

**VII Encontro Nacional de Estudos do Consumo
III Encontro Luso-Brasileiro de Estudos do Consumo
I Encontro Latino-Americano de Estudos do Consumo**

Mercados Contestados – As novas fronteiras da moral, da ética, da religião e da lei

24, 25 e 26 de setembro de 2014

Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro (Puc-Rio)

**Aprendendo a cozinhar:
como o conhecimento culinário é compartilhado nos dias de hoje**

Joana A. Pellerano¹

Resumo

O conhecimento culinário é um saber prático implícito na atividade de cozinhar, e seu aprendizado é complexo e multifacetado. Dominar esses procedimentos físicos que complementam o saber intelectual na cozinha é tarefa que necessita de um intermediário habilidoso no fazer e no ensinar. O objetivo desse trabalho é entender como esses fundamentos são compartilhados atualmente e discutir a possibilidade de se dominar a linguagem codificada que gera a preparação de alimentos com a ajuda de mediadores menos convencionais – como a internet, por exemplo – caso os mediadores tradicionais – como os familiares – não consigam acompanhar as transformações que acontecem dentro do sistema alimentar. Para tanto, foram realizadas entrevistas com três mulheres responsáveis ou corresponsáveis pelo preparo dos alimentos no domicílio. Essas informações foram analisadas juntamente com a bagagem trazida pela pesquisa bibliográfica, que inclui Luce Giard, Timothy Ingold, David Sutton, Pierre Bourdieu e Michel de Certeau. As diferentes formas de disseminar o *habitus* culinário - ensinamentos de familiares, livros de técnicas e receitas, sites e blogs, entre outros - se mostram capazes de capacitar cozinheiros aprendizes nesse saber prático imprescindível para interpretar receitas, sinais sensoriais e técnicas culinárias. A combinação delas se mostra a maneira mais usual no processo de aprendizado tanto na pesquisa teórica quanto no relato das entrevistadas.

Palavras-chave: cozinhar; conhecimento culinário; aprendizagem; saber prático

¹ Mestre em Ciências Sociais pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (Puc-SP) e coordenadora do curso de pós-graduação em Gastronomia: História e Cultura do Senac SP. E-mail: joana.apellerano@sp.senac.br.

1 - Introdução

“Como você aprendeu a cozinhar?” parecia ser a pergunta mais pertinente para começar a primeira entrevista para esse artigo. A reação foi instigante: “Você sabe que a resposta para essa pergunta não é simples como parece ser, né?”. A percepção da entrevistada Ane² (2014), autora de um blog de receitas, confirmou a relevância do tema desse estudo preliminar, confirmando o que experiência pessoal e pesquisa bibliográfica já adiantavam.

Cozinhar não é uma atividade que se aprende de uma hora para a outra, mas um conjunto de informações coletadas ao longo da vida, a cada participação no ato de preparar os alimentos, ou mesmo na exposição a essa atividade. A historiadora Luce Giard (1996) conta que esforçou-se para ignorar os ensinamentos de sua mãe sobre o ato de cozinhar, mas, quando precisou preparar suas próprias refeições na vida adulta, descobriu que mantinha na memória uma coleção de conhecimentos específicos que a ajudaram a colocar em prática o que os livros de receita ensinavam. A autora afirma que cozinhar é uma prática codificada que depende de conhecimento implícito não comunicado pelas receitas, uma coleção de gestos e táticas.

O objetivo desse trabalho então é entender como o conhecimento culinário é compartilhado atualmente, discutindo a possibilidade de se dominar a linguagem codificada que gera a preparação de alimentos com a ajuda de mediadores menos convencionais – como a internet, por exemplo – caso os mediadores tradicionais – como os familiares – não consigam acompanhar as transformações que acontecem dentro do sistema alimentar (POULAIN, 2004; CONTRERAS HERNÁNDEZ e GRÁCIA-ARNAIZ, 2005). Para tanto, foram realizadas entrevistas com três mulheres: a blogueira Ane (37 anos), a designer gráfica Beatriz (24) e a jornalista Carla (29). Todas têm formação superior e são responsáveis ou corresponsáveis pelo preparo dos alimentos no domicílio.

