

# UMA REFLEXÃO SOBRE O TRABALHO E A FORMAÇÃO DO GASTRÔNOMO

Lauriane Baldez Bezerra\*

Selma Cristina Baldez Oliveira\*

## Resumo

O trabalho do gastrônomo não pode estar voltado apenas para as técnicas de cocção, de cortes, de finalização e apresentação pratos. O fazer gastronômico ultrapassa os estereótipos da profissão e abrange muito mais que a mera repetição de técnicas. O gastrônomo deve voltar seu olhar para o horizonte que o cerca. Nesse horizonte estão as ciências humanas como a sociologia e a antropologia. O Slow Food prega que o novo gastrônomo deve fazer sua parte perante a comunidade em que está inserido, buscando sempre melhorias para a sociedade e sendo um examinador dos problemas que afligem o mundo, mas, para isso, a formação do profissional em gastronomia deve ser ampla e humanizada.

Palavras-Chave: Trabalho, Gastrônomo, Gastronomia, Slow Food.

## INTRODUÇÃO

Apesar da simplicidade aparente por trás da definição de trabalho, há uma multiplicidade de fatores históricos, culturais e sociais que trazem complexidade à simples pergunta: *O que é trabalho?*

Em Língua Portuguesa, a palavra trabalho tem origem no vocábulo latim *tripalium*, objeto de três paus aguçados, originalmente utilizado na agricultura e, posteriormente, usado como instrumento de tortura.

É interessante observar que a etimologia da palavra *tripalium* remete a dois sentidos que podem ser tomados ainda como atuais: trabalho como elemento de humanização e expressão e trabalho como forma de tortura. Desse último sentido veio a ideia de que todo trabalho que exige esforço físico é uma forma de tortura, de sofrimento, fazendo com que o trabalho braçal ou manual seja menosprezado e o trabalho intelectual exaltado. No entanto, trabalho físico e trabalho intelectual são, na maioria dos casos, inseparáveis, como bem expôs Albornoz:

A maioria dos esforços intelectuais se faz acompanhar de esforço corporal; uso minhas mãos e os músculos do braço enquanto datilografo estas páginas que vou pensando. E o pedreiro usa sua inteligência ao empilhar

---

\* Alunas do terceiro período do curso de Tecnologia em Gastronomia do IFPI, Campus Teresina- Zona Sul

com equilíbrio os tijolos sobre o cimento ainda não solidificado.  
(ALBORNOZ, 1986, p.11)

Devido à importância central do trabalho na vida do ser humano, é importante que se faça uma reflexão ética e histórica sobre as implicações dessa atividade para a vida profissional do gastrônomo. Essa reflexão deve começar com o conceito de trabalho e suas múltiplas formas de concepção e, nessa trajetória reflexiva, antes de se pensar sobre o fazer gastronômico, é preciso entender como acontece a formação do gastrônomo e qual seria o caminho ideal para que esse profissional possa atuar politicamente, melhorando a vida das pessoas. Só após toda essa trajetória, é possível entender como se dá o trabalho do gastrônomo e qual a sua importância para o mundo.

## **1 A liberdade e a alienação no trabalho do gastrônomo**

Trazendo a *dicotomia de trabalho físico ou manual versus trabalho intelectual* para a realidade do gastrônomo contemporâneo, é pertinente afirmar que a gastronomia consegue equilibrar-se entre esses dois modos distintos de conceber o trabalho.

Para o gastrônomo, o fazer gastronômico não está apenas relacionado ao trabalho manual: cozinhar pratos refinados, saborosos e nutritivos que são uma verdadeira obra de arte, tanto no que diz respeito ao sabor quanto à apresentação. O fazer é também um elemento de criação intelectual, pois esse profissional, antes de concretizar seus pratos, precisa pesquisar e refletir sobre a seleção e combinação correta dos ingredientes; sobre a escolha das bebidas que acompanham os pratos e sobre a forma esteticamente mais apropriada de apresentação. O gastrônomo deve ainda refletir sobre a realidade que o cerca e sobre os problemas sociais que afligem a comunidade na qual está inserido.

Albornoz afirma que a liberdade é o fator de maior relevância na diferenciação entre o trabalho realizado pelos homens e o esforço realizado pelos animais:

Algo que definitivamente distingue o trabalho humano do esforço dos animais, embora para todos a primeira motivação possa ser a sobrevivência, é que no trabalho do homem há liberdade: posso parar de fazer o que estou fazendo, embora seja um servo, embora não me seja reconhecido o direito de greve, e embora eu venha a sofrer por causa desse meu gesto. (ALBORNOZ, 1986, p.12)

A autora de “O que é trabalho?” segue afirmando que a liberdade está também na possibilidade de fazer o trabalho de várias maneiras, o que não é possível aos animais, já que estes o fazem por instinto, pois estão programados geneticamente.

