UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI
PROGRAMA DE MESTRADO EM HOSPITALIDADE

O PROFISSIONAL NORDESTINO NA GASTRONOMIA EM SÃO PAULO

RONALDO LOPES PONTES BARRETO

SÃO PAULO
2006

RONALDO LOPES PONTES BARRETO

O PROFISSIONAL NORDESTINO NA GASTRONOMIA EM SÃO PAULO

Dissertação de Mestrado apresentada à Banca Examinadora, como exigência parcial para a obtenção do título de Mestre do Programa de Mestrado em Hospitalidade, área de concentração Planejamento e Gestão Estratégica em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi, sob a orientação da Profa. Dra. Sênia Bastos.

SÃO PAULO

2006

BANCA EXAMINADORA

Profa. Dra. Sênia Bastos
Universidade Anhembi Morumbi

Profa. Dra. Nilma Morcerf de Paula
Universidade Anhembi Morumbi

Prof. Dr. Luiz Gonzaga Godoi Trigo
Universidade de São Paulo

DEDICATÓRIA

Dedicatórias correm o risco de serem injustas, peço desculpas se esqueci algum nome.

Dedico este trabalho a todos os nordestinos, heróis anônimos que ajudaram a construir a imagem de São Paulo como uma das capitais Mundiais da Gastronomia.

AGRADECIMENTOS

Ao Senac São Paulo por ter me possibilitado realizar este trabalho.

Aos professores do Programa de Mestrado em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi pela contribuição a minha vida profissional. Foi um prazer beber na fonte do conhecimento de vocês.

À Profª Drª. Sênia Bastos, desde o início eu sabia que você era a pessoa certa para me orientar, valeu “Querida Mestra”!

À Roberta Rotta Messias de Andrade, querida madrinha sem você nada teria acontecido.

Aos colegas, em especial Maristela Sugiyama e Fernando Estima, pela enorme paciência com este “jovem mestrando”.

À Maria Tereza Aparecida Franzin pelo apoio e solidariedade.

A Antonio Pereira de Moraes por ter me possibilitado utilizar as dependências do Grande Hotel São Pedro.

À Ingrid, Alexandre, Marilene e Andréia pela enorme contribuição.

À Maria Helena Antunes, pelo carinho e especial atenção às crases e vírgulas.

Ao Fabio e Fernando pela inestimável ajuda.

Para Fernando Rafael, Patrícia, Rafinha e Rodriguinho pelas jovens tardes de sábado e domingo.

RESUMO

Este trabalho pretende analisar a trajetória de migrantes nordestinos, heróis anônimos que ajudaram a construir a imagem de São Paulo como uma das mais importantes capitais mundiais da Gastronomia. A valorização do profissional através da sua trajetória de vida e de seus sucessos tem sido objeto de atenção dos veículos de mídia, principalmente o jornalismo gastronômico. Sob a ótica acadêmica o tema é pouco explorado, daí o meu interesse em torná-lo objeto do presente trabalho. Apenas As perguntas que orientaram o desenvolvimento desta pesquisa indagam se apenas a versatilidade destes profissionais poderia explicar a sua natural vocação para a Gastronomia e de que forma o segmento de restaurantes da cidade de São Paulo recebe o migrante nordestino? Esta pesquisa foi feita através de entrevistas com quatro Chefes de cozinha brasileiros, dois franceses, um cozinheiro, um gerente de produtos e uma articulista gastronômica. Com exceção dos *Chefs* franceses, todos os entrevistados têm em comum o fato de serem nordestinos vitoriosos na cidade de São Paulo, apesar de possuírem diferentes trajetórias de vida. Os depoimentos encontrados no presente trabalho demonstram que os nordestinos têm papel relevante no universo gastronômico da cidade de São Paulo, com grande importância estratégica e profissional. Apesar das dificuldades encontradas, da carência de publicações, foi gratificante descobrir o fascinante mundo dos migrantes dentro do universo gastronômico paulistano. Sem eles, a Gastronomia de São Paulo não teria a atual configuração.

Palavras-chave: Nordestinos. Gastronomia. São Paulo. *Chef.* Hospitalidade.

ABSTRACT

This work intends to analyze the trajectory of migrant from the northeast of Brazil, anonymous heroes who had helped to construct the image of world-wide São Paulo as one of the most important centers of Gastronomy. The valuation of the professional through its trajectory of life and its successes has been object of attention of the media vehicles, mainly the gastronomic journalism. Under the academic optics the subject little is explored, from there my interest in becoming it objects of the present work. The questions that had guided the development of this research inquire if only the versatility of these professionals could explain its natural vocation for the Gastronomy and of that it forms the segment of restaurants of the city of São Paulo it receives the northeastern migrant? This research was made through interviews with four Brazilian *Chefs*, two Frenchmen, a young brazilian cook, a manager of products and a gastronomic journalist. With exception of the French *Chefs*, all the interviewed have in common the fact of being victorious northeasters in the city of São Paulo, in spite of possessing different trajectories of life. The depositions found in the present work demonstrate that the northeasters have excellent paper in the gastronomic universe of the city of São Paulo, with great strategical and professional importance. Despite the difficulties, of the publication lack, it was rewarding to inside discover the fascinating world of the migrants of the "*paulistano*" gastronomic universe. Without them, the Gastronomy of the city of São Paulo would not have the current configuration.

Keywords: Northeasters. Gastronomy. São Paulo. *Chef.* Hospitality.

LISTA DE FOTOGRAFIAS

Fotografia 1 - *Chef* Russo 13

Fotografia 2 - *Chef* Malaquias 14

Fotografia 3 - Luis Faria 15

Fotografia 4 - Bettina Orrico 16

Fotografia 5 – Jackson de Jesus Leite 16

Fotografia 6 - Chef Laurent 17

Fotografia 7 - *Chef* Berlin 18

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Ilustração 1 - Nordeste e sua diversidade 45

Ilustração 2 - O nordeste no contexto brasileiro 60

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO _____ **10**

CAPÍTULO 1. O SUL MARAVILHA E A HOSPITALIDADE DE SÃO PAULO _____ **24**

1.1 Migração, hospitalidade e história oral _____ 24

1.2 Gastronomia e migração no Brasil _____ 30

CAPÍTULO 2 - OS NORDESTINOS, SUAS HABILIDADES E SUA RELAÇÃO COM A COZINHA _____ **39**

2.1. Perfil dos cargos, descrição das tarefas e competências. _____ 39

2.2. Os nordestinos são versáteis? _____ 45

CAPÍTULO 3 – SER NORDESTINO EM SÃO PAULO _____ **53**

3.1 São Paulo é uma cidade hospitaleira para os nordestinos? _____ 53

3.2. A trajetória dos entrevistados _____ 58

CONSIDERAÇÕES FINAIS _____ **81**

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS _____ **84**

BIBLIOGRAFIA _____ **87**

FONTES DE PESQUISA: _____ **89**

ANEXO 1 – ROTEIROS DE ENTREVISTAS _____ **90**

ROTEIRO DE ENTREVISTA COM PROFISSIONAIS NORDESTINOS DE SUCESSO _____ **90**

ROTEIRO DE ENTREVISTA COM CHEFES ESTRANGEIROS _____ **91**

ROTEIRO DE ENTREVISTAS COM JOVENS INICIANTES NORDESTINOS _____ **92**

ANEXO 1 – TRANSCRIÇÕES DAS ENTREVISTAS _____ **93**

APÊNDICE 1 – RELAÇÃO DE TERMOS PESQUISADOS POR CÂMARA CASCUDO (2004) _____ **113**

Introdução

O tema "O profissional nordestino na gastronomia em São Paulo"**,** sob a orientação da Profa. Dra. Sênia Regina Bastos**,** se inscreve na linha de pesquisa "Dimensões Conceituais e Epistemológicas da Hospitalidade e do Turismo".

O objetivo principal desta dissertação foi analisar a forma como a cidade de São Paulo é percebida pelos nordestinos que atuam na cidade, procurando identificar a integração do migrante nordestino no segmento gastronômico e sua atuação em diversas áreas correlacionadas, assim como a sua integração no contexto paulistano e as marcas desta presença.

Nasci em Salvador, Bahia, cursei Ciências Sociais na Universidade Federal da Bahia, por dois anos. Graças ao auxílio financeiro de um tio consegui estudar Administração Hoteleira na École Hôtelière de Lausanne na Suíça, para onde fui em 1969. Retornei ao Brasil em 1977 e desde então trabalhei em áreas correlatas com a Hospitalidade Comercial, com enfoque na área de Alimentos e Bebidas, tendo inclusive desempenhado funções de Gerente de Alimentos e Bebidas em vários hotéis, como também Coordenador da área no SENAC-São Paulo.

O início da minha carreira docente no SENAC só aconteceu em 1982. Meu diploma suíço nunca foi reconhecido no Brasil, porém não havia necessidade formal para a revalidação do mesmo. Somente depois que as instituições de ensino superior, entre elas a Universidade Anhembi Morumbi começaram a manter cursos de graduação de nível superior é que se fez necessária a revalidação, a qual consegui graças à UNIVALI em Santa Catarina, onde obtive o diploma de Bacharel em Turismo e Hotelaria em 2002.

Baiano e profissional da área, durante os contatos que tive com *Chefs* estrangeiros, sempre me surpreendeu o fato de que secundando um grande nome, havia um homem que transpirava enquanto o outro brilhava: este era normalmente um nordestino. Surpreendente também, evidenciava-se a quase inexistência pública desta figura que exercia o seu papel de segundo homem, sem muito alarde. Geralmente figuras simples, sem muita educação formal, migrantes por razões econômicas, trazidos

por parentes ou conhecidos, que iniciavam a sua trajetória profissional como “peões de cozinha”, o mais baixo cargo dentro da hierarquia, responsável pela lavagem de panelas, louças e locais de produção de alimentos, confinados a espaços exíguos, sem muitas perspectivas de carreira.

Bons observadores, absorviam rapidamente o que viam seus colegas fazer, passando logo a outras ocupações onde, após certo tempo, conseguiam a confiança dos *Chefs* com quem aprendiam o ofício. No entanto, por sua condição nordestina, seus nomes originais destituídos de sobrenomes franceses ou italianos, não possuíam o apelo mercadológico que a mídia valoriza.

Este trabalho pretende analisar a trajetória destes heróis anônimos que ajudaram a construir a imagem de São Paulo como capital mundial da Gastronomia. A valorização do profissional através da sua trajetória de vida e de seus sucessos tem sido objeto de atenção dos veículos de mídia, principalmente o jornalismo gastronômico. Sob a ótica acadêmica o tema é pouco explorado, daí o meu interesse em torná-lo objeto do presente trabalho.

Uma aproximação maior com o tema após as entrevistas possibilitou caracterizar esses nordestinos na sua formação e origem, assim como nas atividades no segmento da restauração, setor que engloba uma grande variedade de restaurantes comerciais, restaurantes de hotéis, bufês, empresa de eventos e envereda até no segmentos dos chamados restaurantes de coletividades.

A cidade de São Paulo é chamada de maior cidade nordestina fora do Nordeste. No entanto, o Nordeste está longe de ser uma unanimidade geográfica ou cultural e este fato reflete o comportamento e as chamadas identidades de seus habitantes. Geralmente trazido por parentes ou conhecidos, ao chegar o jovem se assusta com o tamanho e a frieza, física e climática da megalópole. Obviamente que busca refúgio com os conterrâneos, o que é comum entre migrantes.

São Paulo, assim como outras regiões metropolitanas do Brasil, sempre exerceu um poder de atração sobre o migrante nordestino. As migrações nordestinas para o Sul do Brasil foram motivadas por várias razões: sociais, econômicas, políticas, sociológicas, antropológicas e climáticas.

Segundo Roque, (1995, p.25), o Nordeste brasileiro constitui: [...] “a mais expressiva usina de artistas do Brasil” [...] e o nordestino possui a mestria e a destreza de um autêntico *Chef cordon bleu,* expressão francesa atribuída a *Chefs* de grande quilate, além do nome de uma das mais renomadas escolas de Gastronomia francesa com filiais em vários paises.

As perguntas que orientaram o desenvolvimento desta pesquisa indagam se apenas a versatilidade destes profissionais poderia explicar a sua natural vocação para a Gastronomia e de que forma o segmento de restaurantes da cidade de São Paulo recebe o migrante nordestino?

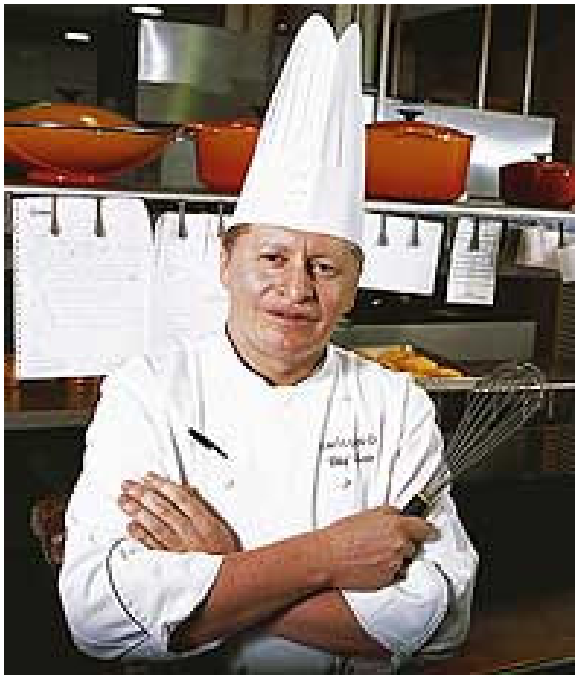
Uma outra questão relevante foi detectar qual o papel e a trajetória dos *Chefs* nordestinos na cidade de São Paulo em 2005.

Pretende-se investigar se os restaurantes possibilitam o desenvolvimento profissional dos nordestinos, se todo *Chef* de renome tem um nordestino como assistente. Se a origem nordestina dificulta o reconhecimento no setor da Gastronomia e qual a razão da ascensão e a substituição por Chefes de origem nordestina.

Esta pesquisa foi feita através de entrevistas com quatro Chefes de cozinha, um cozinheiro, um gerente de produtos e uma articulista gastronômica. Com exceção dos *Chefs* franceses, todos os entrevistados têm em comum o fato de serem nordestinos vitoriosos na cidade de São Paulo, apesar de possuírem diferentes trajetórias de vida.

Outro fator relevante é o laço de amizade ou de conhecimento que mantenho com as pessoas escolhidas. Os Chefes de cozinha: um baiano e um cearense, os quais conheço há muitos anos. Com um deles tive o privilégio de viajar para a França, em 1995 e com o outro organizar a publicação do livro “Gastronomia e História: 100 receitas dos Hotéis escola SENAC” (2005), ganhador do primeiro lugar no Gourmand World Cookbook Award, a ser entregue em Kuala Lampur, Malásia, em Maio de 2006.

O *Chef* Russo, codinome de Antonio Faustino Oliveira, representou nosso país em 1995 no concurso gastronômico Bocuse d´Or, concurso de âmbito mundial realizado bianualmente na cidade de Lyon, França. Por ocasião da viagem, pude servir como cicerone e guia do jovem Chefe, pelo fato de ter maior facilidade com o idioma. Russo é *Chef* de cozinha em um restaurante italiano na capital paulista.



Fotografia 1 - *Chef* Russo
Autor: Ronaldo Barreto

Ele me foi apresentado por ocasião do concurso Bocuse d'Or em 1995, ocasião em que fui cicerone do jovem Chefe para quem a França representava um desafio cultural, uma vez que lá estava para representar o Brasil junto a outras 18 nações. Desde esta época mantemos um contato esporádico e amigável. Consegui entrevistá-lo após alguns telefonemas. A entrevista foi realizada no restaurante onde trabalha, momentos antes do início dos trabalhos da cozinha. Foi um relato espontâneo e autêntico de um lutador. Russo concedeu entrevista às repórteres Juliana Bianchi e Rosa Bastos, do jornal O Estado de São Paulo na qual relata parte do que declarou na sua entrevista.

O outro *Chef,* também baiano é Antonino Malaquias dos Santos, mais conhecido como Malaquias, atual *Chef* do Grande Hotel Campos do Jordão, Hotel Escola SENAC e um dos organizadores do livro "Gastronomia e História: 100 receitas dos Hotéis escola SENAC". A escolha do *Chef* Malaquias deve-se ao fato do mesmo ter uma larga experiência profissional, e apesar de estar trabalhando em Campos do Jordão, morou e trabalhou na cidade de São Paulo durante muitos anos.

Fotografia 2 - Chef Malaquias
Autor: Ronaldo Barreto

O Gerente de Produtos, Luis Faria, pernambucano, começou como simples ajudante de cozinha e é atualmente o gerente de produtos da Unilever, uma das maiores indústrias alimentícias da América Latina.

Quanto a Elisabetta Sofia Orrico, a Bettina Orrico, baiana, articulista gastronômica, colaboradora da revista Claudia, é no meu parecer uma das maiores conhecedoras da culinária brasileira, além de atuar como *Chef* e professora de muito talento. Bettina foi uma desbravadora que começou escrevendo em uma revista de culinária em uma época que pouco se valorizava esta atividade, ou simplesmente publicavam-se traduções de receitas de revistas estrangeiras. É autora de três livros de cozinha: “O Livro dos Peixes” (1985), “O Livro das Saladas” (1982) e “Gostoso Começo” (1977), além de várias publicações editadas na série denominada Claudia Cozinha, a qual inclui um volume sobre cozinha brasileira, que mereceria por si só ser editado como livro.

Fotografia 3 - Luis Faria
Autor: Ronaldo Barreto

Conheci Bettina Orrico em 1977 na redação da revista Cláudia por ocasião da visita do *Chef* Paul Bocuse ao Brasil. Desde então mantemos um contato estreito e amigável, além de consultas mútuas sempre que dúvidas nos surgem. Atualmente ministra aulas em cursos de Gastronomia a meu convite e tem se revelado excelente professora, cativando os alunos pelo conhecimento e simpatia.

Fotografia 4 - Bettina Orrico
Autor: Ronaldo Barreto

O cozinheiro entrevistado Jackson de Jesus Leite, trabalha com o *Chef* Enrique Berlan, um dos estrangeiros entrevistados. A inclusão do jovem Jackson tem como objetivo mostrar o início de uma trajetória profissional no universo gastronômico paulistano.

Fotografia 5 – Jackson de Jesus Leite
Autor: Ronaldo Barreto

Em um segundo momento entrevistou-se alguns *Chefs* estrangeiros radicados no Brasil, os franceses Laurent Suadeau e Erik Berlin, no intuito de se estabelecer um contraponto às narrativas dos *Chefs* nordestinos.

Laurent Suadeau, francês, veio para o Brasil em 1981. Além de Chef é autor do livro Cartas a um jovem *Chef* (2004). Apaixonado pelo país adotado, casado com brasileira e pai de dois filhos nascidos no Rio de Janeiro, Laurent foi um inovador ao misturar ingredientes brasileiros com técnicas francesas, como por exemplo, ao levar para as mesas refinadas a tão popular tapioca nordestina, ou frutas típicas da Amazônia.

Fotografia 6 - Chef Laurent
Autor: Ronaldo Barreto

Erik Berlan, também francês, veio para o Brasil a pedido da esposa, paulista de nascimento, o casal possui duas filhas nascidas na França. Sua trajetória profissional é vitoriosa, e em 2006, foi escolhido pela revista VEJA-SP, o melhor Chef da categoria diversos.

Fotografia 7 - *Chef* Berlin
Autor: Ronaldo Barreto

Para subsidiar a análise dos relatos dos entrevistados foi utilizado Thomson (2003); e para a construção dos roteiros de entrevista os livros de Thompson (1993) e de Gonzáles Rey (2005).

Segundo Gonzáles Rey: (2005, p.83).

> [...] Nesta perspectiva sobre a pesquisa qualitativa, inspirada em outras bases epistemológicas, atribuímos uma grande importância a uma nova etapa desse processo, definido por nós como a construção do *cenário de pesquisa*. Entendemos por cenário de pesquisa a fundação daquele espaço social que caracterizará o desenvolvimento da pesquisa e que está orientado a promover o envolvimento dos participantes na pesquisa é precisamente no processo de criação de tal cenário que as pessoas tomarão a decisão de participar da pesquisa, e o pesquisador ganhará confiança e se familiarizará com os participantes e com o contexto em que vai desenvolver a pesquisa. [...]

As entrevistas foram realizadas seguindo roteiros com modelos de perguntas preestabelecidas, as quais foram precedidas de contatos preliminares feitos por telefone ou mensagem eletrônica.

De acordo com Thompson, o uso do gravador deve ser adotado com a anuência dos entrevistados e a dinâmica da entrevista é de responsabilidade do entrevistador. “Sem dúvida alguma, quanto mais você demonstrar compreensão e simpatia pelo ponto de vista de alguém, mais você poderá saber sobre ele” (THOMPSON, 1992, p. 272).

O autor começa ressaltando que para ser bem sucedido na arte de entrevistar é necessário ter habilidade. Aborda os diversos estilos de entrevista, que vão da conversa amigável e informal ao estilo mais formal e controlado.

As qualidades do entrevistador são apresentadas enfocando o interesse e respeito pelo outro, flexibilidade na relação, capacidade de demonstrar compreensão e simpatia pela opinião alheia e acima de tudo a qualidade de saber permanecer calado.

Os chamados procedimentos preliminares são muito importantes, começando pela preparação e informações básicas para definição do problema e localização das fontes. A estratégia também envolve coleta de informações genéricas ou entrevistas piloto. Em alguns casos, o acesso antecipado aos documentos pessoais do entrevistado pode vir a ser de grande valia.

Em seguida, o autor passa às recomendações que variam em função do público a ser entrevistado, enfatizando as diferenças de abordagem entre intelectuais e operários. Entre as recomendações está a chamada avaliação de pertinência das perguntas, que exige uma cuidadosa preparação da forma de perguntar, resultando no que denomina modalidades de entrevista, que podem variar dos questionários fechados às conversas livres, ou seja, da abordagem “objetiva/comparativa” ao diálogo solto.

As modalidades de entrevista variam de acordo com a busca de informações e os registros que se deseje obter. Há correntes a favor da entrevista livre e outras que sustentam que a entrevista livre não pode existir. No entanto, o autor ressalva que nenhum historiador oral teria defendido o estilo de entrevista com questionários rigidamente inflexíveis. São as necessidades decorrentes da pesquisa que vão determinar o planejamento antecipado das perguntas, assim como a definição de abordagem, conforme mencionado acima.

Thompson enumera princípios básicos para a elaboração das perguntas, que podem ser aplicados a todo tipo de entrevista, sugerindo perguntas simples e diretas, evitando perguntas diretivas. No entanto, a maneira como uma questão é formulada pode influenciar a reposta de um entrevistado. Deve-se evitar que uma pergunta induza a uma resposta ou perguntas que levem os entrevistados a pensar do mesmo modo do entrevistador, evitando-se a interrupção de uma narrativa.

Uma das habilidades e oportunidades básicas do trabalho em história oral é conseguir ir além das generalizações estereotipadas ou evasivas e chegar a lembranças detalhadas.

A utilização de um modelo de perguntas preestabelecido pode ser vantajosa, desde que usado com flexibilidade e imaginação. Neste trabalho, as entrevistas seguiram roteiros diferentes de acordo com o perfil dos entrevistados. Para os profissionais nordestinos de sucesso o principal objetivo da entrevista foi detectar a razão de seu sucesso através de sua trajetória de vida. O roteiro do jovem iniciante objetivou saber o motivo da vinda para São Paulo e como está sendo seu início de carreira. Para os *Chefs* estrangeiros foi perguntado o que eles achavam da mão de obra nordestina e como havia sido a troca de experiências com pessoas tão diferentes de suas próprias origens.

Outro ponto relevante é a utilização de equipamentos eletrônicos ou os chamados auxílios de memória: fotos, recortes de jornal, utensílios ou ferramentas. No entanto, no presente trabalho estes recursos não foram utilizados.

Os locais da entrevista são determinantes para um melhor rendimento e este local deve ser um lugar onde o entrevistado se sinta à vontade. Sugere-se que o entrevistado fique a sós com o entrevistador, uma vez que a presença de outra pessoa pode vir a inibir seu desempenho. No entanto, a presença de outras pessoas pode vir a ser um estímulo adicional, principalmente se houver fortes laços afetivos.

As entrevistas foram realizadas após prévio agendamento com os entrevistados, em diferentes locais e datas. Bettina Orrico foi entrevistada em sua residência, enquanto que os *Chefs* Russo, Berlin e o jovem Jackson nos seus locais de trabalho, ou seja, no próprio salão dos restaurantes, após o término dos seus respectivos turno de trabalho. Luis Faria foi entrevistado nas dependências do Centro de Convenções do SENAC, no dia do evento patrocinado por sua empresa. O *Chef* Laurent prestou seu depoimento na escola que leva seu nome, no escritório.

O uso do gravador volta à baila, com recomendações para que se obtenha a anuência do entrevistado, assim como a menção do local da gravação que pode interferir na qualidade da mesma. Nesta pesquisa, o uso do gravador foi providencial

possibilitando o registro dos depoimentos sem cortes ou interrupções e sua posterior transcrição.

Os locais escolhidos devem ser calmos, sem a interferência de ruídos ou problemas acústicos. A dinâmica da entrevista é de responsabilidade do entrevistador, que deve evitar o formalismo em excesso e adotar atitudes simpáticas e conciliadoras: uma entrevista não é um diálogo ou uma conversa, tem por objetivo fazer falar o entrevistado. A atitude de interesse do entrevistador é essencial. Todas as entrevistas foram realizadas em um clima de muita cordialidade e cooperação, com relatos autênticos e sinceros, que muito ajudaram para a pesquisa sobre a contribuição da mão-de-obra nordestina no segmento gastronômico da cidade de São Paulo, tema deste trabalho.

As entrevistas tiveram duração de aproximadamente uma hora, o que as coloca dentro dos parâmetros sugeridos por Thompson de até uma hora e meia, levando-se em consideração a idade da pessoa entrevistada, como também as condições físicas do local da entrevista.

O autor ainda ressalta alguns cuidados, que foram objeto de atenção na realização das entrevistas, tais como:

I. Registrar o mais rapidamente possível todos os comentários sobre o contexto da entrevista, a personalidade do entrevistado, observações adicionais que foram realizadas após a finalização da entrevista e o que talvez não tenha sido dito.
II. Colocar uma etiqueta na fita ou na caixa, checando as informações obtidas.
III. Assegurar-se de estar de posse de todos os fatos essenciais a respeito do entrevistado: sexo, idade, residência, ocupação do mesmo, ou dos pais, se necessário.
IV. Relacionar todos os nomes cujas grafias precisam ser conferidas.

O êxito na atividade de entrevistar depende de cuidados pessoais, quase tanto do conhecimento especializado, que nesse caso é a Gastronomia. A familiaridade do pesquisador com o tema, assim como o relacionamento cordial e estreito com os entrevistados possibilitou a realização de entrevistas agradáveis e autênticas.