As entrevistas aconteceram entre os dias 10 de julho e 12 de agosto de 2014 em locais e horários indicados pelas entrevistadas, seguiram um tom informal e foram registradas com gravador digital. As transcrições foram feitas de forma literal, sem tirar gírias ou vícios de linguagem, eliminando apenas palavras repetidas. As informações obtidas na pesquisa de campo foram analisadas juntamente com a bagagem trazida pela pesquisa bibliográfica, e ambas aparecem de forma direta e indireta ao longo do trabalho.

2 - Como se aprende a cozinhar?

Cozinhar faz parte de um conjunto maior de regras que ditam o que vamos comer. Para Jean Pierre Poulain (2004) e a dupla Jesús Contreras Hernández e Mabel Grácia-Arnaiz (2005), o sistema alimentar é um

² Os nomes das entrevistadas foram trocados para preservar sua privacidade. Os pseudônimos foram adotados em ordem alfabética relativa à ordem das entrevistas: a primeira entrevistada ganhou pseudônimo iniciado com a letra A, a segunda ficou com B e assim por diante.

conjunto das estruturas tecnológicas e sociais constituintes do processo que vai da produção ao consumo de alimentos reconhecidos pelo consumidor como comestíveis. Ou seja, é a combinação que se entende mais adequada entre diferentes possibilidades de produção (caça, coleta, cultivo), distribuição (centralizada ou não), transação comercial (compra e venda, troca, oferenda), preparo (comer cru ou cozido, e de que forma transformar esse alimento), combinação de ingredientes (arroz com feijão como no Brasil ou com coelho e frutos do mar, como na Espanha) e consumo (sozinho, com companhia, à mesa de jantar, em frente à televisão, na lanchonete) de alimentos reconhecidos por cada cultura (PELLERANO, 2013). Esse conjunto de decisões culturais e simbólicas está tão imerso na rotina que se chega a tomá-lo por inato: as regras que orientam o comportamento alimentar se tornam quase automáticas, dando a falsa impressão de que são independentes e instintivas.

A cozinha é então um terreno de ideias preconcebidas transmitidas culturalmente. Dominar o que Giard (1996) denomina saber prático, ou os procedimentos físicos que complementam o saber intelectual na hora de cozinhar, é tarefa que necessita de um intermediário habilidoso capaz de compartilhar tal conhecimento. Mas, como essa informação cultural geralmente é transmitida de forma sutil na rotina diária, a presença desse “professor” pode ser imperceptível.

A história de Giard (1996) que participa da introdução ilustra o quadro. Quando foi morar sozinha em seu primeiro apartamento após a faculdade, a autora se viu responsável por prover refeições que não sabia preparar. Não queria perguntar nada à sua mãe, cujo conhecimento já havia sido ignorado solenemente na infância. Como acadêmica, chegou à conclusão de que também cozinhar se podia aprender nos livros, e buscou nas livrarias indicações de receitas objetivas de pratos simples, modernos e baratos. Descobriu aí que, mesmo sem participar das tarefas culinárias, havia aprendido com sua mãe noções básicas de cozinha sem se dar conta.

[...] meu olhar de criança viu e memorizou gestos, meus sentidos guardaram a lembrança dos sabores, dos odores e das cores. Já me eram familiares todos esses ruídos: o borbulhar da água fervendo, o chiar da gordura derretendo, o surdo ruído de fazer a massa com as mãos. Bastariam uma receita ou uma palavra indicativa para suscitar uma estranha anamnese capaz de reativar, por fragmentos, antigos sabores e primitivas experiências que, sem querer, havia herdado e estavam armazenadas em mim (GIARD, 1996, p. 214).

