

O cozinhar como prática à luz da Estética Organizacional: um estudo em dois restaurantes de cozinha regional nordestina

Lídia da Cunha SOARES¹

Marcelo de Souza BISPO²

Erica Dayane Chaves CAVALCANTE³

Resumo: O objetivo deste estudo foi compreender o cozinhar como uma prática social à luz da estética organizacional de Strati em dois restaurantes de comida regional nordestina. Para tanto, foi realizada uma pesquisa qualitativa de abordagem estética em dois restaurantes especializados em cozinha regional na cidade de João Pessoa/PB. Na coleta de material empírico foram utilizados o *zooming in* e *zooming out*, operacionalizado com observações participante, conversas informais e entrevistas semiestruturadas. A análise foi realizada por meio de observação participante imaginária e interpretativa evocativa. Os resultados indicam que os sentidos e o julgamento estético são determinantes para “o fazer” do cozinhar como uma prática social. Finalmente, concluiu-se que o cozinhar como prática ocorre quando existe ativação do conhecimento sensível, ou seja, para a realização do cozinhar utiliza-se as mãos, os olhos, os ouvidos, o olfato, o paladar e o juízo estético.

Palavras-chave: Estética organizacional. Cozinhar como prática. Cozinha regional. Formação do gosto. Abordagem Estética.

Introdução

A gastronomia expressa um “conjunto de práticas e conhecimentos relacionados não apenas ao preparo, mas também a degustação de alimentos, tendo como tônica o prazer e as experiências sensoriais e simbólicas envolvidas nesse processo” (Gimenes, 2011, p. 20). Ou seja, é uma prática social, culturalmente construída e reproduzida. Apesar de passar um processo de profissionalização, a gastronomia tem nas suas práticas não canônicas boa parte dos seus mistérios e encantos. Assim, a busca pelo conhecimento de como são criados sabores diversos e a relação entre o cozinhar e a cultura local, de modo a fazer da gastronomia e a comida regional elementos de motivação turística, ganham espaço no mercado turístico e também nos debates acadêmicos. Frente ao exposto, a busca por teorias que ajudem a melhor compreender o fazer gastronômico, assim como a complexidade e a dinâmica da cozinha regional na manutenção e promoção da cultura e, ao mesmo tempo, produto e atrativo turístico, abre espaço para que a estética organizacional se apresente como uma possibilidade para preencher esta lacuna de maneira a contribuir na teorização

¹ Mestre em Administração pela Universidade Federal da Paraíba, Bacharel em Administração pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba – IFPB, professora da Faculdade Adventista Paranaense. E-mail: lidiacsoares@gmail.com.

² Doutor em Administração de Empresas pela Universidade Presbiteriana Mackenzie, professor adjunto da Universidade Federal da Paraíba e do Programa de Pós-Graduação em Administração - PPGA/UFPB. E-mail: marcelodesouzabispo@gmail.com

³ Mestre em Administração pelo PPGA-UFPB (2014). Bacharel em Hotelaria pela UFPB (2012). E-mail: ericachaves.p@gmail.com

da prática do cozinhar e ampliar os horizontes sobre os conhecimentos acerca da prática da cozinha regional.

Por sua vez, a estética organizacional é uma abordagem teórica que busca compreender e apreender por meio dos sentidos como se constrói conhecimento sobre algo que possui teor altamente tácito e subjetivo, algo presente e marcante na prática do cozinhar e da gastronomia, especialmente na cozinha regional nordestina que é carregada e produtora de história e cultura próprios do lugar de onde ela é produzida. Por meio dos sentidos é que a estética organizacional se propõe a compreender como conhecimentos e atividades de alto teor tácito e subjetivo contribuem na produção do cotidiano, algo em que o cozinhar e a gastronomia fazem parte. Neste estudo, o cozinhar é considerado uma prática social.

Compreendendo este conceito, na Paraíba, especialmente em João Pessoa, não se pode falar em uma comida típica. Mas pode-se falar de uma comida que apresenta sabor, o visual e as formas de preparo característicos da região. Essa comida é o resultado de um processo histórico, social, geográfico e econômico. Saudável e diversa, a comida, passou por muitas transformações, mas encontra-se como uma das melhores da região nordestina. Com raízes históricas advindas das técnicas portuguesas e da culinária africana e indígena os sabores foram se formando. De forma específica, essa comida é representada pela comida do mar, rios, lagoas e mangues - peixes, frutos do mar (peixada, ensopado de caranguejo, camarão, agulha frita) e do interior – sertão e cariri (carne de sol, feijão verde, macaxeira, arrumadinho, maxixada, pirão de farinha de mandioca, produtos de milho e etc.) (Leal, 2002).

Com efeito, objetivamos compreender o cozinhar como uma prática social à luz da estética organizacional de Strati em dois restaurantes de comida regional de João Pessoa/PB. É importante frisar que este estudo integra um projeto maior, de dissertação, que possui o objetivo de analisar o processo de aprendizagem do cozinhar na formação do gosto em dois restaurantes de comida regional em João Pessoa à luz das práticas sociais e da estética organizacional. Para o alcance do objetivo, realizou-se, em consonância com a ontologia e epistemologia das práticas (Miettinen, Samra-Fredericks & Yanow, 2009; Gherardi, 2013), uma pesquisa qualitativa de abordagem estética em dois restaurantes especializados em cozinha regional na cidade de João Pessoa/PB.

