



FACULDADE DE DIREITO DE VITÓRIA

GABRIEL HENRIQUE DE LIMA OLIVEIRA

**PRÁTICAS ALIMENTARES E ESTILOS DE VIDA: A DISTINÇÃO
OPERADA PELO/NO CAMPO DA GASTRONOMIA**

VITÓRIA
2018

GABRIEL HENRIQUE DE LIMA OLIVEIRA



**PRÁTICAS ALIMENTARES E ESTILOS DE VIDA: A DISTINÇÃO
OPERADA PELO/NO CAMPO DA GASTRONOMIA**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Direito da Faculdade de Direito de Vitória – FDV, como requisito parcial para obtenção do título de Bacharel em Direito.

Orientador: Prof. Dr. André Filipe Pereira Reid dos Santos.

VITÓRIA
2018

GABRIEL HENRIQUE DE LIMA OLIVEIRA



PRÁTICAS ALIMENTARES E ESTILOS DE VIDA: A DISTINÇÃO OPERADA PELO/NO CAMPO DA GASTRONOMIA

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Direito da Faculdade de Direito de Vitória-FDV, como requisito parcial para obtenção do título de Bacharel em Direito.

Aprovada em ____ de _____ de 2018.

COMISSÃO EXAMINADORA

Prof. Dr. André Filipe Pereira Reid dos Santos
Faculdade de Direito de Vitória
Orientador

Prof.
Faculdade de Direito de Vitória

RESUMO

O presente trabalho visa identificar como o campo da gastronomia possui um relevante papel no processo de diferenciação de classes sociais, revelando as distinções presentes na sociedade por meio da apropriação e valoração das práticas alimentares. Para que isto fosse possível, foi necessário utilizar como base teórica deste estudo a brilhante obra “A distinção: crítica social do julgamento”, de Pierre Bourdieu. Além das teses sociológicas construídas pelo teórico ao longo de sua trajetória de estudos, também foi aproveitado neste trabalho as pesquisas de campo conduzidas pelo autor, de modo a fazer um paralelo com a sociedade brasileira e seu campo cultural gastronômico. Assim, buscou-se reconstruir o desenvolvimento histórico da gastronomia no Brasil, de modo a possibilitar a verificação de como se opera a distinção entre sujeitos e setores da sociedade neste contexto, entre atuações mais ou menos contributivos na efetivação de direitos fundamentais relativos ao manejo do alimento na seara gastronômica. Para tanto, foram conduzidas algumas entrevistas com indivíduo do campo da gastronomia capixaba, em conformidade com o método bourdieusiano, para identificar a validade e aplicabilidade da teoria sociológica do teórico quanto aos desdobramentos das distinções em sociedade.

PALAVRAS-CHAVES: Pierre Bourdieu; distinção social; gastronomia.

SUMÁRIO

CONSIDERAÇÕES INICIAIS	05
1 A CONTRIBUIÇÃO SOCIOLÓGICA DE PIERRE BOURDIEU: A DISTINÇÃO SOCIAL E A DINÂMICA DOS GOSTOS	07
2 UM BREVE PANORAMA SOBRE A GASTRONOMIA BRASILEIRA	16
3 UMA ANÁLISE DO CAMPO GASTRONÔMICO CAPIXABA A PARTIR DE ENTREVISTAS REALIZADAS COM ALGUNS IMPORTANTES CHEFS DO PANORAMA LOCAL	23
CONSIDERAÇÕES FINAIS	34
REFERÊNCIAS	39

CONSIDERAÇÕES INICIAIS

Ao se pensar na relação entre alimento e cozinha, é difícil se afastar da concepção do ato puro de cozinhar, que objetiva produzir um prato minimamente saboroso. Desta forma, forma-se uma bilateralidade de como se percebe o alimento, que pode implicar tanto em um valor simbólico de percepção, quanto em uma mera avaliação dietética do consumo (PULICI, 2014, p. 02).

No que diz respeito a interpretação simbólica do alimento, imprescindível introduzir à temática os levantamentos teóricos formulados por Pierre Bourdieu. Segundo o teórico, as interações sociais são marcadas por um jogo de interesses de disputas de capitais, que não se limitam apenas ao financeiro, mas também ao cultural.

Assim, a partir das trocas simbólicas realizadas entre certos campos distintos de um meio social, pode ocorrer a modificação de crenças e de valores daquilo que está em jogo (BOURDIEU, 2011, p. 445). O ato de comer é capaz de estabelecer fronteiras entre contextos culturais distintos e, inclusive, no aspecto interno entre sujeitos de uma mesma cultura.

A alimentação então acaba delimitando o enquadramento dos grupos sociais dentro de uma mesma sociedade. Assim, um único alimento pode ser acolhido ou rejeitado por uma certa classe, a depender do grupo social que se está inserido (POULAIN; PROENÇA, 2003, p. 253). Dentre todo o arranjo alimentar insculpido na sociedade, “[...] o espaço social alimentar abre-se às múltiplas dimensões: o comestível, a produção alimentar, o culinário, os hábitos de consumo, a temporalidade e as diferenças” (CANESQUI, 2009, p.133).

Nitidamente marcadas por grupos distintos, tais quais os produtores, os distribuidores e os consumidores, as práticas alimentares ainda são contempladas pelo ideal da gastronomia, que se constitui como um campo cultural autônomo (BOURDIEU, 2011, p. 64-67). Martins (2004, p. 64) destaca que o campo é como um “espaço de forças estruturado que molda a capacidade de ação e de decisão de quem dele participa”, inexistindo uma total liberdade de escolha do sujeito, que sempre sofrerá alguma determinação externa.

O que ocorre é que a gastronomia não se limita apenas ao ambiente físico da cozinha e à comida enquanto matéria prima. O campo gastronômico segue uma lógica própria, baseada

em regramento e procedimento próprio que consubstancia uma maneira de se alimentar (POULAIN, 2004).

Assim, com o presente trabalho e de acordo com o método bourdiesiano, buscou-se segmentar a discussão acerca das distinções sociais perpetuadas no âmbito da gastronomia em três eixos expositivos. No primeiro capítulo, foi feita uma breve exposição da teoria sociológica de Bourdieu, contemplando tanto a abordagem de conceitos básicos como campo, habitus e capitais, quanto aprofundando nas discussões a cerca da construção estética do gosto.

Mais adiante, no segundo capítulo, foi feito um recorte histórico do surgimento e desenvolvimento do campo da gastronomia. Desde seu aparecimento e organização no contexto europeu, até sua expansão a contextos socioculturais distintos, discorreu-se sobre os capitais e habitus inerentes ao campo em questão.

Por fim, terceiro e conclusivo capítulo, foi feita uma pesquisa de campo, com alguns chefs renomados da gastronomia capixaba, de modo que se buscou verificar a validade ou não da teoria de Bourdieu no contexto prático capixaba. Por meio de entrevistas semidiretivas com os chefs, houve uma tentativa de identificar regularidades nas falas, que expressassem a coesão do campo em aspectos estruturais.

1 A CONTRIBUIÇÃO SOCIOLÓGICA DE PIERRE BOURDIEU: A DISTINÇÃO SOCIAL E A DINÂMICA DOS GOSTOS

A teoria sociológica desenvolvida por Pierre Bourdieu, que perpassa uma série de análises dos mecanismos de diferenciação e estratificação das relações sociais, em muito contribui com o debate das práticas alimentares e suas implicações na sociedade contemporânea. Desta forma, este estudo aproveita as contribuições sociológicas do teórico francês produzidas em uma de suas obras mais emblemáticas: “A distinção: crítica social do julgamento”.

Assim, antes de adentrar no estudo das diferenciações sociais, percorridas com minúcia pelo autor ao longo da referida obra, necessário discorrer sobre algumas categorias teóricas que permeiam todo a construção sociológica do legado de Bourdieu. Revisitadas na conclusão da obra, esta síntese de conceitos bourdieusianos, também percorridos em sua extensa produção científica, sedimenta terreno para o aprofundamento das reflexões deste ensaio.

Dentre os conceitos básicos de sua proposta teórica, há de se destacar a noção de “habitus”. Segundo Bourdieu (2011, p. 434), o habitus atua como uma força externa que classifica e orienta a conduta particular de cada indivíduo, na medida em que disfarça a pretensa voluntariedade e espontaneidade das ações individuais.

Expresso por meio da manifestação do gosto, o habitus realiza um controle utilitário tanto das ações banais e dos bens cabíveis a um sujeito, quanto das divisões estruturantes, que definem e categorizam um indivíduo na organização social. (BOURDIEU, 2011, p. 434).

Logo, o habitus antecipa as adequações cabíveis entre bens, sujeitos e grupos sociais. Nas palavras do teórico, o habitus é “um sistema de esquemas incorporado que, constituídos no decorrer da história coletiva, são adquiridos no decorrer da história individual e funcionam no estado prático e para a prática” (BOURDIEU, 2011, p. 435).