Mesmo em detrimento de sua vontade, Giard incorporou um senso prático que Pierre Bourdieu chama de *habitus*, o “princípio gerador duravelmente armado de improvisações regradas” (1983, p. 65) que guia o comportamento em dada situação. Por sua incorporação profunda e permanente no modo de ser dos sujeitos, o *habitus* funciona como um sentido aparentemente inato que na verdade é aprendido com a família, a escola e o grupo social em que se está inserido muitas vezes de forma indireta (BOURDIEU, 1983, 2007).

A designer gráfica Beatriz (2014) se enxerga claramente como aluna dessa “escola”: “os meus aprendizados foram mais por observação mesmo, até mais por observação do que perguntas”. A informação também aparece em *Chef profissional - Instituto Americano de Culinária* (2011, p. 16): no prefácio, o popular chef de cozinha Alex Atala afirma que esse livro referência para estudantes de Gastronomia “[...] apresenta uma série de conhecimentos que o profissional de cozinha sabe e não sabe que sabe. Ou seja, clareia o empirismo e traz a razão para o ato de cozinhar”.

O *habitus* culinário funciona como uma enorme biblioteca interna que ajuda a interpretar a cor e o aroma do alho para impedir que queime, alcançar a consistência do molho branco, efetuar rapidamente o corte adequado da cebola ou calcular o tempo necessário para preparar o almoço que será servido às 12h30, por exemplo. Giard (1996) acredita que essa ritualização das ações lhe foi mais eficaz que os textos, suscetíveis a influências da moda, e David Sutton (2013) e Timothy Ingold (2010) entendem que as receitas escritas seriam mais uma ferramenta para ativar a memória que um guia a ser seguido à risca, como discutiremos em outro ponto desse trabalho.

Esse processo de aprendizado é complexo e negligenciado, como sinaliza a blogueira Ane (2014): “Tem muita gente que você pergunta [como aprendeu a cozinhar] e fala ‘ah, eu cresci na barra da saia da minha vó, do lado do fogão’, mas eu acho – pelo menos no meu caso, e acho que de muita gente – que não é simples assim, é uma construção”.

A jornalista Carla (2014) tem visão similar:

Eu não gosto de falar muito que eu sou autodidata porque eu acho que ninguém é autodidata na cozinha. Por mais que a minha mãe não tenha me passado diretamente “olha, é assim que faz um arroz, primeiro você refoga e tal”, tem alguma coisa que é empírica, que a gente aprende assim, de observar [...], que não é esse conhecimento formal passado, de alguém pegar e te ensinar [...], “vem aqui que eu vou te mostrar como é que faz”. [...] Não é igual você parar pra aprender inglês, ou pra aprender uma língua, que você vai lá e aprende a parte técnica, ou quando você vai fazer um curso. Acho que ela vai acontecendo de um jeito mais prático.

A definição intuitiva do processo oferecido pelas entrevistadas é corroborada por Ingold (2010, p. 19), que afirma que, no caso da cozinha, “não se trata de conhecimento que me foi comunicado; trata-se de conhecimento que eu mesmo construí seguindo os mesmos caminhos dos meus predecessores e orientado por eles”.

Essa “construção empírica” não passa despercebida apenas para os aprendizes, mas é também pouco investigada do ponto de vista etnográfico, de acordo com Sutton (2013). O autor lamenta que a pesquisa antropológica relativa à aprendizagem tenha passado ao largo das cozinhas, ignorando principalmente uma contemporaneidade em que “a transmissão de conhecimento dos idosos experientes para os mais novos é

explícita e praticamente evitada com frequência” (*ibidem*, p. 305, tradução nossa) em detrimento de novas formas de aprendizado, como os programas de culinária na televisão ou os blogs de receitas.

Apesar de não ganhar tanta atenção, o processo é indispensável para a formação de bons cozinheiros. Sutton (2013) ressalta que é esse conjunto de conhecimentos adquiridos ao longo do tempo que evolui para a habilidade culinária, desde que a memória das práticas seja reforçada por repetição dos gestos copiados do “professor” e por um repertório que permita a comparação entre os possíveis resultados de uma receita.

