Literary History*, 36(3), 375-402. Recuperado de <<http://www.jstor.org/stable/20057902>>.
- MTE. (2017). *Classificação Brasileira de Ocupações*. Brasília: MTE. Recuperado de <<http://www.mtecb.gov.br/cbosite/pages/pesquisas/BuscaPorTitulo.Resultado.jsf>>.
- Mintz, S. W. & Du Bois, C. M. (2002). The anthropology of food and eating. *Annual Review of Anthropology*, 31(1), 99-119. <https://doi.org/10.1146/annurev.anthro.32.032702.131011>.
- Mkono, M. (2011). The othering of food in touristic “eatertainment”: A netnography. *Tourist Studies*, 11(3), 253-270. <https://doi.org/10.1177/1468797611431502>.
- Mohr, J. W. & Neely, B. (2009). Modelling Foucault: Dualities of power in institutional fields. In Meyer, R. E. et al. (ed.). *Institutions and Ideology, Research in the Sociology of Organizations*, v. 27 (pp. 203-255). Bingley: Emerald Publishing Limited.
- Mondada, L. & Doehler, S. P. (2004). Second language acquisition as situated practice: Task accomplishment in the French second language classroom. *The Modern Language Journal*, 88(4), 501-518. <https://doi.org/10.1111/j.0026-7902.2004.t01-15-x>.
- Monteiro, P. M. (1996) O "homem cordial" e a democracia quase impossível: Caráter típico-ideal e significado político da cordialidade em Raízes do Brasil. *Ciência & Trópicos*, 24(2), 333-357. Recuperado de <<https://fundaj.emnuvens.com.br/CIC/article/view/631/424>>.
- Morgan, G. (2006). *Images of Organization*. Londres: Sage Publications. (Publicado originalmente em 1986).
- Mouton, J. & Marais, H. C. (1996). *Basic Concepts: In the methodology of the social sciences*. Pretoria: Human Sciences Research Council Publishers.
- Mumby, D. K. & Stohl, C. (1991). Power and discourse in organization studies: Absence and the dialectic of control. *Discourse & Society*, 2(3), 313–332. <https://doi.org/10.1177/0957926591002003004>.
- Murta, I. B. D., Souza, P. M. M. & Carrieri, A. P. (2010). Práticas discursivas na construção de uma gastronomia polifônica. *Revista de Administração Mackenzie*, 11(1), 38-64. <https://doi.org/10.1590/S1678-69712010000100003>.
- Nabuco, J. (1998). *Minha Formação*. Brasília: Senado Federal. (Publicado originalmente em 1885).
- National Restaurant Association. (2017). *News & Research: Facts at a Glance*. Recuperado de <<http://www.restaurant.org/News-Research/Research/Facts-at-a-Glance>>.
- Nilsson, G. (2013). Balls enough: Manliness and legitimated violence in Hell's Kitchen. *Gender, Work & Organization*, 20(6), 647-663. <https://doi.org/10.1111/gwao.12001>.
- Nkomo, S. M. & Cox Jr, T. (1996). Diverse identities in organizations. In Clegg, S. R., Hardy,

- C. & Nord, W. R. *Handbook of Organization Studies*. Londres: Sage Publications.
- Nora, P. (1995). O Retorno do fato. In Le Goff, J. & Nora, P. *História: Novos problemas*, 4^a ed. (pp. 179-193). Rio de Janeiro: Francisco Alves Editora.
- Nunes, S. C. & Barbosa, A. C. Q. (2003). A inserção das competências no curso de graduação em Administração: Um estudo em universidades brasileiras. In *XXVII EnANPAD: Anais*. Atibaia: ANPAD. Recuperado de <<http://www.anpad.org.br/admin/pdf/enanpad2003-epa-0501.pdf>>.
- Paes de Paula, A. P. (2016). Para além dos paradigmas nos estudos organizacionais: O círculo das matrizes epistêmicas. *Cadernos EBAPE.BR*, 14(1), 24-46. <https://doi.org/10.1590/1679-395131419>.
- Passa-pratos. (2018). *Dicionário Priberam da Língua Portuguesa Online*. Priberam Informática. Recuperado de <<https://www.priberam.pt/dlpo/passa-pratos>>.
- Pedro II é cidade que mais exporta garçons para São Paulo. (2011, agosto 27). *Cidadeverde.com*. Recuperado de <<https://cidadeverde.com/noticias/83142/pedro-ii-e-cidade-que-mais-exporta-garcons-para-sao-paulo-diz-revista>>.
- Pereira, Í. S. P. (2017). O princípio de prática situada na aprendizagem da literacia: A perspectiva dos alunos. *Educação e Pesquisa*, 43(2), 393-410. <https://doi.org/10.1590/s1517-9702201702153387>
- Pessoa, J. (2016, May 10). O patrimônio da gastronomia está dentro de casa. *Tribuna de Minas*. Recuperado de <<https://tribunademinhas.com.br/noticias/cultura/10-05-2016/o-patrimonio-da-gastronomia-esta-dentro-de-casa.html>>.
- Pickering, T. R.. (2012). What's new is old: Comments on (more) archaeological evidence of one-million-year-old fire from South Africa. *South African Journal of Science*, 108(5-6), 1-2. Recuperado de <http://www.scielo.org.za/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0038-23532012000300002&lng=en&tlng=en>.
- Plester, B. (2015). Ingesting the organization: The embodiment of organizational food rituals. *Culture and Organization*, 21(3), 251-268. <https://doi.org/10.1080/14759551.2013.873798>.
- PNUD. (2014). *Ranking IDHM Municípios 2014*. Nova Iorque: Nações Unidas. Recuperado de <<http://www.atlasbrasil.org.br/2013/pt/ranking/>>.
- Popper, K. (2005). Falsifiability. In *The Logic of Scientific Discovery* (pp. 57-73). Londres: Routledge. (Publicado originalmente em 1935).
- Possas, M. M. C. & Medeiros, C. R. O. (2017). Nas sombras do grupo galpão: A experiência da aplicação do shadowing para compreender o organizing. *Administração: Ensino e Pesquisa*, 18(3), 624-654. doi.10.13058/raep.2017.v18n3.544.
- Powell, H. & Prasad, S. (2010). "As Seen on TV." The celebrity expert: How taste is shaped by lifestyle media. *Cultural Politics*, 6(1), 111-124. <https://doi.org/10.2752/175174310x12549254318908>.
- Prado Jr. C. (2012). *História Econômica do Brasil*, 43^a ed. São Paulo: Editora Brasiliense. (Publicado originalmente em 1945).
- Prasad, A. (2003). The gaze of the Other: Postcolonial theory and organizational analysis. In *Postcolonial Theory and Organizational Analysis: A critical engagement* (pp. 3-43) Basingstoke: Palgrave Macmillan.