Deste modo, o sujeito absorve condicionamentos externos em suas práticas cotidianas, sem sequer se dar conta deste direcionamento, que é capaz de moldar sua individualidade e de classificá-lo em posições distributivas perante a coletividade.

Incorporado ao longo do percurso de vida do sujeito, o habitus é praticamente assumido pela pessoa como uma afinidade inata, quando em verdade perpassa uma incorporação de estruturais sociais das quais o indivíduo interage no decorrer de sua vivência no mundo social. Desta maneira, o indivíduo acaba por atuar conforme seus pares de classe, que compartilham do mesmo habitus.

É a partir deste ponto que se chega ao conceito de “campo” traçado por Pierre Bourdieu. Assim, entende-se o campo como um espaço social marcado por constantes antagonismos, consubstanciado em um núcleo de indivíduos que se opõem e se enfrentam, moldando polarizações entre dominantes e dominados (BOURDIEU, 2011, p. 436-437).

Isto posto, percebe-se que os campos, que são múltiplos, ultrapassam a ideia de serem locais apenas de socialização, uma vez que comportam pressupostos e discursos classificatórios específicos, que estruturam a dinâmica desta fragmentação do mundo social e norteiam o agir e pensar das classes inseridas nesta conjectura, em constante luta (BOURDIEU, 2011, p. 442).

Conforme Bourdieu salienta, estes conjuntos de regras e padrões que gravitam no campo se expressam por meio do habitus, uma estrutura estruturante. Ou seja, as regras do jogo externalizadas no campo são também progressivamente internalizadas pelo sujeito, de tal modo que este passa a perceber involuntariamente o mundo segundo sua posição na estrutura da ordem social (BOURDIEU, 2011, p. 438).

Ademais, Bourdieu notabiliza que a maneira mais clara de identificar como o sujeito se enxerga, enquanto ocupante de um determinado lugar na estrutura social, é a partir da análise de sua expressão corporal (BOURDIEU, 2011, p. 440). Como há de vir a ser explorado posteriormente, as posturas, gesticulações e fala podem revelar a posição do indivíduo no campo.

Por conseguinte, Bourdieu (2011, p. 444) reforça o que se entende como campo, delineando-o como um espaço de luta. O campo, enquanto microcosmo do mundo social, comporta a construção de conceitos e grupos próprios, com seus agentes assumindo ou não posições de poder e privilégio dentro deste espaço. Portanto, o campo revela ser um espaço classificatório de indivíduos, que se dividem em classes e que se mobilizam em

busca de percepção e reconhecimento, como reflexo na distribuição de capital e a luta por ele (BOURDIEU, 2011, p. 445).

Além do mais, o sociólogo completa o raciocínio afirmando que os agentes sociais ainda se utilizam de estratégias simbólicas para se afirmarem perante uma base classificatória do campo, pois as “classificações que contribuem para produzir as classes, apesar de serem o produto das lutas entre as classes e dependerem das relações de força estabelecidas entre elas” (BOURDIEU, 2011, p. 446).

Assim, para completar o tripé conceitual da teoria bourdieusiana, mister concluir com o conceito de capital. Tido como uma ferramenta ou como uma força empregada pelos agentes sociais para articular seu poder e seu posicionamento no campo, Bourdieu (2011, p. 107) o define como “uma energia social que existe e produz seus efeitos apenas no campo em que ela se produz e se reproduz”.

Deste modo, o capital é composto por volume, no sentido de quantidade de capital auferido, bem como é constituído por estrutura, pelo viés de qual é o tipo de capital envolvido (BOURDIEU, 2011, p. 107), seja ele: a) econômico, como os bens materiais em sua amplitude; b) cultural, expresso por meio do saber institucionalizado, da vivência incorporada e do acúmulo de objetos tidos como artísticos; c) social; relacionado às relações sociais, notoriedade do nome e das redes de contatos de sujeitos ou d) simbólico, ligado ao domínio de rituais e regras do jogo (BOURDIEU, 2011, p. 115).

Inclusive, importante mencionar que as disparidades de capital dentro do campo podem criar uma prática social denominada por Bourdieu de violência simbólica (LANÇA; YEN; SANTOS, 2016), que consiste em uma coação que não é física e tampouco sentida, mas que é consentida entre quem sofre e quem aplica, decorrente de uma diferença entre o capital dos envolvidos ou até mesmo do capital que é postulado pelo campo.

Uma vez elaborado todo este apanhado teórico, Bourdieu finaliza com a inferência de que toda essa realidade de representação e afirmação é fruto de um regime de sujeitos sociais que classificam e são passíveis de classificações. Ou seja, por meio de práticas e de objetos, os indivíduos constroem a sua identidade social individual e expressam os sinais de distinção da sociedade, em meio a uma autonomia relativa na dinâmica classificatória (BOURDIEU, 2011, p. 447).

Dividido basicamente em três partes, o livro inicia com uma crítica social ao julgamento do gosto, na medida em que trabalha a percepção do gosto e da estética sob o viés dos títulos e da ascendência da nobreza cultural. Assim, o autor afirma que quando se trata dos jogos de cultura, é no próprio campo que se estabelece os interesses em jogo, que podem se referir a qualquer proveito deste campo como aos interesses próprios de cada categoria (BOURDIEU, 2011, p. 18).

Desta forma, a competência cultural resulta da natureza intrínseca dos bens consumidos e da maneira como tais bens são consumidos, o que pode variar de acordo com as categorias do agentes sociais, os espaços em que tais bens circulam e a forma em que são disponibilizados (BOURDIEU, 2011, p. 18). Assim, os bens culturais podem incluir uma variedade que vai desde a pintura e a música, tidas como legítimas, até o vestuário, mobiliário e cardápio, mais livres na abordagem do sociólogo.

Constroem-se diferenciações sociais de acordo com o acesso e o uso dos bens que circulam na sociedade, de modo que a experiencição de tais bens reforça as diferenças e as particularidades de cada classe, que se comunicam ou não com determinados bens culturais.

Segundo Bourdieu, há uma relação próxima entre as práticas culturais e o capital escolar e a origem social do indivíduo. Assim, mesmo que dois sujeitos tenham o mesmo capital escolar, ainda haverá um elemento diferenciador entre ambos, que se dá pela classe social da família a que pertencem (BOURDIEU, 2011, p. 19).

Logo, a maneira como o indivíduo assimila os bens com os quais interage está diretamente relacionado com os títulos oriundos das instituições escolares e da ascendência familiar. Em uma pesquisa conduzida pelo teórico com relação às preferências musicais, restou claro que o capital escolar se manifesta a partir da diferença de conhecimento e de reconhecimento de determinadas canções de música por filiações de classes distintas.

Isto porque as classes mais ricas em capital escolar, possuem predileção por obras distintas daquelas das quais as classes mais populares se identificam, o que manifesta uma distinção oriunda da posição em que o indivíduo se insere no espaço social, objetivamente

determinada por sua árvore genealógica e seu acesso à educação formal (BOURDIEU, 2011, p. 21).

Em suma, o capital cultural de um sujeito pode ser definido como o resultado da transmissão cultural herdada por sua família e assimilada pelo sistema escolar, de tal modo que o autor aproxima o diploma escolar a um título de nobreza (BOURDIEU, 2011, p. 27-29). O capital cultural, portanto, atua ao lado do capital econômico como um instrumento de diferenciação de classes. As relações sociais, advindas de uma bagagem cultural percebida pelo indivíduo, são capazes de delimitar e diferenciar sua classe social.

Ademais, o gosto pela cultura se apresenta como algo passível de mudança e aperfeiçoamento, na medida em que quanto mais o indivíduo se insere no ensino escolar, mais ele se distancia do gosto popular e se aproxima das obras eruditas, vistas como pura manifestação da nobreza cultural (BOURDIEU, 2011, p. 31). As necessidades culturais podem ser tidas como um produto da bagagem escolar e familiar absorvidas pelo sujeito.

De acordo com o teórico, os objetos do campo artístico devem ser percebidos de acordo com um senso estético, que ultrapassa a percepção do objeto em sua forma e o percebendo a partir de sua função (BOURDIEU, 2011, p. 32). Contudo, a sensibilidade perceptiva que identifica a estética erudita não é inerente a todos, de modo que as massas submetem a forma à função, limitando-se a dominarem um gosto bárbaro menos formalizado porém mais festivo (BOURDIEU, 2011, p. 34-37).

Neste ponto, o senso estético constitui um dos elementos diferenciadores de classe. Inclusive, o reconhecimento de uma obra de arte como tal pressupõe uma cognição legítima de estética que encara o objeto artístico apenas pela sua forma.