Gonzáles Rey (2005, p. 81) aponta com muita propriedade a identificação do entrevistador com o tema pesquisado: “a pesquisa qualitativa também envolve a

imersão do pesquisador no campo da pesquisa“. O pesquisador deve construir de forma progressiva, e a partir da sua própria reflexão teórica os elementos relevantes que irão se configurar no problema estudado. Ainda segundo o autor, “[...] o projeto na pesquisa qualitativa está orientado a avaliar a representação do pesquisador sobre o que estudará e a forma com que ele pretende acessar as pessoas que serão analisadas [...]”.

Na metodologia também estão incluídas todas as leituras efetuadas para a realização desse trabalho mencionadas nos itens referencias bibliográficas e bibliografia; a participação nas disciplinas cursadas e seminários; as visitas ao Centro de Tradições Nordestinas e ao bairro do Brás para visitar o Mercado do Brás, onde são encontrados produtos típicos do Nordeste, locais freqüentados pela colônia nordestina da cidade de São Paulo. Como complemento de metodologia fez-se necessário o acesso a vários sites da internet, como fonte de pesquisa que serviram como complemento de leitura, uma vez que o assunto migração nordestina é escasso em publicações.

O primeiro capítulo pretende demonstrar que a cidade de São Paulo é uma cidade hospitaleira para os nordestinos, ou seja, todos os cidadãos nascidos entre o Amazonas e Minas Gerais, passando naturalmente pela Bahia. No imaginário de boa parte dos sulistas, em especial os paulistas, “*baianos”* são todos os que nasceram acima do Rio de Janeiro. Esta hospitalidade está ligada, no entanto, à realização dos sonhos e projetos de cada um, às aspirações pessoais e aos empregos alcançados, sendo muitos os fatores subjetivos que interferem nesse conceito de hospitalidade.

O segundo capítulo apresenta o perfil dos cargos e funções com um especial enfoque na organização funcional de uma cozinha, levando em consideração as especificidades dos restaurantes. Aborda as características das funções dos diferentes componentes de uma brigada e procura explicar a predominância dos termos franceses na área. Neste capítulo também se pretende destacar a versatilidade da mão de obra nordestina, suas habilidades e sua relação com as diferentes cozinhas étnicas que fazem de São Paulo uma capital mundial da Gastronomia.

O cenário da Gastronomia paulista deve muito a esta mão-de-obra versátil e corajosa, que movida pelos mais variados motivos migrou de seus estados de origem

rumo ao “Sul Maravilha”. A maior parte deles, além de bons observadores, possui uma natural vocação para a cozinha, aprendendo rapidamente o novo ofício.

O terceiro capítulo mostra a trajetória dos entrevistados: quatro *Chefes* nordestinos radicados em São Paulo, a articulista culinária e colaboradora da revista Cláudia Cozinha, e o Gerente Nacional de Serviço ao Cliente da Unilever e dois jovens cozinheiros, todos fazem parte do universo da Gastronomia paulistana, estando sob a mira dos refletores.

A análise de seus depoimentos busca unir o que é comum a todos eles, separam-se as diferenças de vida e respectivas carreiras e detectar a contribuição desses profissionais para a Gastronomia paulista. Pretende-se demonstrar através de pesquisa como estes nordestinos galgaram postos de trabalho até então reservados a estrangeiros e destacam-se no cenário nacional da Gastronomia, sendo muitos deles convidados a representar o Brasil no exterior.

Buscou-se fundamento nos livros *Chefs de Cuisine* Nordestinos e a culinária européia (1995 e 1996) de Carlos Roque, que relatam as trajetórias dos *Chefs* nordestinos no Rio de Janeiro e em São Paulo, desde a infância até a situação atual de trabalho,

Roque escreveu dois volumes: no primeiro perfila quinze *Chefs* nordestinos radicados em São Paulo que trabalham com as culinárias francesa e italiana. A narrativa do autor traça os caminhos percorridos por estes “outrora aprendizes” até alcançarem o topo de umas das atividades mais sofisticadas que é a arte de cozinhar.

Além das respectivas bibliografias, o autor inseriu receitas originais, criações dos *Chefs* nas quais fica evidenciada a mistura de ingredientes brasileiros com técnicas e terminologias estrangeiras: receitas como *misto di maré* com leite de coco ou *crevettes à la creme* de ciriguela. O volume dois foi dedicado a dez *Chefs* radicados no Rio de Janeiro, com a mesma temática e inclui também duas receitas da culinária lusitana.

Capítulo 1. O Sul Maravilha e a hospitalidade de São Paulo

1.1 Migração, hospitalidade e história oral

O livro de Carlos Roque (1995) "*Chefs de Cuisine* nordestinos e a culinária européia" é uma obra original, a primeira no gênero, escrita antes do *glamour* que atualmente cerca a profissão de Chefe de cozinha. Roque aborda a importância da comida no Nordeste:

> [...] se algum historiador, sociólogo ou etnólogo apaixonado pelo papel que a comida representou [e representa] na história de um povo escrevesse um livro sobre as riquezas e as peculiaridades da culinária de cada estado nordestino, provavelmente haveria a necessidade de se dedicar um tomo para cada estado [...] (ROQUE, 1995, p. 27).

Resgata a brasilidade dos jovens Chefes nordestinos através de relatos de vida comoventes, ressaltando o valor e o profissionalismo desses aventureiros.

> [...] muitos nordestinos são obrigados a deixar suas cidades de origem, numa verdadeira diáspora, para emergir em cidades mais cosmopolizadas e melhor estruturadas, localizadas na região Sudeste do país, mais precisamente em São Paulo, a chamada "Terra da Promissão", onde as perspectivas de vida parecem ser melhores sob todos os aspectos – excetuando-se, evidentemente, a péssima qualidade do ar que se respira [...] (ROQUE, 1995, p. 29)

Outro fator pitoresco e enriquecedor são as receitas apresentadas no segundo livro de Roque, que apesar de ser conhecedor de outras culinárias estrangeiras no Brasil, optou pelas culinárias francesa e italiana nas cidades de São Paulo e Rio de Janeiro, nas quais técnicas européias mesclam-se a ingredientes exóticos, principalmente para quem vive no Sul do Brasil, como exemplo podemos mencionar "aragosta agrestina", uma receita com lagosta e rapadura, ou "rãs luso-tupis ao dendê".

Como referencial teórico sobre migração, utilizou-se obras de Rosendhal (2001), Martins e Vanalli (2001), Lucena (1999), além do texto de Souza e Silva (1999). Como

contraponto, a obra de Ramos (2003) foi de suma importância, uma vez que aborda a situação contrária, ou seja, a dos imigrantes brasileiros em Toronto, Canadá.

O livro de Martins e Vanalli (2001) possibilitou estabelecer a analogia com os nordestinos que vieram para São Paulo, por abordar o tema da migração na Europa desde o início da Revolução Industrial, em meados do século XVIII, quando o homem do campo viu-se forçado a deixar suas terras.

> [...] novamente, interesses econômicos vieram determinar o modo de vida e o destino das pessoas. E assim, com a nova ordem econômica, o camponês foi obrigado a abandonar seu lugar de origem, em busca de realizar seus sonhos, iniciando o que não mais acabaria: a migração em busca da vida. (MARTINS e VANALLI, 2001, p. 23).

De acordo com Martins e Vanalli (2001, p. 34), a movimentação de grupos humanos insatisfeitos, sempre ocorreu em lugares e momentos diferentes: “Ninguém abandona suas raízes sem que haja necessidade”.

As autoras questionam se uma cidade hospitaleira é a cidade que permite a existência de favelas e de moradores de rua, ou “favelas intermitentes”.

No Brasil, apontam o ciclo da cana de açúcar e também a Lei de Terras de 1850, como causadores dos primeiros movimentos migratórios: “daí em diante, estava determinado o destino de nossa gente – buscar sobrevivência migrando do Nordeste ao Sul e Norte, Sudeste ao Norte e Centro-Oeste, constituindo um contingente imenso de pessoas empobrecidas”. (MARTINS e VANALLI, 2001, p. 31).

Acrescentam que o destino de boa parte desses nordestinos é São Paulo, onde, em grande número vão formar um verdadeiro exército de reserva de mão-de-obra, “atendendo muitas vezes ao chamado de parentes que já moram nas cidades grandes, chegam com a sua miséria e ignorância para viver de subempregos” (MARTINS e VANALLI, 2001, p. 45). Questionam o problema da moradia dessa massa de migrantes, com a pergunta: cortiço ou favela, qual o pior?

> [...] A única vantagem para os migrantes ou pessoas mais pobres da cidade é que estes casarões por se situarem na região central, às vezes estão mais próximos de seus empregos e eles economizam na condução e no tempo. Mas, de resto, o sofrimento não é menor do que na favela. [...] (MARTINS e VANALLI, 2001, p. 67).

Lucena (1999) conduz a sua pesquisa por meio das narrativas de um grupo de migrantes de Minas Gerais e com esse procedimento de análise reafirma a importância da história oral, tendo como fonte de pesquisa autores como Portelli e Tompson, defensores da estratégia na qual o entrevistado é livre para lembrar.

A autora enfatiza que a história oral fornece ao pesquisador oportunidade de reconstruir aspectos individuais e coletivos, pelo fato das fontes orais estarem ligadas à memória. A fonte oral é uma fonte viva, inacabada, que nunca será exaurida, e portanto, que a história bem feita que queremos fazer é uma história inacabada (VILANOVA apud LUCENA, 1999, p. 24).

> [...] As fontes orais são fontes narrativas, seja do investigado ou do investigador, possibilitando mudanças na produção do conhecimento histórico. Assim, as fontes orais permitem incorporar não apenas personalidades individuais às reflexões do historiador, mas possibilitam também a compreensão de situações pouco efetuadas no discurso histórico. As entrevistas sempre revelam aspectos desconhecidos, por isso são dotadas de muito significado. [...] (LUCENA, 1999, p. 27)

Ainda segundo Lucena, os migrantes nacionais não constituem um tema privilegiado de reflexão na historiografia brasileira contemporânea, em detrimento do estudo de imigrantes no Brasil, contudo a história oral permite suprir tais lacunas da historiografia.

Ramos (2003) trata a temática do imigrante brasileiro em Toronto, Canadá. Elucida a construção da pesquisa, abordando o tornar-se estrangeiro em Toronto, a que se refere como o grande cenário, jogando no ar a questão: um lugar para brasileiros? O objetivo do trabalho foi mostrar a situação dos emigrantes brasileiros em Toronto, com suas aspirações, medos, discriminações, submetendo-se a trabalhos subalternos. Bógus (apud RAMOS, 2003, p. 24) afirma que:

> [...] O trabalho de Silvana realizado com o rigor e o cuidado próprios da pesquisa científica, analisou muitas das trajetórias dos imigrantes brasileiros residentes na cidade de Toronto, no Canadá. As entrevistas, cuidadosamente realizadas, trouxeram à tona as alegrias, as esperanças, mas também as saudades, as tristezas e as frustrações presentes no processo migratório, mostrando que a hospitalidade nem sempre se fez presente e que a realização do sonho de uma vida melhor é antecedida por um mar de dificuldades, que parece às vezes intransponível. [...]

É possível estabelecer uma relação entre o trabalho de Ramos (2003, p.135) e a presente pesquisa entre os migrantes nordestinos em São Paulo, pois a cidade constitui uma problemática de natureza semelhante: o migrante sente-se estrangeiro na cidade, busca outros de sua origem para "sentir-se" em casa, procura estabelecer as chamadas redes de solidariedade. A autora afirma: "a memória se constitui por uma comunidade afetiva e está sempre presente através dos sentimentos e em permanente transformação".

Em Toronto os brasileiros possuem estabelecimentos comerciais com artigos típicos ou de acordo com a autora que "se tornaram típicos fora do país" (RAMOS, 2003, p. 60). Este mesmo fenômeno pode ser observado entre os migrantes nordestinos em São Paulo, que freqüentam os mesmo locais, compram produtos típicos, vão aos bailes populares, os forrós: é o chamado "consumo nostálgico", freqüentam o Centro de Tradições Nordestinas, local que possui vários restaurantes e produtos típicos.

> [...] esses hábitos de consumo agregam características muito interessantes. Os produtos provenientes do Brasil costumam ser mais caros que os locais, mas os brasileiros fazem questão de adquiri-los, Trata-se, por vezes, de uma espécie de "consumo nostálgico", que vem a saciar a vontade de aproximação com o grupo deixado no Brasil, mas, também, de uma questão de hábito, de gosto, simplesmente, que não se transforma de imediato, principalmente quando se trata de alimentação. [...] (RAMOS, 2003, p. 61).

A presente pesquisa contempla diversas áreas da hospitalidade, termo que de acordo com Camargo (2004) é pleno de ambigüidade, relacionada com a palavra inglesa *hospitality* e francesa *hospitalité*.

Camargo (2003, p. 9) traz ainda a seguinte definição: "Pensar os domínios da hospitalidade é, pois aceitar um trabalho ingrato, porque se situa a meio caminho do concreto e do abstrato e, assim, fica-se exposto a críticas de todos os lados."

Para Camargo (2004, p. 40)

> [...] Com isso, temos desenhadas duas escolas de estudo da hospitalidade: a francesa, que se interessa apenas pela hospitalidade doméstica e pela hospitalidade pública e que têm na matriz maussiana do dar-receber-retribuir a sua base, ignorando a hospitalidade comercial e a americana, que passa ao largo dessa matriz e para a qual tudo acontece como se da antiga hospitalidade restasse apenas a sua atual

> versão comercial, baseada no contrato e na troca estabelecidos por agências de viagens, operadoras, transportadoras e por hotéis e restaurantes. [...]

De acordo ainda com Camargo: (2004, p. 44):

> [...] Para tentar superar esse impasse e estabelecer as pontes entre as escolas francesa e americana surgiram duas iniciativas quase simultâneas: de um lado, o conjunto de autores ingleses reunidos na publicação de Lashely & Morrisson: *In search of hospitality e* de outro, o programa de Mestrado em Hospitalidade de Universidade Anhembi Morumbi em São Paulo. [...]

Os conceitos de hospitalidade estariam divididos de acordo com as escolas**:** a americana fundamentalmente comercial; a francesa calcada na tríade; dar, receber e retribuir e as escolas inglesas e brasileiras que mesclam a hospitalidade pública e comercial.

No entendimento de Camargo (2004, p.16), a hospitalidade enquanto instância social está divida em quatro categorias: doméstica, pública, comercial e virtual. Para o autor a hospitalidade pública e a comercial nutrem-se da mesma matriz – a hospitalidade doméstica.

A linha de hospitalidade adotada nesta pesquisa é multidisciplinar, ou seja, adota fundamentos da escola inglesa, com especial destaque para o livro de Lashley & Morrisson (2004), além de Lockwood e Medlik (2003); na escola americana, fundamentalmente em seu aspecto comercial, nos livros de Walker (2002); Chon e Sparrowe (2003); e na francesa, onde de acordo com Camargo: (2004, p. 39):

> [...] Neste caso, a hospitalidade transforma-se em tema de filosofia (a ética da hospitalidade incondicional dos filósofos franceses Emmanuel Levinas e seu discípulo Jacques Derrida), da sociologia (Anne Gotman [2001]), da École de Hautes Études Sociales de Paris, ou de estudos de semiologia e análise literárias (equipe de Alain Montando, em Clermond-Ferrand). A hospitalidade, como já explicado antes, é também o mote de revisão e da recuperação dos estudos de Marcel Maus. [...]

Busquei conhecimento e subsídios nos livros escritos pelos professores do programa de Mestrado da Universidade Anhembi Morumbi, que são os representantes

da linha brasileira da hospitalidade, a qual podemos considerar a quarta linha, ou seja: Dias (2002); Dencker e Bueno (2003); Camargo (2004) e Dencker (2004).

De acordo com Grinover (2002) a hospitalidade é fundamentalmente o ato de acolher e prestar serviços a alguém que por qualquer motivo esteja fora do seu local de domicílio. A hospitalidade é uma relação especializada entre dois protagonistas, aquele que recebe e aquele que é recebido, mas não é só isso (GOTMAN, 2001 apud GRINOVER, 2002). Grinover (2002, p. 26) afirma ainda que "hoje o conceito de hospitalidade estende-se para além dos limites dos hotéis, restaurantes, lojas ou estabelecimentos de entretenimento".

Cruz (2002, p. 39) coloca que a "hospitalidade em si é um fenômeno muito mais amplo, que não se restringe à oferta, ao visitante, de abrigo e alimento, mas sim ao ato de acolher, considerado em toda a sua amplitude". Considera que, segundo a sua natureza, a hospitalidade é um fenômeno sociocultural que pode ser entendida do ponto de vista de uma análise centrada no indivíduo ou em uma coletividade, trata-se da hospitalidade associada a uma atividade profissional, preparada, treinada e planejada à qual teoricamente se contraporia uma hospitalidade voluntária e amadora com alguns elementos apontados por Cooper (2001, p. 22):

- é a combinação complexa de benefícios e aspectos tangíveis e intangíveis;

- envolve a interação satisfatória entre serviço e prestador, consumidor e hóspede;

- oferece ao hóspede segurança, conforto psicológico e fisiológico, com alimentação bebida e acomodação;

- pode ser lucrativa ou não.

Cooper ainda afirma que a hospitalidade é um fenômeno político voltado a um fim predeterminado, a hospitalidade no turismo, com ações da iniciativa privada e do setor público e espacial abordada nos espaços urbano e rural, com dimensões diferenciadas em função do vínculo territorial dos indivíduos com o espaço.

Daí decorre a noção de hospitalidade como um conjunto de leis não escritas que regulam o ritual social e cuja observância não se limita aos usos e costumes das sociedades ditas arcaicas ou primitivas, continuaram a operar e até hoje se exprimem com toda força nas sociedades contemporâneas. (CAMARGO, 2004, p. 18).

Toda ação da hospitalidade começa com uma dádiva. De acordo com Camargo segundo Goudbout, (CAMARGO, 2004, p. 22) “a característica principal (da hospitalidade) é ser um encontro no qual os protagonistas não têm o mesmo estatuto”

A hospitalidade independe da classe social ou hierárquica, pode ser expressa em partilhas múltiplas, ações sociais, relações que extrapolam o âmbito familiar, envolvem tudo que incentiva ou fomenta a integração entre as pessoas.

O interesse moderno pela hospitalidade estaria baseado em três premissas: nas migrações humanas que continuam até os nossos dias como única alternativa para algumas populações; a preocupação com a homogeneização de hábitos e costumes; e com o esvaziamento dos rituais que regem os vínculos sociais e marcam a identidade dos povos, o que transformaria a hospitalidade em tema de filosofia, a chamada ética da hospitalidade incondicional dos filósofos franceses Levinas, Derrida, da socióloga Gotman, dos estudiosos em semiologia e análise literária da equipe de Montandon, além dos estudos de Marcel Mauss.

Grinover (2002) afirma que o conceito de hospitalidade estende-se para além dos limites de hotéis, restaurantes, lojas ou estabelecimentos de entretenimento comerciais. É neste cenário que “[...] hospitalidade é fundamentalmente o ato de acolher e prestar serviços a alguém que por qualquer motivo esteja fora de seu local de domicílio. A hospitalidade é uma relação especializada entre dois protagonistas, aquele que recebe e aquele que é recebido”. (GOTMAN apud GRINOVER, 2002, p. 26*.).*

1.2 Gastronomia e migração no Brasil

Uma das premissas da sociedade pós-industrial é o aumento das horas de ócio em conseqüência da redução das horas de trabalho. Este ócio pode ser direcionado para mais tempo disponível com o lazer, incluindo-se aí o gastronômico. “[...] Como destacam os estudiosos, a Gastronomia está assumindo cada vez maior importância como mais um produto para o turismo cultural” (SCHLÜTER, 2003, p.11).

Originalmente a palavra Gastronomia, vocábulo de origem grega estava ligado à medicina, significando o estudo do estômago. Etimologicamente o vocábulo é composto

por *gaster* (ventre, estômago), *nomo* (lei) e do sufixo *ia*, formando assim o substantivo. Atribui-se a Arquestrato, escritor, filósofo e cozinheiro grego, a autoria da *Hedypataheia*, ou tratado dos prazeres. No entanto, para alguns autores a sua obra também teria sido chamada de *Gastronomia* ou *Gastrologia*, conforme alguns helenistas.

A cultura romana continuou a utilizar o vocábulo como sinônimo de gula, "*Quorum deus venter est*", aqueles cujo Deus está em seus ventres, segundo São Paulo, referindo-se aos gulosos que viviam para comer. A gula é inclusive, um dos pecados capitais da Igreja Católica.

Atribui-se a Hipócrates, o pai da Medicina, a frase "Que o alimento seja teu único remédio". Obviamente que fica difícil verificar a autenticidade da frase e a Gastronomia continuou ligada à medicina até o final do século XIX, quando se desvinculou, passando a significar entre outras coisas, a arte de produzir alimentos e de saber apreciá-los.

> [...] Em que e a partir de quando o homem se distingue do animal em sua alimentação? Pelo tipo de alimentos que consome ou por sua variedade? Pelo modo como os prepara antes de comê-los? Pelo cerimonial que envolve seu consumo, a comensalidade e a função social que caracterizam as refeições? [...] (FLANDRIN, MONTANARI, 1998, p. 27).

No entanto, a definição da palavra não cabe dentro de uma ótica estreita, possui um espectro muito mais amplo e pode ser correlacionada a várias outras ciências e atividades. As frases bíblicas: "Nem só de pão vive o homem" ou "Ganharás o pão com o suor do teu rosto", bastariam por si só para justificar que a história dos alimentos e das religiões judaico-cristã se confunde. Foi em torno da alimentação que surgiram as primeiras práticas religiosas, em que ritos e sacrifícios culminavam com oferendas de alimentos, "[...] o sacrifício nada mais é do que a devolução à natureza e aos deuses, de parte do que foi retirado" (CARNEIRO, 2003, p. 24). As religiões sempre atuaram como freio, impondo algumas restrições de alimentação aos seus adeptos, principalmente entre judeus ortodoxos, muçulmanos, seguidores do candomblé e de algumas igrejas radicais.

Gastronomia tem laços fortes com a Sociologia. Desde tempos bíblicos o homem associou a comida ao congraçamento; compartilhar do alimento é um ato sociológico. Praticamente todas as ocasiões importantes da vida de um ser humano têm a sua

demonstração gastronômica; desde o nascimento à morte o alimento tem valor simbólico.

Da mesma forma, a Etnografia, estudo descritivo das instituições e dos fatos da civilização dos diversos povos ou etnias tem a sua representação através dos alimentos, ou a Etnologia que constitui o estudo dos povos contemporâneos com bases em aspectos geográficos e culturais distintos dos seus sistemas sociais. Ambas têm ligação direta com a Gastronomia, bem como com a cultura e o universo nordestino.

Folclore e Gastronomia fazem parte da relação entre o alimento e a identidade de um povo. É quase certa a presença dos alimentos nas festas folclóricas, e algumas são associadas a um tipo de fruta ou cereal, como no caso das festas juninas no Nordeste, ligadas ao milho.

Curiosa também é associação dos alimentos com algumas expressões do folclore, tabus e crendices. Segundo Câmara Cascudo (2004, p. 859), "[...] no vocabulário usual, as referências aos alimentos, como frases feitas, locuções, imagens comparativas, exclamações de protesto e desabafo são incontáveis diariamente entendidas em todas as classes sociais. [...]", como por exemplo: abacaxi, água e angu. No anexo 3 está uma lista completa das expressões pesquisadas por Câmara Cascudo.

O consumo de alimentos e hábitos de alimentação também está ligado à localização geográfica de um país ou região. Através dele pode-se determinar quais produtos são mais consumidos por um grupo. No entanto as viagens, os meios de comunicação, as facilidades de escoamento ou armazenamento, além das novas técnicas de conservação de alimentos estão diminuindo as barreiras ou preconceitos.

Quem são os migrantes nordestinos?

> [...] o sol emblematiza o Nordeste conhecido e reconhecido como a região mais ensolarada do Brasil. De belezas paradisíacas, de costa exuberante, que alcança territórios verdes da Mata Atlântica. Nordeste de plantações de cana-de-açúcar, dos coqueiros nativos, como o buriti e a carnaúba, dos coqueiros exóticos como o coco verde, indiano de origem, brasileiro de uso e de incorporação aos nossos hábitos, especialmente os gastronômicos. Também uma região de territórios mais secos, agrestes, onde muitas vezes a água é o bem mais precioso.

> Sertões fincados nas histórias de valentia, fé resistência: ”*o sertanejo é, antes de tudo, um forte”.* [...] (LODY, 2001, p. 11)

No Nordeste do Brasil, uma junção entre motivos sociais e políticos aliados a catástrofes climáticas resultou no êxodo de populações. Martins e Vanalli (2001, p. 5) ressaltam com muita propriedade que “já no século XVIII, por ocasião da febre do ouro, os nordestinos iniciaram a andança”. E ainda de acordo com os mesmos autores a seca é “devastadora para o camponês pobre; para o latifundiário é um bom negócio em virtude da indústria da seca”.

As migrações nordestinas para o Sul do Brasil, e em particular São Paulo, foram motivadas por várias razões: sociais, econômicas, políticas, sociológicas, antropológicas e climáticas, principalmente na área do polígono das secas que abrange nove estados: Maranhão, Piauí, Ceará, Rio Grande do Norte, Paraíba, Pernambuco, Alagoas, Sergipe, Bahia e parte do Norte de Minas Gerais.

> [...] durante muito tempo, a questão dos movimentos internos da população nordestina foi vista apenas como uma conseqüência da fatalidade das secas que periodicamente assolam a área conhecida como polígono das secas [...] (MARTINS E VANALLI, 2001, p. 11).

Ainda de acordo com Martins e Vanalli (2001, p. 35) ”vários são os motivos que obrigam as pessoas a saírem de seus lugares de origem”. Entretanto, o “motivo que gera o maior número de migrações no mundo todo, é, sem dúvida, o econômico”. Ou seja, condições socioeconômicas foram na maior parte das vezes as grandes responsáveis pelos fenômenos migratórios, excetuando-se, perseguições religiosas ou políticas, assim como guerras. Ressalva-se, contudo que se nos países atingidos subsistem condições de vida dignas, o fenômeno não ocorre.

> [...] Um migrante para se inserir na nova sociedade precisa construir toda uma gama de outros papéis sociais, pois os que possuíam na sua sociedade de origem geralmente foram perdidos ao longo do processo migratório. Para isso, faz-se necessário que ele conheça os valores e códigos culturais dos novos espaços de convivência onde passa a transitar ou desenvolva estratégias para, recriando-os, dominá-los. [...] (MORAES VON SIMSON apud LUCENA, 1999, contra capa)

Martins e Vanalli ainda destacam que “quando a sobrevivência dos habitantes de uma região é ameaçada, a tendência é procurarem outras regiões, principalmente aquelas onde há promessa de vida melhor” (2001, p. 43).