- Probyn, E. (1999). Beyond food/sex: Eating and an ethics of existence. *Theory, Culture & Society*, 16(2), 215–228. <https://doi.org/10.1177/02632769922050485>.
- Proença, R. P. C. (2010). Alimentação e globalização: Algumas reflexões. *Ciência e Cultura*, 62(4), 43-47. Recuperado de <http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0009-67252010000400014&lng=en&tlng=pt>.
- Quijano, A. (2000). Coloniality of power and eurocentrism in Latin America. *International Sociology*, 15(2), 215-232. <https://doi.org/10.1177/0268580900015002005>
- Quinlan, E. (2008). Conspicuous invisibility: Shadowing as a data collection strategy. *Qualitative Inquiry*, 14(8), 1480-1499. <https://doi.org/10.1177/1077800408318318>.
- Ram, Y. (2015). Hostility or hospitality? A review on violence, bullying and sexual harassment in the tourism and hospitality industry. *Current Issues in Tourism*, 1-15. <https://doi.org/10.1080/13683500.2015.1064364>.
- Ramos, A. (2014). Notas sobre a culinária negro-brasileira. In Câmara Cascudo, L. (Org.). *Antologia da Alimentação no Brasil*, 1ª ed. digital (Capítulo 11). São Paulo: Global Editora. (Publicada originalmente em 1977).
- Reed, M. (1996). Organizational theorizing: A historically contested terrain. In Clegg, S. R., Hardy, C. & Nord, W. R. (Org.) *Handbook of Organization Studies* (pp. 31-56). Londres: Sage Publications.
- Revel, J. F. (1996). *Um Banquete de Palavras: Uma história de sensibilidade gastronômica* (Paulo Neves, trad.). São Paulo: Companhia das Letras.
- Ribeiro, D. (2006). *O Povo Brasileiro: A formação e o sentido do Brasil*. São Paulo: Companhia das Letras. (Publicado originalmente em 1995).
- Ribeiro-Martins, C. S. & Silveira-Martins, E. (2018). Turismo gastronômico: Uma pesquisa bibliométrica em bases de dados nacionais e internacionais. *Turismo, Visão e Ação*, 20 (1), 184-208. <https://doi.org/10.14210/rtva.v20n4.p184-208>.
- Rocha, F. G. & Amaral, F. M. (2012). Qualificação para as atividades do turismo: Perfil profissional de trabalhadores, proprietários e gestores de empresas de alimentação fora do lar na Região Litorânea Central do Estado de Santa Catarina (Brasil). *Turismo & Sociedade*, 5(1), 124-143. <https://doi.org/10.5380/tes.v5i1.25458>.
- Rocha, A. L. C. & Eckert, C. (1998). A interioridade da experiência temporal do antropólogo como condição da produção etnográfica. *Revista de Antropologia*, 41(2), 107-136. <https://doi.org/10.1590/S0034-77011998000200004>.
- Rocha, K. A. (2016). A evolução do curso de gastronomia no Brasil. *Contextos da Alimentação - Comportamento, Cultura e Sociedade*, 4(2), 11-27. Recuperado de <<http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/index.php/edicao-vol-4-no2-ano-2015/>>.
- Rodríguez-Ferrández, R. (2014). Culture industries in a postindustrial age: Entertainment, leisure, creativity, design. *Critical Studies in Media Communication*, 31(4), 327-341. <https://doi.org/10.1080/15295036.2013.840388>.
- Roger, D. (1999). The history and culture of food and drink in Asia: The Middle East and South Asia. In Kiple, K. F. & Ornelas, K. C. (orgs.). *The Cambridge World History of Food*,

- v. 2 (pp. 1140-1150). Cambridge: Cambridge University Press.
- Rosa, A. R., Medeiros, C. R. O. & Valadão Jr, V. M. (2012). Sob as sombras do discurso colonial: Subalternidade e configurações de gênero em uma lavanderia do interior de Minas Gerais. *Cad. EBAPE.BR*, 10(2), 393-410, 2012. <https://doi.org/10.1590/S1679-39512012000200009>.
- Rousseau, S. (2012). *Food Media: Celebrity Chefs and the Politics of Everyday Interference*, Kindle Ed. Londres: Bloomsbury Publishing.
- Rousseau, S. (2014). Food “porn” in media. In Thompson, P. B. & Kaplan, D. M. *Encyclopedia of Food and Agricultural Ethics* (pp. 748-754). Berlin: Springer Reference.
- Roy, A. (2009). The 21st-century metropolis: New geographies of theory. *Regional Studies*, 43(6), 819-830. <https://doi.org/10.1080/00343400701809665>.
- Rozin, P. (2007). Food and eating. In Kitayama, S. & Cohen, D. (eds.). *Handbook of Cultural Psychology* (pp. 391-416). New York: Guilford Publications.
- Ruby, M. B., Alvarenga, M. S., Rozin, P., Kirby, T. A., Richer, E., & Rutzstein, G. (2016). Attitudes toward beef and vegetarians in Argentina, Brazil, France, and the USA. *Appetite*, 96, 546-554. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2015.10.018>.
- Ryu, K. & Jang, S. S. (2007). The effect of environmental perceptions on behavioral intentions through emotions: The case of upscale restaurants. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 31(1), 56-72. <https://doi.org/10.1177/1096348006295506>.
- Sahlins, M. (1988). Cosmologies of capitalism: The Trans-Pacific sector of ‘the world system’. *The British Academy: Proceedings*, 74, 1-51. Recuperado de <<https://www.britac.ac.uk/pubs/proc/files/74p001.pdf>>.
- Sahlins, M. (1997). O "pessimismo sentimental" e a experiência etnográfica: Por que a cultura não é um "objeto" em via de extinção (parte I). *Mana*, 3(1), 41-73. <https://doi.org/10.1590/S0104-93131997000100002>.
- Said, E. (2003). *Orientalism*. Londres: Penguin Classics. (Publicado originalmente em 1978).
- Sakurai, C. (1999). Imigração japonesa para o Brasil: Um exemplo de imigração tutelada (1908-1941). In FAUSTO, B. (Ed.). *Fazer a América: A imigração em massa para a América Latina* (201-238). São Paulo: EUDUSP.
- Salata, A. R. (2015). Quem é classe média no Brasil? Um estudo sobre identidades de classe. *Dados - Revista de Ciências Sociais*, 58(1), 111-149. <https://doi.org/10.1590/00115258201540>.
- Salazar, V. S., de Moraes, W. F. A. & Leite, Y. V. P. (2016). Tomei caldo de mocotó aí oh fiquei forte! Processo de desenvolvimento de recursos estratégicos em restaurante gastronômico. *Revista Turismo em Análise*, 27(3), 668-695. <https://doi.org/10.11606/issn.1984-4867.v27i3p668-695>.
- Sampson, F. G. (2018, março 21). Foodservice Is Truly A Growth Industry. *TotalFoodService: Food service news*. Recuperado de <<https://totalfood.com/foodservice-truly-growth-industry-chains/>>.
- Santos, R. J. (2009). Relatos de regionalidade: Tessituras da cultura. *Antares: Letras e Humanidades*, 1(2), 1-26. Recuperado de <<http://www.ucs.br/etc/revistas/index.php/antares/article/view/399>>