Em outras palavras, aqueles dotados de nobreza cultural conseguem perceber a arte como um objeto com um fim em si mesmo, de atmosfera própria e passível de abstrações íntimas. Já as classes populares se restringem a absorver a arte mediante um julgamento moral e funcional. A percepção quanto à agradabilidade e sensorialidade é substituída pela valoração de beleza, por uma apreciação realista e palpável do objeto confrontado (BOURDIEU, 2011, p. 45).

Logo, a manifestação individual do gosto revela uma diferença entre as classes, que por meio de condições de vida diferentes, direcionam seu olhar para a arte de modo a atestar um pertencimento a segmentos sociais distintos. Trata-se da percepção estética como um senso de distinção social, uma vez que o gosto, enquanto manifestação da preferência, é capaz de segregar e de unir as pessoas (BOURDIEU, 2011, p. 56).

Nesta medida, aqueles que possuem condições de vida semelhantes, também possuem gostos aproximados e, em contrapartida, estão mais afastados socialmente dos indivíduos que não compartilham dos mesmo gostos.

Bem como aduz Bourdieu, quando se trata do senso estético, uma afirmação é uma negação, pois quando se afirma um determinado posicionamento num espaço social, também se delimita seus semelhantes e repele os sujeitos que não compartilham das mesmas percepções de gosto (BOURDIEU, 2011, p. 56-57).

Para o sociólogo, qualquer tomada de posição estética pelo indivíduo na sua forma de consumo, pode ser uma maneira de estabelecer socialmente como pertencente a uma classe específica. Por conseguinte, este posicionamento reiterado, na esfera coletiva, acaba por caracterizar e segmentar os gostos em classes específicas.

A nobreza é tida como a detentora da cultura legítima, que é almejada pela classe intermediária que possui cultura média e ambas sofrem resistência da massa, que detém a cultura popular (BOURDIEU, 2011, p. 58-62). Restam traçadas barreiras entre as classes, visivelmente distintas por meio do gosto.

Mais adiante, o autor ainda destaca o papel que alguns atores sociais no campo da cultura desempenham na estrutura. Assim, certos agentes possuem competência cultural para controlar a forma como os bens simbólicos são adquiridos e implementados (BOURDIEU, 2011, p. 64-67).

Em um paralelo com a literatura, Bourdieu traz a arte culinária como exemplo. De plano, o teórico já legitima a culinária como uma mercadoria simbólica cultural. E, sob este aspecto, o gosto é a apreciação da cultura e a gastronomia é o conjunto de regras que educa o gosto. Neste campo, o gourmet corresponde àquele indivíduo que manifesta seu gosto, o

que não abrange toda a totalidade de indivíduos e, o gastrônomo, é o sujeito que dita as regras do campo.

Inclusive, mister destacar, que o gosto se divide entre o senso estético aplicado à culinária e a percepção mais primitiva de prazer puro. Este, tido como gosto alimentar, é a declaração dos sabores obtidos por meio da degustação mecânica: amargo/doce, saboroso/insosso e quente/frio (BOURDIEU, 2011, p. 76-77).

Posteriormente, na segunda parte de sua obra, Pierre Bourdieu discorre sobre a economia das práticas. A partir de então, o autor trata sobre como o consumo estético e habitual de práticas e bens está interligado, de maneira que o ato de consumir revela ser, ao mesmo tempo, uma apropriação e uma contribuição para influenciar a própria produção do que é consumido (BOURDIEU, 2011, p. 95).

Desta forma, o consumo é realizado por classes de agentes, que não necessariamente ocupam as mesmas categorias profissionais, mas que estão condicionados socialmente a um mesmo espaço social e uma mesma forma de agir, como resultado da integração entre habitus, capital e campo. Para Bourdieu (2011, p. 97), tem-se portanto um habitus de classe, que impõe aos sujeitos condicionamentos homogêneos, uniformizando as práticas do grupo, mesmo que dentro de um mesmo campo existam ocupações distintas de posições.

Por conseguinte, o teórico afirma (2011, p. 101) que a construção da classe social não se opera apenas por meio das propriedades objetivadas (bens econômicos ou culturais), uma vez que tal classificação é pontual e insuficiente. Na verdade, implementa-se por meio de uma estruturação de fatores que considera as propriedades incorporadas (disposições) e que tem como princípio gerador o habitus.

Assim, a posição que uma pessoa ocupa na estrutura social deve ser precedida da análise de seu capital de origem e de chegada, quando em uma determinada posição no campo. Conforme o próprio autor destaca (2011, p. 105), a distinção é resultado da combinação de dois fatores, “por um lado, o efeito de inculcação diretamente exercido pela família ou pelas condições originais de existência; por outro, o efeito de trajetória social propriamente dita”.

Além do mais, quando visualizada pela ótica do capital, a distinção dos sujeitos pode ser basicamente vislumbrada da valoração dos capitais objetivados (propriedades) e capitais incorporados (habitus) de um indivíduo. Isto porque cada campo possui uma lógica de mercado específica, que mensura a importância e a eficiência de capitais naquele contexto, podendo ter valores distintos em contextos diversos (BOURDIEU, 2011, p. 107).

É possível construir um espaço influenciado por três dimensões: volume de capital, estrutura de capital e trajetória social. Para Bourdieu (2011, p. 107-117), as diferentes classes podem ser definidas globalmente, tendo como parâmetro o acesso ou a privação de recursos, ou podem ser visualizadas fracionalmente, por intermédio da efetiva utilização dos capitais que dispõem.

Logo, no mundo social as posições sociais distinguem aqueles que obtêm ou não acesso a algum tipo de capital (estrutura) e, dentre aqueles que usufruem de capital, há distinção entre o quanto de capital um agente possui (volume) e que peso que este capital tem na luta de classe dentro do campo.

Assim, quando Bourdieu analisa a sociedade francesa a partir dos capitais econômico e cultural (2011, p. 118-121), verifica-se que certos grupos dominantes (grande classe) possuem maior capital econômico e menor capital cultural, quando analisado perante outro agrupamento da mesma classe dominante (frações de classe), que por sua vez detém mais capital cultural e menos capital econômico.

Isto se dá porque alguns grupos necessitam investir mais em capital cultural diariamente, como forma de luta por seu espaço no campo, ou seja, como uma maneira de condicionar seu acesso e controle ao capital econômico. Em contra partida, outros já possuem relevância no campo apenas por serem detentores de capital econômico, usufruindo do cultural como entretenimento ou como herança familiar, de tal modo que inclusive passam a exprimir gostos culturais tidos como eruditos (BOURDIEU, 2011, p. 118-121).

São justamente estes porcionamentos de capitais, definidores da escala social, que movimentam os embates e lutas do sujeitos por capitais e por posições de domínio no espaço social. Para o teórico (2011, p. 114), até a distribuição física do sujeito no espaço geográfico impacta no seu estilo de vida e na forma como este absorve capitais.

Além do mais, os indivíduos podem lançar mão de estratégias que os auxiliem a melhorar sua posição na estrutura de classes, muitas vezes baseadas no sistema de ensino, reconventionando capitais. Por isto, um agente pode se deslocar verticalmente no mesmo campo, atingindo uma fração mais elevada e dominante do campo, bem como pode se deslocar na transversal, cruzando campos e se colocando no novo espaço em condição análoga à anterior ou superior (BOURDIEU, 2011, p. 123).

2 UM BREVE PANORAMA SOBRE A GASTRONOMIA BRASILEIRA

O presente estudo sociológico busca fazer um recorte temático na teoria da distinção social de Pierre Bourdieu, elegendo o campo gastronômico como o espaço do mundo social em análise, tendo em vista que a gastronomia reúne uma série de processos distintivos relacionados às práticas alimentares.

Para tanto, é fundamental construir um percurso histórico do campo da gastronomia no panorama global e brasileiro. Desta forma, sedimenta-se a estruturação do fenômeno cultural, em tempo e espaço, para assim entender a aplicabilidade da teoria bourdieusiana no campo cultural em questão.

Segundo Bueno (2016, p. 445), o que se entende por gastronomia surgiu no contexto europeu e, mais especificamente, na França, no início do século XIX. Contudo, esta tradição culinária foi precedida por duas maneiras de comer e de se relacionar com o alimento no âmbito francês. De um lado, havia a cozinha popular, multifacetada e tradicionalmente oral. Do outro, segmentava-se a alta cozinha, difundida entre a Corte francesa, eram costumes culinários compilados em receitas (BUENO, 2016, p. 444)

Aos poucos, esta cozinha culta passou a adquirir maior complexidade, disciplinando-se como um código de condutas e manuais alimentares que traduziam um senso estético para além dos registros de receitas e pratos (BOURDIEU, 2011, p.32). Após a Revolução Francesa, cozinheiros que até então circulavam nas cortes, tiveram de se estabelecer nos cafés e restaurantes que se multiplicavam pela capital (BUENO, 2016, p. 445).