O cozinheiro experiente, que não depende de orientações para preparar um prato, seria portador dessa habilidade. “Quando a gente cozinha muito uma mesma coisa na cozinha a gente toma uma confiança mesmo, uma familiaridade com aquilo que você tá fazendo”, afirma a jornalista Carla (2014). “[...] A minha vó, por exemplo, era uma pessoa que cozinhava seis pratos [...]: pudim de leite condensado, docinho de amendoim, macarronada, frango ensopado, tutu... Era sempre as mesmas coisas. Mas isso permitia que ela tivesse uma familiaridade com aquela receita”, exemplifica.

3 - Claras em neve e *bouquet garni*³: o conhecimento culinário implícito

Antes de conquistar essa habilidade, é necessária então a formação do *habitus* culinário, um “cinto de utilidades” que garante que o cozinheiro iniciante seja capaz não apenas de ler uma receita, mas de decodificá-la. Na obra *Chef profissional...* (2011, p. 34), a receita é definida como “um registo escrito dos ingredientes e dos passos necessários para a preparação de determinado prato”. A definição parece implicar um guia objetivo e abrangente. Porém, para Ingold (2010), um comando na receita não representa um mapa claro, mas uma placa de sinalização que deve ser interpretada por um conhecedor de seu significado, o gatilho mnemônico comentado por Sutton (2013) há algumas páginas.

Cada comando é colocado estrategicamente em um ponto que o autor original da receita, olhando para a experiência prévia de preparar o prato em questão, considerou ser uma junção crítica na totalidade do processo. Entre esses pontos, no entanto, espera-se que o cozinheiro ou a cozinheira seja capaz de achar o seu caminho, com atenção e sensibilidade, mas sem depender de outras regras explícitas de procedimento – ou, numa só palavra, habilidosamente. Assim, a informação no livro de receitas, em si mesma, não é conhecimento. Seria mais correto dizer que ela abre caminho para o conhecimento [...] (INGOLD, 2010, p. 19).

A julgar pelas 1.235 páginas repletas de ensinamentos de *Chef profissional...* (2011), a necessidade de um conhecimento culinário implícito tem potencial para intimidar o cozinheiro desavisado. Sem bagagem própria, o leitor da receita pode se perceber incapaz de reproduzir o resultado esperado.

³ *Bouquet garni* é um pequeno ramalhete de ervas aromáticas amarradas com barbante confeccionado pelo cozinheiro, adicionado por ele à panela em que a receita é preparada para agregar sabor e retirado antes de servir.

O uso correto dos ingredientes, os termos em outros idiomas e algumas técnicas desconhecidas comprometeram pratos de todas as entrevistadas. Além de tentar reproduzir um glacê que era especialidade da tia trocando manteiga por margarina – e falhar –, a jornalista Carla (2014) também foi traída pela interpretação errada de uma técnica:

Já fiz uma torta de limão... quando eu ainda não entedia o conceito de bater claras em neve, e eu tava tentando bater a clara em neve com o garfo. A minha mãe fazia, mas obviamente que eu não consegui. E aí ela ficou só uma espuminha branca eu falei “ah, tá bom, não precisa ficar igual na foto não”. E aí a parte de cima da torta de limão virou um ovo. [...] Eu não entendia que a clara em neve era só quando a clara atingia aquele ponto do pico firme. [...] Pra mim, era um espectro que ia do ovo espumando até ficar dura, era a mesma coisa.

Técnicas muito mais simples assombravam a designer gráfica Beatriz (2014):

Eu sempre [...] faço brusquetas pras pessoas, e elas saem muito gostosas. Só que aí as primeiras vezes eu não sabia cortar o tomate direito. Daí eu vi um vídeo pra cortar tomate direito, tipo pra você fazer mais rápido, tirar a parte de dentro, conseguir picar de um jeito bom. Aí foi muito ‘nossa!’: um cara cortou [...] do jeito certo, tirou maior fácil o negócio do meio assim [a entrevistada usa gestos e uma onomatopéia para demonstrar a velocidade do corte].