- Saraiva, K. & Veiga-Neto, A. (2009). Modernidade líquida, capitalismo cognitivo e educação contemporânea. *Educação & Realidade*, 34(2), 187-201. Recuperado de <<http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=317227054012>>.
- Sassen, S. (1991). *The Global City: New York, London, Tokyo*. Princeton: Princeton University Press.
- Savage, M. (2011). The lost urban sociology of Pierre Bourdieu. In Bridge, G. & Watson, S. *The New Blackwell Companion to the City* (pp. 511-520). Oxford: Blackwell.
- Scarpato, R. & Daniele, R. (2003). New global cuisine: Tourism, authenticity and sense of place in postmodern gastronomy. In: Hall C. M. et al. *Food Tourism Around the World: development, management and markets* (296-313). Oxford: Butterworth-Heinemann.
- Schaeffer, P. R., Ruffoni, J. & Puffal, D. (2015). Razões, benefícios e dificuldades da interação universidade-empresa. *Revista Brasileira de Inovação*, 14 (1), 105-134. <https://doi.org/10.20396/rbi.v14i1.8649091>.
- Scholes, L. (2011). A slave to the stove? The TV celebrity chef abandons the kitchen: lifestyle TV, domesticity and gender. *Critical Quarterly*, 53(3), 44-59. <https://doi.org/10.1111/j.1467-8705.2011.02004.x>.
- Schrempp, G. (2011). Catching Wrangham: On the mythology and the science of fire, cooking, and becoming human. *Journal of Folklore Research*, 48(2), 109-132. Recuperado de <http://www.jstor.org/stable/10.2979/jfolkrese.48.2.109?seq=1#page_scan_tab_contents>.
- Schultz, M. & Hatch, M. J. (1996). Living with multiple paradigms: The case of paradigm interplay in organizational culture studies. *Academy of Management Review*, 21(2), 529-557. <https://doi.org/10.5465/amr.1996.9605060221>.
- Schulz, K. (2010, maio 31). Eat your words: Anthony Bourdain on being wrong – Interview with Anthony Bourdain. *Blog Slate*. Recuperado de <http://www.slate.com/blogs/thewrongstuff/2010/05/31/eat_your_words_anthony_bourdain_on_being_wrong.html>.
- Schwarz, L. M. & Starling, H. M. (2015). *Brasil: uma biografia*. São Paulo: Companhia das Letras.
- SEBRAE. (2016). *Sobrevivência de Empresas no Brasil*. Brasília: SEBRAE. Recuperado de <<http://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/Anexos/sobrevivencia-das-empresas-no-brasil-relatorio-2016.pdf>>.
- Seymour, D. (2004). The social construction of taste. In Sloan, D. (Ed.) *Culinary Taste: Consumer behaviour in the international restaurant sector* (pp. 1-22). Oxford: Elsevier Butterworth-Heinemann.
- Silva, J. K. et al. (2010). Alimentação e cultura como campo científico no Brasil. *Physis: Revista de Saúde Coletiva*, 20(2), 413-442. <https://doi.org/10.1590/S0103-73312010000200005>.
- Silva, V. A. et al. (2001). Aglomeração urbana de Uberlândia (MG): Formação socioeconômica e centralidade regional. In Hogan, J. et al (Orgs.). *Migração e Ambiente nas Aglomerações Urbanas*. Campinas: Núcleo de Estudos Populacionais/UNICAMP.
- Silva, J. S. S. & Ferreira, W. B. (2017). Sombreamento a pessoa com deficiência: Aplicabilidade da técnica de sombreamento na coleta de dados em pesquisa qualitativa. *Revista Brasileira de*

- Educação Especial*, 23(2), 185-200. <https://doi.org/10.1590/s1413-65382317000200003>.
- Silva dos Santos, C. A. (2018). Regulamentação ética das pesquisas no Brasil: Precisamos de uma resolução específica para Ciências Sociais e Humanas? *Revista Iberoamericana de Bioética*, 06, 01-12. <https://doi.org/10.14422/rib.i06.y2018.007>.
- Simmel, G. (1994). The Sociology of the Meal (M. Symons, Trad.). In Symons, M. Simmel's gastronomic sociology: An overlooked essay. (1994). *Food and Foodways*, 5(4), 333-350. <https://doi.org/10.1080/07409710.1994.9962016>. (Publicado originalmente em 1957).
- Simon, D. (1998). Rethinking (post)modernism, postcolonialism, and posttraditionalism: South-North perspectives. *Environment and Planning D: Society and Space*, 16(2), 219-245. <https://doi.org/10.1068/d160219>.
- Smircich, L. (1983). Concepts of culture and analysis organizational. *Administrative Science Quarterly*, 28(3), 339-358. <https://doi.org/10.2307/2392246>.
- Souza Filho, O. M. (2008). Discurso autoritário, discurso subserviente e discurso libertário na estrutura patrimonialista brasileira. In *I Jornada Internacional de Estudos do Discurso. Anais*. Maringá: Universidade Estadual de Maringá. Recuperado de <<http://www.ple.uem.br/jied/trab.html>>.
- Sousa Santos, B. (2010). From the postmodern to the postcolonial – and beyond both. In Rodríguez, E. G., Boatca, M. & Costa, S. *Decolonizing European Sociology: Transdisciplinary approaches* (pp. 225-242). Farnham: Ashgate.
- Spivak, G. C. (1994). Can the subaltern speak? In Williams, P. & Christman, L. (Eds.). *Colonial Discourse and Post-Colonial Theory: A reader* (pp. 66-111). New York: Columbia University Press.
- Stake, R. (1995). *The art of case study research*. Thousand Oaks, CA: Sage.
- Strange, A. J. & Chelminski, R. (2006). *The Perfectionist: Life and death in haute cuisine*. Nova Iorque: Penguin.
- Stringfellow, L., MacLaren, A., Maclean, M. & O'Gorman, K. (2013). Conceptualizing taste: Food, culture and celebrities. *Tourism Management*, 37, 77-85. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2012.12.016>.
- Suaudeau, L. (2004). *Cartas a um Jovem Chef: Caminhos no mundo da cozinha*, 5^a ed. Rio de Janeiro: Elsevier.
- Symons, M. (1994). Simmel's gastronomic sociology: An overlooked essay. *Food and Foodways*, 5(4), 333-350. <https://doi.org/10.1080/07409710.1994.9962016>.
- Taylor, J. R. & Van Every, E. J. (2010). *The Situated Organization: Case studies in the pragmatics of communication research*. Abingdon: Routledge.
- Terjesen, S. & Politis, D. (2015). From the editors: In praise of multidisciplinary scholarship and the polymath. *Academy of Management Learning & Education*, 14(2), 151-157. <https://doi.org/10.5465/amle.2015.0089>.
- Terrio, S. J. (2005). Crafting grand cru chocolates in contemporary France. In Watson, J. L. & Caldwell, M. L. (Eds.). *The Cultural Politics of Food and Eating: A reader* (Cap. 9), Kindle ed. Oxford: Blackwell.
- The realities of risotto. (2018, abril 2). *Italian Food Forever*. Recuperado de

<<http://www.italianfoodforever.com/2018/04/the-realities-of-risotto/>>.

Thomas, H. Lee, M. & Wilson, A. (2014). Future scenarios for management education. *Journal of Management Development*, 33 (5), 503-519. <https://doi.org/10.1108/JMD-02-2014-0018>.

Tinoco, M. A. C. & Ribeiro, J. L. D. (2008). Estudo qualitativo dos principais atributos que determinam a percepção. *Gestão e Produção*, 15(1), 73-87. Recuperado de <<http://www.scielo.br/pdf/gp/v15n1/a08v15n>>.

Tosato, A. (2013). The protection of traditional foods in the EU: Traditional specialities guaranteed. *European Law Journal*, 19(4), 545–576. <https://doi.org/10.1111/eulj.12040>.

Trans. (2018). *Dicionário Priberam da Língua Portuguesa Online*. Priberam Informática. Recuperado de <<https://www.priberam.pt/dlpo/trans>>.

TripAdvisor. (2018). Recuperado de <https://www.tripadvisor.com.br/Restaurants-g303400-Uberlandia_State_of_Minas_Gerais.html>.

Triviños, A. N. S. (1987). *Introdução à Pesquisa em Ciências Sociais: A pesquisa qualitativa em Educação*. São Paulo: Atlas.

Trompenaars, F. (1993). *Riding the Waves of Culture: Understanding cultural diversity in business*. Londres: Nicholas Brealey.

Trouille, D. & Tavory, I. (2016). Shadowing: Warrants for intersituational variation in ethnography. *Sociological Methods & Research*, 1-27. <https://doi.org/10.1177/0049124115626171>.

Tylor, E. B. (1871). *Primitive Culture: Researches into the development of mythology, philosophy, religion language, art, and custom, v.1* (pp. 1-22). Londres: John Murray.

van der Waal, K. (2009). Getting going: Organizing ethnographic fieldwork. In Ybema, S., Yanow, D., Wels, H. & Kamsteeg. (Eds.). *Organizational Ethnography: Studying the complexities of everyday life*, 2^a ed. (pp. 23-39). Londres: Sage Publications.

van Dijk, T. A. (2002). Political discourse and political cognition. In Chilton, P. & Schäffner, C. *Politics as Text and Talk: Analytic approaches to political discourse*. Amsterdam: John Benjamins Publishing Company.

van Dijk, T. A. (2012) Structures of discourse and structures of power. In Anderson, J. A. *Communication Yearbook 12* (pp. 18-59). Abingdon: Routledge. (Originalmente publicado em 1989).