No contexto atual, a produção está sendo feita em escala industrial e automatizada, não há mais lugar para o primado da manufatura, como era há alguns séculos. Esse tipo de produção automatizada tem causado aos trabalhadores uma série de efeitos negativos que desestimulam e desvalorizam o trabalho, pois com o foco no lucro e na mais valia, o sistema capitalista diminuiu o tempo livre do trabalhador, alterou sua estrutura familiar, além de alienar a produção.

De acordo com Albornoz (1986), a alienação da produção acontece à medida que há a separação entre produtor e produto, pois “na indústria, a especialização chega a um ponto absurdo, em que ninguém percebe mais o alcance do seu trabalho porque não vê o conjunto da atividade em que o seu esforço se insere” (ALBORNOZ, 1986, p.34). A alienação acontece ainda entre o produtor e os meios de produção, pois o produtor não detém, não possui, nem domina os meios de produção e entre o produtor e o consumidor, pois o produtor, na maioria das vezes, não sabe para quem seu produto é destinado, pode apenas fazer suposições, diferentemente do antigo artesão que tinha total ciência de quem compraria o produto feito por ele.

Na gastronomia, o trabalho do gastrônomo é alienado até certo ponto, já que não há a separação entre produtor e produto, porque o gastrônomo, quase sempre, consegue ter uma visão global dos resultados e dos produtos oriundos de seu trabalho.

As especializações que existem na área da gastronomia não implicam numa fragmentação do trabalho, estão ligadas apenas à pretensão de mais capacidade, como ocorria com os artesãos. Um *chef* de cozinha, por exemplo, pode escolher se especializar em determinada área para dominá-la com maior propriedade, mas o produto de seu trabalho ainda será visto por ele de forma integral.

No fazer gastronômico, o laço entre produtor e consumidor não está inteiramente cortado, porque o gastrônomo consegue perceber para quem o seu

trabalho está orientado, ou seja, consegue ver qual será o público alvo de seu trabalho, apesar de não ter a mesma relação entre produtor e consumidor que tinham os artesãos ao saber o nome e a preferência de cada um dos clientes.

A liberdade no fazer gastronômico está presente tanto na maneira como esse profissional executa suas funções - liberdade para criar, misturar, inovar, inventar, reinventar pratos e cardápios de acordo com variáveis regionais, nutricionais, sociais, econômicas, culturais - quanto na própria escolha da profissão e na decisão de parar o trabalho assim que desejar, mesmo que tenha que arcar com possíveis consequências dessa decisão.

A alienação na gastronomia é uma auto-alienação, pois o gastrônomo aliena seu trabalho e o seu produto à medida que vende seu tempo, sua energia, sua capacidade a outro.

## **2 A preparação do profissional de gastronomia para o mercado de trabalho**

Hoje, para atuar no ramo da gastronomia, o profissional precisa ter uma formação - seja ela acadêmica ou advinda da experiência obtida ao longo de vários anos de trabalho em cozinhas profissionais - para que domine as técnicas necessárias ao fazer gastronômico.

A preparação do acadêmico de gastronomia torna-se cada vez mais restrita, à medida que o estudo tem como foco as técnicas de preparação do alimento e as receitas. Dessa forma, perde-se a visão ampla das ciências humanas que estão atreladas à gastronomia, como é o caso da antropologia, que estuda os comportamentos humanos em suas diversas esferas, e a sociologia, que busca compreender os processos sociais, inclusive os que estão relacionados ao ato da alimentação.

Segundo Meneses (2011), a preparação do gastrônomo para o mercado de trabalho deve olhar tanto para o alimento, sua história e sua relação com a sociedade, quanto para a própria história da profissão. O profissional deve ser um sujeito consciente de seu lugar e de sua responsabilidade perante a sociedade em que está inserido. A formação deve ser, portanto, interdisciplinar e multifacetada:

Hoje, espera-se do profissional conhecer a situação da gastronomia no Brasil e no mundo, saber das necessidades do país e os recursos

disponibilizados; entender de racionalização obrigando que as despesas sejam feitas com o máximo de eficiência, eficácia e efetividade, portanto, entender de infraestrutura e logística do processo produtivo. Isto significa dizer, conhecer a nova geopolítica dos alimentos, estar preparado para uma nova era na qual a escassez mundial de alimentos vai moldar cada vez mais a política global. (MENEZES, 2011, p.50)

Para essa autora, o profissional de gastronomia deve ter uma formação mais humanizada e menos tecnicista e, ao alertar sobre a falta de humanização na formação do profissional de gastronomia, aponta também para o cuidado necessário para que esse profissional não tenha uma formação alienada que o faça encarar com naturalidade a distância entre produtor e produto, entre o produtor e os meios de produção e entre produtor e consumidor.