Assim, foi surgindo o que se entende por gastronomia, como “um conjunto de regras que passou a operar sobre as maneiras e os hábitos dos consumidores” (BUENO, 2016, p. 445). Ou seja, a gastronomia surge como uma mobilização e integração entre aspectos como os ingredientes das refeições e as maneiras de servir e consumir o alimento, em conformidade com a dinâmica dos estilos de vida.

Capitaneada pelos chefes de cozinha e por críticos autorizados, em uma interseção entre meios de difundir e consagrar, a gastronomia se estabelece como um campo cultural autônomo na sociedade francesa, munida por uma dialética própria, que inclusive absorvia tradições e elementos estrangeiros em sua cozinha (BUENO, 2016, p. 445-447).

Ademais, o desenvolvimento de sua independência, enquanto espaço de relações e afirmações, foi impulsionado pelo fortalecimento do campo literário. Para Bueno (2016, p. 446), a literatura gastronômica foi responsável por expandir a visibilidade do campo, para além dos consumidores dos restaurantes parisienses e se estendendo para todo consumidor de obras literárias.

Contudo, importante consignar que este cruzamento de campos continuou perpetuando uma cultura erudita (BOURDIEU, 2011, p. 31) e reforçou parâmetros de diferenciação social. Isto porque na medida em que nem todos os cidadãos sabiam ler ou dispunham de tempo e recurso para tanto, apenas a classe privilegiada educacionalmente pôde se beneficiar da nova produção literária que passou a incluir a gastronomia como temática.

Desta forma, editoriais de jornais, livros de cozinha e guias de consumo passaram a consolidar a gastronomia enquanto campo cultural próprio, revestido de prestígio perante outros campos culturais. A literatura atuou portanto como uma ferramenta para disseminar o discurso de práticas de consumo alimentares que operassem a distinção entre cozinha e gastronomia (BUENO, 2016, p. 447).

Posteriormente, a partir da segunda metade do século XIX, os restaurantes se afirmaram como espaços físicos de experimentação gastronômica. Assim, bem como assevera Bueno (2016, p. 448), o campo da gastronomia é distinto do mundo dos restaurantes. Este diz respeito aos estabelecimentos comerciais que atendem aos mais variados tipos de consumidores. Apenas uma parcela dos restaurantes está atrelado ao campo cultural gastronômico, correspondente aos “estabelecimentos conduzidos por chefes legitimados por essa esfera e que operam em sintonia com ela” (BUENO, 2016, p. 448).

Isto porque os chefs que conduzem tais espaços são tidos como sujeitos que, além de serem responsáveis pelos melhores pratos no sentido gustativo e estético, também capitaneiam a forma como os indivíduos vão consumir o alimento. Além do mais, suas proposições acerca de conceitos e modos de percepção do alimento revelam um habitus do campo.

Na perspectiva bourdieusiana, o chef é um indivíduo dominador no campo, que propõe práticas em sintonia com aquelas já perpetuadas em seu espaço e admitidas pelos seus

pares. Logo, seu reconhecimento é proveniente da legitimação produzida dentro do próprio campo, que inclusive lhe dá uma certa margem para romper ou propagar práticas no espaço cultural em que está inserido, em meio a disputas simbólicas de posições e capitais (BUENO, 2016, p. 448).

Em mais um desdobramento sócio-histórico do campo, a gastronomia passou por momentos de fortalecimento do campo. No início do século XX, o turismo de viagens de luxo impulsionou o aparecimento de escolas de hotelaria, que disciplinavam sobre gastronomia e padrões da cozinha culta francesa que rapidamente se espalharam e se reproduziram ao redor do globo (BUENO, 2016, p. 449). O turismo automobilístico europeu, com orientações expressas em guias turísticos, passou a destacar aos leitores elementos culinários das regiões, aliados aos pontos de interesse histórico-culturais dos sítios.

Tais guias, além de aproximarem a cozinha culta da cozinha popular na gastronomia, com aquela incorporando elementos regionais desta, também criaram critérios avaliativos de categorização e hierarquização de estabelecimentos e chefs dentro do próprio campo gastronômico, à exemplo do Guia Michelin (BUENO, 2016, p. 450). Materializava-se portanto um espaço de consagração dos agentes e de reconhecimento de seus capitais no campo inserido (LANÇA; YEN; SANTOS, 2016).

O campo cultural gastronômico também sofreu revoluções parciais, a partir do final do século XX, com movimentos internos que alteraram a disposição de forças e capitais dentro do próprio campo. Essas renovações no interior do campo são estratégias de desconcentração e reconcentração de capitais (BOURDIEU, 2011, p. 123). É como se os dominadores criassem novas especialidades e modalidades de fazer gastronomia, como forma de “derrubar” certos atores e buscando redistribuir os poderes entre os agentes (BOURDIEU, 2011, p. 446).

Primeiramente, o movimento da “nouvelle cuisine” rompeu com a tradição da gastronomia francesa de regras rígidas que até então vigorava, baseada no saber institucionalizado, regado de luxo e requinte (BUENO, 2016, p. 451).

A nova premissa, proposta por dois críticos responsáveis por um guia gastronômico conceituado, enfatizava o talento do chef e a absorção de práticas oriundas da realidade para além dos espaços gastronômicos institucionalizados, com a absorção “dos estilos de

vida, das tecnologias, do estudo das novas possibilidades das tradições e dos ingredientes, mas, sobretudo, das novas demandas da sociedade de consumo” (BUENO, 2016, p. 452).

A posteriori, surge a corrente “slow food”, como resposta ao contexto cotidiano de práticas alimentares marcadas pela indústria e pelo consumo de comidas prontas e rápidas. Criado por um jornalista e crítico gastronômico italiano, os adeptos do movimento passaram a encarar a gastronomia como uma ferramenta política capaz de preservar identidades culturais e de alterar hábitos alimentares, em respeito aos regionalismos (BUENO, 2016, p. 452).

Para tanto, Bueno afirma (2016, p. 452) que Carlo Pettini, idealizador desta nova filosofia gastronômica, circulou entre e agrupou núcleos sociais distintos em seu discurso até inserir suas ideias no campo da gastronomia. Esta, passou a desenvolver uma atuação preocupada com o prazer, conciliada com a preservação dos insumos enquanto recursos naturais e com o labor daqueles que fornecem o alimento.

Em suma, tal filosofia contribuiu para a concepção de uma gastronomia contemporânea que compartilha das mesmas técnicas culinárias da alta cozinha, que se mantêm uniforme no campo por meio das constantes trocas de conhecimento entre chefs, em eventos e publicações (BUENO, 2016, p. 453). Porém, com respeito aos insumos típicos de cada região geográfica a qual se vincula determinado campo gastronômico.

Assim sendo, mesmo cada vez mais correlata com a sociedade de consumo, a gastronomia permanece como um campo cultural autônomo mas reproduzidor dos estilos de vida das classes dominantes (BUENO, 2016, p. 456). Os chefs são artistas criadores de conceitos e os restaurantes são espaços em que os chefs expõem suas obras primas, de modo a se comunicarem com o mercado de bens em serviços externo ao campo mas sem se afastarem dos seus pares dentro do campo.

Em outras palavras, Bueno destaca (2016, p. 456-457) que os chefs sempre dialogam com seus pares, pois o reconhecimento para além do campo perpassa a legitimação interna pelos próprios agentes dominantes do campo, tais como outros chefs e críticos gastronômicos. Para ser reconhecido internamente no campo, o chef deve fazer estágios nos restaurantes mais conceituados pelo campo, geralmente como fruto de uma formação

acadêmica na área e de uma boa rede de contatos. Ademais, uma vez estabelecido como chef, o sujeito deve ter ideais e aspirações de atuação que dialoguem com o campo.

Destarte, o que se tem hoje no panorama global é uma nova ideologia de campo da gastronomia, que é legitimada por múltiplos processos de avaliação e consagração dentro do próprio campo, o que corresponde ao que Bourdieu definiria como concorrência pela legitimidade dentro do campo (BUENO, 2016, p. 453). Inclusive, há de se destacar que os principais mecanismos de legitimação do campo, como os guias gastronômicos, possuem seu valor cultural inseparável do valor econômico, visto que na medida em que prestigiam culturalmente um bem do campo, também orientam o seu consumo comercial.

Além do mais, o campo gastronômico contemporâneo ainda absorve e reproduz projeções de outros campos culturais e sociais, de modo que o chef para se destacar deve produzir um trabalho singular e que considere a diversidade cultural como um reflexo da globalização alimentar (BUENO, 2016, p. 457).

Uma vez traçada a perspectiva universalista do campo gastronômico, que teve como base o território francês, assim como o estudo teórico de Pierre Bourdieu, desponta-se como crucial conjecturar o campo da gastronomia do cenário brasileiro. Segundo Bueno (2013, p. 10), a gastronomia brasileira surgiu muito recentemente, na década de 1990, consolidando-se apenas a partir dos anos 2000. Até aquele momento, não havia um campo gastronômico estruturado, somente fragmentos de culinárias regionais.