Varela, F.G., Maturana H.R. & Uribe R. (1974). Autopoiesis: The organization of living systems, its characterization and a model. *Biosystems*, 5(4), p. 187-196. [https://doi.org/10.1016/0303-2647\(74\)90031-8](https://doi.org/10.1016/0303-2647(74)90031-8)

Vásquez, C., Brummans, B. H. J. M. & Groleau, C. (2012). Notes from the field on organizational shadowing as framing. *Qualitative Research in Organizations and Management*, 7(2), 144-165. <https://doi.org/10.1108/17465641211253075>.

Vaughan, D. (2004). *Theorizing Disaster. Ethnography*, 5(3), 315–347. <https://doi.org/10.1177/1466138104045659>

Walker, J. R. (2014). *The Restaurant: From concept to operation*, 7th ed. Hoboken, NJ: Wiley.

- Warde, A. (2016). *The Practice of Eating*, Kindle ed. Cambridge: Polity Press.
- Warde, A. & Martens, L. (2003). *Eating Out: Social differentiation, consumption and pleasure*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Warin, M. (2011). Foucault's progeny: Jamie Oliver and the art of governing obesity. *Social Theory & Health*, 9, 24-40. <https://doi.org/10.1057/sth.2010.2>.
- Watson, J. L. & Caldwell, M. L. (2005). *Introduction*. In Watson, J. L. & Caldwell, M. L. (Eds.). *The Cultural Politics of Food and Eating: A reader*, Kindle ed. Oxford: Blackwell.
- Weaver, W., Snow, C., Hesburg, T. & Baker, W. (1961). The moral un-neutrality of science. *Science*, 133(3448), 255-262. Recuperado de <<http://www.jstor.org/stable/1707274>>.
- Web of Science. (2012, fevereiro 20). *Book Citation Index - Web of Science*. Recuperado de <<http://wok.mimas.ac.uk/news/2012/20120220.html>>.
- Weber, M. (2004). Politics as a vocation. In *The Vocation Lectures* (pp. 32-94). Indianapolis: Hackett Publishing Company. (Publicada originalmente em 1919).
- Wilson, T. M. & Donnan, H. (1998). Nation, state and identity at international borders. In *Border Identities: Nation and state at international frontiers* (pp. 1-31). Cambridge: Cambridge University Press.
- Wood, R. C. (2004a). Gender and the culinary taste. In Sloan, D. (Org.). *Culinary Taste: Consumer Behaviour in the International Restaurant Sector* (pp. 131-150). Oxford: Elsevier Butterworth-Heinemann.
- Wood, R. C. (2004b). The shock of the new: A sociology of nouvelle cuisine. In Sloan, D. (Org.). *Culinary Taste: Consumer Behaviour in the International Restaurant Sector* (pp. 77-92). Oxford: Elsevier Butterworth-Heinemann.
- WBP Stars.Com. (2011, setembro 7). *Busy at 3 Michelin star Aqua during service*. [Postagem no YouTube]. Recuperado de <<https://www.youtube.com/watch?v=RWRoLWutw-8>>.
- Wrangham, R. (2009) *Catching Fire: How cooking made us human*, Kindle ed. Londres: Profile Books.
- Ybema, S. & Kamsteeg, F. (2009). Making the familiar strange: A case for disengaged organizational ethnography. In Ybema, S., Yanow, D., Wels, H. & Kamsteeg. (Eds.). *Organizational Ethnography: Studying the complexities of everyday life*, 2^a ed. (pp. 101-119). Londres: Sage Publications.
- Yin, R. K. (2009). *Case Study Research: Design and methods*, 4^a ed. (Kindle). Londres: Sage Publications.
- Zaman, S., Selim, N. & Joarder, T. (2013). McDonaldization without a McDonald's. *Food, Culture & Society*, 16(4), 551-568. <https://doi.org/10.2752/175174413X13758634982010>.
- Žižek, S. (2002). Big Brother, or, triumph of the gaze over the eye. In Levin, T., Levin, T., Frohne, U. & Weibel, P. (Eds.). *CNTRL [SPACE]: Rhetorics of surveillance from Bentham to Big Brother* (pp. 224-227). Cambridge: MIT Press.
- Zuini, P. (2016, September 13). Quem são os empreendedores que faturam com bares em São Paulo. *Revista Exame*. Recuperado de <<https://exame.abril.com.br/pme/quem-sao-os-empreendedores-que-faturam-com-bares-em-sao-paulo/>>.

Zukin, S., Lindeman, S. & Hurson, L. (2015). The omnivore's neighborhood? Online restaurant reviews, race, and gentrification. *Journal of Consumer Culture*, 17(3), 459-479. <https://doi.org/10.1177/1469540515611203>.

-Scape. (2018). *Cambridge Dictionary*. Cambridge University Press. Recuperado de <<https://dictionary.cambridge.org/dictionary/english/scape>>.