Ane também se lembra de algumas lacunas cognitivas que tinha quando começou a se aventurar na cozinha: “O *bouquet garni* é uma coisa que [...] eu lembro de me deparar com aquilo e me perguntar ‘Ãhn? O que é isso?’”. Foi um livro com instruções e fotos de ensinamentos específicos que ajudou a desmistificar termos estranhos e técnicas desconhecidas: “Eu acho que logo no primeiro ano o [marido] me deu de aniversário aquele livro clássico do Le Cordon Bleu⁴ e acho que ali eu comecei a interagir, a entender um pouco mais sobre técnicas” (ANE, 2014).

Possivelmente, as dúvidas foram reforçadas por um fato curioso relatado por essas aprendizes. Em vez de começar com o receituário com o qual estavam acostumadas na mesa de casa, elas buscavam preparações diferentes com avidez. Da primeira vez em que preparou uma refeição completa, Ane (2014) resolveu pular a galinha e experimentar com codornas. Carla também conta que “o que começou a me interessar na cozinha era aquilo que não era do dia a dia mesmo, era fazer alguma coisa mirabolante que eu li em algum lugar que existia ou que alguém me contou que tinha”.

As receitas familiares, nos dois sentidos da palavra, entraram tardiamente no repertório. Ane (2014) afirma que só começou a “reproduzir as receitas da minha vó materna muito recentemente”. Carla (2014) também entrou nesse caminho “depois de mais velha”: “Eu descobri os blogs de comida e foi aí que eu comecei a ir

⁴ O livro *Le Cordon Bleu - Todas as técnicas culinárias: mais de 200 receitas básicas da mais famosa escola de culinária do mundo*, de Jeni Wright e Eric Treulle, foi publicado originalmente no Reino Unido em 1996 e editado a partir do ano seguinte no Brasil. Assim como o *Chef profissional...* (2011), é um livro constantemente adotado como referência por estudantes de Gastronomia e cozinheiros amadores.

pra cozinha [...] pra fazer um almoço, pra fazer uma janta. [...] Comecei a aprender a fazer essas coisas do dia a dia mesmo, arroz, feijão, frango, que eu não fazia quando eu comecei a aprender.

4 - O papel do “professor” — e quem são esses mediadores

Em todos os casos reportados pelas entrevistadas, as dúvidas que surgiram no processo de aprendizado foram eventualmente solucionadas por um mediador mais experiente. E nem sempre se trata de um parente, como atestado anteriormente. A combinação de fontes diferentes é unânime na tentativa de adquirir habilidade culinária.

“Livro, internet e experimentação” foram os principais tutores da blogueira Ane (2014) na cozinha:

Eu fazia receitas que eu pegava na internet, adaptava, inventava outras coisas e às vezes saíam coisas deliciosas. E eu tinha vontade de repetir depois e eu não lembrava como que eu tinha feito, o que exatamente que eu tinha usado. Foi o [marido] que disse “Você precisa de um caderno de receitas!”. E eu [...] nunca achei um que eu considerasse lindo o suficiente pra ganhar o espaço de importância que aquilo teria na cozinha, e por isso eu criei o blog. [...] Enfim, não tinha a menor intenção de ser um blog, era só um espaço pra guardar informação.

A jornalista Carla (2014) também segue essa linha: “no fundo, aprendi a maioria das coisas com ajuda dos livros e de blogs”. Os livros começaram o processo na infância:

[...] primeiro os de criança mesmo, já que eu amava as histórias com comida, depois os de receitas. Eu gostava de ler uma coleção que minha mãe tinha – não me lembro o nome – e uma revistinha infantil com receitas que alguém me deu. Daí eu pedia minha mãe pra ir cozinhando comigo algumas dessas receitas.