Este artigo se encontra estruturado por esta introdução, seguindo pela apresentação da gastronomia e estética organizacional sob a lente das práticas sociais. Os aspectos metodológicos são apontados, seguindo pela exposição dos resultados alcançados e das considerações finais.

Gastronomia e a Estética Organizacional

De acordo com Tonini (2011, p. 135), a gastronomia é “o encontro do alimento com o sentimento; é o resultado da criatividade (...); é a união da necessidade com o prazer. (...) proporciona a sensação de pertencimento a um povo, sua continuidade e perpetuação das tradições, mantendo viva parte de uma identidade”. A gastronomia representa uma forma

de expressão social, que ao ser ampliada pela inovação contemporânea não perde seu caráter sensível, histórico e contextual. Assim, a gastronomia pode ser melhor compreendida como uma prática social. Por seu caráter perceptivo, a gastronomia pode ser melhor investigada pela Abordagem da Estética Organizacional de Strati, que levanta o conhecimento sensível e o uso das faculdades perceptivas.

Gagliardi (2001), explica que o termo “estética” vem do grego *aisthànomai* – perceber ou conhecer com os sentidos. E, refere-se a todas as experiências sensitivas e não apenas ao que se relaciona ao belo. A estética levanta o conhecimento sensível, um conhecimento tácito, a uma forma de ação desinteressada e impulsiva, e uma forma de expressão não oral, compartilhada pelo “sentir”. De acordo com Strati (1992, 2000, 2007a, 2007b, 2010, 2014), a estética organizacional é expressa pela percepção dos cinco sentidos, sendo estes: audição, visão, tato, olfato, paladar, assim como pela capacidade que possuímos de fazer o juízo estético sobre o que experimentamos. Esse julgamento é expresso por meio do que fazemos ao entrar em contato com um mundo por meio do corpo, quando percebemos as coisas pelo nosso corpo podemos julgar se o que sentimos é “bom”, “ruim”, “bonito” ou “feio”. Ao fazê-lo utilizamos a construção social coletiva que carregamos, logo o juízo é compartilhado.

Segundo Soares e Bispo (2014), a estética organizacional e o conhecimento sensível permitem uma boa compreensão do fenômeno da gastronomia, uma vez que buscam compreender o conhecimento tácito e sensorial, de difícil explicação pela língua falada, mas de possível compartilhamento de conhecimento por meio das faculdades perceptivas (órgão dos sentidos). Assim, o conhecimento do fazer gastronômico torna-se possível por meio de um “sentir” compartilhado socialmente e dito como “coerente” denominado teoricamente de juízo estético. O juízo estético é semelhante a um sexto sentido com o qual é possível discernir se o que foi percebido pelos órgãos dos sentidos é agradável ou desagradável, bom ou ruim, se nos envolve ou nos deixa indiferentes, se nos atrai ou repugna (Strati, 2007a). Mas especificamente, a estética organizacional, analisando o cozinhar como uma prática permite a análise e descrição da importância das faculdades perceptivas no cozinhar.

Neste sentido, a cozinha regional expressa uma maior latência, por apresentar seu caráter único e contextual. A cozinha regional pode ser compreendida como “(...) um conjunto de saberes-fazer que engloba ingredientes, técnicas culinárias e receitas que são dispostas em um panorama relativamente coerente, delimitado geograficamente e passível de ser reconhecido como tal” (Bahl, Gimenes & Nitsche, 2011, p. 2). E os pratos típicos são comidas emblemáticas, que fazem parte da cozinha regional e possuem o poder de representar intrinsecamente um povo. É o caso do Churrasco para o gaúcho, o pão de queijo para o mineiro e o Acarajé para o baiano (Gimenes, 2009). A gastronomia envolve a arte de cozinhar (preparação dos alimentos, cocção), comer bem (apresentação do prato, prazer proporcionado pela comida, bebida que acompanha, atendimento) e a cultura alimentar (ingredientes, técnicas) (Kivela & Crotts, 2006; Furtado, 2011).

Sabe-se que a gastronomia carrega aspectos simbólicos e únicos de um povo e que esses aspectos são expressos na preparação, no comer e na cultura alimentar. Fazer uma

comida que consiga expressar essa singularidade é possível por meio do gosto. O gosto só é acessado e reconhecido como contextual, único e social se é realizado de forma conjunta. “As palavras saber e sabor aparentam-se. A origem das duas palavras é a mesma, o termo latino *sapere*, que significa “ter gosto”. Isso indica que a fonte do conhecimento empírico direto é etimologicamente associada ao sentido do gosto.” (Carneiro, 2005, p. 73). Teoricamente, a formação do gosto acontece no cozinhar como prática quando os cozinheiros (praticantes) aprendem e conhecem como apreciar um sabor específico (Gherardi, 2013).