APÊNDICE A

Áreas de pesquisa contribuintes para a fundamentação teórica

ÁREAS CONVERGENTES	AUTOR/ES (ANO)
Alimentação, Cultura & Comunicação (Estudos de Mídia)	Bestor (2005); Biessi e Nunn (2005); Bourdain (2000, 2001, 2010); Caraher, Lang e Dixon (2000); Castro e Abdala (2011); Curnutt (2016); de Solier (2005, 2008, 2013); Demossier (2004); Fine (1996); Finkelstein (1989, 2004); Grohmann (2014); Hansen (2008); Hegarty e O'Mahony (2001); Henderson (2011); Ipiranga, Lopes e Souza (2016); Lopes, Souza e Ipiranga (2014); Higgins, Montgomery, Smith e Tolson (2012); Ishge (1999); Lahlou (1995); Johnston e Baumann (2010); Johnston e Goodman (2015); Jones (2009); Lengyel e Gatley (2016); Linares e Trindade (2011); Maguire (2016); Medeiros e Silva (2014); Mikkelsen (2011); Mintz e Deu Bois (2002); Mkono (2011); Murta. Souza e Carrieri (2010); Plester (2015); Powell e Prasad (2010); Probyn (1999); Proença (2010); Revel (1996); Rodríguez-Ferrández (2014); Roger (1999); Rousseau (2012, 2014); Rozin (2007); Ruby, Alvarenga, Rozin, Kirby, Richer e Rutzstein (2016); Ryu e Jang (2007); Scarpato e Daniele (2003); Scholes (2011); Schrempp (2011); Seymour (2004); Silva et al. (2010); Strange e Chelminski (2006); Stringfellow, MacLaren e O'Gorman (2013); Terrio (2005); Warde (2016); Warde e Martens (2003), Warin (2011); Watson e Cadwell (2005); Wood (2004a, 2004b); Wrangham (2009); Zaman, Semim e Joarder (2013); Zukin (2015).
Antropologia Social, Arquitetura & Urbanismo e Sociologia	Alcoff (1991); Alsayyad e Roy (2006); Anderson (1991); Appadurai (1996); Arendt (2012); Bell (2006); Benemann e Menasche (2017); Bhabha (1994); Borowska-Beszta (2015); Bourdieu (1977, 1979, 1984); Bryman (2012); Bueno (2016); Butler e Robson (2001); Camillis, Bussular e Antonello (2016); Campos (2013); Carvalho (2001); Collaço (2009, 2013a, 2013b); Cox e McLeod (1991); Dalla Chiesa e Fantinel (2014); Debord (1990, 2006/1967); Durham (2004); Durkheim (2013/1893); Elias (1970, 1990); Emerson, Fretz e Saw (2011); Emmel e Clark (2011); Fine e Shulman (2009); Flores-Pereira e Cavedon (2009); França (2001); Freyre (2011/1933, 2012/1932); Geertz (1973, 2000); Giddens (1983a, 1983b); Gobo (2005, 2008); Grossberg (1996); Gupta e Ferguson (1992); Haidle e Conard (2011); Hall (1992, 1996); Holston e Appadurai (1996); Jacob (1996); Leite da Silva & Fantinel (2014); Lévi-Strauss (1952, 1963, 1964, 1968); Lipovetsky (2000); Maciel (2004); Maciel (2011); Miller (2001); Pereira (2017); Prasad (2003); Ribeiro (2006/1995); Roy (2009); Sahlins (1988, 1997); Sassen (1991); Savage (2011); Simmel (1994/1957); Spivak (1994); Symons (1994); Tylor (1871); Weber (2004/1919).
Administração, Organizações e Sociedade	Alvesson (2009); Alvesson e Deetz (1999); Alvesson e Kärreman (2000); Alvesson e Skoldberg (2007); Bresler (1997); Burrell e Morgan (1979); Camillis, Bussular e Antonello (2016); Clegg e Hardy (1999); Cook e Yanow (1993); Czarniawska (2006, 2007, 2008, 2014); Ferreira (2010); Flores-Pereira e Cavedon (2009); Freitas, Fagundes e Medeiros (2017); Freitas e Medeiros (2018); Fonseca (2013); Gambato e Gonçalves (2017); Grossi, Freitas, Valadão Junior e Medeiros (2018); Hatch (1999); Hatch e Cunliffe (2013); Hofstede (1994); Ipiranga, Lopes e Souza (2016); Lopes, Souza e Ipiranga (2014); Kwek (2003); Linstead (2004); Matthei (2014); Mazur (2010); Medeiros, e Silva (2014); Morgan (2006/1986); Nkomo e Cox (1996); Nunes e Barbosa (2003); Paes de Paula (2016); Rocha (2016); Reed (1996); Salazar, de Moraes e Leite (2016); Smircich (1983); Taylor e Van Every (2010); Trompenaars (1993); Varela, Maturana e Uribe (1974)..
Ciências Jurídicas, Economia Política, Filosofia e Teoria Política	Adorno (2005/1941); Agamben (1998); Althusser (1971); Appiah (1991); Bandeira de Mello (2013); Bauman (2012); Beck (1992); Becker (1968, 1975); Chandler (2014); da Silva e Menezes (2005); Deleuze (2008); Di Pietro (2014); Faoro (2001); Foucault (1984, 2008); Fukuyama (2013); Gramsci (1971); Habermas (2007); Harari (2014); Hardt e Negri (2001); Harvey (1989); Hewes Jr. (1975); Howarth (2000); Jameson (1998); Judt (2010); Laclau e Mouffe (2001); Layton-

	Henry (2001); McIntyre (2007); Marx (2000/1941); Mohr e Neely (2009), Simon (1998); Žižek (2002).
Metodologia de Pesquisa e de Ensino e Análise de Discurso e Linguística	Alvargonzález (2011); Archambault e Gagné (2004); Archambault e Larivière (2010); Carvalho (2001); Cezarino e Corrêa (2015); Cipolini e Silva (2012); Creswell (2014); Denzin e Lincoln (2005); Fraser (1999); Freitas (1993); Fuchs (1992); Gill (2011); Gill e Dean (2014); Giordani, Medeiros e Campelo (2018); Goodwin (1982); Goody (2010); Harding (1992); Hiebert e Kamil (2005); Hoff (2006); Jackson (2005); Johns e Menzel (1999); Johnson (2014); Kulkani, Aziz, Shams e Busse (2009); Madden (2017); Maggio (2014); Mattahei (2010); Maxwell (2013); McDonald (2014); Mondada e Doepler (2004); Monteiro (1996); Mumby e Stohl (1991); Nunes e Barbosa (2003); Oulton e Marais (1996); Popper (2005); Quinlan (2008); Rosa, Medeiros e Valdão Jr. (2012); Saraiva e Veiga Neto (2009); Schulz e Hatch (1996); Silva e Ferreira (2017); Terjesen e Politis (2015); Thomas, Lee e Wilson (2014); Triviños (1987); Trouille e Tavory (2016); van der Waal (2009); van Dijk (2002,2012/1989); Vásquez, Brummans e Groleau (2012); Vaughan (2004); Weaver, Snow e Hesburg (1961); Ybema e Kamsteeg (2009); Yin (2009).
História, Geografia, Demografia, Economia, Trabalho, Sociedade, Cultura e Alimentação	Alvim (1999); Assunção, Rocha e Ribas (2010); Arnold e Jales (2014); Benemann e Menasche (2017); Bertolucci (2017, 2018); Bitochi et al. (2012); Braudel (1977); Buarque de Holanda (1995/1936); Caldeira (1995, 2017); Câmara Cascudo (2004/1983); Camargos Borges (2018); Carneiro (2003, 2005); Coelho e Sakowski (2014); Cook e Harrison (2003); Cooke (2012); da Silva, Boaventura e Fioravanti (2012); dos Santos (2011); dos Santos (2013); Fausto (1994, 1999); Ferguson (2008); Fernández-Armesto (2004); Ferreira (2012); Ferreira (2018); Fischler (1988, 1995); Flory (1978); Freyre (2011/1933, 2012/1932); Frias (2018); Furtado (2009/1959); Gambato e Gonçalves (2017); Goldthwaite (1987); Grovogui (2010); Guimarães (2010); Juliano e Leme (2002); Hillenbrand (2000); Hobbsawm (1996, 2000); Lellis e Boccato (2013); Martins, Bertolucci e Oliveira (2009); Marx (1988); Medeiros (2016); Mignolo e Tlostanova (2006); Miller (1998); Nabuco (1998/1885); Nora (1995); Prado Jr. (2012/1945); Quijano (2000); Ramos (2014); Rocha e Amaral (2012); Salata (2015); Sakurai (1999); Santos (2009); Schwarcz e Starling (2015); Silva et al. (2001); Wilson e Donnan (1998).
Nutrição/Engenharia de Alimentos, Saúde, Arqueologia, Sociedade, Gastronomia & Trabalho	Azevedo, Moura e Souki (2015); Belasco e Scranton (2002); Bell (2004); Brody (2007); Cavalli e Salay (2007); Carvalho, Luz e Prado (2011); Claro, Baraldi, Martins, Bandoni e Levy (2014); da Silva, Boaventura e Fioravanti (2012); Pickering (2012); de Andrade e Ramos (2015); Silva et al. (2001).
Turismo, Gestão, Gastronomia, Educação Ambiental & Trabalho	Ariza-Montes, Arjona-Fuentes, Law e Han (2017); Assunção, Rocha e Ribas (2010); Barbara (2005); Bergamasco (2011); Bloisi e Hoel (2008); Boulud (2004); Coelho e Sakowski (2014); de Andrade e Ramos (2015); Donavan (1996); Ferreira (2010); Fonseca (2013); Gatta (2009); Gimenes (2010); Giousmpasoglou e Marinakou (2018); Hazan (1992); Hua e Lee (20014); Ishige (1999); Kim e Chung (2001); Linguanotto Neto (2003); Manning (2014); Nilsson (2013); Plester (2015); Suaudeau (2004); Ribeiro-Martins e Silveira-Martins (2018); Ram (2015); Rocha e Amaral (2012); Rocha (2016); Sampson (2018); Suaudeau (2004); Walker (2014); Zuini (2016).