É neste cenário, que “[...] a partir de 1950, São Paulo assumiu rapidamente o papel de ‘cidade ideal’ para os grupos de migrantes que passaram a buscar novos lugares para viver”[...]. (LUCENA, 1999, p. 47).

Nos anos 1960 a cidade de São Paulo chegou a receber cerca de 130 mil migrantes que fugiam da seca em busca de melhores condições de vida. A possibilidade de encontrar trabalho assalariado ou exercer atividades autônomas no setor terciário da economia fazia parte do grande atrativo que a cidade exercia. (LUCENA, 1999).

Roque (1995, p. 41) se refere à cidade da seguinte forma: “São Paulo é cidade-síntese porque aglutina indivíduos de inúmeras etnias”.

> [...] a cidade é sinônimo de trabalho leve, de civilização, de conforto, de facilidades e a roça significava trabalho pesado, obrigando a grandes caminhadas sob sol ou chuva, carregar peso e fazer força. Nas décadas de 50 e 60,0 a representação de modernização da sociedade compreendia o transito do rural para o urbano. A mudança para o urbano tinha, portanto, um significado de progresso para os migrantes. [...] (LUCENA, 1999, p. 41)

Segundo o Seade (2003), Carapicuíba, na região metropolitana, tem cerca de 70% dos habitantes provenientes do Norte e Nordeste. Atualmente, o fenômeno de migração está em baixa. Alguns fatores contribuíram para esta mudança, desde as tentativas de fixar os moradores em seus lugares de origem através de melhorias sócio-econômicas, passando pelo fator climático, já que não se tem notícia de nenhuma grande seca nos últimos dez anos, associada à diminuição da oferta de empregos na cidade de São Paulo.

Garbin e Bastos (2005) comentam em reportagem publicada no jornal O Estado de São Paulo que dados atualizados da Fundação Seade mostram que a região metropolitana de São Paulo recebeu 720 mil migrantes de outros Estados entre 1995 e 2005 – para a capital vieram 410 mil: 73,1% do Nordeste.

No mesmo período, 380 mil foram embora da cidade. A reportagem acrescenta ainda que muitos voltam sem realizar o sonho da vida melhor e revela que para muitos migrantes São Paulo não oferece vida melhor. “A gente fala que já foi, mas hoje não é mais”, relata Railde Viana de Oliveira, migrante nordestina.

Souza e Silva (1999) identifica alguns fatores que levam às migrações: “fatores de mudança” os que decorrem da introdução de relações de produção capitalistas nas áreas de produção para subsistência, a qual acarreta a expropriação de camponeses, a expulsão de agregados, parceiros e outros agricultores não proprietários; “fatores de estagnação”, os que se manifestam sob a forma de uma crescente pressão populacional sobre uma disponibilidade de áreas cultiváveis que pode ser limitada tanto pela insuficiência física de terra aproveitável como pela monopolização de grande parte da mesma pelos grandes proprietários, como ocorre no agreste do Nordeste brasileiro.

A necessidade de migrar para o “Sul do Brasil” é afirmada por Luis Faria, enfático ao dizer que *Veja bem, a princípio na verdade, foi necessidade quase de sobrevivência*, os depoimentos foram transcritos com o recurso itálico para diferenciá-los das citações de autores.

Outro entrevistado, o jovem cozinheiro Jackson, inicia seu depoimento de forma emocionada.

> *A necessidade né? Queria dar uma vida melhor pra minha família, foi um dos motivos pra eu sair de lá, depois que queria conhecer uma cidade grande como São Paulo.*

As aspirações do migrante condicionam o processo de integração na cidade. Acertar nas escolhas está intimamente ligado à realização dos sonhos, desejos e aspirações. A cidade desconhecida conduz o novo morador a enfrentar as lutas do cotidiano por moradias e por empregos. A migração, entendida como aventura, expectativa onde se mesclam desejos e medos, exige do trabalhador muita coragem para enfrentar o desafio. (DURHAN apud LUCENA, 1999, p. 65)

> [...] muitos nordestinos são obrigados a deixar suas cidades de origem, numa verdadeira diáspora, para emergir em cidades mais cosmopolizadas e melhor estruturadas, localizadas na região Sudeste do país, mais precisamente em São Paulo, chamada terra da Promissão. [...] (ROQUE, 1995, p. 29)

O migrante até um passado relativamente recente foi um dos construtores dessa metrópole que de início os assustava e surpreendia. Alguns iniciaram seus processos de inserção cultural no setor da construção civil, em seguida migrando para os restaurantes, quase sempre levados por parentes ou amigos (Diário de São Paulo, 2004).

Luis Faria e o Chef Russo foram trazidos para São Paulo por seus irmãos, que já trabalhavam em restaurantes, facilitando assim as respectivas colocações.

> *...e o meu irmão me colocou lá no hotel onde eu fui trabalhar na cozinha de ajudante, lavando panela, chão, todas essas coisas, fazendo de um tudo, trabalho pesado mesmo*.

Lucena afirma (1999, p. 67) que "desse modo, procura trazer parentes e vizinhos que lhe permitam construir uma vida comunitária e, assim, criar melhores condições para viver no novo lugar".

Os mesmos autores destacam a importância de São Paulo como "cidade ideal" para migrantes, cidade esta que atraía não só nordestinos, mas também migrantes de todo o Brasil, sem esquecer a importância das imigrações estrangeiras: a cidade-síntese a quem Roque (1995, p. 41) se refere.

O *Chef* Russo relatou em sua entrevista que sua vinda para São Paulo foi com o intuito de procurar uma vida melhor, já que no "*Ceará não dava pra ficar*". Este mesmo motivo impulsionou a vinda dos outros entrevistados.

Observa-se que a migração familiar é uma prática constante entre os nordestinos. Os laços de família são muito fortes, constituindo-se uma segurança para os recém-chegados, acolhidos por parentes, repartindo moradias e levados muitas vezes a trabalhar com os mesmos. Os parentes que venceram na cidade grande impulsionam os mais jovens, servindo de exemplo a ser seguido.

Bertaux-Wiame (apud THOMSON, 2002, p. 351) identifica este caminho migratório iniciado por habitantes de uma determinada região, que influenciaram outras tantas pessoas a migrar, geralmente pessoas mais próximas. Chamberlain (apud THOMSON, 2002, p. 351) refere-se ao fato de que mesmo que este sonho tenha sido desfeito, ou realizado somente em parte, os migrantes evitam mencionar fatos desagradáveis ou traumáticos tais como privações, intolerância ou preconceitos,

procurando preservar aqueles que lhe ajudaram financeiramente ou evitando influenciar negativamente os que sonham em migrar.

No entanto, viver em São Paulo representa, para boa parte dos nordestinos, melhoria de condições de vida, sem que tal fato represente melhoria de qualidade de vida. Ser ou não "bem recebido" em determinado local parece uma questão subjetiva (RAMOS, 2004).

Lucena (1999, p. 45) se refere a São Paulo da seguinte forma: "A imagem da cidade de São Paulo está associada à vida agitada, difícil e ter uma vida digna significa toda a família se empenhar em busca de trabalho".

Muitos consideram a cidade como seu novo lar e nem sempre pensam em retornar às suas origens, exceto nas férias. "São Paulo para mim é tudo. É minha mãe, é meu pai, são as oportunidades que oito milhões de nordestinos gostariam de ter" disse Nelson Batista Dantas, administrador do Centro de Tradições Nordestinas (CTN) em entrevista à Revista Já do Jornal Diário de São Paulo, (2003 pg. 10).

Este sentimento é compartilhado por todos os entrevistados, que apesar de terem orgulho de estarem estabelecidos em São Paulo, não abdicam das férias em seus locais de origem. Bettina Orrico relata:

> *A minha cidade natal, Salvador, Bahia, eu a vejo muito bonita, um progresso posso dizer grande, progresso nas construções, porém eu não sinto que eu me daria bem lá. Quando penso em Salvador, penso em mar, em sossego... porém não me vejo trabalhando naquele calor, naquelas avenidas que não são mais minhas costumeiras, mas é uma cidade muito linda, mas continuo dizendo para mim é uma cidade de turismo.*

São Paulo desperta um sentimento quase bíblico de "Terra da Promissão" no imaginário de boa parte dos nordestinos que aqui chegam.

> [...] Essas pessoas retêm fortes vínculos com seus lugares de origem e suas tradições, mas sem a ilusão de um retorno ao passado, Elas são obrigadas a negociar com novas culturas em que vivem, sem simplesmente serem assimiladas por elas e sem perder completamente suas identidades. Elas carregam os traços das culturas, das tradições, das linguagens e das Histórias particulares pelas quais foram marcadas [...]. (HALL, 2002, p. 88).

Apesar das dificuldades encontradas na grande cidade, dos problemas sociais, da crise resultante da falta de trabalho, a cidade de São Paulo ainda exerce um grande fascínio, conforme relata o jovem Jackson para que *queria conhecer uma cidade grande como São Paulo.*

Todos são unânimes em afirmar que há espaço para novos nordestinos no mercado de trabalho gastronômico da cidade de São Paulo, testemunhou o *Chef* Russo *sem dúvida, principalmente neste mundão de cidade que é São Paulo.*

CAPÍTULO 2 - Os nordestinos, suas habilidades e sua relação com a cozinha

2.1. Perfil dos cargos, descrição das tarefas e competências.

A organização funcional de uma cozinha deve corresponder a suas necessidades operacionais e permitir o fluxo dos serviços da maneira mais racional possível. Existem vários tipos de cozinha com tamanhos e características que variam de acordo com as produções culinárias e o segmento de público que se deseja atingir. A estrutura funcional deve obedecer a normas de estrutura física.

O planejamento físico deve levar em consideração, além do espaço disponível, as características das produções culinárias, o que exige para cada realidade uma solução específica. O que pressupõe levar em consideração o fluxo de mercadoria e de pessoal fundamentais para melhor atender à organização do trabalho.

Uma cozinha é dividida em diferentes setores e funções, no entanto, esta divisão deve levar em consideração as especificidades dos restaurantes.

O ajudante de cozinha auxilia todos os cozinheiros nas tarefas de limpeza, preparação de gêneros alimentícios e, de modo geral, em todas as tarefas internacionalmente conhecidas, chamadas de *mise-en-places,* que precedem todas as operações de uma cozinha. Algumas dessas preparações podem exigir o domínio de técnicas de trabalho já bastante complexas, devido ao tipo de produções realizadas.

Os termos mencionados a seguir são predominantemente franceses, uma vez que o idioma francês é o idioma convencional existente dentro de uma cozinha. De acordo com o Chef Laurent Suadeau (2004, p. 68):

> [...] Na Gastronomia, predominam os termos franceses. Na internet, há muitas palavras inglesas e todo mundo acha natural. É a mesma coisa. Não quer dizer que todos tenham que adotar a cozinha francesa. Pode-se praticar a culinária italiana, portuguesa ou oriental usando as mesmas técnicas, embora cada uma delas também tenha sua metodologia específica. O que eu defendo é que a cozinha francesa teve uma codificação nobre por uma reflexão traduzida no gesto, de uma forma

> extremamente matemática, técnica, para definir a aproveitar melhor os alimentos. [...]

Barreto (2000, p. 43-45) classifica as ocupações de cozinha:

- Cozinheiro *entremetier:*

O termo *entremetier* deriva do francês *entremets*, que literalmente significa entre pratos. Na culinária clássica francesa o termo abrangia um conjunto de produções doces que sucediam os assados misturando dessa maneira doces e salgados - uma vez que o conceito atual de sobremesa é algo recente, do inicio do século XX - tais como *crêpes* e *beignets*, cremes e caldas, produções à base de ovos, frutas cozidas, sorvetes, merengues, massas doces (tortas, *pies* etc.), flãs, produções doces à base de féculas, creme doces montados.

Atualmente, o cozinheiro *entremetier* é o profissional que prepara todos os acompanhamentos e guarnições. Seu campo de trabalho é restrito a empresas que mantêm uma grande brigada, termo que significa o conjunto de elementos que trabalham em uma cozinha. Em pequenas e médias empresas a função é realizada por um profissional da cozinha quente, denominação dada à área de produção de alimentos processados em fogões ou outras fontes de calor.

- Cozinheiro *saucier:*

Saucier deriva da palavra *sauce* (molho, em francês). É o cozinheiro responsável pelo preparo de fundos e caldos básicos e molhos quentes. Essa função é encontrada geralmente em grandes cozinhas ou naquelas em que os pratos com molhos são relevantes.

Trata-se de uma função muito importante e delicada, que requer grande experiência e habilidades culinárias. O desenvolvimento de produtos industrializados, tais como molhos prontos e bases para molhos provocou uma tendência de supressão deste posto de trabalho.

- Cozinheiro *rôtisseur* (cozinheiro de assados e grelhados):

O verbo *rôtir* quer dizer assar em francês, daí o *rôtisseur* – especializado na produção de todos os alimentos assados no forno, espeto ou grelha, bem como das preparações à base de frituras: carnes, peixes, aves, caças e legumes.

- Churrasqueiro (*grillardin*):

Especializado na preparação de carnes e aves na grelha, *broiler* ou espeto. Apesar do caráter restrito em suas produções, o churrasqueiro deve possuir elevado grau de qualificação, sendo um profissional muito requisitado em churrascarias, como também em restaurantes especializados em grelhados.

- Cozinheiro tornante/*tournant*:

Pode ser considerado um dos cozinheiros mais completos dentro de uma brigada de cozinha. Deve ser um profissional polivalente, capaz de confeccionar todas as produções culinárias constantes no cardápio.

Suas funções variam de acordo com o tamanho, a categoria e a organização da empresa, podendo vir a ser o único responsável do seu turno de trabalho, substituindo todos os outros Chefes de partida, denominação dada ao responsável por um determinado setor da cozinha.

- Cozinheiro *garde-manger:*

O termo francês *garde-manger* significa guarda-comida e vem do velho armário homônimo. No jargão culinário é aplicado indistintamente ao local de trabalho e ao profissional que lá trabalha.

Trata-se do cozinheiro especializado em preparações frias, charcutarias, saladas, molhos frios, montagem de bufês e peças moldadas no gelo ou outros materiais. Hierarquicamente está no mesmo plano do Chefe confeiteiro.

- Açougueiro de cozinha:

Esta função se justifica nas cozinhas que consomem grandes quantidades de carnes, com diferentes cortes, estendendo-se a aves e peixes.

O açougueiro deve ser um profissional qualificado, capaz de desossar e aparar criteriosamente, deve saber também estocar e calcular as previsões para as *mise-en-places,* termo francês utilizado com freqüência pelos profissionais de restaurante para caracterizar o pré-preparo de alimentos e a arrumação prévia das suas áreas de trabalho.

- Chefe confeiteiro - *Chef pâtissier:*

O confeiteiro é o chefe de partida com responsabilidades idênticas às de um chefe de cozinha, no entanto, está subordinado hierarquicamente ao mesmo. A confeitaria é um setor importante e relativamente independente dos outros, com um nível específico de produção culinária.

O profissional desta área deve estar apto a: assegurar uma produção impecável a uma confeitaria e padaria; reciclar-se e estar a par das novas tendências; elaborar fichas técnicas de receitas e custos; elaborar lista de produções culinárias; supervisionar e controlar a utilização das matérias-primas; treinar e formar a sua equipe; e ser criativo e de bom gosto.

O confeiteiro executa preparações específicas do setor de confeitaria, com um nível de especialização menos elevado em relação ao Chefe confeiteiro. Já o padeiro, ou *boulanger*, trabalha no setor da confeitaria no preparo exclusivo de produtos de padaria, além das massas de confeitaria utilizadas em outros setores da cozinha.

No topo dessas ocupações encontra-se a figura do Chefe de Cozinha, tradicionalmente grafado como *Chef,* assim mesmo em francês, conforme são conhecidos no mundo inteiro, incluindo também os países de língua inglesa, são os responsáveis pela coordenação de uma equipe de cozinheiros, ajudantes (*commis*), peões e copeiros: a brigada.

Chefe segundo o dicionário Aurélio (2004) é o principal entre outros, ou ainda aquele que reúne as qualidades de competência, autoridade e poder de decisão. E afinal o que vem a ser um *Chef?* Segundo Barreto (2000, p. 41), “o trabalho de um grande Chefe engloba, entre outras atividades, planejamento, previsão, supervisão e controle”.

O Chefe de cozinha de uma grande empresa coordena o trabalho de uma equipe de cozinheiros (Chefes de partidas), ajudantes de cozinha (*commis*) e peões de cozinha ou copeiros. Normalmente é secundado por um subchefe, cujas competências são quase idênticas, engloba, entre outras atividades, planejamento, previsão, supervisão e controle.

De acordo com o Guia das Profissões Hoteleiras do SENAC-OIT (1980), as competências dos profissionais de cozinha são dividas em tarefas.

A – Tarefas de administração e direção.

Supervisão e direção pessoal:

- dirigir e supervisionar as atividades do pessoal de cozinha por meio de ordens claras e precisas;
- Administrar o trabalho dos Chefes de setores distribuindo responsabilidades e competências;
- organizar as reuniões regulares com os funcionários;
- organizar o treinamento formal e treinar o pessoal no ambiente de trabalho ou em conjunto com o departamento de treinamento (gerencia de RH);
- resolver situações de emergência;
- cuidar da segurança em geral (física e patrimonial);
- participar de processos de seleção pessoa da sua área;
- explicar e informar a equipe acerca dos cardápios:
    - qualidade dos produtos,
    - preparo correto,
    - apresentação;
- aumentar a produtividade pela motivação da equipe.

Planejamento:

- organizar o trabalho de uma cozinha em função dos serviços e atividades;
- preparar plano de trabalho e escala de revezamento do pessoal;
- elaborar cardápios (menus e sugestões);

- obedecer aos critérios definidos de porções e pesos.
- Elaborar fichas técnicas de receitas e custos.
- Ajudar na elaboração e descrição de cargos e funções.
- Participar da reuniões de planejamento ou reformas das áreas físicas.

Previsão e controle:

- Planejar e avaliar as atividades e resultados da cozinha por meio de relatórios;
- Participar dos inventários e controles na cozinha;
- Autorizar a compra ou requisição de produtos;
- Controlar os produtos comprados na hora do recebimento, verificando se as matérias-primas encomendadas foram entregues;
- Supervisionar a estocagem e conservação de produtos;
- Controlar o desempenho financeiro do seu setor;
- Controlar a qualidade a apresentação dos pratos preparados na cozinha.

B - Tarefas de execução:

- Regra geral, e levando em conta as responsabilidades e atribuições do cargo, o Chefe de cozinha (Chefe executivo) não desempenha costumeiramente tarefas de produção de alimentos, a não ser em situações excepcionais, como:
- Criação de nova receita.
- Definição e acerto de um prato especial que marque seu desempenho profissional;
- Acabamento de prato para o qual julgue dever empenhar-se pessoalmente;
- Preparo de pratos utilizando técnicas especiais de cocção;
- Apresentações especiais de pratos;
- Organização e montagem de mesas de bufê.

Para o desempenho dessas atividades, o domínio das técnicas de trabalho de cozinha, no seu nível mais elevado é indispensável. Para tanto, as qualificações exigidas são:

- Formação profissional comprovada com experiência de vários anos e prefencialmente em empresas das mais variadas abrangências;

- Capacidade de gerenciamento;
- Senso de relações humanas, de organização, de iniciativa;
- Espírito de liderança.

2.2. Os nordestinos são versáteis?

De acordo com o *Chef* francês Laurent Suadeau o Ceará "deve esconder algum segredo genético", tentando explicar o dom natural dos nordestinos para a Gastronomia, e em particular a alta Gastronomia. Ao referir-se ao Ceará, o *Chef* francês alarga os limites dos estados que compõem geograficamente a região e endossa a fileira de pessoas para quem o Nordeste começa no Amazonas e vai até Minas Gerais, passando naturalmente pela Bahia, já que "baianos" são todos os que vieram além do Rio de Janeiro. No entanto, cada estado tem a sua característica cultural e gastronômica, podendo ser mais representativa em alguns estados do que em outros.

Ilustração 1 - Nordeste e sua diversidade
Fonte: terrabrasileira.net

Apesar de terem em comum a garra e a vontade de vencer na maior cidade nordestina do Brasil, além do sotaque com algumas variações e certas características físicas, são muitos os elementos que compõem o universo regional nordestino, podendo-se afirmar que cada estado possui a sua identidade própria. Mas o que seria esta identidade?

Segundo Hall, a identidade pode ser definida historicamente e não biologicamente. “[...] as identidades nacionais são coisas com as quais nascemos, mas são formadas no interior da representação”. (HALL, 2003 p. 48).

Se nem toda identidade, como sublinhou apropriadamente Haesbaert (1999), é territorial, no sentido de que muitas vezes as identidades prescindem de uma referência espacial direta e forte, por outro lado a relevância do espaço é inegável para qualquer grupo ou sociedade. (LOPES DE SOUZA apud ROSENDAHL, 1999).

Carlos Roque, autor de *Chefs de Cuisine* Nordestinos e a Culinária Européia, publicado pela Nestlé em 1995, discorre com muita propriedade sobre o talento dos profissionais por ele entrevistados buscando uma explicação lógica e ao mesmo tempo sentimental, às vezes até esotérica, para o fato de que nordestinos sem quase nenhum preparo teórico se firmaram como excelentes profissionais, passando a atuar como autênticos *Chefs cordon bleu,* o título que se refere à famosa escola de culinária *Cordon Bleu* localizada em Paris, com filiais em vários paises do mundo.

Um *Chef,* além de preparar alimentos em um restaurante, casa privada ou hotel, também exerce tarefas de administração e direção de pessoas, organiza e coordena o trabalho nas cozinhas, assegura a criação dos menus, cardápios e sugestões e fichas técnicas. Supervisiona o preço dos alimentos nos cardápios, as compras, como também a qualidade dos alimentos confeccionados pela brigada que ele supervisiona, ou seja, realiza o planejamento e organização das atividades do setor. Para o desempenho dessas atividades, necessita ter domínio das técnicas de trabalho na cozinha, formação profissional comprovada, capacidade de direção, senso de relações humanas, de organização, iniciativa e liderança, além de ser criativo. Atualmente *Chefs* estão na mídia, são personalidades, escritores, criadores; nem todos têm a sorte de estar em evidência, sem, contudo deixar de ser talentosos.

> [...] Mesmo sendo desnecessário, é bom dizer que para ser um Chef competente é preciso dosar com muita acuidade e propriedade os seguintes e principais ingredientes: vocação, muito trabalho, força de vontade, olhos de lince, sensibilidade palativa, olfato privilegiado, inteligência e, obviamente talento. [...] (ROQUE, 1995, p. 32).

Há relatos de que desde o século V existe a Guilda ou Corporação dos *Chefs*. Durante o reinado de Henrique V na França, a guilda dos cozinheiros fragmentou-se em *rôtisseurs* (cozinheiros de assados); *pâtissiers* (confeiteiros); *vinaigriers* (cozinheiros de molhos) e os *traiteurs* (cozinheiros que preparavam alimentos que eram transportados).

Em boa parte dos países europeus, ser *Chef* é uma honra e para ascender ao cargo são necessários muitos anos de prática. Normalmente exige-se um mínimo de cinco anos de experiência.

O profissional de cozinha pode alcançar dois títulos muito importantes e cobiçados: *Meilleur Ouvrier* na França e *Certified Master Chef* nos Estados Unidos. O título de *Meilleur Ouvrier* existe na França desde 1924 e premia representantes de diversas áreas, entre elas cozinheiros que se submetem a uma batelada de exames frente a três corpos de jurados diferentes, durante vários dias. O candidato que conseguir média 17/20 é admitido no fechadíssimo círculo dos *meilleurs ouvriers.* O concurso acontece a cada três anos.

O *Certified Master Chef* americano rivaliza em dificuldade com o concurso francês; foi instituído em 1981 e conta atualmente com cerca de 70 laureados. Os candidatos se submetem a 10 dias de exames práticos e teóricos, além de desembolsarem cerca de 5.000 dólares para poder participar.

No quesito uniforme, *Chefs* normalmente usam calças pretas em vez das habituais calças quadriculadas (*pied-de-poule),* e a partir do século XVIII passaram a usar grandes chapéus brancos conhecidos como *toques*.

A palavra é usada internacionalmente inclusive nos países anglo-saxãos. Na maioria das vezes são homens, uma vez que a cozinha é um universo predominantemente masculino, ainda que as mulheres estejam ascendendo a este posto. A ocupação de *Chef* começa a ser reconhecida no Brasil e muitos nordestinos se destacam pelo talento e capacidade de adaptação e criação.

Segundo Roque (1995) as barreiras naturais na fase de aprendizado não chegam de modo nenhum a ser um entrave. Inicialmente, ele aprende, depois aprimora o que aprendeu, aplicando o seu toque criativo, pessoal e intransferível.

Dotados de inventividade e adaptabilidade notáveis, os nordestinos são mestres, também na arte culinária, opinião compartilhada pelo reputado *Chef* francês Claude Troisgros (2003) para quem os nordestinos prevalecem à frente de cozinhas de origem européia porque são egressos de uma região muito sofrida, e desde que tenham talento e determinação podem chegar à Chefia de qualquer cozinha, não se importando em começar por baixo. Bianchi e Bastos (O Estado de São Paulo, 28.08.2005), reproduzem as declarações do Chef Eliseu Pereira de Souza, 46 anos, há quatro *Chef* do restaurante Le Coq Hardy, de onde ganhou o posto do irmão, aposentado. “Segundo Eliseu o cozinheiro para ser bom tem de inventar, arregaçar as mangas, porque a mão do *Chef* dá o toque final”. A reportagem aponta que o aprendizado, que começa como ajudante de cozinheiro, picando e lavando verduras, muitas vezes culmina com a Chefia do restaurante.

“Na minha cozinha tinha um Piauí, uns três Bahias, dois Cearás. O mapa do Nordeste inteiro estava lá. Eram profissionais de qualidade”, depoimento do *Chef* Luciano Boseggia às jornalistas Falcão e Seixas (Jornal do Brasil, 05 de agosto de 2001).

Esta adaptabilidade tem se estendido a outras culinárias, incluindo-se aí a japonesa e estima-se que cerca de 70% dos *sushimen* da cidade de São Paulo são nordestinos, segundo fontes do Sindicato de Bares, Restaurantes e Similares de São Paulo (2003).

Segundo a Associação Brasileira de Alta Gastronomia (ABAGA), 90% da mão-de-obra nos restaurantes ainda é formada por migrantes nordestinos que, mesmo sem ter contato com técnicas e receitas refinadas na infância, acabaram encontrando nas cozinhas de São Paulo um terreno fértil para reescrever suas histórias de vida.

Bianchi e Bastos (2005) na reportagem *Chefs* Nordestinos, sucesso em São Paulo comentam que migrantes ganharam a cidade pelo estômago obtendo sucesso como garçons, *Chefs e* donos de restaurantes. A reportagem contempla três *Chefs,* entre os quais Antonio Faustino de Oliveira, o Russo, um dos entrevistados para esta

pesquisa. Aborda também as trajetórias de vida dos Chefes e aponta que, no entanto, ainda são raras as oportunidades na cidade, onde menos de 30% dos cozinheiros que comandam são brasileiros.