Os blogs entraram na história mais recentemente, mas foram acompanhados de conselhos de mãe. Em 2009, quando voltou de uma viagem à Europa encantada com a relação de italianos e franceses com a comida, a vontade de aprender cresceu: “[...] passei a ler muitos blogs de culinária e [fui] arriscando na cozinha. Assim fui indo. Engraçado que só agora, depois de mais velha, eu peço minha mãe para me ensinar as coisas mais básicas que ela sabe fazer. Quando comecei, só queria aprender aquilo que nem ela sabia [risos]”.

A designer gráfica Beatriz (2014) foi enfática ao afirmar que não aprendeu quase nada com sua mãe, que “nunca gostou muito de cozinhar; [...] sempre prezou mais pelo prático: ‘ah, vou fazer rapidão aqui e já me livro disso’”. Mas não toma para si o crédito desse aprendizado:

Meu maior contato com comida foi numa agência que eu trabalhei [...]. A alimentação era dentro da agência e aí tinha uma moça que fazia comida muito bem. Aí eu sempre ia lá na hora do almoço, ficava curiosa, tava interessada. Eu ficava perguntando algumas coisas, vendo ela cozinhar. E aí ao mesmo tempo que estava no começo da área de design, aprendendo design, eu acabava aprendendo a

cozinhar também. [...] Eu falava “ah, mas como você faz isso, como você faz aquilo?”. Eu ia perguntando, ia vendo ela fazendo. Sempre gostei de ver as pessoas cozinhando.

Uma tia, “a maior cozinheira”, também entra na lista, acompanhada de fontes curiosas:

Às vezes eu queria fazer arroz integral, e eu fazia, lia a embalagem. Como eu fazia embalagem de arroz lá nessa agência eu já fiquei mais familiarizada com o processo e tal. Aí foi indo, tudo acerto e erro. Até fritar bife outro dia eu vi um tutorial no Papo de Homem⁵ que foi o melhor tutorial de fritar bife que já vi na vida [risos].

A internet era fonte das “coisas mais básicas [que] eu queria saber, assim, como corta, como cozinha”, diz Beatriz.

Foi no ambiente virtual que, de aluna, Ane (2014) se transformou em mediadora para os leitores do blog que se aventuram com suas receitas. Até sua mãe foi conquistada:

Minha mãe sempre cozinhou muito, mas sempre as receitas da minha vó. Eu acho isso muito curioso porque ela começou a diversificar a partir da minha história no blog. Porque no começo ela falava assim: “ah, não tem mais graça cozinhar, a [Ane] cozinha tão bem, pra que que eu vou fazer alguma coisa?”. E aí eu falava “mãe, vai, caça receita, vira referência pra mim... agora [risos]. E foi muito engraçado porque ela foi fazer exatamente isso. Então agora ela tem outro cardápio, muito diferente de cinco anos atrás (ANE, 2014).

A capacitação dos leitores do blog se consolidou quando Ane acrescentou recursos visuais às receitas escritas. “Depois dos primeiros vídeos[...], comecei a ter um *feedback* das pessoas dizendo ‘nossa, [Ane], vendo você cozinhar tudo parece tão simples, você é tão tranquila na cozinha que dá coragem pra gente fazer também, a gente acredita que vai dar certo, que realmente é simples’”, diz. Essa reação reforça como a leitura de livros e blogs de receitas sem conhecimento culinário prévio não é suficiente para garantir o aprendizado propriamente dito.

5 - O perfil desejado do mediador contemporâneo

“Como os últimos tempos mudaram a relação das pessoas com os vários tipos de utensílios de cozinha, que vão desde seus órgãos dos sentidos (o nariz, a língua) a tachos e panelas, facas, até mesmo máquinas de pão, com que preenchem e estruturam o ambiente da cozinha?”, se pergunta Sutton (2013, p. 299, tradução nossa) de forma pertinente. A busca por auxílio em fontes múltiplas como a internet mostra a flexibilidade necessária no ensino de uma prática multifacetada que adquire complexidade na esteira das transformações tecnológicas e sociais da contemporaneidade.