O cozinhar é uma atividade dotada de particularidades, por ser uma atividade muito prática é muitas vezes considerada como uma arte (Hegarty & O'mahony, 2001). Na cozinha, existem pelo menos três profissionais que estão diretamente envolvidos no cozinhar, o chef de cozinha, o cozinheiro e o auxiliar de cozinha. O chef de cozinha é o profissional responsável pela criação, execução dos pratos e de gerenciar a cozinha. O cozinheiro é profissional que possui conhecimentos específicos das técnicas culinárias (Meneses, 1997). E o auxiliar de cozinha “é o profissional responsável pelo pré-preparo (*mise en place*), higienização, organização e pequenas produções de alimentos” (Infojobs, 2014).

De acordo com Kivela e Crotts (2006), a gastronomia é um campo multidisciplinar, pois conta com a colaboração de vários campos de conhecimento. Estes autores acreditam que além do prazer, a alimentação é uma experiência sensorial, pois a gastronomia é a arte que permite ao ser humano usar os cinco sentidos: visão, audição, tato, olfato e paladar. Portanto, a gastronomia apresenta um elevado teor prático e estético de forma que não é possível dissociar a “utilização dos sentidos”, o “cozinhar” e o “cotidiano”. Em outras palavras, a gastronomia é um fenômeno social, tangível com seus utensílios e pratos, mas também é intangível com os seus odores e sensações, trata-se de um campo do fazer cotidiano de caráter prático e que tem muito a contribuir se explorado do ponto científico e teórico das práticas sociais e da estética organizacional. Para tanto, a gastronomia enquanto fazer científico demanda estratégias de pesquisa adequadas que possam garantir a cientificidade dos estudos gastronômicos do ponto de vista estético.

Aspectos metodológicos

Neste estudo se realizou uma pesquisa qualitativa e estética, para a qual é necessária uma nova consciência do pesquisador. Neste sentido, escolhemos a abordagem estética – ou estilo estético - de Strati (Strati & Guillet Montoux, 2002; Strati, 2010, 2014). O autor explica o que se entende pelo “estilo estético”. Semelhante a uma nova consciência metodológica, na qual o pesquisador:

- (a) escolhe um tema, estilo, e objeto de análise de acordo com o seu gosto e preferências pessoais para o método e teoria; (b) ativa suas faculdades sensoriais e julgamento estético ao imergir a si mesmo na textura das interações organizacionais e enquanto eles agem e interagem. (Strati, 2014, p.179).

Desta forma, estando em campo foi utilizada multissensorialidade na coleta de material empírico, ativando todas às faculdades perceptivo-sensoriais e o juízo estético na pesquisa. É importante mencionar que esta pesquisa compartilha da ontologia e epistemologia das práticas sociais (Miettinen, Samra-Fredericks & Yanow, 2009), que proporciona a observação da realidade onde ela ocorre, admite uma interação entre o pesquisador e contexto, não busca a generalização e se propõe a compreender o engajamento com o mundo. Nesta pesquisa, considerou-se a prática como unidade de análise, sendo esta; o “cozinhar”.

Nesta pesquisa, foram utilizadas diferentes técnicas de coleta de material empírico, observação participante (Flick, 2009) composta por observação, conversas informais, entrevistas semiestruturadas e observação participativa imaginária. As observações foram realizadas em dois restaurantes de comida regional de João Pessoa-PB (denominados de RI e RII), no RI de 09 de junho de 2014 e até 11 de janeiro de 2015, no RII de 27 de junho de 2014 e até 14 de janeiro de 2015, com um total de 46 visitas, sendo 26 no RI e 20 no RII, totalizando 107 horas em campo. As observações foram realizadas dentro da cozinha dos restaurantes onde foi possível visualizar o trabalho desempenhado e o desenvolvimento da prática, assim como observar os cozinheiros e os auxiliares de cozinha. O Quadro 1 apresenta as características dos atores que desempenhavam o cozinhar como prática.

Quadro 1 - Atores participantes da pesquisa

Nome fictício	Função	Tempo de restaurante	Formação	Experiência
Raissa	Cozinheira	1 ano e 10 meses	Ensino médio completo	Não tinha experiência anterior, entrou na empresa como auxiliar de serviços gerais.
Mateus	Cozinheiro	3 meses	Cursando tecnologia em gastronomia	13 anos
Daniela	Auxiliar de cozinha	1 ano	Ensino médio	Não tinha experiência anterior
Silvia	Auxiliar de cozinha	8 meses	Ensino médio completo	Não tinha experiência anterior
Flavia	Auxiliar de cozinha	12 meses	Ensino médio incompleto	6 anos de experiência
Amanda	Auxiliar de cozinha	1 ano e 9 meses na casa	Ensino fundamental	4 anos de experiência
Luiz	Maître	4 anos	-	-

Fonte: Autores (2015).

As observações foram orientadas por meio do *zooming in* e *zooming out* (Nicolini, 2009), no primeiro foram adotadas questões norteadoras sobre a prática, a interação dos participantes humanos; normas, regras e condições institucionais, aspectos corporais. Em setembro de 2014, foi realizada a primeira redação dos dados de forma agrupada, o que possibilitou daí em diante a identificação da prática. Em seguida, procedia-se com o *zooming out* seguindo os intermediários, seguindo as relações entre as práticas e comparando os lugares. Ainda durante as observações, tudo que era observado era anotado para um

caderno de campo e posteriormente transcrito para o MS Word, as anotações totalizaram 42 páginas.