Fonte: O autor (2018).

APÊNDICE B

Relação dos periódicos consultados para a fundamentação teórica

PAÍS	NOME - ISSN (QUALIS ou JCR/H-INDEX)
Brasil	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Administração: Ensino e Pesquisa</i> - 23580917 (B1) • <i>Caderno CrH</i> - 01034979 (A1) • <i>Cadernos de Saúde Pública</i> - 0102311X (A2) • <i>Cadernos EBAPE.BR</i> - 16793951 (A2) • <i>Ciência & Saúde Coletiva</i> - 14138123 (A2) • <i>Contextos da Alimentação</i> - 22384200 (B4) • <i>CULTUR</i> - 19825838 (B5) • <i>Dados - Revista de Ciências Sociais</i> - 00115258 (A1) • <i>Estudos Sociedade e Agricultura</i> - 14130580 (B1) • <i>Habitus</i> - 16786475 (B2) • <i>História: Questões & Debates</i> - 01006932 (B1) • <i>Horizontes Antropológicos</i> - 19069983 (A1) • <i>Idéias</i> - 21795525 (B3) • <i>Intexto</i> - 18078583 (B1) • <i>Mana</i> - 16784944 (A1) • <i>Organizações & Sociedade</i> - 19849230 (A2) • <i>Pensamento & Realidade</i> - 14155109 (B3) • <i>Physis: Revista de Saúde Coletiva</i> - 01037331 (B1) • <i>Revista Acadêmica Observatório de Inovação do Turismo</i> - 19806995 (B2) • <i>Revista Análise Econômica</i> - 21765456 (B1) • <i>Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo</i> - 19826125 (A2) • <i>Revista De Administração Mackenzie</i> - 16786971 (B1) • <i>Revista de Estudos Organizacionais e Sociedade</i> - 23586311 (B4) • <i>Revista de Nutrição</i> - 16789865 (A2) • <i>Revista Estudos Históricos</i> - 21781494 (B1) • <i>Revista Interdisciplinar de Gestão Social</i> - 23172428 (B4) • <i>Revista Turismo em Análise</i> - 19844867 (B1) • <i>Revista UFG</i> - 21792925 (B5) • <i>Rumores</i> - 1982677X (B1) • <i>Tessituras</i> - 23189576 (B3) • <i>Turismo & Sociedade</i> - 19835442 (B4) • <i>Turismo, Visão e Ação</i> - 19837151 (B3)
Alemanha	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Forum Qualitative Sozialforschung</i> - 14385627 (--/23)
Austrália	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Cultural Studies Review</i> - 1837-8692 (--/--)
EUA	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Academy of Management Journal</i> - 00014273 (7,417/252) • <i>Administrative Science Quarterly</i> - 00018392 (4,929/--) • <i>American Ethnologist</i> - 00940496 (1,956/57) • <i>Annual Review of Anthropology</i> - 00846570 (2,413/97) • <i>Anthropological Quarterly</i> - 15341518 (1,603/33) • <i>Critical Quarterly</i> - 14678705 (--/14) • <i>Cultural Critique</i> - 08824371 (0,333/17) • <i>Developmental Review</i> - 10902406 (4,638/70) • <i>Discourse Studies</i> - 14614456 (0,833/37) • <i>Ethnography</i> - 17412714 (1,160/21) • <i>European Journal of Social Theory</i> - 13684310 (1,278/38)

EUA	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Global Studies Review</i> - --- (--) • <i>International Journal of Cultural Studies</i> - 13678779 (0;938/27) • <i>Journal of Consumer Culture</i> - 17412900 (3,579/41) • <i>Journal of Political Economy</i> - 1537534X (3,923/147) • <i>Public Culture</i> - 08992363 (1,667/62) • <i>Qualitative Inquiry</i> - 10778004 (1,159/48) • <i>Qualitative Research</i> - 14687941 (2,012/45) • <i>Science</i> - 00368075 (37,205/978) • <i>Sociological Methods & Research</i> - 00491241 (3,604/54) • <i>Social Research</i> - 0037783X (0,275/36) • <i>Social Science Information</i> - 05390184 (0,490/30) • <i>Theory, Culture & Society</i> - 02632764 (--/83)
GB	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Governance</i> 09521895 (2,603/57) • <i>International Studies in the Philosophy of Science</i> - 0269-8595 (--/17) • <i>International Journal of Contemporary Hospitality Management</i> - 09596119 (3,196/47) • <i>International Journal of Hospitality Management</i> - 02784319 (2,787/75) • <i>British Food Journal</i> - 0007070X (1;206/46) • <i>Current Issues in Tourism</i> - 13683500 (2,451/45) • <i>Food and Foodways</i> - 07409710 (--/9) • <i>Food, Culture & Society</i> - 15528014 (--/12) • <i>Gender, Work & Organization</i> - 09686673 (--/56) • <i>International Business Review</i> - 09695931 (2,476/69) • <i>Journal of Business Strategy</i> - 02756668 (--/21) • <i>Qualitative Research in Organizations and Management</i> - 17465656 (--/26) • <i>Resilience: International Policies, Practices and Discourses</i> - 21693307 (---) • <i>Social Theory & Health</i> - 14778211 (0,690/24) • <i>Space & Polity</i> - 1470-1235 (--/30) • <i>Studies in Second Language Acquisition</i> - 02722631 (2,044/39) • <i>Tourism Management</i> - 02615177 (4,707/130) • <i>Urban Studies</i> - 00420980 (2,364/116)
Holanda	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Appetite</i> - 01956663 (3,403/104) • <i>Industrial Marketing Management</i> - 00198501 (3,166/100) • <i>Journal of Business Research</i> - 01482963 (3;354/133)
Polônia	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Journal of Intercultural Management</i> - 20800150 (--)
Romênia	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Journal of Comparative Research in Anthropology and Sociology</i> - --- (--)
Rússia	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Social Evolution & History</i> - 16814363 (--/7)

Fonte: O autor (2018).

APÊNDICE C

Informativo para o restaurante sobre a pesquisa pretendida

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA
FACULDADE GESTÃO E NEGÓCIOS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ADMINISTRAÇÃO**

CARLOS HENRIQUE GONÇALVES FREITAS

“COZINHA MEDIEVAL”: Regionalidade e pós-modernidade em um restaurante gastronômico de uma cidade global

TEMA E PROBLEMA DE PESQUISA

O tema deste trabalho é a interação entre múltiplas manifestações culturais dentro do espaço de trabalho e consumo, em restaurantes gastronômicos – como já definidos, restaurantes do segmento superior da faixa de preços do mercado que oferecem especialidades de autoria do *chef* ou consagradas na gastronomia local ou internacional, empregando técnicas e insumos de alta qualidade – à luz de considerações, principalmente, sobre alguns desdobramentos do pós-colonialismo e, subsidiariamente, sobre a regionalidade e a pós-modernidade, com relação às representações, símbolos e comportamentos de seus trabalhadores, migrantes ou nativos, com ou sem qualificação técnica prévia na área de cozinha, na cidade de Uberlândia.

Esse contexto implica na resposta de questões: como se caracterizam as expressões culturais nas cozinhas de restaurantes gastronômicos? O que as trajetórias históricas e culturais do modo de preparar a comida podem dizer sobre a cultura desses trabalhadores? De que modo o trabalho em cozinhas de restaurantes gastronômicos constitui importantes conexões com a cultura dos trabalhadores, por exemplo, como um modo de lidar com a *saudade de casa*? De que forma as relações sociais, no restaurante, entre os membros da equipe da cozinha, o *chef* e a gerência, fazem parte do diálogo entre múltiplas trajetórias culturais e históricas? Como símbolos, práticas, discursos e representações culturais se manifestam e repercutem nas experiências desses trabalhadores, em um contexto organizacional múltiplo e fragmentado, na pós-modernidade?