Assim, a percepção da cozinha brasileira se resumia basicamente em dois aspectos. Primeiro, a um hibridismo étnico-geográfico, valorizado unicamente como patrimônio material e cultural do povo (DORIA, 2014, p. 24), mas sem qualquer sinal de apropriação e estruturação sob o viés de um campo gastronômico. E, segundo, a uma reprodução nos centros urbanos de clichês da tradição culinária francesa, apresentada como cozinha internacional. Porém, gradativamente, conjecturas pontuais foram dando contorno às estruturas do campo.

Entre os anos 1970 e 1980, algumas redes de hotéis europeias do segmento de luxo abriram suas portas no Brasil, trazendo consigo chefs de renome no contexto gastronômico europeu, acompanhados de profissionais franceses. A iniciativa trouxe ao Brasil aspirantes da “nouvelle cuisine”, que de plano se fixaram na hotelaria para depois abrirem seus

próprios restaurantes e escolas culinárias, que de certa forma fomentaram a formatação do pensamento gastronômico brasileiro (BUENO, 2013, p. 11).

O protagonismo destes chefs franceses atraiu outros profissionais estrangeiros para o Brasil, que passaram a aplicar nas cozinhas a metodologia francesa combinada com os hábitos alimentares típicos dos brasileiros (BUENO, 2013, p. 12). Por meio desse hibridismo franco brasileiro, novos alimentos e procedimentos passaram a ser incorporados nos mercados e por conseguinte nas rotinas alimentares dos consumidores do eixo Rio de Janeiro-São Paulo.

No âmbito econômico governamental, a agenda executiva influenciou diretamente no desenho de condições favoráveis a gastronomia. Inicialmente, o Plano Cruzado eliminou restrições comerciais que impediam a chegada de certos ingredientes no país. E, logo em seguida, o Plano Real equiparou o real com o dólar, facilitando a importação de produtos de qualidade superior e fomentando a indústria de alimentos nacional a melhorar sua produção, fazendo frente à nova leva de mercadorias estrangeiras (BUENO, 2013, p. 12).

Além do mais, de acordo com Bueno (2013, p. 13), o brasileiro médio passou a se tornar um consumidor mais exigente e bem informado, decorrente do aumento do poder aquisitivo e do acesso às viagens internacionais. Tal mudança comportamental abriu caminho para que a classe média brasileira despertasse interesse para novas experiências que a cultura gastronômica poderia proporcionar.

Sob a ótica de Bueno (2013, p. 13), a sistematização da gastronomia brasileira finalmente começou a se moldar nos anos 1990, com a ascensão de chefs brasileiros preocupados em desenvolver uma culinária autoral concomitantemente referenciada nas práticas alimentares regionais.

Desta forma, a concepção do campo gastronômico brasileiro se deu em conjunto com a difusão deste espaço nos programas televisivos e, por oportuno, “os novos chefes brasileiros praticam uma culinária contemporânea e globalizada, recorrendo aos perfumes e sabores locais, como um elemento de diferenciação, mas procurando construir um estilo próprio” (BUENO, 2013, p. 13).

Assim como aponta Bueno (2013, p. 13), esta primeira leva de chefs brasileiros adveio do bojo da classe média e média alta do país, iniciando-se na gastronomia ainda jovens por meio de estágios em estabelecimentos de renome na Europa e nos Estados Unidos. Ao retornarem para o país, estes pioneiros e aventureiros do campo gastronômico brasileiro puderam aplicar os parâmetros globais no cenário nacional: os ingredientes como protagonistas dos pratos e as técnicas como elementos secundários, resultando em uma identidade gastronômica singular.

Enquanto isto, no sistema de ensino pátrio surgiam cursos em gastronomia, fomentados por entidades do terceiro setor privado (BUENO, 2013, p. 14). O primeiro curso de graduação em gastronomia, em nível superior, surgiu no país apenas em 1999, na cidade de São Paulo. No mesmo ano, Alex Atala, um dos chefs mais consagrados desde o “boom” gastronômico brasileiro até os dias de hoje, fundava seu restaurante “D.O.M”. Hoje, o local é inclusive reconhecido como um dos melhores restaurantes do mundo por guias gastronômicos, que permanecem legitimando os espaços de dominação no campo.

Por fim, do ano 2000 em diante, operou-se um fortalecimento da identidade do campo da gastronomia pela indústria cultural brasileira. Segundo Bueno (2013, p. 14), os veículos televisivos perpetuaram programas de culinária dirigidos por chefs e, enquanto isto, os grandes jornais da mídia impressa passaram a substituir encartes de culinária por cadernos semanais de gastronomia.

Na última década o campo gastronômico brasileiro se expandiu consideravelmente, indo além do eixo Rio-São Paulo e se ramificando ao longo do território, principalmente na região sudeste do país. Neste sentido, evidente que o Espírito Santo foi contemplado com essa ampliação, produzindo chefs e restaurantes que atuam em conformidade com o habitus do campo.

3 UMA ANÁLISE DO CAMPO GASTRONÔMICO CAPIXABA A PARTIR DE ENTREVISTAS REALIZADAS COM ALGUNS IMPORTANTES CHEFS DO PANORAMA LOCAL

Por mais que a grande concentração de capitais e de agentes ainda estejam inseridos no campo gastronômico do eixo Rio-São Paulo, é evidente que já ocorreu hoje uma ampliação da abrangência e relevância cultural deste campo, principalmente sobre as capitais da região sudeste, como a cidade de Vitória no Espírito Santo.

Marcada por uma tradição pesqueira, a culinária da região espírito-santense foi concebida se apropriando de insumos provenientes do oceano, de tal modo que surgiram pratos típicos como a moqueca e a torta capixaba.

Com o decorrer dos anos, os cozinheiros que aqui residiam passaram a buscar novas fontes de inspirações, para além do tradicional que estavam acostumados. Para tanto, foram atrás de novas referências culinárias até mesmo no exterior, o que resultou num contato direto com o berço de tradições gastronômicas clássicas, em estilo e método.

Aos poucos, chefs locais começaram a aplicar aqui o conhecimento adquirido e, conseqüentemente, iniciaram a perpetuação de um habitus inerente ao campo gastronômico, desenvolvendo-o lentamente.

A partir dos anos 2000, já era possível encontrar alguns restaurantes elitizados e frequentados pela elite local, tanto na capital capixaba, quanto nas montanhas e nas praias do interior do estado. Assim, criou-se um cenário onde era possível identificar tanto os chefs prestigiados, quanto os sistemas qualificadores e legitimadores desses agentes, expressos em premiações da imprensa local.

Hoje é possível perceber que há um reduto gastronômico capixaba consolidado e também em constante expansão, principalmente na região serrana do estado. Resguardadas as devidas proporções, pode-se identificar nitidamente aspectos de distinção social operados pelo campo gastronômico no espaço capixaba.

Assim, para testar a validade da análise da teoria distintiva de Pierre Bourdieu, foi empreendido um estudo de caso do fenômeno do campo da gastronomia no contexto da sociedade capixaba. Por meio de entrevistas semidiretivas com chefs renomados, foi conduzida uma análise qualitativa para compreensão dos embates entre os membros do campo gastronômico da cidade de Vitória/ES.

De plano, necessário consignar como foi complicado fazer um recorte conjectural do campo gastronômico capixaba. Isto porque tal campo cultural ainda é timidamente estabelecido no território local, limitado a alguns jogadores e extremamente escasso de elementos de validação e legitimação do campo.

Em outras palavras, foi difícil identificar publicações literárias impressas e na internet de canais de comunicação que minimamente pontuem quais seriam os restaurantes e os chefs de renome no estado do Espírito Santo e, mais especificamente, na capital capixaba.

Por este motivo, decidi articular as entrevistas apenas entre os chefs de alguns restaurantes mais badalados de Vitória/ES, pois não foi identificado com clareza outros pares destes no campo espírito-santense, como os críticos gastronômicos. Os chefs entrevistados estão em posições privilegiadas no campo da gastronomia de Vitória/ES.

Quanto aos questionamentos feitos, estes se concentraram em duas perguntas, com o intuito extrair a essência do que se almejava enxergar e comparar com a teoria de Pierre Bourdieu: “como foi a construção da sua carreira? Fale livremente sobre sua trajetória pessoal e profissional” e “o que você acredita que deve fazer hoje, para se manter e até mesmo se superar na condição de prestígio que você se encontra?”.

Por meio destas perguntas, de um modo geral, foi possível identificar os capitais importantes que o sujeito deve ter para chegar a algum patamar, além dos capitais que ainda são relevantes para que ele mantenha seu status no campo ou até mesmo melhore sua posição. Somente com essas duas indagações, foi possível por a prova a teoria sociológica de Bourdieu, de modo que a primeira pergunta faz com que o sujeito olhe para trás, para sua formação, assim como olhe para frente para sua atuação.