Enquanto a transcrição era realizada, procedia-se com a observação participativa imaginária. Isto ocorria da seguinte forma: enquanto lia, eram lembradas as falas, cheiros, visão, do que se havia ouvido, da atmosfera organizacional e paulatinamente aperfeiçoando os dados pela observação participativa imaginária. Na sequência, procedia-se com análises interpretativas evocativas. Assim, os relatos iam ganhando mais análises teóricas. As dúvidas que ficavam se tornavam perguntas que eram levadas para o campo e se tornavam questionamentos em conversas informais. As análises foram realizadas de maneira evocativa e interpretativa (Strati, 2007a; 2014).

Resultados – Cozinhar como prática

Nos dois restaurantes estudados, a gastronomia emergiu como aspectos altamente salientes, onde foi visto que a Cozinha regional era aprendida por meio do cozinhar como prática. Assim, o cozinhar se demonstrou mais forte no contexto e os aspectos da cozinha regional se tornaram mais acentuados em relação à faculdade perceptiva gustativa e na formação do gosto da cozinha regional. Neste sentido, optamos por demonstrar como as faculdades perceptiva-sensoriais de maneira individual sustentam o cozinhar como prática, sua expressão ocorre por meio do conhecimento sensível. Embora se reconheça que o conhecimento sensível é pessoal, não se desconsidera a dimensão social. A percepção de cada faculdade resulta no conhecimento sensível e é o resultado de uma construção social e histórica, fruto das experiências vivenciadas e aprendidas pelo ator organizacional e compartilhada pelos praticantes enquanto utilizam a faculdade e produzem o juízo estético.

Deste modo, deve-se “(...) ter em mente que o conhecimento sensível é produzido por todas as faculdades perceptivo-sensoriais, mesmo quando a atenção se concentra na ação de geração de conhecimento de apenas uma delas” (Strati, 2007b, p. 67). Com efeito, as próximas seções apresentam como os cozinheiros e auxiliares de cozinha conhecem o cozinhar como prática por meio das mãos, dos olhos, dos ouvidos, do olfato, do paladar e, o que Strati (2007a) chama de um tipo de sexto sentido, o juízo estético. Ademais, a análise das faculdades perceptiva-sensoriais foi realizada com base no conhecimento como prática e no conhecimento sensível.

Cozinhado com as mãos

Dentro da cozinha, as mãos são constantemente utilizadas para desempenhar todos os tipos de atividades. Assim, o corpo por meio do tato é de fundamental importância. Enquanto as pessoas realizam a prática de trabalho na cozinha, as mãos são usadas para interpretar, aprender, conhecer e agir. Mesmo reconhecendo a relevância da revolução tecnológica para a realização das práticas laborais, o tato é indispensável. Pode parecer bastante natural salientar a importância do tato, no entanto, ele vem sendo muitas vezes ignorado nos estudos qualitativos tradicionais sobre trabalho e, por esse motivo, ressaltamos sua importância a partir de uma análise estética organizacional (Strati, 2007b).

Em uma observação, Sara coloca uma mão no depósito de queijo, enche-a de queijo e coloca em cima do arroz (Notas de campo, Julho, 2014). As mãos são utilizadas como forma de medida, uma medida perceptiva-sensorial não científica e sim sensível. Embora todas as proteínas sejam porcionadas (utilização de conhecimento científico), a maioria dos outros ingredientes é colocada com base nas faculdades perceptivas. A mão é utilizada como um instrumento de medida na cozinha, o que demonstra a força do tato na realização do cozinhar como prática.

As mãos também são utilizadas no lugar de outros utensílios de cozinha. Como é possível observar com os fragmentos das observações: Artur pega o tempero com as mãos, espalha suavemente na carne. Quase que faz uma massagem na carne (Notas de campo, Julho, 2014). Felipe usa a mão para apoiar o alimento na chapa, em seguida vira o peixe com a ajuda das mãos (Notas de campo, Agosto, 2014). Observa-se, ademais, que, embora existam espátulas, pinceis e pegador, a utilização das mãos em lugar desses utensílios é comum. Ademais, as mãos são utilizadas como uma medida. Embora todas as proteínas sejam porcionadas, as mãos são utilizadas para medir grande parte dos demais ingredientes que são colocados nos pratos. Para ser um cozinheiro nos restaurantes estudados, faz-se necessário mais do que ter uma “mão boa para” o que envolve “saber temperar”, mas ter uma mão que conhece como as atividades são desempenhadas no cozinhar como prática. Assim, existe um jeito próprio, um “saber-fazer” ao qual a utilização das mãos é indispensável. No cozinhar como prática o conhecimento com as mãos é indispensável. Adiante, explanaremos como os olhos são utilizados no cozinhar como prática.

Cozinhado com os olhos

A faculdade perceptiva-sensorial da visão foi utilizada durante o cozinhar como prática principalmente como medida. Ao olhar, a comunidade de cozinheiros faz uso não das medidas científicas como balança e termômetro enquanto cozinham, mas olhos como uma medida: essa é a simples expressão do conhecimento sensível. Pelo olhar aprendeu-se a julgar a quantidade certa de determinado ingrediente para determinada comida; pelo olhar, se julga o tamanho “padrão” de determinado ingrediente; pelo olhar, se julga se o prato foi realizado da maneira correta.