Para orientar esta pesquisa, resumimos essas indagações em uma única questão: Como as experiências socioculturais dos trabalhadores da cozinha de um restaurante gastronômico, em Uberlândia, se refletem no preparo de pratos em termos de sabores, estilo, decoração e relações sociais intraorganizacionais?

OBJETIVOS

De forma geral, busca-se oferecer, de forma crítica, considerações e interpretações sobre os desdobramentos do diálogo entre diferentes perspectivas culturais e históricas, dos funcionários ligados ao trabalho de uma cozinha, em um restaurante gastronômico, em termos do contexto pós-moderno dessa organização e a partir de suas possíveis relações com uma perspectiva pós-colonial.

Assim, como objetivo geral, a pesquisa se propõe a compreender as interpretações que os trabalhadores têm de sua vivência no contexto sociocultural das organizações (i.e., do restaurante pesquisado). A partir disso, se propõe que tal objetivo se desdobre nos seguintes objetivos específicos, com base em um corpo comum de fundamentação teórica e de material empírico:

- analisar e interpretar o contexto sociocultural e organizacional do restaurante gastronômico selecionado, em Uberlândia, MG, e de seus trabalhadores, em especial, em relação ao estudos pós-coloniais e, subsidiariamente, na pós-modernidade;
- analisar e interpretar a formação da sociedade brasileira, com especial interesse no contexto de Uberlândia, e como alguns de seus arranjos podem influenciar o contexto desses trabalhadores e do restaurante pesquisado;
- analisar como esses trabalhadores interpretam e se ajustam, ignoram ou resistem a hiatos entre seus contextos privado e profissional (i.e., amalgamados na cozinha do restaurante gastronômico selecionado para a pesquisa).

APÊNDICE D

Declaração da Instituição Coparticipante

DECLARAÇÃO DA INSTITUIÇÃO COPARTICIPANTE

Declaro estar ciente que o Projeto de Pesquisa “*Cozinha Medieval: Regionalidade e pós-modernidade em um restaurante gastronômico de uma cidade global*” será avaliado por um Comitê de Ética em Pesquisa e concordar com o parecer ético emitido por este CEP, conhecer e cumprir as Resoluções Éticas Brasileiras, em especial a Resolução CNS 466/12. Esta Instituição está ciente de suas co-responsabilidades como instituição coparticipante do presente projeto de pesquisa, e de seu compromisso no resguardo da segurança e bem-estar dos Participantes da pesquisa, nela recrutados, dispondo de infra-estrutura necessária para a garantia de tal segurança e bem-estar.

Autorizo o pesquisador CARLOS HENRIQUE GONÇALVES FREITAS a realizar a etapa de acompanhamento das atividades do Chef e da equipe de cozinha do RESTAURANTE PURÊ, utilizando-se da infraestrutura desta Instituição.

(Nome do responsável pela Instituição)

Proprietário(a)

Restaurante Purê

Rua Édson de Barros, 80 - Uberlândia - MG - Brasil - 38408-018

Uberlândia, 04 de setembro de 2018

APÊNDICE E

Termo de Compromisso da Equipe Executora com os Funcionários

TERMO DE COMPROMISSO DA EQUIPE EXECUTORA COM OS FUNCIONÁRIOS

PESQUISA DE MESTRADO SOBRE ADMINISTRAÇÃO DE RESTAURANTES

Formalizamos, por meio deste, nosso compromisso de preservar o ANONIMATO e a PRIVACIDADE e a CONFIDENCIALIDADE sobre TODOS os funcionários e representantes do **RESTAURANTE PURÊ**, bem como dessa empresa.

TODOS seus NOMES serão SUBSTITUÍDOS por nomes FICTÍCIOS.

Todas as FOTOGRAFIAS, tiradas durante esta pesquisa, serão ALTERADAS, de forma a NÃO PERMITIR a IDENTIFICAÇÃO de qualquer pessoa ou do RESTAURANTE.

Todas as INFORMAÇÕES feitas e todas as OBSERVAÇÕES feitas, durante esta pesquisa, serão tratadas a fim de NÃO REVELAR a IDENTIDADE das pessoas e do restaurante.

Esta pesquisa tem o compromisso com a dignidade humana e a imagem dessas pessoas e do restaurante, conforme estabelecido pelo COMITÊ DE ÉTICA, desta Universidade.

Uberlândia, 23 de outubro de 2018

Professora Dra. Cíntia Rodrigues de Oliveira Medeiros

Orientadora

Orientadora

CPF 807367696-68

Professor. Dr. André Francisco Alcântara Fagundes

Coorientador

CPF 031.552.196-10

PPGA, FAGEN, UFU

Carlos Henrique Gonçalves Freitas

Aluno Pesquisador

CPF 730.457.217-53

Declaro que todos os funcionários deste restaurante receberam uma cópia assinada desta declaração.

Restaurante 

APÊNDICE F

Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE)

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Você está sendo convidado(a) a participar da pesquisa intitulada “*Cozinha Medieval*”: *Regionalidade e pós-modernidade em um restaurante gastronômico de uma cidade global*, sob a responsabilidade dos pesquisadores André Francisco Alcântara Fagundes e Carlos Henrique Gonçalves Freitas, da Faculdade de Gestão em Negócios, na Universidade Federal de Uberlândia. Nesta pesquisa nós estamos buscando **observar as rotinas, dinâmicas e relações mantidas pelos profissionais de cozinha, em um restaurante de Uberlândia**.

O Termo de Consentimento Livre e Esclarecido será obtido pelo pesquisador Carlos Henrique Gonçalves Freitas, antes do início sua observação e acompanhamento das atividades de um restaurante, em Uberlândia/MG. Fica garantido o total respeito à privacidade de todos os participantes e a confidencialidade das informações obtidas, nesta pesquisa, respeitando-se todo o tempo necessário aos convidados para se manifestar de forma autônoma, consciente, livre e esclarecida sobre sua participação ou não na pesquisa. Na sua participação, você será observado, pelo pesquisador Carlos Henrique Gonçalves Freitas, em suas rotinas profissionais, na cozinha do restaurante do qual você é funcionário, por um período total de 90 (noventa horas), entre outubro e novembro de 2018. Em nenhum momento você será identificado. Os resultados da pesquisa serão publicados e ainda assim a sua identidade será preservada. Você não terá nenhum gasto nem ganho financeiro por participar na pesquisa.

Os riscos consistem em não preservar sua privacidade e identidade e a confidencialidade de sua participação nesta pesquisa e da organização na qual você trabalha. Para evitá-los, o pesquisador Carlos Henrique Gonçalves Freitas encontra-se obrigado pelo presente termo, perante a legislação pertinente. As identidades dos participantes e da organização, a qual eles pertencem, serão mantidas anônimas. Para tal, serão observados o uso de pseudônimos e procedimentos que protejam suas imagens, autoestimas, prestígios e dignidades, como o controle de referências ou considerações que comprometam seus direitos constituídos. Menções a locais ou datas serão criteriosamente escrutinadas pelo pesquisador, sendo omitidos ou substituídos sempre que possível e adequado.

Os benefícios serão a contribuição para uma melhor compreensão das relações sociais, em cozinhas profissionais de restaurantes.

Você é livre para deixar de participar da pesquisa a qualquer momento sem qualquer prejuízo ou coação. Até o momento da divulgação dos resultados, você também é livre para solicitar a retirada dos seus dados da pesquisa. Uma via original deste Termo de Consentimento Livre e Esclarecido ficará com você.