⁵ Papo de Homem é uma revista masculina virtual que pode ser acessada em <http://papodehomem.com.br>.

Giard (1996) situa as práticas culinárias no nível mais elementar, necessário e desprezado da vida cotidiana. E justamente ali vê grandes exemplos para as análises do que Michel de Certeau (1994, 1995) chama de “artes do fazer”: táticas populares que geram maneiras singulares na hora de transpor as regras e utilizar os produtos impostos pelas políticas sociais na “vida real”. “O cotidiano se inventa com mil maneiras de caça não autorizada”, diz Certeau (*Ibidem*, p. 38), e, na cozinha, “cada refeição exige a capacidade inventiva de uma miniestratégia para fazer mudança, por exemplo, quando falta um ingrediente ou não se dispõe do utensílio próprio para determinada receita” (GIARD, 1996, p. 219).

A cultura, de forma geral, é fruto de um passado permanentemente atualizado – por meio de seus resíduos e de brechas para a emergência de novos significados e valores – e de um futuro construído diariamente (CERTEAU, 1994, 1995; WILLIAMS, 2000, 2001). Seu caráter dinâmico e os espaços de adaptação criados, nesse caso, por cozinheiros e comensais implicam em transformações na dimensão simbólica que permeia os hábitos alimentares. A culinária, então, também é sujeita a modismos.

Por motivos como a preocupação com as calorias e o refinamento do paladar, os comensais influenciam o aparecimento e desaparecimento de alguns pratos ou ingredientes com razoável rapidez. Já se foi a época dos espetinhos de salsicha, queijo prato e azeitona apelidados de sacanagem; do coquetel de conhaque, licor de cacau e leite condensado chamado meia de seda; do estrogonofe e do coquetel de camarão, e mesmo os pratos que permanecem estáveis no código alimentar ao longo do tempo passam por transformações nas mãos dos consumidores (PELLERANO, 2013).

O tutor culinário (ou um grupo deles) não pode então ficar estacionado no tempo. Apesar da importância de uma fonte de conhecimento culinário, é fundamental que esse mediador abra brechas para as mudanças sociais que acontecem no interior do sistema alimentar com o intuito de atualizá-lo para atender às necessidades contemporâneas, ou o conhecimento perde valor simbólico perante os potenciais “alunos”.

A entrevistada Ane (2014), por exemplo, se viu obrigada a abandonar a referência única da mãe em determinado momento de sua formação: “Minha mãe foi muito suporte durante um bom tempo, mas eu acho que ela também tem uma certa limitação quando a questão é técnica porque ela sempre foi de seguir aquelas mesmas receitas. Então não sei até que ponto ela tinha um repertório que desse conta do que eu tava extrapolando ali”. Carla (2014) relata uma experiência similar:

Depois que eu comecei a ler receita em blog, principalmente porque eu lia muita coisa de sites de fora, principalmente americano, apareceu muita coisa que eu nunca tinha ouvido falar. Mas aí já era o Google, já não era mais a minha mãe, acho que já tava um pouco além do que ela ia conseguir me explicar.

Beatriz (2014) também afirma que o conhecimento da mãe não atendia às suas necessidades, lacuna suprida pela internet. “Em casa minha mãe cozinha muito as coisas, tipo cozinhar brócolis até ele ficar quase sem cor, cozinhar macarrão até ele desmanchar, e isso sempre me incomodou muito”, conta.

Isso mostra como mesmo sem familiares fornecendo uma referência geracional de conhecimento culinário, as entrevistadas conseguiram se apropriar o *habitus* culinário com o apoio de uma gama diversa de mediadores. As novas tecnologias de difusão de informações se mostram úteis para munir o aprendiz do conhecimento implícito, prático e atualizado que garante uma boa performance na cozinha.