Em muitos momentos durante a imersão em campo foi possível fortalecer essa percepção, como se observa: Mateus fez todo um Rubacão. Quando o prato estava pronto, foi colocar a porção na tigela de servir. O observador (pesquisadora) nota que a porção está maior que o normal. Saiu bem maior do que a quantidade normal que o restaurante faz. Todos na cozinha olham para o prato e Flávia exclama: “tá muito cheia!” O Mateus olha para Flávia e pergunta “Tá muito cheia?”. Flávia responde “Tá!”. Um garçom olha e exclama: “esse tá no capricho!”. “Mas não pode, amanhã o cliente vai voltar e querer um igual, só que esse tá errado, tá fora do padrão”, diz Flávia. Artur se aproxima e diz: “tira isso daí!”. Mateus pergunta: “mas vai desmontar o prato?”. Artur responde: “vai!”. Ele se aproxima do prato já montado, pega um recipiente, coloca as carnes em um lugar reservado e tira a parte de

baixo. O prato é desmontado e recolocado de acordo com a porção padrão do restaurante (Notas de campo, Julho, 2014).

Observa-se que em nenhum momento o prato foi pesado ou basearam-se pela ficha técnica do prato. O cozinheiro e a auxiliar de cozinha olharam os pratos, fizeram o juízo estético coletivo e afirmaram que estava fora do padrão do restaurante. O conhecimento sensível mediou toda a relação juntamente com o julgamento estético. Vigorando algo importante para a prática: a sustentação das normas. As normas foram reproduzidas e sustentadas por meio do juízo estético.

Cozinhado com os ouvidos

Em linhas gerais, compreendendo as organizações de maneira estética, existe uma diferença direta entre os olhos e os ouvidos: os olhos podem ser fechados ou, ainda, de costas é impossível ver, mas o ouvido não pode ser fechado, nem desligado e funciona bem mesmo quando se está de costas, é uma faculdade que não pode ser desligada ou omitida. Na cozinha, a faculdade perceptiva auditiva é diariamente utilizada para interpretar os sons, estes são principalmente o apito do forno, do micro-ondas, o barulho dos alimentos sendo fritos (chapa, frigideira ou máquina) e o barulho do exaustor. Os sons da cozinha também perpassam pelas falas dos atores, pelos risos e pelo silêncio. Destacou-se a importância dos ouvidos como modo de perceber o ponto de cocção dos alimentos pela audição. Isso porque na chapa e na caçarola os alimentos fazem sons característicos quando estão prontos. Ignorar essa percepção pode significar a alteração no sabor dos alimentos. Essa impressão levanta a utilização do ouvido de maneira sensível e exige um juízo estético perceptivo, um ouvido “treinado para” a atividade de cozinha.

Como demonstra a seguinte observação: Sara que tá há menos tempo na cozinha e só pega nas panelas para servir, após ouvir o arroz que está refogando estralar, deixou o que estava fazendo e começou a mexer a panela, enquanto os cozinheiros cuidavam dos outros pratos (Notas de campo, Julho, 2014). Na cozinha existiam outros profissionais neste momento, todos estavam ocupados com outras atividades e Sara parou de montar o prato para mexer o arroz porque percebeu pelo som que ouviu que seria necessário, o que demonstra o conhecimento estético dela sobre a cozinhar como prática, que foi então capaz de ativar o seu juízo estético e agir para o andamento correto do trabalho (Strati, 2007a). A ação realizada por Sara não é mediada pela mente, mas pela experiência corporal e social anterior (Essén & Värlander, 2013). De modo que se alguém que nunca ouviu o esse som e entra na cozinha não vai agir porque para essa experiência corpórea não existe precedente.

Cozinhado com o olfato

Durante as observações do cozinhar como prática foi possível compreender como os odores se manifestam. Neste sentido, os fragmentos a seguir refletem como a faculdade perceptiva do olfato é usada na prática do cozinhar. Os fragmentos apresentam como os odores servem para aprender a cozinhar no que se refere à percibibilidade. Ademais, salienta-se que em muitos momentos os sentidos do olfato e do paladar são utilizados de

forma sequencial. Dentro de uma cozinha, os alimentos são datados de acordo com as regras da Vigilância Sanitária. Tudo o que é produzido para o uso diário, ou antes de ser armazenado, é datado com prazo de validade; a perecibilidade é tratada com grande rigor, pois pode acarretar em prejuízo para o cliente (danos à saúde) e prejuízos ao restaurante (interdição). O prazo de validade é um aspecto advindo de conhecimento científico sobre a perecibilidade dos alimentos. Mesmo assim, muitas vezes a faculdade do olfato e do paladar são utilizadas como modo de juízo para decisões sobre a perecibilidade de alimentos.