Somente a versatilidade destes profissionais poderia explicar a sua natural vocação para a Gastronomia?

De acordo com Roque (1995, p. 26) “desse amálgama étnico ímpar na história do mundo moderno resultou o surgimento do húmus mais singular do hemisfério Sul das Américas”.

A Gastronomia paulista deve muito a esta mão-de-obra versátil e corajosa que movida pelos mais variados motivos migrou dos seus estados de origem rumo ao “Sul Maravilha”.

A mão-de-obra nordestina foi parar nos restaurantes, quase sempre trazida por parentes ou amigos. Bertaux-Wiame (apud THOMSON, 2002, p. 351) afirma que “o caminho migratório podia ser iniciado por alguns indivíduos de uma determinada região que então o promoveria entre velhos amigos, vizinhos e familiares”. Afirma que nos estudos de história oral as redes de relacionamento assumem um papel preponderante. Chamberlain (apud Thomson, 2002) afirma que mesmo que este sonho tenha sido “perfurado” pelas realidades da discriminação e do trabalho mal remunerado, as cartas dos migrantes mantinham essa imagem para evitar frustrar as famílias que haviam emprestado dinheiro para a viagem.

Percebe-se nos relatos das entrevistas que as relações de solidariedade permanecem e constituem um forte vínculo afetivo, como mostra a fala de Antonio Faustino de Oliveira, que veio para o Rio de Janeiro a convite de um irmão que trabalhava em num hotel.

Antonino Malaquias que veio para São Paulo acompanhando toda a sua família lembra:

> *Na realidade não é porque que eu saí, e sim porque a minha mãe, a minha tia, os meus irmãos vieram para São Paulo, na zona Norte, que foi onde ficaram; com o decorrer do tempo, o meu irmão mais velho arrumou emprego como cozinheiro de uma cantina italiana, chamada Cantina Roma, e de lá o outro irmão, quero dizer, o segundo irmão, também fez a mesma carreira de cozinheiro, o terceiro a mesma coisa, e o quarto, fui eu, que sou o caçula, acompanharam.*

Com exceção de Bettina Orrico, cuja vinda para São Paulo foi motivada por razões pessoais e segundo a entrevistada veio para aprender a pintar, todos os entrevistados nordestinos começaram do mais baixo escalão hierárquico dentro de uma cozinha – o lavador de panelas ou peão. Russo afirma de maneira enfática que começou por baixo, como peão e que o seu caminho foi duro e longo.

Antonino Malaquias destaca o seu começo de vida profissional.

> *Era uma função que a gente começa como steward, o que é um steward? A pessoa que cuida das louças, das panelas, quer dizer, era um lavador de panela, em outra linguagem.*

Luis Faria, igualmente, relata que, seu pai lhe conseguiu um emprego para ajudar no sustento da família, o de lavador de panelas: "*o que foi interessante porque eu comecei a perceber que dentro da cozinha eu comecei a perceber que ganhava a simpatia e confiança do Chefe*".

Roque teoriza (1995, p. 77) que "o nordestino, antes de tudo, é um batalhador. Se ele não se esforçar em ser o melhor, está perdido. É por isso que temos *Chefs* importantes nascidos no Nordeste".

Ainda segundo Roque, os nordestinos são dotados de inventividade e adaptabilidade, alem de serem disciplinados persistentes. Todas essas qualidades unidas ao tão propalado espírito vocacional dos nordestinos os coloca em posição de destaque no universo gastronômico da cidade de São Paulo.

Segundo Nelson de Abreu, presidente do Sindicato dos hotéis, bares e restaurantes de São Paulo: "o nordestino aprende fácil na cozinha, muitos representam o Brasil em cozinhas internacionais", como aconteceu com o *Chef* Russo em 1997, no concurso Bocuse d'Or, realizado em Lyon, França.

Dados do Sindicato em São Paulo há cerca de 70 mil bares que empregam 420 mil garçons, cozinheiros e ajudantes de cozinha, sendo que aproximadamente sessenta por cento são nordestinos.

Durante muito tempo a administração dos restaurantes era um assunto quase que familiar e sem sistemas administrativos. Neste universo os nordestinos atuavam empiricamente e não tinham formação acadêmica.

Apesar da amplitude da palavra universo, ressalta-se que o tema proposto dessa pesquisa é o universo gastronômico da cidade de São Paulo, cidade na qual existem várias escolas de nível superior tais como a Universidade Anhembi Morumbi, Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC), Fundação Armando Álvares Penteado (FAAP), Universidade Cruzeiro do Sul (UNICSUL), Universidade São Marcos, entre outras.

Como conseqüência desses cursos, começaram a emergir jovens egressos dessas escolas com formação acadêmica de bom nível e muitas vezes com curso de aperfeiçoamento em escolas estrangeiras. No entanto, o profissional nordestino, objeto da pesquisa, por razões financeiras ou até mesmo pela impossibilidade de conciliar o trabalho e os estudos continua excluído desse universo

O *chef* Agenário Barreto Miranda, entrevistado por Roque, na sua obra *Chefs de Cuisine* Nordestinos e a Culinária Européia (1995, p. 55) afirma: [...]Talvez a maior diferença que exista resida no fato de que alguns tiveram a oportunidade de aperfeiçoar seus conhecimentos em boas escolas, ao passo que nós , nordestinos, aprendemos na raça [...]".

Apesar da sua importância econômica e social a mão-de-obra nordestina tem sido relegada historicamente a um segundo plano. Roque afirma (1995, p. 54) que o *chef de cuisine* nordestino não é valorizado no Brasil "devido à discriminação existente, mesmo que velada, entre os estados que formam as regiões sul e sudeste do pais em relação ao Nordeste.

Essa discriminação é fruto do preconceito que cerca as ocupações consideradas subalternas por eles ocupadas. Este mesmo fenômeno é observado no exterior com relação aos imigrantes brasileiros. Como mostra Ramos (2004, p. 37), "à maioria deles são reservadas as tarefas não desejadas pelos canadenses no mercado de trabalho, ou seja, fazer o que eles de certa forma desprezam e não querem fazer...".

> [...] No outro extremo, porém, há uma imagem daqueles que trabalham com hospitalidade associados à escória da sociedade; são pessoas que fazem uns trabalhos sujos, monótonos e duros em troca de uma baixa remuneração, porque não tem alternativa. [...] (LASHLEY e MORRISSON, 2004, p. 359).

A discriminação está presente em todos os países do mundo, independente do seu padrão social, podendo ser motivada por razões religiosas, sociais, frutos de preconceitos, os mais diversos, uma vez que o ser humano é refratário a tudo que lhe é diferente. Conforme diz Caetano Veloso: “Narciso acha feio o que não espelho”.

CAPÍTULO 3 – Ser Nordestino em São Paulo

3.1 São Paulo é uma cidade hospitaleira para os nordestinos?

Estudos sobre a migração nordestina apontam que os nordestinos constituem um verdadeiro exército de mão-de-obra (Martins e Vanalli, 2001, p. 45), sem qualificações específicas, de formação generalista, anônimos na cidade grande que ajudaram a construir, tendo sido aproveitados basicamente pelo setor terciário, fenômeno que foi detectado pelo chef francês Laurent Suadeau:

> *Eu acho que, vamos ser sinceros, acho que muitos deles chegaram em uma cozinha por uma opção de vida, opção que há trinta ou quarenta anos atrás, era ou virar pedreiro, ou virar padeiro, ou trabalhar em obras pesado, ou trabalhar em restaurante dentro da cozinha ou como garçom.*

Pretendeu-se também neste capítulo apresentar o conceito de São Paulo como cidade hospitaleira para os nordestinos que nela se estabeleceram. Tal hospitalidade pode estar presente em situações que envolvam melhores colocações no mercado de trabalho, tônica comum a todos os entrevistados que, cada qual à sua maneira buscou uma transformação positiva de vida, conforme relata Luis Farias.

> *Eu acho que com qualquer nordestino que sai em busca de um crescimento profissional, de algum futuro, sai muito pequeno, com dois ou três anos, e vim para São Paulo, minha família toda, e ai ocorreu toda uma história maravilhosa*.

A imagem de cidade hospitaleira disposta a oferecer melhores condições é uma constante nas declarações dos entrevistados, com bem expressa o chef Russo: *Porque não tinha onde trabalhar, foi buscando uma melhora de vida, no Ceará não dava pra ficar.*

O mesmo motivo incentivou o jovem cozinheiro Jackson a deixar sua cidade natal Ilhéus:

> *A necessidade, ne? Queira dar uma vida melhor pra minha família, foi um dos motivos pra eu sair de lá, depois eu queira conhecer um cidade grande como São Paulo*.

Luis Faria relembra o seu inicio com as seguintes palavras:

> *Veja bem, a princípio na verdade, foi necessidade quase de sobrevivência, você precisa vir para São Paulo, para ajudar a família, e meu pai me conseguiu um emprego para que eu ajudasse, lavasse panelas, o que foi interessante porque eu comecei a perceber que dentro da cozinha eu comecei a perceber que ganhava a simpatia e confiança do Chefe, e aos poucos começando e mexer em alguma coisa e eu percebi claramente que eu tinha uma habilidade nata prá mexer, e meu irmão na época já era Chefe do Almanara em São Paulo e isto também me estimulou um pouco, ele era jovem adolescente, tinha carro, andava muito bem arrumado e era o executivo do Almanara, então isto me chamou muita atenção e eu comecei a perceber esta habilidade em mim e comecei aos poucos a me aprofundar prá valer*

Bastos, (2003, p. 75) em seu conceito de hospitalidade, entende que a cidade abrange e acolhe em seus espaços de circulação e vivência os diferentes grupos sociais e, nesse sentido, é possível refletirmos sobre a questão proposta neste item: “os paulistanos tinham aversão aos estrangeiros”.

> [...] O conceito de hospitalidade permite acompanhar a interação que se estabelece entre o visitante e a cidade, percorrer trajetórias em busca de melhores colocações no mercado de trabalho, possibilidades de acomodação, alimentação e lazer, sem perder de vista suas iniciativas comerciais, a circulação por diferentes espaços e grupos sociais. [...] (BASTOS, 2003, p. 73**).**

Será possível pensar em São Paulo como uma cidade hospitaleira? Michel de Certeau afirma que sim:

> [...] no novo lugar, o migrante constrói a própria relação das práticas de espaço com a ordem construída. Seus relatos são verdadeiras relíquias ligadas a histórias perdidas, justapostas numa colagem entre múltiplos tempos, e na organização da memória, no processo da narrativa, o espaço paulista surge como novo lugar praticado [...] (CERTEAU apud LUCENA, 1999, p. 84).

Este sentimento é compartilhado pelo chef executivo Luis Faria:

> *Veja bem, você vem de uma cidade pequena, São Bento é pequena e a referência é Alceu Valença, que é uma boa referência, até temos um parentesco. Vim para Recife, fiquei um tempo, já é uma cidade grande, e vim logo em seguida para São Paulo. Chegando em São Paulo, sem dúvida nenhuma o processo de adaptação não é tão fácil não, mas eu tenho graças a Deus*

> *uma família excelente, uma paz familiar muito forte, e foi tudo muito rápido, com duas semanas me levaram para trabalhar numa cozinha, daí cheguei em São Paulo comecei a trabalhar rapidamente, ai tudo foi um processo muito interessante*.

O conceito de cidade hospitaleira é subjetivo, resulta de experiências pessoais, afetivas e sociais. Para Matheus, (2002, p. 63): "a idéia de uma cidade hospitaleira está vinculada à construção da urbe, a tessitura estrutural e social da cidade como conhecemos atualmente". A autora complementa que "todo indivíduo é, com efeito, originário de um determinado lugar, desenvolveu-se em um meio particular, ocupa uma posição profissional, trabalha em determinada organização, vive em determinado lugar e morre algum dia em algum lugar".

Grinover (2002, p. 28) se refere à cidade hospitaleira primeiramente questionando o que faz com que uma cidade seja mais hospitaleira que outra e em seguida traz algumas definições de conceitos envolvendo o assunto: **a)** o desenvolvimento sustentável ainda que ligeiramente gasto em sua utilização social, política e econômica ainda pode constituir a base de desenvolvimento futuro da hospitalidade; **b)** o urbanismo, a cidade e suas estruturas a serem desvendadas, lidas e interpretadas. Flutuando nessas duas dimensões, está a dimensão humana, linha mestra de toda e qualquer investigação no campo dos estudos do urbanismo.

O autor (2002, p. 35) continua afirmando: "[...] A hospitalidade pelo dom do conhecimento é um modo de garantir o princípio da heterogeneidade da cidade, e, sobretudo a riqueza de sua diversidade social [...]". Esta frase encontra em São Paulo, pela sua diversidade gastronômica uma quase materialização, através dos nordestinos, como também de todas as outras etnias: os japoneses e seus sushis, os árabes com a sua esfihas, os espanhóis e a sua paella, os italianos onipresentes na cidade e a sua pizza – quem lembra da sua origem italiana, principalmente nos domingos à noite? Os suíços e a sua fondue e naturalmente franceses e portugueses com outras receitas.

A hospitalidade, de acordo com Godbout (1997):

> [...] é um dom de espaço, espaço da habitação, espaço para percorrer a pé ou para contemplação, senso, suas qualidades, a superfície, a acessibilidade, o conforto, a estética, a historicidades. "Cidade hospitaleira", "rua hospitaleira,", expressões da linguagem comum, ilustram bem a doação de espaço, a doação de proteção e segurança,

> além de abrigo e alimentação. [...] (GOUDBOT apud GRINOVER, 2002, p. 29).

Raffestin apresenta o conceito de “hospitalidade imediata”, ao considerar a cidade atual como aquela com a qual o novo chegado – turista ou não turista – confronta-se imediatamente.

> [...] Há cidades que oferecem espontaneamente informações que permitem ao estrangeiro se encontrar imediatamente sem dificuldades, aquela que faz o dom de uma informação tão abundante quanto possível, aquela que, por isso mesmo, procura identificar-se e ser identificada. Isso é o que se poderia chamar de “hospitalidade informacional”, oferecida pelas autoridades, políticas e administrativas. Em cidades bem identificadas o estrangeiro sente-se acolhido, ou seja, bem recebido, ele sabe onde anda, ele encontra o que procura sem perda de tempo e pode se entregar ao passeio e à contemplação sem risco de se perder. A informação nesse caso aproxima-se do dom: oferecer e receber uma informação é um mecanismo de hospitalidade. [...] (RAFFESTIN apud GRINOVER, 2002, p. 34).

Sensação que foi descrita por Bettina Orrico ao desembarcar na grande metrópole:

> *A minha chegada a São Paulo foi com um pouco de alegria e medo, fui direto a uma policial e pedi ajuda para ir onde queria; em seguida tomei um táxi foi pelas avenidas e eu cheguei ao meu destino.*

Grinover (2002, p. 26) citando Guerrier nos remete à citação da *Odisséia* de Homero:

> [...] em muitas culturas, o oferecimento de hospitalidade é visto como responsabilidades dos lares nobres, a oferta de hospitalidade é uma troca que tem por objetivo aumentar o bem-estar tanto do anfitrião quanto do hóspede (...) o anfitrião beneficia-se do aumento do prestigio e respeito dentro da comunidade. [...].

No que se refere aos migrantes nordestinos, essa hospitalidade encontra-se relacionada a uma rede de solidariedade, seja de origem familiar ou econômica, quando temos algum ente da família que por alguma razão já migrou para São Paulo, este já tem uma estabilidade no que diz respeito à moradia, trabalho, estudo, entre outros, ou seja, uma situação que representa a possibilidade de volta ao convívio destas pessoas.

Antonino Malaquias tece o fio da trama dessa rede de forma exemplar:

> *Na realidade não é porque que eu saí, e sim porque a minha mãe, a minha tia, os meus irmãos vieram para São Paulo, na zona Norte, que foi onde ficaram; com o decorrer do tempo, o meu irmão mais velho arrumou emprego como cozinheiro de uma cantina italiana, chamada Cantina Roma, e de lá o outro irmão, quero dizer o segundo irmão, também fez a mesma carreira de cozinheiro, o terceiro a mesma coisa, e o quarto, fui eu, que sou o caçula, acompanharam.*

Ou ainda no dizer de Luis Faria:

> *Eu acho que com qualquer nordestino que sai em busca de um crescimento profissional, de algum futuro, sai muito pequeno, com dois ou três anos, e vim para São Paulo, minha família toda, e ai ocorreu toda uma história maravilhosa.*

São Paulo continua exercendo, pelo seu caráter de terra da Promissão, um enorme fascínio para os habitantes de outras regiões, principalmente do Nordeste. Todos os entrevistados asseguram que há lugar para novos nordestinos.

O chef francês Laurent Suadeau preconiza:

> *Eu acho que sempre teve e sempre vai ter que ter, eu acho que o nordestino, ele pessoalmente tem que se conscientizar da sua capacidade e da sua possibilidade de expressão artística, porque que falo em conscientizar? Não é esperar o que os outros faz prá eles, mas ele assumir esta força que ele tem de expressão, entender que se hoje neste ramo tem pessoas que estão entrando com outras origens étnicas vamos dizer, até sociais, mas isto não que dizer que acabou, ao contrário, ele tem que se aprimorar e buscar mais conhecimentos porque uma coisa que ele vai carregar sempre com ele o nordestino, eu volto a dizer: é o talento inato.*

Paradoxalmente uma cidade que carece de belezas naturais do gênero cartão-postal, sem praias, caracterizada por um mar de arranha-céus, associada à violência urbana, enchentes e engarrafamentos ainda exerce fascínio sobre o resto do Brasil. Talvez por não oferecer atrativos naturais às pessoas residentes em São Paulo passaram a desenvolver o hábito de comer fora, transformaram-se em epicuristas ou meramente curiosos, o que muito beneficia o mercado de trabalho do objeto dessa pesquisa.

3.2. A trajetória dos entrevistados

Neste capítulo, procura-se relatar a trajetória dos entrevistados, destacando o que é comum a todos, separando as diferenças e ressaltando a sua contribuição para a Gastronomia da cidade de São Paulo, tendo como contraponto as entrevistas dos Chefs estrangeiros.

Dentre os entrevistados para a produção desta pesquisa incluem-se dois chefs franceses: Laurent Suadeau e Erik Berlan. A título de esclarecimento é importante destacar que na França a formação profissional começa muito cedo, com os jovens na idade de 15 anos, no equivalente ao nosso 2º grau. Normalmente o jovem freqüenta a escola e no outro período faz o chamado *apprentissage*, que consiste em estágios em restaurantes, conforme relata o chef Berlan:

> *Eu fiz uma escola de especialidade de cozinha e junto com uma empresa e me formei logo depois, depois de três anos. O meu aprendizado foi numa escola, junto com uma empresa o pré-apprentis e o apprentis – três anos.*

A esta primeira etapa denomina-se *Certificat d'Aptitude Professionnelle en Cuisine*, ou seja um certificado de aptidão profissional na cozinha, o qual pode depois ter algumas seqüências em escolas ou universidades; este aprendizado é subsidiado completamente pelo Estado francês.

As entrevistas com os *Chefs* estrangeiros atuaram como agentes paralelos, sobretudo quando se comparam os depoimentos do Chef Russo e Laurent, caso típico do mestre e seu discípulo:

> *Aprendi muito com ele, tudo o que sei eu agradeço ao Chef Laurent, mas tinha também a minha força de vontade, a vontade de aprender,* testemunhou Russo, arrematando: *Com certeza, a gente fez um trabalho muitos anos juntos, e eu contribuí muito para o trabalho dele; ele sabe disto e ele agradece muito isto.*

A cidade de São Paulo, por seu gigantismo, extrapola a afirmação de que o Brasil é um legado ou o resultado de três raças: os indígenas, os portugueses e os africanos. Por seu gigantismo e mistura de raças, a cidade é um cadinho fervilhante de várias etnias.

A matriz indígena nos legou uma série de alimentos clássicos como o beiju, ou tacacá da Amazônia, além de termos que passaram a fazer parte do nosso dia-a-dia, legado que constitui o patrimônio lingüístico do Brasil.

A chegada dos portugueses ao Brasil, independentemente se por acaso ou proposital, nos legou a segunda matriz. Os portugueses, grandes navegadores, atuaram como veículo de transmissão e disseminação de novos alimentos, plantas e produtos.

A primeira leva de escravos chegada ao porto de São Salvador – a então capital do Brasil – iniciou a terceira matriz do tripé étnico inicial da formação do povo brasileiro. A presença africana é até hoje marcante na culinária baiana, principalmente na região denominada Recôncavo, situada em torno da capital Salvador. Joaquim Ribeiro (sd) divide o Brasil em cinco áreas:

a) zona do pirarucu e da tartaruga (Amazônia)

b) zona do peixe (litoral)

c) zona da carne de cabrito (zona sertaneja)

d) zona da carne de porco (zona agrícola)

e) zona do churrasco (região dos Pampas)

Para o sociólogo Gilberto Freyre, (apud Roque, 1995), as áreas catalogadas no estudo Região e Trabalho (1941), são as seguintes:

a) colonial mineira, ou seja, das Gerais de Minas, especializada em sopas e legumes, lombos de porco, doces de leite e requeijões;

b) colonial baiana, com predomínio de sabores africanos e toda regada a azeite de dendê.

c) açoriano-brasileira do Rio Grande do Sul e Santa Catarina, com sua incomparável carne e salpicos de herança açoriana.

d) colonial paulista, com herança indígena, assimilada pelos bandeirantes.

e) Amazônia, com forte herança ameríndia e resquícios portugueses, principalmente no Pará.

f) colonial nordestina, com forte predomínio do açúcar.

Na gastronomia nordestina, de maneira geral, o que se observa na composição dos alimentos é ainda a presença da culinária indígena e da matriz portuguesa, muito

embora os hábitos de alimentação estejam mudando consideravelmente – a nova geração incluiu saladas, pizzas, quibes e esfihas no seu cardápio -.

No estado da Bahia, na região denominada Recôncavo Baiano, observa-se ainda uma forte influência da herança africana. Os baianos são fiéis ao acarajé e outros quitutes afro-brasileiros, mesmo assim se nota também mudanças nos hábitos de alimentação, verifica-se que as comidas de festa ou também chamadas de “preceito”, são reservadas para datas especiais, ou para as cerimônias do candomblé.

Outro fator curioso e digno de destaque é a predominância da culinária japonesa que encontra adeptos no Brasil como um todo. É expressivo o aumento de restaurantes japoneses e *sushi bares* através do Nordeste e do Brasil, onde curiosamente o peixe mais popular é o salmão, originário das águas chilenas.

Com a mesma intensidade pode-se afirmar que a gastronomia nordestina é importante para o Brasil, uma vez que a vemos difundida nas regiões Sul, Sudeste, principalmente depois que essas regiões se transformaram em pólos turísticos. O viajante conhece novos produtos e ao retornar ao seu local de origem busca reproduzir o espírito de férias encontrado no Nordeste. Um exemplo marcante é o caso da tapioca, que passou a freqüentar os mais variados ambientes, desde o mais prosaico quiosque, até os mais requintados restaurantes. O *chef* francês Laurent Suadeau, inovador e ardente defensor dos produtos brasileiros, criou a arrojada *crèpe de tapioca,* ou seja, uma re-leitura do beiju baiano recheado com creme de cupuaçu.

No entanto, o Nordeste não é uma região uniforme, trata-se de uma vasta área que vai do Maranhão até a Bahia, englobando oito estados que poderiam ser sintetizados em três regiões: Recôncavo Baiano, litoral e sertão.

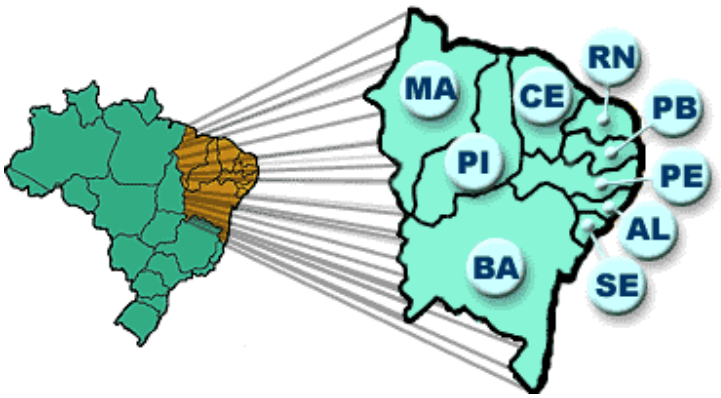


Ilustração 2 - O nordeste no contexto brasileiro
Fonte: cgi.achei.com.br

Da mesma forma que a geografia, também não é uniforme a culinária nordestina, multifacetada de acordo com as regiões. Essa diferença culinária começa no Maranhão semi-amazônico, com sua culinária personalíssima, tendo como exemplo o arroz de cuxá - instigante prato feito com as folhas da vinagreira, cozidas e maceradas, em seguida misturadas a gergelim torrado e camarão seco, e segue pelo estado do Piauí, com sua especialidade raríssima e artesanal compota de limão, cuja confecção demora cerca de três dias, e finalizando no estado da Bahia.

Observa-se em todos os estados nordestinos a busca de uma identidade culinária própria, incentivada talvez pelo exemplo da culinária baiana, que além de precursora, é a mais conhecida.

Roque (1995, p. 63) destaca:

> [...] No Nordeste, a comida tem um papel de maior importância; Talvez porque nem todos podem tê-la em suas mesas. Quando um nordestino vem para São Paulo, e arruma emprego num restaurante, ele passa a conhecer um mundo novo e repleto de possibilidades. Se por acaso ele gostar de cozinhar, ele pode tornar-se chef, desde que tenha sorte e competência. Muitos gostam de cozinhar. É por isso que a maioria dos chefs que trabalham em São Paulo são nordestinos [...]

A culinária está presente no universo dos nossos entrevistados, nas suas casas, nas feiras, nas relações sociais. Ainda conforme Roque (1995, p.121):

> [...] o sabor alimentar que mais marcou a infância de João Misael dos Santos, chef de cuisine do então restaurante e night-club de Galera, eram as esporádicas e ansiadas peixadas que sua mãe dona Maria Santina da

> Conceição, fazia geralmente aos domingos, para regalo de seu marido e de seus seis filhos. A peixada é um prato simples de origem indígena, os temperos principais são a salsa, o coentro e a cebolinha [...]

Raquel de Queiroz (2000, p. 77) aponta em seu livro "O Não me Deixes, suas histórias e sua cozinha": "A cozinha sertaneja não é rica em molhos ou de qualquer outra espécie de requintes. A famosa cozinha baiana é obra dos escravos: o negro parece que tem paladar mais exigente do que o nosso caboclo".

A presença da culinária nordestina é encontrada nas obras de grandes escritores além de Raquel de Queiroz, como na de Jorge Amado, entremeada de descrições sobre as delícias e os efeitos mágicos que a culinária baiana exercia sobre seus personagens e que foram sintetizadas nos dois livros de sua filha Paloma Jorge Amado: "A comida baiana de Jorge Amado" ou o "Livro de cozinha de Pedro Archanjo com as merendas de D. Flor" (1994) e "As frutas de Jorge Amado ou o Livro de delicias de Fadul Abdala" (1997), duas obras cheias de admiração e ternura filial.