Em um segundo momento, comecei a eleger quais seriam os sujeitos entrevistados. A busca na internet por informações que pudessem atuar como um filtro na seleção de chefs,

para a realização das entrevistas, sempre resultava em referências desatualizadas. Deparei-me com premiações promovidas pela imprensa jornalística, mas que já haviam sido descontinuadas. Também identifiquei editoriais de repercussão nacional, mas com levantamentos da região ultrapassados em data de veiculação.

O que se verificou é que uma grande leva de informações, das práticas alimentares aqui difundidas, faziam referência à culinária típica capixaba. Além do mais, páginas na internet pautadas na divulgação de elementos culturais e recomendações cotidianas, como eventos artísticos e pontos turísticos, classificam os restaurantes por meio de critérios simplórios, como o tipo de culinária produzida, bairro e faixa de preço dos pratos.

Bem como atesta Bourdieu (2011), a distinção da sociedade em classes se revela para além do materialismo marxista, que é puramente pautado no capital econômico. Desta forma, o esquema classificatório também deve considerar ferramentas como o capital cultural e social, além da atuação do habitus. Assim, basear nas informações até então obtidas para a escolha dos chefs a serem entrevistados resultaria em total distanciamento da perspectiva bourdieusiana.

Contudo, em meio às buscas por alternativas, recordei da existência de uma página na internet chamada “tripadvisor”, que fornece dados sobre estabelecimentos e opiniões de pessoas sobre os mesmos, pois é uma página focada em viagens e atividades turísticas.

Logo, ao acessar a sessão de restaurantes do website, encontrei uma divisão muito mais próxima do recorte que precisava, pois as listas com restaurantes são divididas por temas e em ordem classificatória do primeiro lugar em diante, de acordo com a opinião do público consumidor. Assim, na aba de “restaurantes sofisticados”, pude começar a identificar os restaurantes do campo gastronômico, associados a ideia de requinte, exclusividade e qualidade.

A partir de então, comecei a inserir o nome destes restaurantes no buscador do Google, para identificar maiores informações sobre os mesmos e para verificar o real enquadramento de tais espaços no campo da gastronomia. Acabei chegando a uma revista gastronômica de circulação nacional e amplamente reconhecida como veículo legítimo de validação do campo.

E mais, ainda identifiquei que de maneira inédita a publicação havia realizado neste ano ainda uma edição quase que exclusivamente dedicada à gastronomia capixaba, além de ter promovido pela primeira vez em Vitória um evento de sua curadoria, chamado “Mesa ao Vivo”. O evento, que durou três dias, reuniu chefs renomados no cenário capixaba e em âmbito nacional, como Alex Atala e Bel Coelho, em meio à uma variedade de atividades.

À vista disso, respaldei minha abordagem a alguns destes chefs identificados na matéria e no evento promovidos pela revista, bem como no site “tripadvisor”, focando nas interseções entre os dois. Desta forma, restou formado uma lista com nomes de chefs que atuam em restaurantes próprios, de terceiros e até mesmo de hotéis, localizados na cidade de Vitória e Vila Velha.

Antes de iniciar os comentários das entrevistas efetivamente realizadas, faz-se pertinente relatar os casos em que não foi possível encontrar potenciais entrevistados da pesquisa. Em um dos casos, contatei o proprietário e chef de um respeitado restaurante, cuja especialidade são frutos do mar e, dentre eles, a tradicional moqueca da culinária tipicamente capixaba.

O chef havia sido selecionado porque aparecia em um encarte publicitário na revista de gastronomia, que destacava sua participação em uma associação de restaurantes de qualidade, ao lado de um outro respeitado chef da cidade. Uma vez agendado o encontro para uma sexta-feira, compareci ao restaurante dentro do horário sinalizado pelo chef, contudo o mesmo havia saído mais cedo do estabelecimento, sem deixar qualquer aviso ou nota sobre sua necessidade de desmarcar o compromisso.

Interpelei o garçom para entrar em contato pelo telefone com o chef, que ao atender, limitou-se a dizer para voltar na semana seguinte, em algum horário do período comercial, mas sem determinar um momento específico para me receber. Como não poderia retornar ao local, não consegui entrevistar este chef, mesmo de posse da informação de que ele estaria no restaurante no final de semana.

O outro caso diz respeito aos chefs que trabalham em um dos poucos hotéis mais exclusivos e próximos do luxo na capital. Cheguei a ir pessoalmente ao restaurante pois havia conversado e marcado por telefone um entrevista com o chef de cozinha. Porém,

curiosamente, ao chegar o local me deparei com o maitre, que havia sido apontado como “o chefe” da cozinha pela recepção do hotel.

Aproveitei a oportunidade para conversar com ele, que inclusive resultou em pontuais percepções, tendo em vista que o chef que efetivamente geria os cozinheiros na cozinha disse que não poderia me receber no momento. Os dias se passaram e voltei a entrar em contato com a cozinha do hotel, que inclusive é tido como um “hotel escola”, por conciliar cursos profissionalizantes com atuação prática dentro do hotel. Entretanto, os dois chefs, um do horário diurno e outro do noturno, não puderam falar comigo ao telefone e não retornaram a ligação para agendar um encontro.

Apesar das cozinhas de hotéis não terem aparecido preponderantemente no material de busca, é inegável que este espaço de atuação de chefs representa um papel de destaque dentro do campo gastronômico geral. Conforme um entrevistado sinalizou, a atuação na hotelaria é uma das formas de se construir uma carreira sólida na gastronomia, porém sem o destaque midiático.

Além do mais, quando se trata de um hotel-escola, há uma fusão entre a academia e a prática profissional, dois espaços que definem o campo cultural gastronômico, em meio a reprodução sistêmica das desigualdades sociais. O próprio reduto dos hotéis e de suas implicações turísticas influenciam há décadas a gastronomia. Neste diapasão, fui ao encontro de um chef de outro hotel da capital, que havia recebido um jantar nobre, decorrente do evento concebido pela tal revista gastronômica que fornecera caminhos importantes para as entrevistas.

O entrevistado me recebeu no restaurante do edifício, em um dia e horário do final de semana que tivesse pouco movimento de pedidos de pratos dos quartos. O chef pontuou que seu ingresso no campo foi acidental. A convite de um amigo, ele havia se mudado para determinada capital européia para tentar melhorar de condição de vida, em busca de um emprego. E, assim, teve a oportunidade de iniciar o trabalho em cozinhas.

O chef iniciou o ofício como cozinheiro sem gostar do que fazia e, aos poucos, percebeu que não queria mais abandonar a profissão. Retornando a Vitória, o entrevistado trabalhou em vários restaurantes da capital, dos quais cita o nome de alguns e, ao final, revela que sua experiências nestas casas o ajudaram a definir sua identidade profissional.

O referido chef acredita que só foi galgado a esta posição no campo quando despontou atuando em um determinado restaurante. Formado pela prática, o entrevistado revela que percorreu um caminho difícil até obter reconhecimento, pois é um chef formado por trabalho, sem um diploma para tanto. Portanto, deve seu crescimento profissional e pessoal ao aprendizado diário com a prática na cozinha e à sua vontade de chegar no patamar que alcançou.

Ao final, ele destacou que para crescer o profissional deve viajar e trocar experiências. Ainda revelou que teve alguns chefs com quem trabalhou que marcaram muito sua carreira, com os quais aprendeu técnicas e mantém contato até hoje, devendo muito a eles “por conta da hierarquia de cozinha”, pois o que ele é hoje enquanto chefs decorre do aprendizado absorvido com estes pares.

Em uma nova entrevista, fui a um restaurante comandado por um casal de chefs, que se conheceram no decorrer da construção da caminhada profissional. O objetivo principal desta abordagem era entrevistar o chef, cônjuge com o sobrenome na porta do estabelecimento e amplamente conhecido no estado por capitanear programas de culinária na TV local há anos, combinado com sua atuação como professor universitário do curso de gastronomia.

Enquanto o chef ainda não havia chegado no restaurante, aproveitei para entrevistar sua esposa, que também havia sido citada no aludido periódico. Em síntese, seu discurso carrega marcas semelhantes a de seus pares, como a ida ao exterior para estudar gastronomia e a constante busca por aperfeiçoamento no campo.

Por meio do saber institucionalizado, a chef hoje busca conhecimento acadêmico ao realizar um mestrado, estudando certas particularidades de um elemento típico da culinária local: a torta capixaba. Além da gerencia do seu estabelecimento, a entrevistada ainda presta consultoria especializada a pessoas que possuem restaurantes e, por meio disto, acredita estar constantemente aprendendo com a prática.