Como ficou demonstrado nas observações: “É melhor jogar fora, eu cheirei isso aí não tá bom não”, disse Amanda (Notas de campo, Julho, 2014). Em outra ocasião, Daniela chama a Raissa e pergunta: “isso aqui tá bom?”, “Cheira isso aqui para ver se tá bom, porque tá dentro do prazo de validade, mas eu não estou achando que está bom não”. A Raissa observa o arroz, cheira e diz: “não, dispensa!”. Em seguida, a Daniela leva o arroz até o lixo. Em outro momento, a Daniela diz “Pode usar, esse está bom” (Notas de campo, Setembro, 2014). Mesmo quando uma comida estava dentro do prazo de validade (conhecimento científico), foi o olfato que mediou à prática de trabalho. Tem-se o conhecimento estético como de grande importância para cozinhar como prática. Jogam-se coisas fora dentro do prazo de validade se olfato disser que está estragado ou que o odor é duvidoso. Este juízo é realizado com base em uma construção social e coletiva e desconsidera o conhecimento científico, já que o sensível se tornou “mais preciso” que o científico (Strati, 2007a; 2014).

Cozinhado com o paladar

Embora o serviço do restaurante seja uma experiência completa (atendimento, ambiente e comida), a comida é o elemento central, materialmente produzido e de grande importância. É também o caracteriza o gosto. A medida final para avaliar a comida é o paladar. O paladar dos cozinheiros foi educado para experimentar os sabores característicos da cozinha regional. A faculdade gustativa é utilizada para ver se a comida está no ponto correto de cocção, se o gosto da comida está bom, ou seja, com as características — sabor e textura — adequadas e se apresenta o gosto da cozinha regional. Desta forma, a faculdade gustativa dos cozinheiros regula o sabor da comida, assim, experimentar é uma atividade cotidiana na cozinha. Baseado no que se experimenta, faz-se o juízo e se diz se a comida está boa ou ruim, se precisa de mais sal, se está sobrando ou faltando tempero. O paladar funciona como um instrumento de medida capaz de julgar um gosto característico. Isso acontece porque o paladar dos cozinheiros foi educado, sofisticado. Se vincula com o juízo estético partilhado (Fine, 1996; Strati, 2010) para experimentar e apreciar os sabores característicos da comida regional.

O padrão de uma atividade é institucionalizado não só pelo conhecimento estético evocativo, mas também por um juízo estético mais direcionado, como foi possível observar em dada ocasião: enquanto Felipe estava preparando um molho para ser congelado, ele experimentou e em seguida chamou Raissa para experimentá-lo. Raissa experimentou e permaneceu calada. Felipe agora pede para ela experimentar o outro molho pronto (produzido anteriormente e que está no banho-maria sendo utilizado durante aquela noite).

Raissa experimenta e silencia. Felipe então pergunta “E aí?”. Raissa sorri e continua em silêncio (realiza o seu juízo estético). Felipe pergunta: qual está mais gostoso? Ela responde sem pronunciar uma palavra, apenas olha e aponta com o dedo para o molho que já estava pronto sobre o banho-maria (Notas de campo, Agosto, 2014).

A faculdade gustativa não é inerente à boca. O gosto e textura são aprendizados culturalmente e negociados socialmente. Expressar esteticamente um sabor é algo complexo, a descrição de um sabor e o julgamento dele como gostoso é de difícil descrição e explicação. O gosto é socialmente desenvolvido, considerados e expressos metaforicamente, comunicados por expressões estéticas como “bom” ou “não bom”. A expressão da categoria estética não remete a beleza. Relaciona-se mais ao sublime, algo de difícil explicação e representação que os praticantes só sabem que é de determinada forma (Fine, 1996; Strati, 2007a).

O conhecimento gustativo é ainda utilizado para a análise da cozinha regional. Essa cozinha é representada por um gosto característico da região, por conter ingredientes, técnicas e receitas de uma região (Bahl, Gimenes & Nitsche, 2011). Braga (2004) explica que a cultura alimentar não se baseia apenas em aspectos históricos, mas também nas inovações cotidianas. Embora a cozinha regional em muitos dos restaurantes preserve os pratos regionais com características e ingredientes tradicionais, existem algumas releituras de pratos, que representam as inovações. Contudo, esse aspecto não faz com que a comida deixe de ser regional porque continua expressando a cultura alimentar da região.

O paladar dos cozinheiros está carregado de aspectos ligados à cozinha regional e um de destaque é a maneira como o paladar utiliza os ingredientes. Em outras palavras, a utilização de determinados ingredientes está ligada a cultura alimentar da região. Para demonstrar como a comida regional interfere no cozinhar, apresenta-se como a manteiga se destaca como um elemento regional, ora utilizado como uma inovação (industrializada), ora como ingrediente histórico (de garrafa).

De forma geral, a manteiga ajuda caracterizar o gosto de João Pessoa na prática do cozinhar. A manteiga é constantemente utilizada de maneira industrial (RI) e de garrafa (RII). A manteiga é muito usada em várias receitas, ela é muito central na cozinha. Utiliza-se muita manteiga de um dia para o outro (Notas de campo, Agosto, 2014), isso porque a lata de manteiga de dez quilos acaba em uma velocidade muito grande. A manteiga é consumida nas mais diferentes receitas e com os mais diferentes ingredientes, como no preparo de camarão, do arroz, da farofa, do pirão de queijo, do pire de macaxeira e da macaxeira.

Face ao exposto, é compreensível afirmar que a manteiga é um ingrediente relevante no gosto da comida que é preparada nos restaurantes e socialmente percebido como saborosa. Em certa ocasião, enquanto era realizada a observação, Amanda chamou atenção dizendo: “Olha como essa manteiga é gostosa, eu comia isso tudo (“Isso tudo” refere-se a uma bacia com cerca de dois quilos de farofa), diz Amanda apontando com o queijo. Pense... É gostosa demais! Vê aqui [...]experimenta aqui um pouquinho” (Notas de campo, Setembro, 2014).