Em caso de qualquer dúvida ou reclamação a respeito da pesquisa, você poderá entrar em contato com a Prof. André Francisco Alcântara Fagundes, no Programa de Pós-Graduação em Administração, Faculdade de Gestão em Negócios, Universidade Federal de Uberlândia, na Av. João Naves de Ávila, 2121, Campus Santa Monica, Bloco 5M, Sala 109M, Uberlândia/MG, 38400-902, tel. (34)3239-4525. Você poderá também entrar em contato com o CEP (Comitê de Ética na Pesquisa com Seres Humanos), Universidade Federal de Uberlândia, na Av. João Naves de Ávila, 2121, Bloco A, Sala 224, Campus Santa Mônica, Uberlândia/MG, 38408-100, tel. (34) 3239-4131. O CEP é um colegiado independente criado para defender os interesses dos participantes das pesquisas em sua integridade e dignidade e para contribuir para o desenvolvimento da pesquisa dentro de padrões éticos conforme resoluções do Conselho Nacional de Saúde.

Uberlândia, de de 2018

Assinatura do(s) pesquisador(es)

Eu aceito participar do projeto citado acima, voluntariamente, após ter sido devidamente esclarecido.

Assinatura do participante da pesquisa

APÊNDICE G

Carta de despedida e agradecimento

Ao [REDACTED]
[REDACTED]
Uberlândia – MG
[REDACTED]

Uberlândia, ____ de _____ de 2018

Prezados [REDACTED], Da. [REDACTED] e membros da equipe, em especial da cozinha,

Gostaríamos de agradecer toda a gentileza e cooperação que tivemos de todos vocês, durante o período em que fiz minha pesquisa junto a vocês.

Para mim, Carlos, isso representa muito, em termos acadêmicos e pessoais, e não conseguira ir adiante com meu projeto sem a cooperação de vocês.

Foi um prazer compartilhar do dia-a-dia de vocês, na cozinha, de muita labuta e imensa força, pessoal e coletiva.

Trabalhei dez anos em cozinha, bem menos que muitos de vocês, mas isso me permitiu apreciar com muito respeito e admiração os diferentes significados que o trabalho, no [REDACTED], pode ter para cada um de vocês. Trabalho pode representar muita coisa e, se meus novos colegas mais jovens me permitem, aprender a profissão de cozinheiro pode ser um bom caminho de vida, ainda que duro – mas como minha avó falava, é melhor muito trabalho do que faltar.

Digo tudo isso com muito respeito, admiração, reafirmando minha gratidão pessoal e da UFU, em nome da Coordenadora do Programa, a Profa. Cíntia Rodrigues de Oliveira Medeiros, bem como nosso compromisso ético com vocês, no tratamento científico do material coletado durante a pesquisa, a fim de preservar sua privacidade e imagem.

Fica ainda o compromisso, assumido com a direção, de retornar com observações, para sua consideração, sobre possíveis melhorias em relação as aspectos gerenciais e operacionais que puder fazer – aspectos que não fizeram parte dos objetivos de minha pesquisa, mas que, visto sua solicitação, minha coordenadora e eu entendemos podem contribuir, de alguma forma, para fortalecer os laços da UFU com a comunidade. Entretanto, desde já, considero a tarefa um desafio, pois é muito difícil dizer, a pessoas que trabalham com tanto afinco, algo diferente do que já fazem com muito sucesso. Mas o farei com o intuito de troca e retribuição da universidade pública para a comunidade a que deve servir, e do ideal de criação de um conhecimento compartilhado.

Desejamos muito sucesso para cada um de vocês. Foi uma honra pessoal para mim.

Carlos Henrique G. Freitas
Mestrando
Programa de Pós-Graduação em Administração
Faculdade de Gestão e Negócios
Universidade Federal de Uberlândia
E-mail: carlos.freitas@ufu.br

APÊNDICE H

Amostra do caderno de campo – restaurante *Ateliê Sofia*

1º Dia, 11:00 - 18:00		7h	SAT
• cozinha grande bem organizada e despojada, 02 fogos			
= 2 F + 1 M (1 funcionário CAS)			
• b) fog 1 M			
maior			
0 q vejo	0 q me faz sentir	Scale-up?	
• cozinha pequena	- deixa mim sentir	• maior, porém funcional	
serviço	• There seems to be previous occupancy	→ only 1 man	
- funcionário F/M bem organizada	w/ an older lady	monitors express desire	
• F centro	• centralized on the young owner	of coffee and mention of bread → interactions are informal	
• F pede	• Computer w/ system and depends on	• very familiar working	
instrumentos	self and depends on	• sister comes in and interacts friendly w/ staff	
• C + M cozinham sobre	young girl	• mother comes in w/ family	
lado q desce	• pre-cooked spaghetti	• Brazilian cordiality and mild informality all the way through	
• b) fog 1 M	• no bra no pants	• pairs europeus	
• The known easier to preparation	• the dress is working	• they are "mantegem de leite"	
• Kitchen design w/ floor taken into account	paint is clearly not used	• free / maintenance of "cooks"	
• fog equipment (oven Portuguese)	• no floor drains	• "arroz Belém"	
lava) store under diminished	• girl does not know how to use knife and	• baby stays w/ many	
• no "fichas"	• keeps up mint		
Técnica	• girl works w/ rings on		
• no vacuum machine	• no net on window		
• portioning is very too big	→ hence there are fries		

APÊNDICE I

Letra da música “Maria, Maria”

Maria, Maria

Maria, Maria
 É um dom, uma certa magia
 Uma força que nos alerta
 Uma mulher que merece viver e amar
 Como outra qualquer do planeta

Maria, Maria
 É o som, é a cor, é o suor
 É a dose mais forte e lenta
 De uma gente que ri quando deve chorar
 E não vive, apenas aguenta

Mas é preciso ter força
 É preciso ter raça
 É preciso ter gana sempre
 Quem traz no corpo a marca
 Maria, Maria
 Mistura a dor e a alegria

Mas é preciso ter manha
 É preciso ter graça
 É preciso ter sonho sempre
 Quem traz na pele essa marca
 Possui a estranha mania
 De ter fé na vida

Mas é preciso ter força
 É preciso ter raça
 É preciso ter gana sempre
 Quem traz no corpo a marca
 Maria, Maria
 Mistura a dor e a alegria

Mas é preciso ter manha
 É preciso ter graça
 É preciso ter sonho sempre
 Quem traz na pele essa marca

Possui a estranha mania
 De ter fé na vida
 Ah! Hei! Ah! Hei! Ah! Hei!
 Ah! Hei! Ah! Hei! Ah! Hei!!
 Lá lá lá lerererê lerererê
 Lá lá lá lerererê lerererê
 Hei! Hei! Hei! Hei!
 Ah! Hei! Ah! Hei! Ah! Hei!
 Ah! Hei! Ah! Hei! Ah! Hei!
 Lá lá lá lerererê lerererê!
 Lá lá lá lerererê lerererê!

Mas é preciso ter força
 É preciso ter raça
 É preciso ter gana sempre
 Quem traz no corpo a marca
 Maria, Maria
 Mistura a dor e a alegria

Mas é preciso ter manha
 É preciso ter graça
 É preciso ter sonho, sempre
 Quem traz na pele essa marca
 Possui a estranha mania
 De ter fé na vida

Ah! Hei! Ah! Hei! Ah! Hei!
 Ah! Hei! Ah! Hei! Ah! Hei!!
 Lá lá lá lerererê lerererê
 Lá lá lá lerererê lerererê

Hei! Hei! Hei! Hei!
 Ah! Hei! Ah! Hei! Ah! Hei!
 Ah! Hei! Ah! Hei! Ah! Hei!
 Lá lá lá lerererê lerererê!
 Lá lá lá lerererê lerererê!

Composição: Fernando Brant / Milton Nascimento

Fonte: Recuperada de <<https://www.letras.mus.br/milton-nascimento/47431/>>. Acesso em 07 nov. 2018.