No livro "Tenda dos Milagres", cuja primeira edição apareceu em 1926, o escritor Jorge Amado relata a história de Pedro Archanjo, um baiano, soteropolitano, que viveu nos anos 1920, na cidade do Salvador, personagem que sofreu vários preconceitos relacionados com a religião e raça, muito comuns na sociedade baiana da época. Do ponto de vista da culinária, o livro traz pratos associados às oferendas dedicadas aos orixás do candomblé.

As obras de Jorge Amado foram adaptadas com sucesso de público e crítica para o cinema e a televisão. E isto pode ter influenciado o imaginário de toda uma geração com relação a hábitos e costumes, além de ter revelado a riqueza e diversidade da gastronomia baiana.

Um bom exemplo desta ação de comunicação de massa é o livro "Dona Flor e Seus Dois Maridos", escrito entre 1965 e 1966, cuja adaptação para o cinema figura entre os recordistas de público, tendo sido visto por mais de doze milhões de espectadores, e possibilitado à atriz Sonia Braga o início de uma carreira internacional. Esta obra também foi adaptada para uma mini-série televisa.

Na trama, a personagem Florípedes, mais conhecida como Flor é professora de culinária na Escola de Culinária Sabor e Arte, muito apreciada pelas senhoras da

sociedade, onde ensina receitas com os temperos e a sensualidade creditados ao povo da Bahia. E assim, conquista o seu amado Vadinho, farrista notório, pelo estômago.

Outra referência na construção do imaginário do estado da Bahia e a transferência de valores para toda a região Nordeste, materializa-se com o mito Carmem Miranda, a portuguesa mais baiana de que se tem notícia.

A figura de Carmem Miranda, com seus trejeitos e badulaques está intrinsecamente ligada ao Brasil. Os figurinos, e principalmente as canções colaboraram para uma divulgação de pratos, com uma nomenclatura e uma composição inusitadas, mas que com certeza despertaram um interesse maior para assuntos envolvendo a culinária. Exemplo disso são canções como “No Tabuleiro da Baiana”, de Ari Barroso e Luiz Barbosa, de setembro de 1936:

> No Tabuleiro da baiana tem
> Vatapá, oi caruru, mungunzá, oi
> Tem umbu pra ioiô...

Outra composição de destaque, “O que é que a baiana tem”, foi composta em 1938, e chamou a atenção de uma empresa de cinema, que comprou os direitos da música para Carmem Miranda.

Canções de Caymmi também evocam o mundo culinário baiano: “Os Quindins de Iaiá”, ”No tabuleiro da baiana”, “A Preta do Acarajé” e a imortal “Vatapá”, que ensina que “pra fazer um vatapá ninguém sabe o trabalho que dá, procure uma nega baiana que saiba mexer”...

Estas canções foram regravadas pelos também baianos, Gal Gosta, Caetano Veloso e Maria Bethânia, que com Gilberto Gil e outros novos talentos, nos anos 1960 e 70 despontaram no cenário musical brasileiro com temas regionais.

Estes fatos contribuíram para uma valorização da culinária especificamente baiana, que depois foi generalizada para os demais estados nordestinos, via meios de comunicação de massa, e conseqüentemente colaboraram para a descoberta de talentos relacionados com a culinária do Nordeste.

Outros nomes merecem destaque como Hildegardes Vianna, pesquisadora baiana, autora o e pesquisadora do Arquivo Estadual da Bahia, professora de Folclore (SUTURSA), orientadora de pesquisas folclóricas da Prefeitura Municipal de Salvador,

presidente da Comissão Baiana de Folclore, jornalista, publicou, na área do Folclore, vários livros e ensaios, entre eles: “A cozinha baiana, seu folclore, suas receitas” (1987) e “Breve notícia sobre a cozinha baiana” (1994), além de 1500 crônicas de costumes publicadas em *A Tarde,* de Salvador (1955-99) e ensaios em revistas especializadas.

O potiguar Câmara Cascudo, considerado uma das maiores autoridades em folclore nacional, dedicou-se às pesquisas de campo sobre tradições, hábitos e crendices. Pesquisador nato, viajou para a África, nos locais de colonização portuguesa a fim de estudar os costumes alimentares regionais. Autor do monumental e clássico “História da alimentação no Brasil” (1983) obra de referência para Carlos Roque, que por sua vez, motivou esta pesquisa.

O sociólogo pernambucano Gilberto Freyre, autor de “Açúcar algumas receitas de doces e bolos dos engenhos do nordeste” (1939), reúne, com uma erudição leve e saborosa, preciosas receitas de bolos e doces guardadas por tradicionais famílias nordestinas. Enfocando o açúcar como elemento responsável pela liga entre diversos paladares e culturas, o autor demonstra a existência de uma arte do doce no país, criada à sombra da escravidão.

O capixaba Darwin Brandão autor de “Cidade do Salvador” (1954, p. 45), refere-se à comida baiana como a melhor comida do Brasil: original e típica.

No decorrer desta pesquisa pode-se observar que um ponto em comum a todos os entrevistados é sua paixão pela Gastronomia, segundo atesta o jovem Jackson: “*Olha... eu amo, eu amo a Gastronomia desde criança, mas talvez a necessidade, né? Obrigado a aprender de tudo um pouco, né? Eu entrei logo cedo no ramo da hotelaria e me dei, gostei e estou até hoje”*.

Ou como declara Bettina:

> *Eu, desde mocinha, tinha paixão pela Gastronomia, desde menina mesmo, gostava de ver minha cozinheira trabalhar, que temperos ela usava, achava um mistério ela saber todos os temperos para cada prato que fazia. Fui crescendo e quando acabei o curso ginasial fui fazer uma escola de culinária que tinha em Salvador: a Kate White. Mas, nessa época, eu já tinha perdido meus pais e tinha meu tio como tutor; e ele soube que eu estava pagando um curso de culinária, me chamou e disse: culinária você não vai fazer, você não é noiva, você não vai casar, você tem que fazer uma faculdade. Foi aí que eu fui fazer a faculdade de Belas Artes. Fiz, mas não deixava de fazer meus lanches para as minhas*

> *colegas, de ler revistas estrangeiras e os livros, os anos se passaram e aí chegou o dia que eu fui chamada pela Cláudia, para trabalhar na revista.*

A paixão de Luis Faria fica evidente nas suas palavras

> *Veja que a princípio eu comecei trabalhando na área e imediatamente foi uma paixão total, amor à primeira vista, com sobrevivência, com tudo o que eu tinha direito e ai começou a carreira profissional prá valer*.

No entanto, o início das respectivas trajetórias evidencia, na maioria dos casos, um começo difícil, com perseverança e um progressivo galgar de etapas. O chef Russo declara sem pudores que *começou por baixo mesmo, como peão,* nome dado aos ajudantes de cozinha, a posição mais baixa dentro da hierarquia de uma cozinha. A mesma experiência foi vivida pelo jovem Jackson:

> *Olha, eu comecei com montagem do café da manhã, pois eu trabalhava em hotel, o Hotel Arraial Canabrava em Ilhéus, comecei ali e trabalhava pela madrugada, a noite foi feita pra dormir, ne? Mas a necessidade, eu já tinha família e tive que enfrentar aquilo ali.*

Luis Faria teve um começo de vida profissional não muito diferente e também árduo:

> *No Brasil, você sabe muito bem que há muitos anos atrás se começava basicamente lavando panela mesmo, entender a base, limpar forno, lavar, ajudar, e ai começava todo aquele processo de você entender uma bancada, assumir outra bancada, mas o que eu vejo hoje, a importância disso é que isso me deu uma base muito forte, eu sei lavar uma panela muito bem, sei porque lavar, sei comandar, sei pedir, é porque eu passei por todo um processo básico muito forte e aconteceu algo muito interessante, quando eu comecei a crescer na profissão e depois na UNILEVER, depois de dez anos trabalhando já como profissional, a UNILEVER do Brasil me contratou, foi que pude estudar, finalizar os meus estudos e na época então fiz Nutrição e Dietética, que é uma matéria que queria fazer um complemento no segmento de alimentação. Então acabei me formando nessa área e imediatamente a empresa, percebendo desta minha vontade, dessa garra e essa competência prá realmente eu adoro a culinária, me mandou prá dez países do mundo. Foi a primeira vez que eu visitei países desenvolvidos, e a partir desse momento eu não parei de viajar e até hoje eu estou com vinte e três anos de companhia, eu nunca fiquei um ano na*

> *companhia sem que fizesse duas ou três viagens pra Europa, pro Estados Unidos e toda a América.*

Outro ponto em comum é a influência do contexto familiar na escolha da profissão ou na mudança para São Paulo. O peso da influência ou poder de persuasão da família é um fato presente nas entrevistas não só dos brasileiros, como também dos chefs franceses, como bem atesta as palavras do *chef* Berlan:

> *Acho que a cozinha tem que gostar muito, eu comecei a me interessar pela cozinha com 12 ou 13 anos de idade, minha avô que fazia as coisa maravilhoso na cozinha dele, fique com vontade de tentar fazer a mesma coisa e com não estava indo muito bem nas estuda, eu fiz uma, eu fiz uma...como chama?...eu fiz uma escola de especialidade de cozinha e junto com uma empresa e me formei logo depois, depois de três anos.*

O *chef* francês Laurent reforça:

> *Foi em escolha pessoal, desde pequenininho minha mãe relata que eu brincava com panelas, desde o três ou quatro anos de idade, inclusive tenho até fotografias, testemunhando isto e sempre quis ser cozinheiro, isto eu me lembro muito bem, eu me lembro com sete anos de idade escrevendo num bilhete que eu queria se cozinheiro, então foi uma escolha definida desde pequeno, portanto a gente pode chamar isto de vocação.*

Antonino Malaquias relembra:

> *A minha chegada a São Paulo, né, eu cheguei em São Paulo tinha 10 anos de idade junto com meus pais, minha mãe, um dos meus irmãos que se encontrava aqui, que foi um dos primeiros a chegar, e foi no ano de72, eu tinha 13 anos, foi aonde que eu comecei a atuar na Gastronomia, junto com meus irmãos, aprendendo, meus irmãos também freqüentou o SENAC, e no decorrer do tempo, eu fiz o curso no SENAC e tive oportunidade nos outros hotéis nacional e internacional.*

A trajetória do *chef* Russo é assim lembrada:

> *Primeiro quando eu saí do Ceará, eu vim pro Rio de Janeiro, lá eu tinha um irmão que trabalhava em um hotel, e o meu irmão me colocou lá no hotel onde eu fui trabalhar na cozinha de ajudante, lavando panela, chão, todas estas coisas, fazendo de "um tudo", trabalho pesado, mesmo. Acabei conhecendo o Chefe Laurent lá no hotel no restaurante Saint-Honoré e ele me convidou pra*

> *trabalhar com ele, perguntou se eu queria trabalhar na cozinha, eu aceitei, comecei e terminei gostando.*

Luis Faria, *chef* executivo, atual Gerente Nacional de Serviço ao Cliente da UNILEVER, teve um começo de vida profissional enriquecedor, bem diferente da sua atual função.

> *Na época, é bom você colocar isto, minha grande especialidade, o mercado sabe disto, eu me formei em Pâtisserie, foi a minha grande base, eu considero a Pâtisserie dentro da culinária um processo bem delicado porque você trabalha com a ciência de peso e medida transformada em arte, né? Porque na Pâtisserie você tem que pesar tudo, tem esse processo todo que eu acho que é apaixonante: você constrói a massa base, recheio e cobertura, transforma em arte e ai você mostra o seu valor total. Eu trabalhei com um Chef italiano, era o Giuseppe lá do Siramonico, há muitos anos atrás, trabalhei com Chef alemão, com Chef francês, pois nesse segmento eu buscava sempre onde tivesse um bom Chef e com o passar do tempo, o que foi muito interessante, e eu começando a viajar, se você lembra na época a Brunella em São Paulo era uma cadeia de renome, a Docinho, a Offner, eu cheguei ao ponto de prestar consultoria, de prestar apoio, eu lembro e isso me marcou muito, mas é lógico que eu tive que eu tive que ir para Europa para receber todo um treinamento, fiz o que eu considero um MBA na escola Lenôtre em Paris, na Bélgica, na Suíça, na Itália, na França, em Portugal, Áustria, eu tive uma escola muito forte, muito européia, isto já dentro da companhia, isso me deu uma base de conhecimento muito legal, se eu já tinha vontade, se já sou apaixonado e ai eu fui pro mundo prá realmente entender profundamente esta área o que me deu uma base espetacular de conhecimento.*

A descoberta da cidade de São Paulo para os entrevistados provocou uma reação de surpresa ou até mesmo de receio ao se depararem com uma cidade fria, inóspita e aterrorizante: "*Puxa... foi assim eu fiquei muito surpreso com o tamanho da cidade comparado com o de Ilhéus, e quando cheguei na Rodoviária aquele monte de pessoas, nossa eu fiquei assim um pouco assustado"* são palavras ainda do jovem Jackson.

Nota-se que com o passar do tempo o sentimento inicial de medo e rejeição, sentido por alguns se transformou em amor para com a cidade, considerada sua nova terra, como bem destaca Luis Faria:

> *Olha, quando me perguntam isto, eu até acho muito estranho, porque eu considero o nordestino, um cidadão paulistano, então se eu saí com dois ou três anos e eu já estou com quarenta e seis anos, com certeza absoluta, a paixão no caso o meu desenvolvimento profissional, tudo o que eu consegui na minha vida de sucesso, é toda a minha base está em São Paulo, tenho duas filhas maravilhosas, me casei em São Paulo, minha mãe, meus irmãos todos aqui, quer dizer não tem jeito, minha terra é São Paulo.*

O sentimento de ser nordestino perdura até hoje, todos são unânimes e se sentem orgulhosos das suas raízes e origens, afirma o *Chef* Russo: ”*aliás, eu adoro a minha origem nordestina, sempre que tenho tempo eu volto lá, tenho família por lá.”*

Para os chefs franceses as reações foram diferentes.

Berlan assim relata:

> *Foi muito tranqüilo, já tinha um trabalho já programado pra eu e minha mulher, a gente achou uma casa pra alugar rápido, fizemos uma mudança depois que chegamos no Brasil, foi muito tranqüilo, logo depois comecei a trabalhar no Marché Place des Vosges no Morumbi, foi bem tranqüilo.*

O *chef* Suadeau relembra os motivos que o fizeram migrar para o Brasil:

> *Eu não escolhi o Brasil, na verdade foi ele quem tinha um compromisso profissional com o restaurante dele no Rio e falou Laurent você vai lá, vai resolver alguns problemas que a gente tinha no restaurante naquele momento e depois eu te mandarei para outros lugares, então eu prá mim tudo bem, eu era Japão, Estados Unidos, aonde a direção me mandar eu iria com todo prazer, para atuar dentro da minha profissão, era isto que eu queira antes de tudo, mas não teve uma escolha premeditada sobre o Brasil, apareceu e poderia ter sido um outro país da mesma forma. A chegada em São Paulo aconteceu em 91, depois de ter passado dez anos no Rio de Janeiro, como Chef no Hotel Méridien, no Saint-Honoré durante seis anos, depois abri a minha casa Laurent, no Rio de Janeiro, no bairro do Botafogo e com a insistência e convite de empresários acabei vindo prá São Paulo prá atuar com o Laurent na Alameda Jaú, durante mais de dez anos.*

Depois de tanto tempo radicados no Brasil, casados com brasileiras, ambos com filhos nascidos em nosso país os dois *chefs* têm pontos de vistas próprios sobre os dois

paises, como também reconhecem o peso da Gastronomia na França, como bem expressa Laurent Suadeau:

> *Bom, eu acho que a França do ponto de vista gastronômico, é um país que está obviamente em pleno crescimento, mesmo se alguns críticos hoje em dia que a França perdeu um pouco do seu brilho, eu acho muito inconveniente uma posição dessa, sem dúvida a França mudou estes últimos anos em termo de Gastronomia, enfocando para voltar no em cima do conceito um pouco mais regionalista, mas não deixando de assimilar novas técnicas, é um país que em termo de representação gastronômica você vai encontrar um igual, basta ver o número de restaurantes estrelados que estão lá, agora do ponto de vista de vida social, hoje em dia eu não voltaria, até porque tenho vinte e cinco anos de Brasil e não tenho porque voltar numa época dessas, meus filhos nasceram aqui, a minha vida está estabelecida neste país, eu não vejo realmente o porque de querer voltar e eu diria que hoje em dia há um equilíbrio cada vez maior entre um país como o Brasil e a França, equilíbrio que na verdade não existia há vinte e cinco anos atrás, quando eu falei em equilíbrio são os pontos que você acaba encontrando prá um outro que são realmente*

Para o *chef* Berlan, o Brasil é "*exuberância: muito cor, muito verde, muita produto maravilhoso, é isso*." Satisfeito, revela-se contente com a sua situação atual e destaca o fato de ter sido premiado como o melhor *chef* do ano no quesito restaurantes da categoria diversos por uma revista especializada:

> *Eu estou contente, estou indo muito bem no Parigi, está sempre elogiado, estamos fazendo um trabalho muito bom, premiado agora com uma estrela a mais, o melhor restaurante da categoria diversos, muito importante.*

O chef Suadeau é mais expansivo, revelando uma grande afeição pelo nosso país:

> *Após vinte e cinco anos de Brasil, eu posso dizer que este país significa e muito para mim, é porque eu realmente posso dizer, posso testemunhar que eu fui reconhecido, respeitado no meu trabalho, é agradecido, inclusive, e o Brasil me deu realmente toda esta perspectiva de buscar sempre a melhorar e sem dúvida também não posso deixar de falar de ter me oferecido uma família, então isto prá mim é muito, uma família na cozinha com todos os cozinheiros que trabalharam comigo, que hoje são como dizer ainda muito próximos a minha pessoa com respeito e amizade e a*

> *família do ponto de vista familiar, uma mulher maravilhosa e dois filhos extraordinários.*

Apesar da afeição demonstrada por seus locais de origem, carinho e admiração reforçados nas visitas, nas quais encontram mudanças, principalmente as decorrentes do crescimento econômico, nota-se um sentimento de distância em relação às respectivas terras de origem. Observa-se um olhar de espectador em férias, o que reforça o apego a São Paulo, que representa sucesso e ascensão.

Bettina sintetiza bem este sentimento ao afirmar:

> *A minha cidade natal, Salvador, Bahia, eu a vejo muito bonita, um progresso posso dizer grande, progresso nas construções, porém eu não sinto que eu me daria bem lá. Quando penso em Salvador, penso em mar, em sossego... porém não me vejo trabalhando naquele calor, naquelas avenidas que não são mais minhas costumeiras, mas é uma cidade muito linda, mas continuo dizendo para mim é uma cidade de turismo.*

O *chef* Russo reconhece o progresso e o crescimento, no entanto é reticente quanto ao retorno:

> *Eu vejo crescendo muito, principalmente Fortaleza e Recife, é uma questão de oportunidade, quem sabe? No momento não tenho vontade de voltar*.

Outro ponto a evidenciar é a admiração dos entrevistados nordestinos pelos c*hefs* estrangeiros com quem trabalharam, principalmente no que diz respeito à disciplina, admiração expressa por Luis Faria:

> *Olha, o que me admira muito num Chef europeu, é a disciplina, as pessoas respeitam completamente desde você cortar uma cebola a usar uma panela, o horário, a entrega de um prato, o respeito com o alimento, isso é uma coisa que marca muito, marca profundamente, e o que eu percebo é assim: eles usam todo o conhecimento, a tecnologia, tudo prá benefício do prato final eu percebo que a grande estrela desse processo todo é o prato final, então eles têm essa consciência pura, de tudo girar em torno do prato, de você gerenciar o prato, construir o prato com excelente* qualidade*, isso é um aprendizado profundo*.

Bettina testemunhou:

> *Aqui no Brasil eu não trabalhei com nenhum Chef, mas eu trabalhei na Europa com Luciano Bugagli, este foi o meu professor na Itália, com quem eu aprendi coisas maravilhosas. Eu tive um contato muito bom com Paul Bocuse, não que eu tivesse aulas com ele, foi em uma viagem pelo Brasil, em vários estados, onde eu tive a oportunidade de ter um contato muito bom com este Chef.*

O *chef* Malaquias com grande experiência profissional enumera os *chefs* com quem trabalhou:

> *Aqui no Brasil, eu trabalhei com vários Chefes internacional, trabalhei com Dominique Führer, trabalhei também com Tommy, que é americano, trabalhei com Gérard, francês, trabalhei também com um Chefe chamado...ai meu Deus, no momento me esqueço, também trabalhei com o Sr. Lennonceau de Paris, que atua até hoje, eu acredito, que dizer com bastante Chefes estrangeiros, cujos nomes no momento não estou me lembrando*
> .

E acrescenta que aprendeu muito com as seguintes palavras:

> *Coisas boas, que eu mantenho até hoje, e tá no meu currículo, dentro de uma cozinha séria, saber valorizar os produtos, e conhecer e foi ai eu fiz uma carreira séria, e comecei a estudar no SENAC.*

Outro ponto em comum a todos os entrevistados, nordestinos e estrangeiros é o apoio que dariam aos seus filhos caso optassem por seguir a profissão abraçada pelos pais, Bettina declara:

> *Eu acho que hoje em dia se pode muito bem incentivar um filho para esta carreira, porque nesta carreira hoje em dia é necessário ter curso colegial, ele precisa saber francês, ele precisa saber inglês, ele precisa ter cultura, então como você incentiva um filho a estudar Direito, você também pode incentivar a ele estudar caso ele tenha essa vocação de ir para uma cozinha, é muito importante ele gostar do que faz, gostar e fazer com respeito, com dedicação e com amor.*

O mesmo sentimento está presente no *chef* Malaquias:

> *Que estudasse, fizesse o curso de cozinheiro básico, de Gastronomia e que procurasse aprender e também ter uma*

> *dedicação porque este é um campo infinito, cheios de qualidade e dedicação.Também seria interessante porque ele teria um caminho mais curto, porque eu já sou né? Eu tenho certeza de que ele pegaria com outras mãos*.

O cearense Antonio Faustino de Oliveira, o *chef* Russo, revela-se um verdadeiro pai coruja ao dizer:

> *Olha, eu daria o maior apoio, inclusive eu tenho um que gosta muito de cozinha faz sobremesa, com 14 anos já faz as sobremesas lá em casa, nos finais de semana. Se ele quiser, seguir darei o maior apoio.*

Luis Faria reforça:

> *Eu vou dar o maior apoio, com certeza, o que eu diria hoje é o seguinte: o que falo paro os jovens, já que eu tenho tanto tempo nesta área, é que de primeiro era muito mais difícil você conseguir aprender alguma coisa. Imediatamente eu colocaria em uma escola de Gastronomia para ele aprender as bases da culinária, com todo o conceito, porque você quebra todos os tabus a partir do momento em que você começa a estudar, começa a ter apoio, a ter a informação correta, ele não precisaria sofrer tanto prá chegar onde eu cheguei, porque toda esta história que eu estou contando, é lógico que teve um sofrimento de aprendizado muito grande, nem sempre de primeiro as pessoas não gostavam de ensinar, de passar a informação correta e tinha esta dificuldade de aprendizado e hoje colocaria imediatamente em uma escola que me desse esse know-how e a partir daí sim teria todo o meu apoio, com o maior carinho e passando um pouco dessa coisas boas que a gente aprendeu tanto*

Essas declarações de amor filial não são exclusivas aos brasileiros e encontram reforço nas entrevistas dos *chefs* franceses. O renomado *chef* francês Laurent Suadeau, apesar do sucesso e da vitoriosa carreira profissional não conseguiu convencer seu jovem filho a continuar seus passos. Suas palavras denotam certa nostalgia:

> *Gostaria muito que meu filho tivesse seguido meus passos, mas em nenhum momento eu vou forçá-lo, ele já falou prá mim que não quer e já que não é o meu filho, o que eu tive foi que formar outros que não serão filho legítimos, mas não deixa de ser.*

No entanto, esta unanimidade não encontra eco no *chef* francês Berlan, que apesar de vitorioso na cidade de São Paulo, e ter nascido em um país onde a profissão de cozinheiro e o status de *chef* de cozinha são um fato inconteste, revela-se refratário à continuidade da profissão por seus filhos.

> *Acho que não deixaria meu filho começar nesta área, é muito difícil, ele tem que ser muito bom, mas se ele estiver com muita vontade sim deixaria, a escolha seria dele, mas eu não faço questão de que ele faça este tipo de trabalho, ele vai ter que gostar realmente.*

As maiores diferenças ficaram evidenciadas nas atuais situações de vida dos entrevistados, cujas trajetórias profissionais e pessoais tomaram diferentes rumos em função das ocupações e atividades, conservando em comum o trabalho na área da Gastronomia.

Bettina, que apesar de nunca ter trabalhado dentro de uma cozinha, relata:

> *Trabalhando em uma cozinha estrangeira eu não participei, não contribuí em nada, eu é que recebi muitas contribuições deles, principalmente na cozinha italiana, mas eu sinto que dei muita contribuição à cozinha brasileira, dentro da revista Cláudia, na Cláudia Cozinha, quando naquela época Cláudia editora não publicava receitas brasileiras e graças a um papo que eu tive com ela, ela começou a se interessar e aí as portas se abriram para a cozinha brasileira.*

Ou no caso do *chef* Malaquias:

> *Minha trajetória profissional foi longa, por motivo de uma grande dedicação, tanto aqui no Brasil, tanto fora, quando eles me deram a oportunidade de viajar.*

Os entrevistados independentemente das suas funções ou locais de trabalho, têm em comum a paixão pelo que fazem, todos consideram que contribuíram para a Gastronomia paulistana, sentem-se orgulhosos de terem sido desbravadores e de serem reconhecidos como tal.

O *chef* cearense Russo admite:

> *Sim com certeza contribuí, pois com Laurent a gente fazia um trabalho com muitos produtos nacionais, era uma cozinha francesa com produto nacional, eu acho que contribuí.*

O *chef* Berlan reconhece:

> *Sim, eu tenho um conhecimento razoável na cozinha, sou formado, comecei a trabalhar na cozinha faz 26 anos, tenho um conhecimento muito bom, acho que eu posso ajudar em algumas coisas sim. Eu acho que contribuo, no ponto da carne, o jeito de cozinhar a carne e os peixes, é igual no mundo inteiro, não é só na França, eu acho que não for teimoso e se meter a fazer, segue a mesma coisa, seja no Nordeste ou em outra parte do Brasil.*

Malaquias acrescenta: "*Sim porque eu estou usando produto brasileiro, uma mistura que eu faço com produto brasileiro, com produto internacional*".

Com exceção de Bettina Orrico que veio para São Paulo com uma bolsa de estudos para estudar pintura: "*Ganhei uma bolsa de estudos em São Paulo, nada a ver com a culinária, foi para aprender a pintar*." Todos os outros entrevistados vieram diretamente para a área da Gastronomia.