Portanto, a manteiga, independente de ser industrializada ou da terra (de garrafa), é um bom exemplo de como o paladar participa do cozinhar como uma prática. Cabe-se ressaltar que a função da manteiga nos dois restaurantes adquire significados diferentes. No RI, é utilizada a manteiga industrializada apenas na comida, os únicos sentidos estéticos possíveis de identificá-la são o olfato e o paladar. Mesmo assim, é difícil precisar o quanto isso é possível, já que muitas vezes um ingrediente utilizado de maneira isolada tem o seu sabor e textura distintivo, mas quando adicionado no prato formam uma harmonia de sabores (Lunardelli, 2012).

Já no RII a manteiga é mais que um ingrediente, é também um símbolo do tipo de comida. Assim, ela é emblemática, além de compor pratos, ela vai para mesa como um tipo de “acompanhamento”, um tempero “extra” para acrescentar sabor a comida. É ainda utilizada para deixar a carne mais bonita, de modo que pode ser associada como componente evocativo da categoria do belo. É assim apreciada pelos sentidos da visão (direta e metaforicamente), do tato, do olfato e do paladar.

Com efeito, a faculdade gustativa dos cozinheiros interfere na prática do cozinhar, a interpretação do sabor é mediada pela cultura alimentar quando é compreendido como saboroso pelos cozinheiros. O resultado do juízo estético sobre como a comida feita é o próprio gosto, que também interfere no cozinhar como uma prática. Dito de outro modo, como o cozinhar como prática é situado e, neste contexto situado, a cozinha regional é a expressão da cultura alimentar, cozinhar como prática produz o gosto e este continua interferindo no cozinhar como prática. Essa percepção é fortalecida quando se observa em campo a comida regional sendo reconhecida como saborosa.

Considerações Finais

Este artigo teve como objetivo compreender o cozinhar como uma prática social à luz da estética organizacional de Strati em dois restaurantes de comida regional de João Pessoa/PB. Tal motivação foi oriunda da lacuna identificada pelos pesquisadores de teorias que ajudassem a compreender o cozinhar e gastronomia para além da técnica e que contemplassem os seus aspectos estético, culturais e cotidianos. Assim, uma atividade tão comum do cotidiano das pessoas que é o cozinhar com o seu caráter eminentemente prático, demanda reflexões teórico-acadêmicas do fenômeno de modo a contribuir com avanços científicos no tema.

Nesse sentido, apesar de orientados por uma epistemologia das práticas, a grande contribuição do trabalho está na possibilidade de teorizar a prática do cozinhar e não de levar uma “teoria pronta” para compreender o fenômeno. Em outras palavras, é trabalhar cientificamente a partir dos sentidos de modo a possibilitar a criação de um conhecimento sensível próprio da prática do cozinhar e a emergência de juízos estéticos sobre a própria prática.

Frente ao exposto, acreditamos que este trabalho apresenta uma contribuição teórica quando apresenta a estética organizacional como forma de compreender o fenômeno do cozinhar, uma contribuição metodológica ao apresentar a estética como possibilidade de

investigação empírica e, por fim, contribuição prática ao apresentar e discutir como ocorrem os processos de aprendizagem dos cozinheiros de modo a colaborar com um conhecimento específico para a formação destes profissionais que esteja alinhado com a produção do seu cotidiano do “fazer cozinhar”. Outrossim, é possível dizer que o cozinhar ocorre quando existe ativação do conhecimento sensível por meio das mãos, dos olhos, dos ouvidos, do olfato e do paladar.

Por outro lado, também acreditamos que o trabalho pode não ter abarcado todos os aspectos referentes ao cozinhar como prática de comida regional nordestina, tal fato se dá basicamente por dois aspectos limitadores. O primeiro está na própria limitação racional cognitiva dos pesquisadores em compreender o fenômeno com um todo considerando a sua complexidade e dinâmica. Portanto, os resultados aqui apresentados são fruto do que foi possível apreender do fenômeno investigado. O segundo, diz respeito as limitações de tempo para avançar a pesquisa em outros restaurantes de modo a poder identificar eventuais aspectos estéticos não apontados nesta pesquisa.

Assim, ao refletir sobre o futuro, pensamos que uma agenda de pesquisa sobre este tema pode envolver a ampliação da pesquisa para outras regiões com culinária e gastronomia distintas da nordestina para avançar na compreensão da prática do cozinhar como elemento regional produtor e produzido pela cultura. Soma-se a isto, a possibilidade de pesquisar maneiras de formação de cozinheiros e chefes de cozinha considerando o conhecimento sensível e o juízo estético como base teórica que possibilitem compreender melhor os processos de aprendizagem desses profissionais.

Por fim, acreditamos que o avanço teórico sobre a prática do cozinhar e da gastronomia pode ser uma oportunidade para fomentar e consolidar a área como produtora de conhecimento científico no sentido atribuído por Kurt Lewin de que nada é tão prática como uma boa teoria.