6 - Considerações finais

As diferentes formas de disseminar o *habitus* culinário – ensinamentos de familiares, livros de técnicas e receitas, sites e blogs, entre outros – permitem que cozinheiros aprendizes compartilhem desse saber prático negligenciado porém imprescindível para lidar com o dia a dia da cozinha. A combinação entre esses diferentes mediadores se mostrou uma solução aprovada pelas entrevistadas para conquistar um conhecimento implícito antenado às transformações constantes no sistema alimentar.

Ainda que se trate de um estudo preliminar, as entrevistas realizadas com a blogueira Ane, a designer gráfica Beatriz e a jornalista Carla já trouxeram informações valiosas para entender não apenas como essas pessoas adquiriram seu próprio conhecimento culinário, mas também o processo de aprendizado na cozinha como um todo. Como se trata de um processo complexo, esse se mostra apenas o primeiro passo de uma pesquisa mais profunda.

A análise mostra que mesmo sem uma referência geracional de conhecimento culinário ainda é possível dominar a linguagem codificada que gera a preparação de alimentos, desde que o professor substituto domine aquela parte específica do conteúdo programático. Em uma sociedade com cada vez menos tempo livre e mais pessoas que não podem/querem cozinhar, aprender essas habilidades pode ser um desafio que ultrapassa o entendimento do conteúdo e inclui a busca por um tutor adequado. É necessário, então, aceitar que sites, blogs, tutoriais em revistas e vídeo-receitas podem ser professores tão bons quanto seus pares de carne e osso.

Referências Bibliográficas

ANE. Entrevista. São Paulo, 10 de julho de 2014. MP3, 0h34m.

ATALA, Alex. Prefácio. In: *CHEF profissional - Instituto Americano de Culinária*. 4a ed. São Paulo: Senac Editoras, 2011, pp. 16.

BEATRIZ. Entrevista. São Paulo, 11 de julho de 2014. MP3, 0h25m.

BOURDIEU, P. *A Distinção: Crítica social do julgamento*. São Paulo: Edusp; Porto Alegre: Zouk, 2007.

_____. Gostos de classe e estilos de vida. In: ORTIZ, R. (org.). *Sociologia*. São Paulo: Ática, 1983.

CARLA. Entrevista. São Paulo, 12 de agosto de 2014. MP3, 0h25m.

CERTEAU, M. *A cultura no plural*. Campinas: Papirus, 1995.

_____. *A invenção do cotidiano: 1 - Artes de fazer*. Petrópolis: Vozes, 1994.

CHEF profissional - Instituto Americano de Culinária. 4a ed. São Paulo: Senac Editoras, 2011.

CONTRERAS HERNÁNDEZ, J.; GRACIA-ARNÁIZ, M.. *Alimentación y cultura: Perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel, 2005.

GIARD, L. Cozinhar. In: CERTEAU, M.; GIARD, L.; MAYOL, P. *A invenção do cotidiano: 2 - Morar, cozinhar*. Petrópolis: Vozes, 1996, pp. 211-332.

INGOLD, T. Da transmissão de representações à educação da atenção. In: *Educação*, Porto Alegre, v. 33, n. 1, p. 6-25, jan./abr. 2010.

PELLERANO, Joana A. *Embalados e prontos para comer: Relações de consumo e incorporação de alimentos industrializados*. Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais da Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, 2013.

POULAIN, J.P.. *Sociologias da alimentação: Os comedores e o espaço social alimentar*. Florianópolis: Editora da UFSC, 2004.

SUTTON, D. Cooking skills, the senses, and memory: The fate of practical knowledge. In: COUNIHAN, C.; VAN ESTERIK, P. *Food and culture: a reader*. 3a ed. Nova York: Routledge, 2013, pp. 299-319.

WILLIAMS, R. *Cultura y Sociedad: 1780-1950 - De Coleridge a Orwell*. Buenos Aires: Nueva Vivisión, 2001.

_____. *Marxismo y literatura*. Barcelona: Ediciones Península, 2000.