A formação profissional do gastrônomo deve, portanto, ser uma formação técnica e científica, mas acima de tudo, uma formação crítica de contestação e reflexão sobre os modelos de produção pré-definidos pelo sistema capitalista.

### **3 O trabalho do novo gastrônomo sob a ótica do slow food**

O Slow Food é um movimento internacional criado em 1989 por Carlo Petrini, jornalista estudioso de vinhos e da gastronomia, sob o pretexto inicial de fazer oposição a outro movimento que estava em crescente expansão na época - o Fast Food. Faz também oposição ao ritmo frenético da vida; ao desaparecimento das tradições culinárias regionais e ao decrescente interesse das pessoas pela reflexão sobre o ato da alimentação, já que as escolhas alimentares, se feitas de forma irracional, podem afetar tanto o individual como o próprio mundo.

O Slow Food traz uma nova e diferente abordagem sobre a gastronomia ao defender a importância do papel social, econômico e político do novo gastrônomo que tem o dever de examinar os problemas que afligem o mundo e detectar causas no sistema alimentar.

De acordo com o Slow Food, os gastrônomos estão muito além do estereótipo de “comilões egoístas que não se importam com o que os cerca” (PETRINI, 2009, p.09), pois o novo gastrônomo deve busca uma qualidade boa para todos, não apenas para si. Ele precisa do outro e não pode ficar sozinho, porque é através do outro que se educa e faz os intercâmbios fundamentais em sua atuação sobre o mundo.

Para esse movimento, o gastrônomo é um facilitador da sobrevivência que conduz os semelhantes e a si para a felicidade. Ele cumpre esse dever ao juntar forças e organizar uma rede de pessoas que compartilham de seus princípios: “A intenção do gastrônomo é mudar um pouco o mundo, visto que não é o único que *tem vontade de fazê-lo*, não é o único que *tem fome de mudança*.” (PETRINI, 2009, p.11)

Na ótica do Slow Food, o prazer não fica de fora do fazer gastronômico, pois o gastrônomo está sempre a procurar o bom tanto para experimentá-lo quanto para fazer com que os outros o experimentem. No entanto, nem sempre essa relação com o prazer alimentar foi vista com bons olhos, já que a religião tende a recusar o prazer e associá-lo ao vício e ao pecado, enquanto que algumas ideologias classificam o prazer gastronômico como um vício burguês.

Fica claro que o Slow Food posiciona-se a favor do envolvimento político do gastrônomo na sociedade, ou seja, o gastrônomo deve ser um profissional atuante em sua comunidade, buscando sempre melhorias tanto para si quanto para o semelhante e tanto para a comunidade em que está inserido quanto para o mundo.

## **CONCLUSÃO**

O trabalho é uma condição inerente ao ser humano, é uma forma de expressão e um ato de reafirmação do homem como sujeito atuante no mundo em que vive.

O trabalho do gastrônomo muitas vezes é visto como algo supérfluo e como uma regalia para burgueses, no entanto, o movimento Slow Food mostra que essa visão estereotipada da gastronomia e do gastrônomo é uma grande inverdade, já que este é um profissional dotado de responsabilidade política e social, atuando através da alimentação, em sua comunidade e também no mundo, mas o gastrônomo só pode ter a visão ampla da realidade que o cerca, se sua formação profissional for também ampla e humanizada.

A formação ampla e humanizada é uma formação menos tecnicista, que aborda todas as ciências humanas que se relacionam com a alimentação. Portanto, o novo gastrônomo, através de sua nova forma de conceber a gastronomia, deve proporcionar a todos uma alimentação boa, limpa e justa.

## REFERÊNCIAS

ALBORNOZ, Susana. **O que é trabalho?** São Paulo: Brasiliense, 1986.

MENESES, Maria Pinto de. A preparação e o encaminhamento ao mercado de trabalho. In: TOMIMATSU, Carlos Eiji (Coord.); FURTADO, Silvana Mello (Coord.). **Formação em gastronomia: aprendizagem e ensino.** São Paulo. Boccato, 2011. P.49-71.

PETRINI, Carlo. A qualidade como objetivo. In: **Slow Food: princípios da nova gastronomia.** Tradução de Renata Lucia Botini. São Paulo: Editora SENAC, 2009. p. 93-142.