Referências

- Bahl, M., Gimenes, M. H. S. G., & Niestche, L. B. (2011). Territorialidade gastronômica: as cozinhas regionais como forma de mediação do homem com o meio e como atrativo turístico. *Revista Geográfica de América Central (online)*, 2, 1-16.
- Braga, V. (2004) Cultura alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. *Saúde em Revista*, Piracicaba, 6(13), 37-44.
- Carneiro, H. S. (2005). Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. *História Questões & Debates*, 42, 71-80.
- Essén, A., & Värlander, S. W. The mutual constitution of sensuous and discursive understanding in scientific practice: An autoethnographic lesson academic writing. (2013). *Management Learning*, 44(4), 395-423.
- Fine, G. A. (1996). *Kitchens: the culture of restaurant work*. Berkeley: University of California Press.
- Flick, U. (2009). *Uma introdução à pesquisa qualitativa*. São Paulo: Bookman.
- Furtado, S. M. (2011). Uma reflexão sobre a hospitalidade nos meios de comunicação: um estudo da gastronomia nos programas de TV. *Revista Hospitalidade*. São Paulo, VIII (1), 109-130.

Gherardi, S. (2013). Prática? É uma Questão de Gosto! *Revista Interdisciplinar de Gestão Social*, 2(1), 107-124.

Gimenes, M. H. S. G. (2009). O uso turístico das comidas tradicionais: algumas reflexões a partir do Barreado, prato típico do litoral paranaense (Brasil). *Turismo & Sociedade*, 2(1), 8-24.

Gimenes, M. H. S. G. (2011). Viagens, sabores e cultura: reflexões sobre pratos típicos no contexto do turismo gastronômico. In: Possamai, A. M. De P., & Pecceni, R. (org.) *Turismo, história e gastronomia: uma viagem pelos sabores Caxias do Sul*: Educs, 19 – 30.

Hegarty, J. A & O'mahony, G. B (2001) Gastronomy: a phenomenon of cultural expressionism and an aesthetic for living. *Hospitality Management*, 20, 3 – 13.

Infojobs. *Auxiliar de Cozinha*. Disponível em http://www.infojobs.com.br/artigos/Auxiliar_de_Cozinha_2199.aspx Acesso em 16 de dezembro de 2014.

Kivela, J., & Crotts, J. (2006). Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 30(3), 354-377. doi: 10.1177/1096348006286797

Leal, W. (2002) Fragmentos étlicos e gastronômicos: a história do comer e do beber na Paraíba. 1 ed. João Pessoa. Editora Textoarte.

Lunardelli, T. (2012). *Estética do gosto*. Dissertação (Mestrado em Artes) Instituto de Artes, Universidade Estadual Paulista.

Meneses, U. T. B.; Carneiro, H. (1997). A História da Alimentação: balizas historiográficas. *Anais do Museu Paulista: História e Cultura Material*, (5) ,9-92.

Miettinen, R., Samra-Fredericks, D., & Yanow, D. (2009). Re-turn to practice: an introductory essay. *Organization Studies*, 30(12), 1309-1327.

Nicolini, D. (2009). Zooming in and zooming out: a package of method and theory to study work practice. In: Ybema, S., Yanow, D., Wels, H., & Kamsteeg, F. (Ed.). *Organizational ethnography: Studying the complexity of everyday life*. London: SAGE Publications, 120-138.

Soares, L. C., & Bispo, M. de S. Contribuições da estética organizacional para a pesquisa em organizações gastronômicas. *Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo*, v. 8, p. 476-493, 2014.

Strati, A. (1992). Aesthetics understanding of organizational life. *Academy of Management Review*, 17(3), 568-581. Recuperado em <http://www.jstor.org/stable/258723>.

Strati, A. (2000). The aesthetics in organization studies. In Linstead, S., & Höpfl, H. (Eds). *The aesthetics of organization*. London: SAGE Publications Ltd.

Strati, A. (2007a). *Organização e estética*. Tradução de Pedro Maia Soares. Rio de Janeiro: Editora FGV.

Strati, A. (2007b). Sensible knowledge and practice-based learning. *Management Learning*, v. 38, n. 1, p. 61-77.

Strati, A. (2010). Aesthetics understanding of work and organizational life: Approaches and research developments. *Sociology Compass*, 10(4), 880-893. doi:10.1111/j.1751-9020.2010.00323.x

Strati, A. (2014) "Você faz coisas belas?": estética e arte em métodos qualitativos de estudos organizacionais. In: Gherardi, S., & Strati, A. *Administração e aprendizagem na prática*. Rio de Janeiro: Elsevier.

Strati, A., & Montoux, P. G. (2002) Introduction: Organizing aesthetics. *Human Relations*, 55(7), 755-766. doi:10.1177/0018726702557001

Tonini, H. Enoturismo: contemplado vinhos, degustando paisagens In: Possamai, A. M. de P., & Pecceni, R. (org.). (2011). "Turismo, história e gastronomia: uma viagem pelos sabores" Caxias do Sul: Educs, 127 – 138.

Gagliardi, P. (2009). Explorando a Lado Estético na Vida Organizacional. In: S. R. Clegg, C. Hardy & W. R. Nord (Eds.). Handbook de Estudos Organizacionais. (Vol. 2) São Paulo: Atlas.