Um ponto de concordância entre os c*hefs* estrangeiros entrevistados é o sentimento de admiração pelos nordestinos, a quem consideram talentosos e com garra.

Laurent afirma:

> *Eu sempre defino que o trabalho dos nordestinos na cozinha é, foi e será sempre fundamental na história da Gastronomia desse país, eu defino que são realmente os mola mestras do sustento da Gastronomia nesse país; quando eu falo de mola mestra é que eles são realmente os que aguentam o trabalho, todo o rigor, a disciplina existente nessa profissão, todas as exigências existentes na profissão, do ponto de vista de horário, do ponto de vista de esforço, aguentar realmente a pressão existente em uma cozinha, eles são realmente sensacionais, além de tudo, acima do vamos dizer aguentar tudo, eles são artistas por si próprio, eu sempre brinca dizendo que existe um DNA, uma genética no povo nordestino que faz deles realmente diferentes dos outros, um artista diferente dos outros e basta ver em todas as áreas, por exemplo nas artes nesse país, o nordestino está sempre muito presente, então na cozinha não é diferente.*

Este mesmo sentimento de admiração pela mão-de-obra nordestina também está presente no pernambucano Luis Faria:

> *Olha, o nordestino tem mostrado ao longo deste tempo que tem uma coisa que é muito interessante, essa determinação que eu estou falando tanto, isto é nato do nordestino, essa garra, essa competência de aprender de ter vontade, é assim uma coisa que eu acho que marca muito no nordestino é a criatividade, o nordestino tem uma habilidade impressionante, ele é muito criativo, esse medo, assim, esse tabu muito quadradinho o nordestino acaba quebrando, por isso eu acho que o espaço é enorme.*

O *chef* francês Erik Berlan no seu português afrancesado deixa transparecer um grande sentimento de respeito pelos nordestinos:

> *Epa! Eu gosta muito do trabalhos dele, são muito sérios, são muito "integra", trabalhadores, muita simpático, muito alegre, é isso ai... Eu acho que eles agüentam muito tranco na cozinha, cozinha é muito dura, mas é um povo que é sofrido, com a seca e tudo, com as condições de vida deles; aqui em São Paulo eles agüenta o trabalho em uma cozinha porque estão acostumada com isso.*

No entanto, paradoxalmente, reconhece que nada aprendeu como os nordestinos: "*Não, não aprendi com eles não. Eu gosto muito das coisas do Brasil, mas não aprendi não".*

Apesar da importância da mão-de-obra nordestina, reconhecida e admirada por profissionais e pela imprensa, nem sempre o caminho tem sido fácil. Muitos foram os obstáculos provenientes dos preconceitos encontrados pelo caminho, conforme atesta Bettina Orrico**:**

> *Há muito tempo atrás, as pessoas, riam e diziam: "ah você é da Bahia", mas depois com a chegada de Caetano, Gal e Betânia, virou "chic" falar nordestino, então eles olham para mim e dizem: "ah que bonitinho o sotaque que ela tem". Então, hoje em dia, não tenho mais nenhum complexo de ser baiana, soteropolitana.*

Palavras endossadas por Luis Faria:

> *Olha, eu diria que há vinte e cinco, quase trinta anos atrás... com certeza absoluta este processo evoluiu muito. Eu diria que senti um pouquinho na minha vizinhança que é muito jovem, são adolescentes, com sotaque muito regional, eu senti que alguns colegas acabavam rindo, tiravam um pouco de graça conosco, pelo menos no começo, na adaptação, depois não mais.*

O *chef* Russo relembra o início da sua trajetória profissional de uma forma até melancólica, referindo-se ao mesmo com as seguintes palavras:

> *Foi duro e longo, eu trabalhei muitos anos com o Chef Laurent no hotel e em seguida viemos para São Paulo aí ele me convidou para trabalhar no restaurante dele mesmo. Meu aprendizado foi demorado, mas eu era muito esforçado, dedicado e muito curioso e logo o Chef Laurent me promoveu a sub-Chefe dele no restaurante em São Paulo.*

Antonino Malaquias relembra os seus passos:

> *Foi um passo-a-passo, começando pelo Garde-manger, Açougue, Padaria e Confeitaria, Cozinha Quente, tudo isso*.

Esse sentimento inicial de rejeição, já superado por Bettina e Luis Faria, encontra-se latente no jovem baiano Jackson:

> *Muitas vezes sim porque a maioria das pessoas aqui tem um preconceito tipo é baiano daqui, baiano pra cá, a gente se gente atingido.*

Todos estão de acordo em incentivar novos talentos e apontam para alguns caminhos aos jovens iniciantes:

São palavras do *chef* Laurent Suadeau:

> *Eu acho que se eu tenho um conselho para dar é primeiro é ter a certeza de que ele realmente quer ser cozinheiro, antes de tomar uma decisão, tentar conhecer uma cozinha, in persona, observando, encostando ao lado de um Chef, o segundo passo aprender, seja numa escola de Gastronomia durante dois anos, depois dessa escola encostar-se a um Chef de respeito, isto não quer dizer um Chef que tem nome, mas sim um Chef que saiba trabalhar pra aprender decididamente tudo o que uma cozinha tem do ponto de vista técnica, do ponto de vista filosofia, do ponto de vista disciplina, então tudo isto é um trabalho de aprendizagem que leva no mínimo cinco anos, é isto que eu que tenho que dar como conselho, o que virá depois obviamente será conseqüência, o dinheiro, a fama e tudo que ele pode sonhar, talvez virá depois, mas tudo isto é conseqüência.*

Ou ainda de acordo com o *chef* Berlan:

> *O iniciante tem que segurar a peteca... tem que ter vontade, aprender desde o começo, tem que ser muito humilde, lavar os pratos, limpar o chão pra poder mostra pra outras pessoas que vem depois dele como é que tem que fazer, senão aprende direito o básico, não vai poder falar tem que fazer desse jeito, tem que começar do começo.*

Luis Faria endossa:

> *Eu acho que são vários fatores, eu acho que determinação é super importante, pró-atividade, você ter humildade para aprender, no mundo da culinária você aprende com a pessoa mais simples do mundo, então se você tem essa visão, essa humildade para aprender, agora você tem que ter muita determinação, disciplina é fundamental nesse segmento, não é moleza ser um Chefe, quem conduz um time sabe que é uma responsabilidade tremenda, porque você na verdade trabalha em momentos muito especiais da tua vida em que você faz as pessoas felizes em momentos como degustando um prato que você criou, uma receita que você desenvolveu, um ensinamento seu, quer dizer muita responsabilidade, tudo isto junto, mais eu diria um suporte que você precisa ter de um aprendizado prá poder estudar, de poder estar sempre atualizado neste segmento, tudo isto faz com que você se torne um bom profissional, se você gosta, se você em paixão pelo que faz.*

Bettina Orrico, pesquisadora ávida por novos conhecimentos e técnicas recomenda:

> *Meu conselho seria abrir os olhos, abra os olhos para tudo, para a cozinha brasileira, para a cozinha internacional, se interessar pelas revistas, pelos livros, faça pesquisa em livros, está aberto, aberto mesmo para tudo, e se entregar ao trabalho*.

Esta pesquisadora mostra-se preocupada com a preservação da nossa Gastronomia, relatando o seu encontro com o renomado *chef* francês Paul Bocuse em 1977:

> *Eu acho que com Paul Bocuse contribuiu, pois na medida eu que mostrava a culinária brasileira ele dizia assim: "é necessário se salvar esta culinária". E eu tenho a honra de ter mostrado a Bocuse uma cozinha muito boa, em Salvador; em Belém do Pará; foi maravilhoso, a minha contribuição foi muito pouca, mas eu acho que ficou uma semente em que ele viu através de demonstrações de uma cozinha muito interessante*.

Bettina figura inconteste no meio gastronômico admite, meio a contragosto:

> *Eu me sinto realizada sim, porque são trinta anos de trabalho. Hoje em dia eu posso dizer que me sinto realizada porque quando as pessoas chegam para mim e me dizem: mamãe estudou com você, aprendeu a cozinha com você, nessa hora eu me sinto realizada, mas realizada mesmo, eu acho que não vou me sentir nunca, eu me sinto sempre um aprendiz.*

O pseudônimo Bettina Orrico é tão forte e tornou-se evidente ao acompanhá-la ao aeroporto. Na lista de passageiros havia o nome Bettina, porém a sua carteira de identidade estava em nome de Eisabetta Sofia Orrico, seu verdadeiro nome.

O impasse criado por uma funcionária burocrata só foi resolvido pela responsável do setor que reconheceu Bettina e exultante lhe disse: *minha mãe era sua leitora assídua e guardava todas as revistas Claudia*.

Observa-se ainda entre as recomendações feitas pelos entrevistados, que é essencial a preservação do espírito de liderança dentro de uma equipe, responde o *Chef* Russo, quando perguntado a que se deve seu sucesso profissional**:**

> *Principalmente à minha equipe, Chefe nenhum trabalha sem uma equipe.*

Para o jovem Jackson ser um *chef* pressupõe:

> *Pra ser um bom Chefe, ser um bom profissional, você não precisa saber mandar, ou melhor, saber fazer, você precisa saber mandar*.

A contribuição dos entrevistados para a gastronomia paulistana ficou bem evidenciada nas falas registradas no desenvolvimento deste trabalho:

Luis Faria declara:

> *Olha, não só eu considero, como também eu tenho total consciência disto: porque? Veja bem, aprendendo tudo isto eu tive a felicidade de contribuir com jovens, com profissionais que estavam no mercado, já que eu tenho a oportunidade de viajar pelo mundo, de trazer tendências, dentro de uma companhia muito grande de alimentos, diariamente eu estou com um profissional, passando algo, e eu posso lhe dizer o seguinte, ao ponto de ir para a Europa, participar de um concurso mundial, participei da copa do mundo na Europa, talvez assim, talvez o único brasileiro premiado oficialmente lá fora, primeiro campeonato mundial, isto para o país, talvez na história da*

> *Gastronomia, eu não lembro de alguém conseguir um prêmio tão forte na Europa, não na América Latina. Tudo bem que já recebi prêmio, então hoje eu faço parte da Academia Culinária das Américas, fui premiado mundialmente, recebi o título de Chefs dos Chefs, este ano eu fui premiado como autoridade da Gastronomia no Brasil pela CNTUR, pela Associação de Gastronomia. Graças a Deus assim todo este benefício que eu tento, este aprendizado todo, na verdade a maior felicidade é repassar e a prova disto é assim, eu construí na minha vida, neste tempo na Companhia quatro livros: um focado em Confeitaria, mostrando toda a base da Confeitaria, um outro a História da Panificação, com vária receitas especiais, o ano passado todo o conceito da culinária internacional, e hoje por coincidência nesta entrevista, nós estamos lançando um livro, é um livro espetacular mais de duzentos e cinqüenta receitas, um livro novo espetacular de receitas, com menus, quer dizer tudo em benefício, talvez seja assim como eu tive muita sorte na minha área como eu fui uma pessoa assim muito feliz, tive tanto apoio, acho que é uma forma de retribuir um pouquinho pro Mercado. Então o jovem que me conhece, os meus amigos, as pessoas que eu admiro me conhecem dessa forma, sabem que quero ajudar, o que deve ser mais ou menos o teu papel dentro de uma escola, então eu tenho este perfil, de contribuir, porque eu recebi muito benefício das pessoas, dos Chefes, da empresa e tudo mais.*

O *chef* Russo considera que contribuiu para a gastronomia brasileira: pois com Laurent a gente fazia um trabalho com muitos produtos nacionais, era uma cozinha francesa com produto nacional, eu acho que contribuí.

Bettina Orrico, que apesar de não atuar como *chef* em um estabelecimento comercial, é incontestavelmente um nome de grande valor na gastronomia paulistana e brasileira e a sua contribuição fica bem evidenciada nas seguintes palavras:

> *Trabalhando em uma cozinha estrangeira eu não participei, não contribuí em nada, eu é que recebi muitas contribuições deles, principalmente na cozinha italiana, mas eu sinto que dei muita contribuição à cozinha brasileira, dentro da revista Cláudia, na Cláudia Cozinha, quando naquela época Cláudia editora não publicava receitas brasileiras e graças a um papo que eu tive com ela, ela começou a se interessar e aí as portas se abriram para a cozinha brasileira.*

A contribuição dos entrevistados para a gastronomia paulistana ficou bem evidenciada nas falas registradas no desenvolvimento deste trabalho:

Antonino Malaquias reconhece que além de ter contribuído é objeto de reconhecimento por parte de renomados *chefs* estrangeiros radicados em São Paulo:

> *Eles se sentem orgulhosos, no caso quando eles me vêm, no caso que eu nunca trabalhei com Laurent, ou com Emmanoel Bassoleil ou com Alex Atala, vários deles, o Luciano Boseggia, eles têm um grande carinho comigo e eu com eles.*

Todos os entrevistados mostraram-se receptivos à vinda dos chamados "novos nordestinos" para quem revelaram palavras de carinho e receptividade, como bem demonstra Russo para quem "*São Paulo é um mundão de cidade*." Ou no dizer no jovem Jackson: "*Com certeza, a pessoa que vem com o propósito de trabalhar, de ser alguém na vida, honesto, com certeza há espaço sim".*

Ou no entendimento de Antonino Malaquias:

> *Com certeza, porque o Brasil dentro da Gastronomia vem crescendo a cada ano e eu tenho certeza de que nos nossos conterrâneos há uma dedicação perfeita, estão correndo atrás, estudando, e o espaço é grande para eles.*

Ou como enfatiza o *chef* Berlan: "*Porque não? Há espaço pra todo mundo, que seja estrangeiro igual a eu, ou nordestino, ou do Sul."*

Como destacam os estudiosos, a gastronomia está assumindo o seu lugar de destaque na sociedade, transformando-se em produto importante para o turismo cultural.

Considerar a gastronomia ciência é ainda um tabu que mexe com as tradições da academia; muitos as consideram como um fenômeno efêmero o que a retiraria do rol das ciências. No entanto, este argumento pode-se revelar frágil, uma vez que outras experiências da ciência são também efêmeras.

Este ponto de vista considera somente a confecção de um prato, sem levar em consideração a importância da gastronomia para a economia e outras atividades afins.

Com o relato da trajetória dos entrevistados, suas semelhanças, suas diferenças e a contribuição que deram à gastronomia da cidade de São Paulo, podemos agora enfatizar que o nordestino é importante para a gastronomia local.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os estudos acadêmicos na área da Gastronomia são ainda recentes no Brasil, a maior parte das publicações aborda receitas – a chamada culinária, voltadas para um público mais específico, geralmente composto por donas de casa.

Observa-se, contudo um aumento de publicações que extrapolam a reprodução de simples receitas, abordando temas os mais variados, com enfoque na História, Sociologia, Administração de Restaurantes, dentre outros.

O crescimento da área, aliado à freqüência da alimentação fora do lar, decorrente do aumento do poder de compra da população, assim como da participação da mulher no mercado de trabalho, aumentou as possibilidades de trabalho de um vasto contingente de mão-de-obra em potencial, no qual o nordestino está incluído.

O campo de trabalho é vasto, em constante progressão, os restaurantes praticamente dobraram nos últimos anos (ABIA, 2004). O trabalho se estende às áreas afins tais como bufês, eventos, coquetéis e atinge o segmento de coletividades, congelados e alguns *Chefs* especializam-se em preparar festas ou jantares, enquanto outros optam por consultorias ou programas de televisão.

A mídia escrita através de revistas especializadas, ou nas chamadas revistas da moda, assim como a mídia falada valoriza a profissão de forma glamorosa e por vezes fantasiosa. Basta folhear uma dessas revistas para encontrar a foto de um ou uma jovem c*hef*, ao lado de celebridades, atores, modelos e socialites.

Essa exposição é uma via de dois caminhos: se por um lado valoriza a profissão, até então considerada subalterna, fruto da mentalidade colonialista portuguesa, onde as profissões braçais eram relegadas a segundo plano, por outro, tal fato é por si só explicativo, e estaria incentivando a entrada nas escolas de Gastronomia de jovens de bom poder aquisitivo, ávidos de galgar rapidamente as etapas da profissão, o que contrasta com a paciência e perseverança do profissional nordestino, egressos de classes sociais mais desfavorecidas, sem grande poder aquisitivo.

É muito instigante e intrigante observar que pessoas sem nenhuma familiaridade com ingredientes, muitas vezes semi-analfabetas, sem conhecimento das técnicas ensinadas nas escolas conseguem reproduzir receitas e elaborar pratos.

Confrontados com novas técnicas, equipamentos sofisticados, terminologia estrangeira, alimentos desconhecidos, para eles até que poderiam ser considerados exóticos, não é o suficiente para desanimar essa mão-de-obra persistente e determinada.

Ao escrever as considerações finais lembrei-me do relato de um ex-aluno, atual *Chef* de cozinha em um restaurante italiano, que me reproduziu a seguinte cena: um jovem recém-chegado do Piauí viu seu primo preparar um prato uma só vez. O primo adoeceu e na ausência do mesmo, o recém-chegado ficou responsável pelo local de trabalho. O prato que preparou seguindo o que observou o primo fazer ficou perfeito e ao ser questionado pelo Chef, o rapaz ficou trêmulo, com medo de ser repreendido, *"porém o que eu queria era somente elogiar*", disse-me o jovem Chef, surpreso de ver que o recém-contratado foi capaz de reproduzir a receita de forma tão perfeita. O resultado foi que a partir daquela data o jovem piauiense ficou responsável por aquele setor de trabalho.

A pesquisa procurou identificar a receptividade da cidade de São Paulo para com os migrantes nordestinos que buscam a aproximação com seus conterrâneos em locais externos ao seu trabalho, que procuram conservar seus hábitos de alimentação freqüentando restaurantes típicos ou mercados com produtos regionais. Freqüentam bailes e forrós, se conservam fiéis à música regional do Nordeste, demonstram certa nostalgia do passado, uma busca de valores arraigados, certo sentimento de *déjà-vu.* Passam-nos a impressão de estar sempre dispostos a voltar aos seus locais de origem, às suas raízes, mesmo se nos seus depoimentos procuram enfatizar o contrário.

Os depoimentos encontrados no presente trabalho demonstram que os nordestinos têm papel relevante no universo gastronômico da cidade de São Paulo, com grande importância estratégica e profissional.

A partir da pesquisa foi possível detectar a contribuição do nordestino para a Gastronomia da cidade de São Paulo, contribuição e participação em praticamente

todos os tipos de culinária, extrapolando o binômio das cozinhas franco-italianas, abordados por Roque em seus dois livros (1995 e 1997).

Os nordestinos são encontrados em praticamente todos os segmentos incluindo neste nicho a culinária japonesa, uma vez que 70% dos *sushimen* paulistanos são nordestinos, segundo pesquisa do Sindicato de Bares, Restaurantes e Similares de São Paulo.

As entrevistas evidenciaram que determinação e perseverança são fatores importantes para o trabalho em restaurantes, atividade que exige a presença física em locais por vezes insalubres, ou sujeitos as altas temperaturas, trabalho este que requer disciplina e autocontrole. É um trabalho árduo, sem folgas regulares, em alguns casos até mesmo sem folgas, sem deixar de mencionar que se trabalha quando a maioria das pessoas se diverte: Natal, Reveillon, Carnaval e outras festas semelhantes.

No entanto, o campo de pesquisa que aborda o tema da migração nordestina está somente no começo. O desenvolvimento e conclusão do presente trabalho não fecha as portas para novos questionamentos. A ampliação do escopo desse trabalho é pertinente e a sua continuidade, no entanto, exigiria um número maior de entrevistas.

Apesar das dificuldades encontradas, da carência de publicações, foi gratificante descobrir o fascinante mundo dos migrantes dentro do universo gastronômico paulistano. Sem eles, a Gastronomia de São Paulo não teria a atual configuração.

Ao término desse trabalho, pairam algumas perguntas no ar:

A contribuição do migrante nordestino na gastronomia paulistana ajudou a consolidar ou construir a imagem da cidade como “capital da gastronomia”, e em que medida isso a tornou mais hospitaleira?

Qual seria então a receita para o sucesso desses profissionais vitoriosos que venceram na capital mundial da gastronomia?

Referências Bibliográficas

AMAT, Jean-Marie & VINCENT, Jean-Didier. **Pour une nouvelle physiologie du goût**. Paris: O. Jacob, 2000.

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. **Passaporte para o sabor:** Tecnologias para a elaboração de cardápios. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2000.

BASTOS, Rosa e GARBIN, Luciana. Retratos do Brasil: Migrantes. **O Estado de São Paulo**, São Paulo, 07 de agosto de 2005. Caderno Cidades/Metrópole, pgs.C1, C3 e C4.

BASTOS, Sênia. Hospitalidade e história**:** a cidade de São Paulo em meados do século XIX. In DENCKER, Ada de Freitas Maneti; BUENO, Marielys Siqueira (Orgs). **Hospitalidade**: cenários e oportunidades. São Paulo: Thomson, 2003.

BRANDÃO, Darwin. **Cidade do Salvador**. São Paulo: Cia. Ed. Nacional, 1958.

BIANCHI, Juliana e BASTOS, Rosa. Chefs nordestinos: sucesso em São Paulo. **O Estado de São Paulo**, São Paulo, 28 de agosto de 2005. Caderno Cidades/ Metrópole, p. C8.

CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. Turismo, hotelaria e hospitalidade. In DIAS, Célia Maria de Moraes (org.). **Hospitalidade**: reflexões e perspectivas. São Paulo: Manole, 2002.

CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. **Hospitalidade**. São Paulo: Aleph, 2004.

CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. Os domínios da hospitalidade**.** In DENCKER, Ada de Freitas Maneti; BUENO, Marielys Siqueira (Orgs). **Hospitalidade**: cenários e oportunidades. São Paulo: Thomson, 2003.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade:** uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil.** 3ª ed. São Paulo: Global, 2004.

CHON, Kye-Sung; SPARROWE, Raymond T. **Hospitalidade:** conceitos e aplicações. Tradução Ana Beatriz de Miranda e Silva Ferreira. São Paulo: Thomson, 2003.

CRUZ, Rita de Cássia Ariza da. Hospitalidade turística e fenômeno urbano no Brasil: considerações gerais. In DIAS, Célia Maria de Moraes (org.). **Hospitalidade**: reflexões e perspectivas. São Paulo: Manole, 2002.

DENCKER, Ada de Freitas Maneti (coord.) **Planejamento e gestão em turismo e hospitalidade**. São Paulo: Thomson, 2004.

DENCKER, Ada de Freitas Maneti; BUENO, Marielys Siqueira (Orgs). **Hospitalidade**: cenários e oportunidades. São Paulo: Thomson, 2003.

DIAS, Célia Maria de Moraes (org.). **Hospitalidade**: reflexões e perspectivas. São Paulo: Manole, 2002.

FALCÃO Daniela; SEIXAS, Guto. Cozinha maldita. **Jornal do Brasil**, Rio de Janeiro, 05 ago. 2001. Caderno de Domingo, p. 16-24.

FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. Novo Dicionário Aurélio da Língua Portuguesa. 3ª ed. São Paulo: Positivo, 2004.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar**: algumas receitas de doces e bolos dos engenhos do Nordeste. Rio de Janeiro: José Olympio, 1939.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs). **A história da alimentação**. Tradução Luciano Vieira Machado, Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

GARBIN, Luciana e BASTOS, Rosa. Retratos do Brasil: migrantes. **O Estado de São Paulo**, São Paulo, 07 de agosto de 2005. Caderno Cidades/ Metrópole, p. C3-C4.

GODBOUT, Jacques T. **O espírito da dádiva**. Rio de Janeiro: Editora Fundação Getúlio Vargas, 1999.

GONZÁLEZ REY, Fernando. **Pesquisa qualitativa e subjetividade dos pontos**: os processos da construção da informação. São Paulo: editora Thomson, 2005.

GRINOVER, Lucio. Hospitalidade: um tema a ser representado. In DIAS, Célia Maria de Moraes (org.). **Hospitalidade**: reflexões e perspectivas. São Paulo: Manole, 2002.

GRINOVER, Lucio. Hospitalidade e Qualidade de Vida: Instrumentos para a ação. In DENCKER, Ada de Freitas Maneti; BUENO, Marielys Siqueira (Orgs). **Hospitalidade**: cenários e oportunidades. São Paulo: Thomson, 2003.

HAESBERT, Rogério. Território, Cultura e Des-Territoralizaçao. In ROSENDAHL, Zeny; CORRÊA, Roberto Lobato (Orgs). **Religião, identidade e território**. Rio de Janeiro: EdUERJ, 2001. pgs 115-144.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade.** Tradução Thomaz Tadeu da Silva, Guaracira Lopes Louro. Rio de Janeiro: DP&A, 2002.

LASHLEY, Conrad; MORRISSON, Alison (Orgs). **Em busca da hospitalidade:** perspectivas para um mundo globalizado. Tradução Carlos David Szlak. Barueri-SP: Manole, 2004.

LOCKWOOD, A; MEDLIK, S. (Orgs.) **Turismo e hospitalidade no século XXI.** Tradução Eliana Keeling e John Keeling. Barueri-SP: Manole, 2003.

LODY, Raul. **Culinária nordestina**: encontro de mar e sertão. Rio de Janeiro: Editora Senac Nacional, 2001.

LUCENA, Célia Toledo. **Artes de lembrar e de inventar**: (re) lembranças de migrantes. São Paulo: Arte &Ciência, 1999.

MATHEUS, Zilda Maria. A idéia de uma cidade hospitaleira**.** In DIAS, Célia Maria de Moraes (org.). **Hospitalidade**: reflexões e perspectivas. São Paulo: Manole, 2002.

MARTINS, Dora; VANALLI, Sônia (Orgs). **Migrantes.** Migração interna no Brasil "Baianos" e "Paraíbas": a reforma agrária resolve? São Paulo: Contexto, 2001.

PORTER, Michael. **Competição.** Estratégias competitivas essenciais. 8ª edição, Rio de Janeiro: Campus, 1999.

RAMOS, Silvana Pirillo. **Hospitalidade e migrações internacionais**: o bem receber e o ser bem recebido. São Paulo: Aleph, 2003.

ROQUE, Carlos. **Chefs de cuisine.** Nordestinos e a culinária européia. volume 1: São Paulo: C. Roque, 1995.

ROQUE, Carlos. **Chefs de cuisine.** Nordestinos e a culinária européia. volume 2: São Paulo: C. Roque, 1996

ROSENDAHL, Zeny; CORRÊA, Roberto Lobato (Orgs). **Religião, identidade e território**. Rio de Janeiro: EdUERJ, 2001.

SENAC-OIT. **Guia das Profissões Hoteleiras**. São Paulo: SENAC, 1980.

SOUZA E SILVA, Maria das Graças. **Migrações internas no Brasil:** seus reflexos no processo de urbanização e industrialização. Resenha apresentada ao curso de Mestrado em Geografia-Instituto de Geociências. UFMG, Belo Horizonte, 1999.