O que mais me chamou atenção neste bate papo foi o fato de que a entrevistada citou várias vezes seu cônjuge na conversa, referenciando-o não só porque compartilham de uma trajetória juntos, mas também porque trazer o nome do chef garantia uma certa

confirmação e validação daquilo que ela se propunha a dizer e compartilhar na entrevista (BOURDIEU, 2011, p. 64-67).

Outrossim, a chef ainda citou que já teve caso de clientes irem até ao restaurante, mas, antes mesmo de se acomodarem, optarem por ir embora quando descobriram que o seu marido não estava no local, pois conhecê-lo era basicamente o motivo da visita.

Despojado, eloquente e simpático, o chef midiático chegou ao restaurante e prontamente foi conversar comigo, sinalizando inclusive que eu tinha a liberdade de gravá-lo e que não precisaria ficar atrelado a tomar notas da conversa. O entrevistado discorreu sobre sua história pessoal, relatando uma origem extremamente pobre e humilde, iniciando os trabalhos na cozinha por necessidade de ajudar financeiramente a família.

Aos poucos, foi trilhando sua história no campo, iniciada como ajudante de cozinha. Interessante mencionar que no decorrer da entrevista, o chef menciona que a decoração do restaurante faz alusão à sua trajetória e aos seus referenciais culinários pessoais, como a mercearia que seu avô possuía.

Neste percurso, abriu um restaurante por incentivo do ex-sogro, que financeiramente arcou com a empreitada por acreditar no potencial do entrevistado. Posteriormente, formou-se na primeira turma de gastronomia que surgiu em uma faculdade particular do estado, seguido de uma pós graduação. Concluída esta etapa, acabou acumulando novos espaços no campo, atuando como professor do curso e estreando na televisão com um programa, que lhe oportunizou viajar pelo mundo e se envolver em feiras gastronômicas.

O entrevistado sinalizada que todo esse caminho mudou sua realidade, tornando-se hoje um porta voz do campo gastronômico não só na mídia, mas também em espaços geográficos do interior do estado onde ainda não há uma efetiva presença do campo, pois o que existe são espaços locais de reprodução de comidas típicas.

Esta posição dominante no campo, para o chef, decorre dos inúmeros prêmios e concursos que já ganhou. Seu respeito e reconhecimento no campo é um produto hoje de seu trabalho duro e diário, dedicando tempo e dinheiro “pelo reconhecimento da gastronomia”.

Outra entrevista foi conduzida com um dos chefs mais prestigiados não só no reduto capixaba, mas também na esfera nacional do campo. Com uma trajetória profissional notória, seu nome é conhecido e respeitado até por aqueles externos ao campo gastronômico. Mesmo com tamanho prestígio, foi extremamente acessível marcar um encontro com o chef, que me recebeu em seu tradicional restaurante no final do dia.

O salão já estava mais vazio e o chef, no caixa do estabelecimento, conduziu o bate papo comigo ali mesmo, enquanto fechava o serviço das mesas e se despedia pessoalmente de cada pessoa que ali encerrava seu jantar. Era evidente que aquelas pessoas ali presentes eram clientes habituais do espaço e possuíam um certo apreço e afeição pela figura do chef.

Com uma expressão de cansaço no rosto mas com uma simpatia na fala, o chef começou a discorrer sobre sua trajetória profissional carregada de experiências e conquistas. Em resumo, foi possível perceber uma série de referências a nomes de lugares e pessoas, que de certa forma sinalizavam componentes estruturantes e estruturados do campo.

O chef, que era professor em cursinhos e pesquisador universitário, começou a lidar com a culinária como um hobby. Todo ano, durante seu período de férias, ele viajava para realizar cursos no eixo Rio de Janeiro-São Paulo. Em meio à citação nominal de restaurantes em que trabalhou, o entrevistado conta que destes espaços absorveu o conhecimento de uma gastronomia sofisticada, que o Espírito Santo ainda não conhecia.

Desta forma, decidiu assumir o dólma e montar seu restaurante. Cinco anos depois com as portas abertas, o chef foi convidado para participar de um “seleto grupo” conhecido como Associação da Boa Lembrança, que reúne em nível nacional uma série de restaurantes refinados e exclusivos. O entrevistado relata que esta oportunidade lhe fez conviver com chefs de alto nível, fazendo que percebesse que seu conhecimento gastronômico era precário e precisava ir para a Europa estudar. Foi assim que ele iniciou uma temporada europeia, estuando em escolas referência em gastronomia e estagiando, a cada época de férias, em restaurantes tanto na Europa quanto nos Estados Unidos.

Findado este período imerso em instituições de aprendizado e prática, o chef se envolveu em vários movimentos no campo da gastronomia capixaba: ajudou a fundar o primeiro curso de gastronomia no estado, fundou novos restaurantes, criou um espaço intimista em

sua própria casa para receber grupos mediante reserva e montou em casa uma biblioteca de livros de culinária (que pode ser utilizada por qualquer pessoa com acesso ao chef).

Em sequência, o chef comentou que teve seu trabalho reconhecido pela imprensa local no decorrer de sua carreira, ganhando vários prêmios enquanto chef e restaurante, até se tornar candidato “honoris causa”, vedado de concorrer à premiação por “já ter ganhado demais”. O entrevistado faz questão de dizer que na verdade nunca se preocupou muito com este reconhecimento, pois trilhou seu caminho fazendo o que é apaixonado e o apreço por seu trabalho foi consequência disto.

Ao final, o chef teceu uma síntese das suas preocupações atuais enquanto agente social do campo que domina, quais sejam: mostrar a cozinha capixaba para o Brasil e para o mundo; formar em gastronomia mais pessoas no estado, para dar continuidade ao trabalho de desenvolvimento da gastronomia local; reciclar e motivar os cozinheiros do interior do estado e, se possível, resgatar os pratos e comidas antigos e, por fim, usar este “poder de liderança que me colocaram” para ser modelo para as próximas gerações, mantendo os chefs unidos, de modo que haja competição mas sem se destruírem (LANÇA; YEN; SANTOS, 2016).

Por fim, encerro este capítulo com um comparativo entre duas entrevistas, conduzidas com dois chefs jovens e ainda extremamente ávidos por crescimento e reconhecimento dentro do campo, porém com percursos no campo totalmente distintos.

O primeiro chef foi muito solícito para marcar a reunião, de forma que me senti recebendo um tratamento em pé de igualdade, mesmo sendo um sujeito estranho ao campo. O segundo, mesmo que aberto para me atender, tinha uma agenda extremamente lotada e me recebeu com uma certa pressa, pois fui ao seu encontro em um horário excepcional (este chef possui um dia da semana para receber pessoas, com agendamento marcado por sua secretária).

Enquanto o primeiro é funcionário do estabelecimento, que mantém uma linha de culinária mais clássica, o segundo chef é sócio proprietário de seu restaurante, conduzindo uma cozinha vanguardista e inovadora no cenário local. Somente a partir deste breve comparativo é possível perceber distâncias entre os agentes, dominadores do campo, mas denunciando a existência de uma hierarquia interna, que os separa e será dirimida a seguir.

Em síntese, um dos chefs revela sua origem humilde na conversa, que ascendeu socialmente por meio do estudo e, mais precisamente no campo da gastronomia, foi se superando no campo por meio de trabalho árduo durante anos como cozinheiro no mesmo restaurante que hoje é chef.

O entrevistado deixou claro que a faculdade de gastronomia e um curso de educação profissional na área, foram os únicos saberes institucionais obtidos em sua trajetória, de modo que tais espaços, além de lhe conferirem um diploma, também abriram as portas para a prática no mercado profissional.

Mesmo atuando na criação do cardápio do restaurante, ele ainda era “cozinheiro como estava escrito na carteira de trabalho” e, quando o local ganhou um prêmio de gastronomia pela imprensa local, ele não pôde recebê-lo com o proprietário, justamente por não ter consigo o título e o salário de chef. Ele revela que foi catapultado para o posto de chef “da noite para o dia”, quando o então responsável pela cozinha do local foi desligado do estabelecimento.

Uma vez definido pelo dono do local como o chef da cozinha, o entrevistado ainda teve que lutar internamente pelo seu estabelecimento no campo. Colegas de equipe o questionavam e até mesmo não obedeciam suas ordens e comandos, pois não aceitam serem conduzidos por alguém que até então estava em pé de igualdade na mesma cozinha, principalmente no aspecto salarial.

Em meio a embates no próprio ambiente de trabalho e a um esforço diário para segurar o emprego, o entrevistado conseguiu galgar seu posto como chef, de modo que hoje estampa matérias em revistas gastronômicas e consegue manter o restaurante que construiu sua carreira como relevante no cenário da gastronomia capixaba. Em poucas palavras, o chef definiu que para crescer na profissão, é necessário estudar sempre e “buscar o novo”.