SCHLÜTER, Regina. **Gastronomia e Turismo**. Tradução Roberto Sperling. São Paulo: Aleph, 2003.

SUADEAU, Laurent. **Cartas a um jovem chef:** caminhos no mundo da cozinha. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004.

THOMSON, Alistair. Histórias (co) movedoras: história oral e estudos de migração. **Revista Brasileira de História.**, vol. 22, n. 44, p. 341-64, 2002.

THOMPSON, Paul. **Vozes do passado**. São Paulo: Vozes, 1993.

WALKER, John R. **Introdução à hospitalidade**. Tradução Élcio de Gusmão Verçosa Filho. Barueri-SP: Manole, 2002.

Bibliografia

BRUNO, Ernani Silva. **Equipamentos, usos e costumes da casa brasileira.** Alimentação. São Paulo: Museu da Casa Brasileira, 2000.

BURKE, Peter. **Hibridismo cultural**. São Leopoldo: editora UNISINOS, 2003.

CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano**: morar, cozinhar. 5º ed. Petrópolis: Vozes, 1996.

DENCKER, Ada de Freitas Manetti; DA VIA, Sarah Chucid. **Pesquisa empírica em ciências humanas** (com ênfase em comunicação). São Paulo: Futura, 2001.

FISBERG, Mauro, WEHBA, Jamal; COZZOLINO, Silvia M.F. **Um dois, feijão com arroz:** a alimentação no Brasil de Norte a Sul. São Paulo: ATHENEU, 2002.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar:** Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

GANDARA, José Manuel G.; SCHLÜTER, Regina G. (orgs.). **Gastronomía y turismo:** una introducción. Buenos Aires: CIET, 2003.

HALL, Stuart. **Da diáspora:** Identidades e mediações culturais. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2003.

HOLANDA, Sérgio Buarque. **Raízes do Brasil**. 26º ed., São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

JAPUR, Jamille. **A cozinha tradicional paulista**. São Paulo: Folc Promoções, 1963.

LUZ, Nilda. **Volta ao mundo da Gastronomia na cidade de São Paulo**. São Paulo: MD, 1987.

MAUSS, Marcel. **Essai sur le don**: Forme et raison de l'échange dans les societés archaïques. Disponível em: http//pages.infinit.net-sociojomt Acesso em março 2005.

MONTANARI, Massimo. **A fome e a abundância:** história da alimentação na Europa. Bauru, SP: EDUSC, 2003.

NÊUMANNE, José. **Erundina:** a mulher que veio com a chuva. Rio de Janeiro: Espaço e tempo, 1989.

ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. **A alimentação através dos tempos**. Florianópolis: UFSC, 2000.

POULAIN, Jean Pierre. **Sociologia da alimentação:** os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: UFSC, 2004.

QUEIROZ, Maria José de. **A literatura e o gozo impuro da comida**. Rio de Janeiro: Topbooks, 1994.

ROMIO, Eda. **5OO anos de sabor**. ER Comunicações, 2000.

ROQUE, Carlos. **As três raças do Brasil e nove receitas clássicas.** São Paulo, 1997.

SCHLÜTER, Regina G. **Metodologia da pesquisa em turismo e hotelaria**. São Paulo: Alef, 2003.

SPANG, Rebecca. **A invenção do restaurante.** Rio de Janeiro: Record, 2003.

Sites:

GASTRONOMIA, barriga no fogão. Disponível em http://www.terra.com.br/isto-e_sp/dia dos pais 2003/reportagens/barriga_fogao htm. Acesso em 23/03/2004.

MAIS QUE MORADORES. Disponível em http://redeglobo6.com/Sp450/0,19125,VLVO-2819-7-2578,00.html. Acesso em 23/03/2004.

A VEZ DOS CHEFS ARRETADOS. Disponível em http://www.no.com.br/revista/noticia/29877/1000220443000. Acesso em 23/03/2004.

DO CEARÁ PARA O MUNDO. Disponível em http://www.no.com.br/revista/noticia/9099/970712110000. Acesso em 23/03/2004.

CENTRO DE TRADIÇÕES NORDESTINAS (www.ctn.org.br)

São Paulo: berço para os nordestinos. Disponível em http://maisvoce.globo.com/popup_var_print.jsp?=id9595 Acesso em 19/07/2005.

Mapas do nordeste disponíveis em terrabrasilis.net e cgi.achei.com.br acesso em 08/02/2006.

FONTES DE PESQUISA:

COSTA, Paloma Jorge Amado, **A comida baiana de Jorge Amado** ou O livro de cozinha de Pedro Archanjo com as merendas de dona Flor. São Paulo, Maltese. 1994.

COSTA, Paloma Jorge Amado, **As frutas de Jorge Amado** ou O livro de delicias de Fadul Abdala. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

QUEIROZ, Rachel, **O Não Me Deixes**: suas histórias e sua cozinha. São Paulo, Siciliano, 2000.

VIANNA, Hildegardes. **A cozinha baiana:** seu folclore, suas receitas. São Paulo, GRD, 1987.

ANEXO 1 – ROTEIROS DE ENTREVISTAS

ROTEIRO DE ENTREVISTA COM PROFISSIONAIS NORDESTINOS DE SUCESSO

Nome:
Sexo:
Idade:
Procedência:
Ocupação:

1. Por que você saiu da sua cidade natal?
2. Como foi sua chegada a São Paulo?
3. Como você vê a sua cidade natal atualmente? Você voltaria hoje?
4. Você alguma vez se sentiu segregado pelo fato de ser nordestino?
5. O que o levou a trabalhar na Gastronomia?
6. Sempre gostou da área ou foi por necessidade?
7. Como você começou trabalhando na cozinha?
8. Como foi seu aprendizado na cozinha?
9. Com que Chefes você trabalhou?
10. O que você aprendeu com eles?
11. Você acha que você contribuiu para o trabalho destes Chefes?
12. Você considera que contribuiu para a culinária brasileira, mesmo trabalhando numa cozinha estrangeira?
13. A que você atribuiu seu sucesso profissional?
14. Você se sente realizado?
15. Você acha que ainda há espaço para “novos nordestinos”?
16. Que conselhos você daria para um iniciante?
17. E se for seu filho?

ROTEIRO DE ENTREVISTA COM CHEFES ESTRANGEIROS

Nome:

Sexo:

Idade:

Procedência;

Ocupação.

1. Por que você saiu do seu país?
2. Por que escolheu o Brasil?
3. Como foi sua chegada a São Paulo?
4. Como você vê o seu país? Voltaria a viver nele?
5. O que o levou a trabalhar nesta área?
6. Como foi o seu aprendizado na cozinha?
7. O que o Brasil significa para você?
8. Como você vê o trabalho dos nordestinos na cozinha?
9. Como você explicaria o número de nordestinos em uma cozinha?
10. Você acha que ainda há espaço para novos nordestinos?
11. Você considera que contribuiu para a formação destas pessoas?
12. Você aprendeu com eles?
13. Você considera que contribuiu para a cozinha brasileira, mesmo trabalhando com uma culinária estrangeira?
14. Você se sente realizado?
15. Que conselhos daria a um iniciante?
16. E se for seu filho?

ROTEIRO DE ENTREVISTAS COM JOVENS INICIANTES NORDESTINOS

Nome:

Sexo:

Idade:

Procedência:

Ocupação:

1. Por que você saiu da sua cidade natal?
2. Como foi a sua chegada a São Paulo?
3. Você alguma vez se sentiu segregado pelo fato de ser nordestino?
4. O que o levou a trabalhar na Gastronomia?
5. Como você começou trabalhando na cozinha?
6. Você gostaria de estudar cozinha?
7. Com que Chefes você trabalhou?
8. O que você aprendeu com eles?
9. Quais são as suas maiores aspirações?
10. Você pretende voltar para seu estado natal?
11. Você acha que ainda há espaço para “novos nordestinos”?
12. Você faria tudo de novo?
13. Que conselhos você daria para quem quer vir?

ANEXO 2 – TRANSCRIÇÕES DAS ENTREVISTAS

Transcrição da entrevista com a articulista culinária Bettina Orrico.
SÁBADO DIA 16.07.2005.

Nome: Elisabetta Orrico (Bettina Orrico)
Sexo: Feminino
Procedência: Salvador-Bahia.
Colaboradora da revista Claudia Cozinha.

1) Ganhei uma bolsa de estudos em São Paulo, nada a ver com a culinária, foi para aprender a pintar.
2) A minha chegada a São Paulo foi com um pouco de alegria e medo, fui direto a uma policial e pedi ajuda para ir onde queria; em seguida tomei um táxi foi pelas avenidas e eu cheguei ao meu destino.
3) A minha cidade natal, Salvador, Bahia, eu a vejo muito bonita, um progresso posso dizer grande, progresso nas construções, porém eu não sinto que eu me daria bem lá. Quando penso em Salvador, penso em mar, em sossego... porém não me vejo trabalhando naquele calor, naquelas avenidas que não são mais minhas costumeiras, mas é uma cidade muito linda, mas continuo dizendo para mim é uma cidade de turismo.
4) Há muito tempo atrás, as pessoas, riam e diziam: “ah você é da Bahia”, mas depois com a chegada de Caetano, Gal e Betânia, virou “*chic*” falar nordestino, então eles olham para mim e dizem: “ah que bonitinho o sotaque que ela tem”. Então, hoje em dia, não tenho mais nenhum complexo de ser baiana, soteropolitana.
5) Eu, desde mocinha, tinha paixão pela Gastronomia, desde menina mesmo, gostava de ver minha cozinheira trabalhar, que temperos ela usava, achava um mistério ela saber todos os temperos para cada prato que fazia. Fui crescendo e quando acabei o curso ginasial fui fazer uma escola de culinária que tinha em Salvador: a Kate White. Mas, nessa época, eu já tinha perdido meus pais e tinha meu tio como tutor e ele soube que eu estava pagando um curso de culinária, me chamou e disse: culinária você não

vai fazer, você não é noiva, você não vai casar, você tem que fazer uma faculdade. Foi aí que eu fui fazer a faculdade de Belas Artes. Fiz, mas não deixava de fazer meus lanches para as minhas colegas, de ler revistas estrangeiras e os livros, os anos se passaram e aí chegou o dia que eu fui chamada pela Cláudia, para trabalhar na revista.

6) Sem dúvida, não foi por necessidade, talvez eu possa dizer que foi por necessidade porque na época eu trabalhava com estamparia de tecidos e a estamparia fechou foi quando me chamaram para trabalhar na Cláudia e eu precisava de dinheiro fui trabalhar, mas eu fui trabalhar muito feliz, porque eu gostava de culinária, de cozinhar.

7 e 8) Meu aprendizado na cozinha foi mais por ter uma biblioteca maravilhosa em minhas mãos, maravilhosa, enorme, que eu consultava, estudava, receitas de todo o mundo, aí que se deu muito o aprendizado, pois eu trabalhava sozinha em uma cozinha, com uma cozinheira, testando as receitas. Depois fazia os testes e depois fazia as fotos, aí o meu aprendizado foi ver muito quando o fotógrafo trabalhava e a maneira que ele tinha de fazer os pratos para serem fotografados, além de freqüentar a biblioteca.

9) Aqui no Brasil eu não trabalhei com nenhum *Chef*, mas eu trabalhei na Europa com Luciano Bugagli, este foi o meu professor na Itália, com quem eu aprendi coisas maravilhosas. Eu tive um contato muito bom com Paul Bocuse, não que eu tivesse aulas com ele, foi em uma viagem pelo Brasil, em vários estados, onde eu tive a oportunidade de ter um contato muito bom com este *Chef*.

Esta resposta respondeu a pergunta 10.

11) Eu acho que com Paul Bocuse contribuiu, pois na medida eu que mostrava a culinária brasileira ele dizia assim: “é necessário se salvar esta culinária”. E eu tenho a honra de ter mostrado a Bocuse uma cozinha muito boa, em Salvador; em Belém do Pará foi maravilhoso, a minha contribuição foi muito pouca, mas eu acho que ficou uma semente em que ele viu através de demonstrações uma cozinha muito interessante.

12) Trabalhando em uma cozinha estrangeira eu não participei, não contribuí em nada, eu é que recebi muitas contribuições deles, principalmente na cozinha italiana, mas eu sinto que dei muita contribuição à cozinha brasileira, dentro da revista Cláudia, na Cláudia Cozinha, quando naquela época Cláudia editora não publicava receitas

brasileiras e graças a um papo que eu tive com ela, ela começou a se interessar e aí as portas se abriram para a cozinha brasileira.

13) A dedicação.

14) Eu me sinto realizada sim, porque são trinta anos de trabalho. Hoje em dia eu posso dizer que me sinto realizada porque quando as pessoas chegam para mim e me dizem: mamãe estudou com você, aprendeu a cozinha com você, nessa hora eu me sinto realizada, mas realizada mesmo, eu acho que não vou me sentir nunca, eu me sinto sempre um aprendiz.

15) Sim e muito.

16) Meu conselho seria abrir os olhos, abra os olhos para tudo, para a cozinha brasileira, para a cozinha internacional, se interessar pelas revistas, pelos livros, faça pesquisa em livros, está aberto, aberto mesmo para tudo, e se entregar ao trabalho.

17. Eu acho que hoje em dia se pode muito bem incentivar um filho para esta carreira, porque nesta carreira hoje em dia é necessário ter curso colegial, ele precisa saber francês, ele precisa saber inglês, ele precisa ter cultura, então como você incentiva um filho a estudar Direito, você também pode incentivar a ele estudar caso ele tenha essa vocação de ir para uma cozinha, é muito importante ele gostar do que faz, gostar e fazer com respeito, com dedicação e com amor.

ENTREVISTA Nº2

Transcrição da entrevista com o Chef Antonio Faustino de Oliveira (Russo).
Dia 20 de julho de 2005.

Nome: Antonio Faustino de Oliveira (Russo).
Sexo: Masculino
Idade:
Procedência: Crateús-Ceará.
Ocupação: *Chef* de cozinha.

1. Porque não tinha onde trabalhar, foi buscando uma melhora de vida, no Ceará não dava pra ficar.
2. Primeiro quando eu saí do Ceará, eu vim pro Rio de Janeiro, lá eu tinha um irmão que trabalhava em um hotel, e o meu irmão me colocou lá no hotel onde eu fui trabalhar na cozinha de ajudante, lavando panela, chão, todas estas coisas, fazendo de "um tudo", trabalho pesado, mesmo. Acabei conhecendo o Chefe Laurent lá no hotel no restaurante Saint-Honoré e ele me convidou pra trabalhar com ele, perguntou se eu queria trabalhar na cozinha, eu aceitei, comecei e terminei gostando.
3. Não nunca, aliás, eu adoro a minha origem nordestina, sempre que tenho tempo eu volto lá, tenho família por lá.
4. Eu vejo crescendo muito, principalmente Fortaleza e Recife, é uma questão de oportunidade, quem sabe? No momento não tenho vontade de voltar.
5. O fato de estar trabalhando na cozinha do hotel.
6. Um pouco das duas coisas.
7. Comecei por baixo mesmo, como peão.
8. Foi duro e longo, eu trabalhei muitos anos com o *Chef* Laurent no hotel e em seguida viemos para São Paulo aí ele me convidou para trabalhar no restaurante dele mesmo. Meu aprendizado foi demorado, mas eu era muito esforçado, dedicado e muito curioso e logo o *Chef* Laurent me promoveu a sub-Chefe dele no restaurante em São Paulo.

9. Basicamente com o *Chef* Laurent.

10. Aprendi muito com ele, tudo o que sei eu agradeço ao Chef Laurent, mas tinha também a minha força de vontade, a vontade de aprender.

11. Com certeza, a gente fez um trabalho muitos anos juntos e eu contribui muito para o trabalho dele, ele sabe disto e ele agradece muito isto.

12. Sim com certeza contribui, pois com Laurent a gente fazia um trabalho com muitos produtos nacionais, era uma cozinha francesa com produto nacional, eu acho que contribuí.

13. Principalmente à minha equipe, Chefe nenhum trabalha sem uma equipe.

14. Sim me sinto.

15. Sem dúvida, principalmente neste mundão de cidade que é São Paulo.

16. A um iniciante? Muita dedicação, estudar, escrever, não é só ficar na cozinha pedir ajuda a quem sabe, mas o que interessa mais é a prática mesmo.

17. Olha eu daria o maior apoio, inclusive eu tenho um que gosta muito de cozinha faz sobremesa, com 14 anos já faz as sobremesas lá em casa, nos finais de semana. Se ele quiser, seguir darei o maior apoio.

ENTREVISTA Nº3

Transcrição da entrevista com o Chef Erick Berlan

Dia 22 de novembro de 2005.

Nome: Erick Berlan.
Sexo: Masculino
Idade:
Procedência: França.
Ocupação: *Chef* de cozinha.

1. Eu sai do meu pais, a França, porque a minha mulher é brasileira daqui de São Paulo e ela fica com muita saudade da família dela e eu segui ela porque ela estava com vontade de voltar pro pais, pra São Paulo.
2. Foi por isso.
3. Foi muito tranqüilo, já tinha um trabalho já programado pra eu e minha mulher, a gente achou uma cada pra alugar rápido, fizemos uma mudança depois que chegamos no Brasil, foi muito tranqüilo, logo depois comecei a trabalhar no *Marché Place des Vosges* no Morumbi, foi bem tranqüilo.
4. Eu vejo muito bem o meu país, que está numa boa situação, eu gostaria de voltar pra trabalhar, eu gosto da minha terra.
5. Acho que a cozinha tem que gostar muito, eu comecei a me interessar pela cozinha com 12 ou 13 anos de idade, minha avô que fazia as coisa maravilhoso na cozinha dele, fique com vontade de tentar fazer a mesma coisa e com não estava indo muito bem nas estuda, eu fiz uma, eu fiz uma...como chama?...eu fiz uma escola de especialidade de cozinha e junto com uma empresa e me formei logo depois, depois de três anos.
6. O meu aprendizado foi numa escola, junto com uma empresa o *pré-apprentis* e o *apprentis* – três anos.
7. O Brasil: exuberância, muita cor, muito verde, muita produto maravilhoso, é isso.
8. Epa! Eu gosta muito do trabalhos dele, são muito sérios, são muito “integra”, trabalhadores, muita simpático, muito alegre, é isso ai...

9. Eu acho que eles agüentam muito tranco na cozinha, cozinha é muito dura, mas é um povo que é sofrido, com a seca e tudo, com as condições de vida deles; aqui em São Paulo eles agüenta o trabalho em uma cozinha porque estão acostumada com isso.
10. Porque não? Há espaço pra todo mundo, que seja estrangeiro igual a eu, ou nordestino, ou do Sul.
11. Sim, eu tenho um conhecimento razoável na cozinha, sou formado, comecei a trabalhar na cozinha faz 26 anos, tenho um conhecimento muito bom, acho que eu posso ajudar em algumas coisas sim.
12. Não, não aprendi com eles não. Eu gosto muito das coisas do Brasil, mas não aprendi não.
13. Eu acho que contribuo, no ponto da carne, o jeito de cozinhar a carne e os peixes, é igual no mundo inteiro, não é só na França, eu acho que não for teimoso e se meter a fazer, segue a mesma coisa, seja no Nordeste ou em outra parte do Brasil.
14. Eu estou contente, estou indo muito bem no Parigi, está sempre elogiado, estamos fazendo um trabalho muito bom, premiado agora com uma estrela a mais, o melhor restaurante da categoria diversos, muito importante.
15. O iniciante tem que segurar a peteca... tem que ter vontade, aprender desde o começo, tem que ser muito humilde, lavar os pratos, limpar o chão pra poder mostra pra outras pessoas que vem depois dele como é que tem que fazer, senão aprende direito o básico, não vai poder falar tem que fazer desse jeito, tem que começar do começo.
16. Acho que não deixaria meu filho começar nesta área, é muito difícil, ele que ser muito bom, mas se ele estiver com muita vontade sim deixaria, a escolha seria dele, mas eu não faço questão de que ele faça este tipo de trabalho, ele vai ter que gostar realmente.

ENTREVISTA COM COZINHEIRO NORDESTINO.

Transcrição da entrevista com Jackson de Jesus Leite.

dia 22 de novembro de 2005.

Nome:Jackson de Jesus Leite.
Sexo: Masculino
Idade:
Procedência:Ilhéus,Bahia.
Ocupação: Cozinheiro Masseiro (que cuida das massas), do Restaurante Parigi em São Paulo.

1. A necessidade, ne? Queira dar uma vida melhor pra minha família, foi um dos motivos pra eu sair de lá, depois eu queira conhecer um cidade grande como São Paulo.
2. Puxa...foi assim eu fiquei muito surpreso com o tamanho da cidade comparado com o de Ilhéus, e quando cheguei na Rodoviária aquele monte de pessoas, nossa eu fiquei assim um pouco assustado, mas graças a Deus deu tudo certo, já havia pessoas ali me esperando e chegamos ao restaurante pois eu já sai empregado de lá, ai quando eu cheguei no restaurante Maria ;foi que fique mais calmo.
3. Muitas vezes sim porque a maioria das pessoas aqui tem um preconceito tipo é baiano daqui, baiano pra cá, a gente se gente atingido.
4. Olha...eu amo, eu amo a Gastronomia desde criança, mas talvez a necessidade, ne? Obrigado a aprender de tudo um pouco, ne? Eu entrei logo cedo no ramo da hotelaria e me dei gostei e estou até hoje.
5. Olha eu comecei com montagem do café da manhã pois eu trabalhava em hotel, o Hotel Arraial Canabrava em Ilhéus, comecei ali e trabalhava pela madrugada, a noite foi feita pra dormir ne? Mas a necessidade, eu já tinha família e tive que enfrentar aquilo ali.
6. Sim gostaria muito.

7. Eu já trabalhei com vários Chefes, o Vicente que me parece que está em Angola, o Ernesto, trabalhei também com Gilberto, a Maria Zanchi de Zan, que era proprietária e também Chefe, e agora o Erik,.o Erik Berlan.

8. Puxa, aprendi muitas coisa, principalmente a humildade e também que pra ser um bom Chefe, ser um bom profissional, você não precisa saber mandar, ou melhor, saber fazer, você precisa saber mandar.

9. Como assim? Seus maiores desejos? Olha eu estou bem com o que eu faço, eu graças a Deus me sinto assim com realizado, eu sou masseiro, primeiro masseiro, daí só se for um Chefe de cozinha, mas eu creio que ainda não estou a altura ainda não.

10. Com certeza.

11. Com certeza, a pessoa que vem com o propósito de trabalhar, de ser alguém na vida, honesto, com certeza há espaço sim.

12. Com certeza.

13. Como eu já falei ne?, Ele tem que ter força de vontade e vir pra trabalhar, tem que querer trabalhar, porque se assim não for, é melhor que ele fique pro lá mesmo.

ENTREVISTA Nº4

Transcrição da entrevista com Chef Antonino Malaquias dos Santos.

1 Na realidade não é porque que eu saí, e sim porque a minha mãe, a minha tia, os meus irmãos vieram para São Paulo, na zona Norte, que foi onde ficaram; com o decorrer do tempo, o meu irmão mais velho arrumou emprego como cozinheiro de uma cantina italiana, chamada Cantina Roma, e de lá o outro irmão, quero dizer o segundo irmão, também fez a mesma carreira de cozinheiro, o terceiro a mesma coisa, e o quarto, fui eu, que sou o caçula, acompanharam.

2 A minha chegada à São Paulo, né, eu cheguei em São Paulo tinha 10 anos de idade junto com meus pais, minha mãe, um dos meus irmãos que se encontrava aqui, que foi um dos primeiros a chegar, e foi no ano de72, eu tinha 13 anos, foi aonde que eu comecei a atuar na Gastronomia, junto com meus irmãos, aprendendo, meus irmãos também freqüentou o SENAC, e no decorrer do tempo, eu fiz o curso no SENAC e tive oportunidade nos outros hotéis nacional e internacional.

3 Sim, voltaria porque ao decorrer do tempo, vem crescendo bastante.

4 Não, ao contrário, eu sempre fui bem recebido, bem tratado.

5 Na realidade, em restaurante, quem começou foi os meus irmãos, eu peguei mais na parte hoteleira.

6 Sim, e também porque era uma profissão que eu achei, que naquele tempo era mais fácil, e que na realidade não era tão fácil quanto eu pensava.

7 Era uma função que a gente começa como steward, o que é um steward ? a pessoa que cuida das louças, das panelas, quer dizer, era um lavador de panela, em outra linguagem.

8 Foi um passo a passo, começando pelo Garde-manger, Açougue, Padaria e Confeitaria, Cozinha Quente, tudo isso.

9 Aqui no Brasil, eu trabalhei com vários Chefes internacional, trabalhei com Dominique Führer, trabalhei também com Tommy, que é americano, trabalhei com Gérard, francês, trabalhei também com um Chefe chamado...ai meu Deus, no momento me esqueço, também trabalhei com o Sr. Lennonceau de Paris, que atua até hoje, eu

acredito, que dizer com bastante Chefes estrangeiros, cujos nomes no momento não estou me lembrando.

10 Coisas boas, que eu mantenho até hoje, e tá no meu currículo, dentro de uma cozinha séria, saber valorizar os produtos, e conhecer e foi ai eu fiz uma carreira séria, e comecei a estudar no SENAC.

11 Eles se sentem orgulhosos, no caso quando eles me vêm, no caso que eu nunca trabalhei com Laurent, ou com Emmanoel Bassoleil ou com Alex Atala, vários deles, o Luciano Boseggia, eles têm um grande carinho comigo e eu com eles.

12 Sim porque eu estou usando produto brasileiro, uma mistura que eu faço com produto brasileiro, com produto internacional.

13 Minha trajetória profissional foi longa, por motivo de uma grande dedicação, tanto aqui no Brasil, tanto fora, quando eles me deram a oportunidade de viajar.

14 Senti, hoje, porque, digamos assim, o brasileiro que não conhece nenhum pais da Europa e que fica só aqui no Brasil, que é muito bom, quer dizer completou a minha formação.

15 Com certeza, porque o Brasil dentro da Gastronomia vem crescendo a cada ano e eu tenho certeza de que nos nossos conterrâneos há uma dedicação perfeita, estão correndo atras, estudando, e o espaço é grande para eles.

16 Que estudasse, fizesse o curso de cozinheiro básico, de Gastronomia e que procurasse aprender e também ter uma dedicação porque este é uma campo infinito, cheios de qualidade e dedicação.

17 Também seria interessante porque ele teria um caminho mais curto, porque eu já sou né? Eu tenho certeza de que ele pegaria com outras mãos.

ENTREVISTA Nº5

Transcrição da entrevista com Chef executivo Luís Faria, Gerente Nacional de Serviço ao Cliente da UNILEVER.