Por fim, o outro jovem chef revelou uma trajetória completamente diferente. Nascido em outro país, mudou-se para o Brasil após estudar gastronomia no exterior e realizar estágios em renomados restaurantes europeus. Sua vinda para o Espírito Santo se deu quando estagiou com uma capixaba em um restaurante que foi eleito por guias gastronômicos como um dos

melhores do mundo por vários anos consecutivos, o “El Bulli”. Ambos vieram então para Vitória e fundaram o restaurante que hoje se destaca na gastronomia local e nacional.

O entrevistado comenta que para ser um bom chef, o sujeito deve se dedicar por horas a fio ao seu ofício e, para ter um excelente restaurante, deve conciliar “comida gostosa” com atendimento impecável. Em seu discurso é evidente o quanto o chef fala mais em nome de seu restaurante do que em nome próprio, de modo que a sua criação fosse sua contribuição para o campo da gastronomia e seu legado para as próximas gerações.

Quando indagado sobre o futuro, este chef revela uma preocupação com o futuro de seu restaurante, de modo que seu estabelecimento continua sendo reconhecido pelo campo e se destacando cada vez mais na gastronomia, à nível regional e geral.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Em tempos recentes, é inegável o protagonismo e a crescente visibilidade da cultura gastronômica, cada vez mais popularizada por meio da mídia televisiva e social. Os chefs de cozinha são tidos como verdadeiras celebridades, aclamadas e estreladas no convívio social, assim como dentro dos guias de avaliação do regime gastronômico.

Cria-se inclusive uma diferenciação de categoria no próprio alimento, antes mesmo deste ser universalmente proporcionado a todos na condição de direito humano, na medida em que o campo gastronômico suscita nos sujeitos, de maneira geral, novos hábitos de consumo, ressignificando o alimento como um produto alimentício e o ato de comer como uma experiência muito mais complexa do que apenas nutrir biologicamente o corpo.

Nesta lógica, é plenamente possível considerar que há chance, mesmo que reduzida, por conta do desequilíbrio de forças, de surgir uma situação de mudança das regras do jogo dentro do próprio jogo. Nestes termos, um agente social dentro de seu campo pode ter a faculdade de reproduzir ou não as forças dominantes de seu campo no ato pessoal de comer, estabelecendo trocas simbólicas distintas do padrão hegemônico. (CARVALHO e LUZ, 2011, p. 153).

Assim, o desenvolvimento do campo da gastronomia e a tomada de consciência dos impactos das escolhas alimentares pelos indivíduos do campo podem impactar até mesmo no direito fundamental a uma alimentação adequada, pois os hábitos alimentares vão se desenvolvendo ao longo da história, sedimentando-se entre as gerações de indivíduos e criando um “gosto” (DÓRIA, 2014, p. 157).

Além do mais, em análise à produção, distribuição e confecção de alimentos, Godoy (apud, PEREZ, 2012, p. 231), afirma que “as diferenças na produção, preparação e consumo de alimentos [...] remetem para diferenças sócio-econômicas e nos modos de organização da produção e comunicação”.

A partir do vislumbre deste panorama, a teoria sociológica de Pierre Bourdieu encaixa-se como primor na análise do campo gastronômico. Para o autor, as relações simbólicas são impostas aos indivíduos como um complexo rígido de regras tanto no que diz respeito as

regras do jogo quanto naquilo que corresponde às pretensões individuais de cada um (BOURDIEU, 2011, p. 438).

Logo, “[...] comer é, assim, uma ação concreta de incorporação tanto de alimentos como de seus significados, permeada por trocas simbólicas, envolvendo associações capazes de expressar e consolidar a posição de um agente social em suas relações cotidianas” (CARVALHO; LUZ, 2011, p. 148).

É justamente neste sentido que, quando se trata do ato de se alimentar, este se dá como um mecanismo de elevada carga simbólica social e cultural, que desempenha função de classificar e estratificar o arranjo social, produzindo categorias distintas, em conformidade com o recorte epistemológico de “A distinção: crítica social do julgamento”.

Até porque até mesmo a sensação de prazer a partir de uma experiência alimentar pode ser tida como uma valor estético, pois decorre de uma rede de experiências e relações formada pelos mais variados elementos e aspectos sociais e culturais (PERULLO, 2013, p. 67). De modo que “a definição do gosto faz parte do patrimônio cultural das sociedades humanas” (MONTANARI, 2013, p. 95).

Na medida em que “os alimentos não se deslocam sozinhos pelos canais; o fluxo é controlado por indivíduos e grupos sociais que agem de acordo com suas próprias lógicas, sejam familiares, religiosas, econômicas ou profissionais” (FONSECA, 2011, p. 3854), é cristalino como o princípio gerador do habitus molda e também reflete as práticas alimentares dos agentes em um determinado contexto.

Portanto, a abordagem da teoria sociológica de Bourdieu nos permite encarar as práticas alimentares como um fenômeno social, onde “o homem se alimenta de acordo com a sociedade a que pertence e, ainda mais precisamente, ao grupo, estabelecendo distinções e marcando fronteiras precisas” (MACIEL, 2001, p. 149).

Em conjunto com a pesquisa de campo, foi possível investigar o campo da gastronomia, desde a sua concepção até o crescimento de sua relevância sócio-cultural, bem como o papel na perpetuação da divisão de classes. Com a conclusão das entrevistas, restou ainda mais claro como os agentes sociais inseridos no campo gastronômico traçam seus

caminhos em busca de capitais e lutando por posições no espaço social, reproduzindo o habitus do campo em meio a experiências de violência simbólica.

REFERÊNCIAS

BOURDIEU, P. **A distinção: crítica social do julgamento**. Porto Alegre: Zouk, 2011.

BUENO, Maria Lucia, **Gastronomia e Sociedade de Consumo: tradições culturais brasileiras e estilos de vida na globalização cultural**. In: REINHEIMER, Patrícia; SANTANNA, Sabrina (Org.). Reflexões sobre cultura material. Manifestações artísticas e ciências sociais. Rio de Janeiro: Folha Sêca, v. 1, p. 97-118. 2013.

_____. **Da gastronomia francesa à gastronomia globalizada: hibridismos e identidades inventadas**. Cadernos do CRH (UFBA), v. 29, p. 443-462, dez. 2016.

CANESQUI, Ana Maria. **Pesquisas qualitativas em nutrição e alimentação**. Rev. Nutr. Campinas, v. 22, n.1, jan./fev. 2009.

CARVALHO, Maria Claudia da Veiga Soares; LUZ, Madel Therezinha. **Simbolismo sobre "natural" na alimentação**. Ciênc. saúde coletiva. v.16 n.1 Rio de Janeiro, jan. 2011.

DÓRIA, Carlos Alberto. **A formação da culinária brasileira**. São Paulo: Três Estrelas, 2014.

FONSECA, Alexandre Brasil et al. **Modernidade alimentar e consumo de alimentos: contribuições sócio-antropológicas para a pesquisa em nutrição**. Ciênc. saúde coletiva, Rio de Janeiro, v. 16, n. 9, p. 3853-3862, set. 2011.

LANÇA, Lorenzo Tomazelli; YIEN, Márcio André Kao; SANTOS, André Filipe Pereira Reid. **A Sociologia da "Sociologia de Pierre Bourdieu"**. Direito sociedade cultura, 2016. Podcast. 1 MP3 (53 min.). Disponível em: <<https://soundcloud.com/direito-sociedade-cultura/podcast-2>>. Acesso em: 10 jun. 2018.

_____. **A teoria dos campos de Pierre Bourdieu**. Direito sociedade cultura, 2016. Podcast. 1 MP3 (72 min.). Disponível em: <<https://soundcloud.com/direito-sociedade-cultura/podcast-3-gp-direito-sociedade-e-cultura>>. Acesso em: 10 jun. 2018.

MACIEL, Maria Eunice. **Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin?**. Horizontes Antropológicos. Porto Alegre, v. 7, n. 16, p. 145-156, dez. 2001.

MARTINS, Maurício Vieira. **Bourdieu e o fenômeno estético: ganhos e limites de seu conceito de campo literário**. Revista brasileira de ciências sociais, v. 19, n. 56, p. 63-74, out. 2004.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac São Paulo, 2008.

PEREZ, Rosa Maria. **Alimentação e codificação social. Mulheres, cozinha e estatuto**. Cad. Pagu. Campinas, n. 39, jul./dez. 2012.

PERULLO, Nicola. **O gosto como experiência**: ensaio sobre filosofia e estética do alimento. São Paulo: SESI-SP, 2013.

POULAIN, Jean-Pierre; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. **O espaço social alimentar**: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. Rev. Nutr. Campinas, v. 16 n. 3, jul./set. 2003.

PULICI, Carolina. **A alimentação solene e parcimoniosa**: práticas gastronômicas como fonte de distinção das elites brasileiras. Revista Eco-Pós (Online). Rio de Janeiro, v. 17, n. 3, dez. 2014.