1.Eu acho que com qualquer nordestino que sai em busca de um crescimento profissional, de algum futuro, sai muito pequeno, com dois ou três anos, e vim para São Paulo, minha família toda, e ai ocorreu toda uma historia maravilhosa.
2. Veja bem, você vem de uma cidade pequena, São Bento é pequena e a referencia é Alceu Valença, que é uma boa referência, até temos um parentesco. Vim para Recife, fiquei um tempo, já é uma cidade grande, e vim logo em seguida para São Paulo. Chegando em São Paulo, sem dúvida nenhuma o processo de adaptação não é tão fácil não, mas eu tenho graças a Deus uma família excelente, uma paz familiar muito forte, e foi tudo muito rápido, com duas semanas me levaram para trabalhar numa cozinha, daí cheguei em São Paulo comecei a trabalhar rapidamente, ai tudo foi um processo muito interessante.
3. Olha eu diria que há vinte e cinco, quase trinta anos atras...com certeza absoluta este processo evoluiu muito. Eu diria que senti um pouquinho na minha vizinhança que é muito jovem, são adolescentes, com sotaque muito regional, eu senti que alguns colegas acabavam rindo, tiravam um pouco de graça conosco, pelo menos no começo, na adaptação, depois não mais.
4. Olha quando me perguntam isto, eu até acho muito estranho, porque eu considero o nordestino, um cidadão paulistano, então se eu sai com dois ou três anos e eu já estou com quarenta e seis anos, com certeza absoluta, a paixão no caso o meu desenvolvimento profissional, tudo o que eu consegui na minha vida de sucesso, é toda a minha base está em São Paulo, tenho duas filhas maravilhosas, me casei em São Paulo, minha mãe, meus irmãos todos aqui, quer dizer não tem jeito, minha terra é São Paulo.
5. Veja bem, a princípio na verdade, foi necessidade quase de sobrevivência, você precisa vir para São Paulo, para ajudar a família, e meu pai me conseguiu um emprego para que eu ajudasse, lavasse panelas, o que foi interessante porque eu comecei a

perceber que dentro da cozinha eu comecei a perceber que ganhava a simpatia e confiança do Chefe, e aos poucos começando e mexer em alguma coisa e eu percebi claramente que eu tinha uma habilidade nata prá mexer, e meu irmão na época já era Chefe do Almanara em São Paulo e isto também me estimulou um pouco, ele era jovem adolescente, tinha carro, andava muito bem arrumado e era o executivo do Almanara, então isto me chamou muito atenção e eu comecei a perceber esta habilidade em mim e comecei aos poucos a me aprofundar prá valer.

6. Veja que a princípio eu comecei trabalhando na área e imediatamente foi uma paixão total, amor à primeira vista, com sobrevivência, com tudo o que eu tinha direito e ai começou a carreira profissional prá valer.

7. No Brasil você sabe muito bem que há muitos anos atras se começava basicamente lavando panela mesmo, entender a base, limpar forno, lavar, ajudar, e ai começava todo aquele processo de você entender uma bancada, assumir outra bancada, mas o que eu vejo hoje, a importância disso é que isso me deu uma base muito forte, eu sei lavar uma panela muito bem, sei porque lavar, sei comandar, sei pedir, é porque eu passei por todo um processo básico muito forte e aconteceu algo muito interessante, quando eu comecei a crescer na profissão e depois na UNILEVER, depois de dez anos trabalhando já como profissional, a UNILEVER do Brasil me contratou, foi que pude estudar, finalizar os meus estudos e na época então fiz Nutrição e Dietética, que é uma matéria que queria fazer um complemento no segmento de alimentação, então acabei me formando nessa área e imediatamente a empresa percebendo desta minha vontade, dessa garra e essa competência prá realmente eu adoro a culinária, me mandou prá dez países do mundo, foi a primeira vez que eu visitei países desenvolvidos, e a partir desse momento eu não parei de viajar e até hoje eu estou com vinte e três anos de companhia, eu nunca fiquei um ano na companhia sem que não fizesse duas ou três viagens pra Europa, pro Estados Unidos e toda a América.

8. Na época, é bom você colocar isto, minha grande especialidade, o mercado sabe disto, eu me formei em *Pâtisserie*, foi a minha grande base, eu considero a Pâtisserie dentro da culinária um processo bem delicado porque você trabalha com a ciência de peso e medida transformada em arte, né ? porque na *Pâtisserie* você tem que pesar tudo, tem esse processo todo que eu acho que é apaixonante: você constrói a massa

base, recheio e cobertura, transforma em arte e ai você mostra o seu valor total. Eu trabalhei com um Chef italiano, era o Giuseppe lá do Siramonico, há muitos anos atrás, trabalhei com Chef alemão, com Chef francês, pois nesse segmento eu buscava sempre onde tivesse um bom Chef e com o passar do tempo, o que foi muito interessante, e eu começando a viajar, se você lembra na época a Brunella em São Paulo era uma cadeia de renome, a Docinho, a Offner, eu cheguei ao ponto de prestar consultoria, de prestar apoio, eu lembro e isso me marcou muito, mas é lógico que eu tive que eu tive que ir para Europa para receber todo um treinamento, fiz o que eu considero um MBA na escola Lenôtre em Paris, na Bélgica, na Suíça, na Itália, na França, em Portugal, Áustria, eu tive uma escola muito forte, muito européia, isto já dentro da companhia, isso me deu uma base de conhecimento muito legal, se eu já tinha vontade, se já sou apaixonado e ai eu fui pro mundo prá realmente entender profundamente esta área o que me deu uma base espetacular de conhecimento.

9. Olha o que me admira muito num Chef europeu, é a disciplina, as pessoas respeitam completamente desde você cortar uma cebola a usar uma panela, o horário, a entrega de uma prato, o respeito com o alimento, isso é uma coisa que marca muito, marca profundamente, e o que eu percebo é assim: eles usam todo o conhecimento, a tecnologia, tudo prá benefício do prato final eu percebo que a grande estrela desse processo todo é o prato final, então eles têm essa consciência pura, de tudo girar em torno do prato, de você gerenciar o prato, construir o prato com excelente qualidade, isso é um aprendizado profundo.

10. Olha não só eu considero, como também eu tenho total consciência disto: porque ? veja bem, aprendendo tudo isto eu tive a felicidade de contribuir com jovens, com profissionais que estavam no mercado, já que eu tenho a oportunidade de viajar pelo mundo, de trazer tendências, dentro de uma companhia muito grande de alimentos, diariamente eu estou com um profissional, passando algo, e eu posso lhe dizer o seguinte, ao ponto de ir para a Europa, participar de um concurso mundial, participei da copa do mundo na Europa, talvez assim, talvez o único brasileiro premiado oficialmente lá fora, primeiro campeonato mundial, isto para o país, talvez na história da Gastronomia, eu não lembro de alguém conseguir um prêmio tão forte na Europa, não na América Latina, tudo bem que já recebi prêmio, então hoje eu faço parte da

Academia Culinária das Américas, fui premiado mundialmente, recebi o título de Chefs dos Chefs, este ano eu fui premiado como autoridade da Gastronomia no Brasil pela CNTUR, pela Associação de Gastronomia, graças a Deus assim todo este benefício que eu tento, este aprendizado todo, na verdade a maior felicidade é repassar e a prova disto é assim, eu construi na minha vida, neste tempo na Companhia quatro livros: um focado em Confeitaria, mostrando toda a base da Confeitaria, um outro a História da Panificação, com vária receitas especiais, o ano passado todo o conceito da culinária internacional, e hoje por coincidência nesta entrevista, nós estamos lançando um livro, é um livro espetacular mais de duzentos e cinquenta receitas, um livro novo espetacular de receitas, com menus, quer dizer tudo em benefício, talvez seja assim como eu tive muita sorte na minha área como eu fui uma pessoa assim muito feliz, tive tanto apoio, acho que é uma forma de retribuir um pouquinho pro Mercado, então o jovem que me conhece, os meus amigos, as pessoas que eu admiro me conhecem dessa forma, sabem que quero ajudar, o que deve ser mais ou menos o teu papel dentro de uma escola, então eu tenho este perfil, de contribuir, porque eu recebi muito benefício das pessoas, dos Chefes, da empresa e tudo mais.

11. Eu acho que são vários fatores, eu acho que determinação é super importante, pró-atividade, você Ter humildade para aprender, no mundo da culinária você aprende com a pessoa mais simples do mundo, então se você tem essa visão, essa humildade para aprender, agora você tem que Ter muita determinação, disciplina é fundamental nesse segmento, não é moleza ser um Chefe, quem conduz um time sabe que é uma responsabilidade tremenda, porque você na verdade trabalha em momentos muito especiais da tua vida em que você faz as pessoas felizes em momentos como degustando um prato que você criou, uma receita que você desenvolveu, um ensinamento seu, quer dizer muita responsabilidade, tudo isto junto, mais eu diria um suporte que você precisa Ter de um aprendizado prá poder estudar, de poder estar sempre atualizado neste segmento, tudo isto faz com que você se torne um bom profissional, se você gosta, se você em paixão pelo que faz.

12.Olha o nordestino tem mostrado ao longo deste tempo que tem uma coisa que é muito interessante, essa determinação que eu estou falando tanto, isto é nato do nordestino, essa garra, essa competência de aprender de Ter vontade, é assim uma

coisa que eu acho que marca muito no nordestino é a criatividade, o nordestino tem uma habilidade impressionante, ele é muito criativo, esse medo, assim, esse tabu muito quadradinho o nordestino acaba quebrando, por isso eu acho que o espaço é enorme, porque a criatividade é muito grande, a culinária começa a surgir muito forte, com todo o apoio de escolas, vocês mesmo com esse trabalho maravilhoso em todo o Brasil, isto está dando oportunidade realmente para o Nordestino se identificar na culinária.

14. Olha, isso eu sempre falo cara, as pessoas que querem dar sequencia a essa profissão, tratem com muito respeito, né? O respeito significa de você começar a cortar uma cebola, respeitar o teu superior e maior respeito é quando você entrega teu prato prá quem está sentado lá pagando prá degustar o que você preparou, então a todo momento este cuidado, esta responsabilidade de oferecer um prato prá alguém se alimentar, seja um consumidor cliente, seja um irmão, sua família, você, então acho que o profissional tem que Ter essa consciência, tá? Você trabalha com tecnologia, trabalha com matéria prima, trabalha com know-how, trabalha com aprendizado, mas você tem que ser concentrado e respeitar muito o que você faz.

15. Eu vou dar o maior apoio, com certeza, o que eu diria hoje é o seguinte: o que falo paro os jovens, já que eu tenho tanto tempo nesta área, é que de primeiro era muito mais difícil você conseguir aprender alguma coisa. Imediatamente eu colocaria em uma escola de Gastronomia para ele aprender as bases da culinária, com todo o conceito, porque você quebra todos os tabus a partir do momento em que você começa a estudar, começa a Ter apoio, a Ter a informação correta, ele não precisaria sofrer tanto prá chegar onde eu cheguei, porque toda esta história que eu estou contando, é lógico que teve um sofrimento de aprendizado muito grande, nem sempre de primeiro as pessoas não gostavam de ensinar, de passar a informação correta e tinha esta dificuldade de aprendizado e hoje colocaria imediatamente em uma escola que me desse esse know-how e a partir daí sim teria todo o meu apoio, com o maior carinho e passando um pouco dessa coisas boas que a gente aprendeu tanto.

ENTREVISTA Nº6

Transcrição da entrevista com Chef Laurent Suadeau. 07.12.2005.

1 Na verdade eu fui embora da França porque o Bocuse me ofereceu um trabalho que era no Saint-Honoré no Méridien, que na verdade inicialmente era em um prazo curto, eu não escolhi vir para cá, foi uma opção eu ele me ofereceu esperando uma outra oportunidade e eu falei tudo bem, eu já queira realmente viajar e no momento eu aceitei para uma durabilidade de seis meses a um ano.

2 Eu não escolhi o Brasil, na verdade foi ele quem tinha um compromisso profissional com o restaurante dele no Rio e falou Laurent você vai lá, vai resolver alguns problemas que a gente tinha no restaurante naquele momento e depois eu te mandarei para outros lugares, então eu prá mim tudo bem, eu era Japão, Estados Unidos, aonde a direção me mandar eu iria com todo prazer, para atuar dentro da minha profissão, era isto que eu queira antes de tudo, mas não teve uma escolha premeditada sobre o Brasil, apareceu e poderia ter sido um outro país da mesma forma.

3 A chegada em São Paulo aconteceu em 91, depois de Ter passado dez anos no Rio de Janeiro, como Chef no Hotel Méridien, no Saint-Honoré durante seis anos, depois abri a minha casa Laurent, no Rio de Janeiro, no bairro do Botafogo e com a insistência e convite de empresários acabei vindo prá São Paulo prá atuar com o Laurent na Alameda Jau, durante mais de dez anos.

4 Bom, eu acho que a França do ponto de vista gastronômico, é um país que está obviamente em pleno crescimento, mesmo se alguns críticos hoje em dia que a França perdeu um pouco do seu brilho, eu acho muito inconveniente uma posição dessa, sem dúvida a França mudou estes últimos anos em termo de Gastronomia, enfocando para voltar no em cima do conceito um pouco mais regionalista, mas não deixando de assimilar novas técnicas, é um país que em termo de representação gastronômica você vai encontrar um igual, basta ver o número de restaurantes estrelados que estão lá, agora do ponto de vista de vida social, hoje em dia eu não voltaria, até porque tenho vinte e cinco anos de Brasil e não tenho porque voltar numa época dessas, meus filhos nasceram aqui, a minha vida está estabelecida neste país, eu não vejo realmente o

porque de querer voltar e eu diria que hoje em dia há um equilíbrio cada vez maior entre um país como o Brasil e a França, equilíbrio que na verdade não existia há vinte e cinco anos atrás, quando eu falei em equilíbrio são os pontos que você acaba encontrando prá um outro que são realmente

Parecidos: sociais, problemas educacionais, problema de formação, problema de mercado, então na verdade nós estamos vivendo um momento globalizado, seja no Brasil, seja na França, as dificuldades são as mesmas.

5 Foi em escolha pessoal, desde pequenininho minha mãe relata que eu brincava com panelas, desde o três ou quatro anos de idade, inclusive tenho até fotografias, testemunhando isto e sempre quis ser cozinheiro, isto eu me lembro muito bem, eu me lembro com sete anos de idade escrevendo num bilhete que eu queria se cozinheiro, então foi uma escolha definida desde pequeno, portanto a gente pode chamar isto de vocação.

6 Após vinte e cinco anos de Brasil, eu posso dizer que este país significa e muito para mim, é porque eu realmente posso dizer, posso testemunhar que eu fui reconhecido, respeitado no meu trabalho, é agradecido, inclusive, e o Brasil me deu realmente toda esta perspectiva de buscar sempre a melhorar e sem dúvida também não posso deixar de falar de Ter me oferecido uma família, então isto prá mim é muito, uma família na cozinha com todos os cozinheiros que trabalharam comigo, que hoje são como dizer ainda muito próximos a minha pessoa com respeito e amizade e a família do ponto de vista familiar, uma mulher maravilhosa e dois filhos extraordinários.

7 Eu sempre defino que o trabalho dos nordestinos na cozinha é, foi e será sempre fundamental na história da Gastronomia desse país, eu defino que são realmente os mola mestras do sustento da Gastronomia nesse país; quando eu falo de mola mestra é que eles são realmente os que aguentam o trabalho, todo o rigor, a disciplina existente nessa profissão, todas as exigências existentes na profissão, do ponto de vista de horário, do ponto de vista de esforço, aguentar realmente a pressão existente em uma cozinha, eles são realmente sensacionais, além de tudo, acima do vamos dizer aguentar tudo, eles são artistas por si próprio, eu sempre brinca dizendo que existe um DNA, uma genética no povo nordestino que faz deles realmente diferente dos outros

um artista diferente dos outros e basta ver em todas as áreas, por exemplo nas artes nesse país, o nordestino está sempre muito presente, então na cozinha não é diferente.

8 Eu acho que, vamos ser sinceros, acho que muitos deles chegaram em uma cozinha por uma opção de vida, opção que há trinta ou quarenta anos atrás, era ou virar pedreiro, ou virar padeiro, ou trabalhar em obras pesado, ou trabalhar em restaurante dentro da cozinha ou como garçom.

9 Eu acho que sempre teve e sempre vai ter que ter, eu acho que o nordestino, ele pessoalmente tem que se conscientizar da sua capacidade e da sua possibilidade de expressão artística, porque que falo em conscientizar? Não é esperar o que os outros faz prá eles, mas ele assumir esta força que ele tem de expressão, entender que se hoje neste ramo tem pessoas que estão entrando com outras origens étnicas vamos dizer, até sociais, mas isto não que dizer que acabou, ao contrário, ele tem que se aprimorar e buscar mais conhecimentos porque uma coisa que ele vai carregar sempre com ele o nordestino, eu volto a dizer: é o talento inato.

10 Se eu contribui? Eu não sei se eu contribui, mas eu acho que a minha convivência com eles, sempre foi altíssimo astral e eu acho que isto é que foi válido, este intercâmbio entre o meu trabalho, a minha pessoa, jovem europeu que chegou aqui, jovem francês, trazendo na bagagem um conhecimento do momento, naquela época e eles entenderam o quanto era importante assimilar o que eu sabia e eles me passar o que também eles sabia, eu acho que o caminho foi dos dois lados e certamente eu posso Ter sido um Chefe, numa posição de liderança, eu devo Ter ajudado um pouquinho prá saber que a Gastronomia expressada por eles seja ainda mais reconhecida.

11 Não tenho a menor dúvida, quem sou eu para dizer que não aprendi, você sempre aprende com qualquer um.

12 Eu acho que não, a gente nunca se sente realizado, até o último dia da sua vida a gente tem que buscar o sonho, desafios, próximas realizações no dia a dia, e nunca desistir do esforço, do trabalho, e buscar seu sonho, isso é fundamental, então até hoje eu me realizei no que eu quis fazer, mas eu ainda tenho muita prá realizar.

13 Eu acho que se eu tenho um conselho para dar é primeiro é ter a certeza de que ele realmente quer ser cozinheiro, antes de tomar uma decisão, tentar conhecer uma

cozinha, *in persona*, observando, encostando ao lado de um Chef, o segundo passo aprender, seja numa escola de Gastronomia durante dois anos, depois dessa escola se encostar em um *Chef* de respeito, isto não quer dizer um Chef que tem nome, mas sim um *Chef* que saiba trabalhar pra aprender decididamente tudo o que uma cozinha tem do ponto de vista técnica, do ponto de vista filosofia, do ponto de vista disciplina, então tudo isto é um trabalho de aprendizagem que leva no mínimo cinco anos, é isto que eu que tenho que dar como conselho, o que virá depois obviamente será consequência, o dinheiro, a fama e tudo que ele pode sonhar, talvez virá depois, mas tudo isto é consequência

14 Gostaria muito que meu filho tivesse seguido meus passos, mas em nenhum momento eu vou forçá-lo, ele já falou prá mim que não quer e já que não é o meu filho, o que eu tive foi que formar outros que não serão filho legítimos, mas não deixa de ser.

Apêndice 1 – Relação de termos pesquisados por Câmara Cascudo (2004)

ABACAXI: desajeitado, canhestro, mal-amanhado. Dificuldade, problema complicado. Descascar o abacaxi, resolver habilmente a situação. Mau dançarino. Mulher gorda, sem donaire. Denominação dos escravos enviados furtivamente de Pernambuco para o Ceará, para se alforriaram.

AFIAMBRADO: vestido com elegância, chibante, faceiro, no trinque, roupa nova.

ÁGUA: banalidade, vulgaridade, monotonia. *A festa foi uma água.* Falhar o plano, *deu água.*

Acabou em água de bacalhau, diz-se em Portugal. Água morna, os apáticos, os neutros. Água suja, conflito, balbúrdia, mexericos.

ALFENIM: maneiroso, delicado, melindroso, afetado, artificial. Amável mas fátuo ou leviano.

Empregado identicamente nos autos portugueses do século XVI.

ANGU: complicação, chafurto, briga, bagunça. Angu-de-caroço.

ARROTAR: denúncia de repleção integral. “Quem bem arrotou, bem almoçou.” Suetônio lembra o imperador Vitélio arrotando para provar haver jantado, VII). Ostentação. Exibicionismo. Arrotar grandeza, valentia, riqueza. Comer sardinha, arrotar tainha. Faminto em casa e arrotando na rua. Arrotar o que não comeu. Tobias Barreto fala dos que comem *francês e arrotam alemão.*

ARROZ-DOCE: vulgar, comum, banal. *Arroz-doce-de-pagode,* infalível nas festas.

AZEITES: mau humor, zanga, capricho (546).

AZEITONAS: mulatinha frajola. *Morder azeitona,* gostar de beber. No auto da Ave-Maria, 1530. Antonio Prestes diz casou co’azeitona, significando bebedor.

BACALHAU: azorrague de couro. Mulher magra. “Bacalhau de porta de venda.”

BADEJO: os peixes serranídeos são considerados entre os mais lindos da nossa ictiofauna.

Belo, atraente, grande, volumoso. Festa badeja, frevo badejo, clube badejo. Nesse sentido a imagem viajou do Sul para o Norte. Os badejos nortistas são os seringados.

BAGO DE JACA: fácil, cômodo, acessível; sem personalidade, demasiado tímido; subserviente, submisso.

BANANA: covarde, tolo, amaricado, sempre concordante. Banana mole. Bananzola. Moraes já registrara nessa acepção. Gesto obsceno, de sugestão fálica; por a mão ou o ante-braço no sangradouro do outro, oscilando este com a mão fechada. Dar bananas. "Adeus de mão fechada." Com o nome de "banana" é recriação brasileira. Veio de Portugal onde o denominam as armas de *São Francisco, manguito, mangarito. Hermann Urtel não mencionou o sinônimo brasileiro quando estudou o gesto em Portugal (529). Comum na Espanha, Itália, França; três vulgaire et obscéne, escreve. A. Milton, aludindo sua signification ithyphallique (530). Membro viril.*

BATATA: acertado, justo, eficiente. Foi ou é na batata. *No alvo. Morder a batata é beber cachaça.*

BEBA ÁGUA: resigne-se, console-se, acomode-se.

BEBER JUREMA: feitiçaria, catimbó, macumba, praticar, exercer, fazer feitiços.

BOCADO: *sinônimo de subsistência, alimentação diária. "Preciso ganhar o meu bocado."* Não posso perder o *bocado de minha família. "Prato." Pirões.*

BIFE: O inglês, comedor de beef.

BISCOITAR: surrupiar, apropriar-se astuciosamente, com esperteza, mas indevidamente. Sugestão do biscoito, fácil de conduzir e consumir. Abiscoitar. Apanhar, ganhar, na gíria universitária de Coimbra.

BODE: farnel de caçador, de trabalhador ferroviário ou rodoviário. Antiga cédula de mil-réis.

BOFE: velha meretriz. Mulher gorda, feia, avelhantada, ainda desejosa.

BOM DE ESTÔMAGO: tolerante em excesso, resignado, bonachão. Engole tudo. Crédulo.

BREDO: namoro, derriço (546). Mato. "Ganhar o bredo", fugir.

BROMAR: estragar-se, transformar-se inferiormente. Piorar em vez de melhorar. Degenerar. Involuir. "Ia ser um rapaz culto, mas bromou." Estado do açúcar que não atinge a cristalização, dando apenas qualidade inferior, o mascavado. Diz-se que açúcar *bromou.*

BUCHO: o mesmo que "bofe". Édison Carneiro (526) informa na Bahia: "Bucheiro, homem que tem predileção por mulheres feias." "Buchadas, grupo de mulheres feias.".

CACHAÇA: vício, mania, hábito, predileção. *A cachaça dele é a política*[1]*.*

CAFÉ PEQUENO: facilidade, proveito imediato, sucesso obtido sem custo. “Foi café pequeno.”

CALDO:[2].

CANA-DE-AÇÚCAR DESCASCADA: *Pedaço de cana descascada,* sorte inesperada, ensejo favorável, favor espontâneo. “Ia a pé mas peguei um carona num automóvel, pedaço de cana descascada.”

CANJA: idêntico ao “café pequeno”. Êxito sem custo. *É ou foi canja. “Na canja”,* vida boa.

CARNE-SECA: passadismo; costumes antiquados; avarice, economia exagerada; velho ranzinza, teimoso.

CATOLÉS: seios adolescentes. “Anda mostrando os catolés na rua.”

CEBOLA: interjeição de protesto, negativa ou desdém: *Cebolas! Cebolinha! Cebolório!* Velhos relógios de bolso, de prata maciça, dos antigos modelos, Cebolão, relógio maior, de algibeira. No elemento feminino, as sexualmente exaltadas, de fácil excitação amorosa, são acusadas de ter a *cebola quente.*

CHÁ: gosto, requinte, retoque essencial, característica mais apreciada. “O chá é mandar chumbar um dente a ouro e pôr uma ‘coroa’ na frente”, Cornélio Pires (466). “Aí é que está o chá”, J.M. Cardoso de Oliveira (445). No interior de S.Paulo *servir de chá é ser* objeto de zombaria*. Não dar um chá,* não ter importância, pouca vantagem, sem

---

[1] Na seleção de Luiz Caloma, S.J. (280) encontro à página 221: “Fué lá más sonada de estas (bromas) la fundación del imaginário “Regimento de la Posma”, de que se declaró coronel el mismo Méritos, para satirizar la apatía y cachaza, tãn española, de esas personas que con la cantinela perpetua de “mañana veremos” pasan los meses y los años en froscatinaciones continuar, nudas, sin llegar nunca al término que apetecían”.

[2] Caldo entornado, perda total do negócio, do plano, da pretensão; caldo requentado, evasivas, justificativas, paliativos inúteis, conversa mole, desculpas mornas, tereré; caldo morno, o mesmo que requentado; viver a caldo da galinha, precaução manhosa, escrúpulos, desconfianças; de caldos, humilhado, acabrunhado, melancólico.

resistência, desvalorização. *Não tomou chá em criança,* não ter modos, educação, maneiras.

COCADA: bofetão, tapa, cocorote, murro na cabeça ou na face. Derriço, faceirice, prosa fiada, elogio fácil (405). Ferida na cabeça. *Fazer cocada,* chamego, libidinagem, namoro grudado. Na Bahia, correio entre namorados ou amantes (526).

COIRANA: courana, coerana, *Cestrum leviegatum* Chl*.,* uma solanácea, extremamente amarga e picante. A coerana, já esteve muito em voga, quando o seu nome significava o mesmo que atualmente quer dizer palavra *roedeira,* isto é: ciúmes, ciumadas, amores contrariados, pretensões não cabíveis entre namorados, desrespeito etc. Escreve Getúlio César (542):

Se a coirana se vendesse,
Uma folha era um tostão;
Eu bem sei que tá roendo
Mas não dá demonstração.

"Roer coirana" é estar enciumado. Alterar-se para courana, "roer courama", "roer um couro", na mesma intenção.

COLHER: facilidade imediata, vantagem obtida sem demora. *Foi ou é de colher.*

COMER: supor, presumir, julgar. "*Eu o comia por médico* e era um charlatão." Explica-se o estado psicológico ou a situação social pela espécie alimentar. *Comendo pimentas,* furioso, decepcionado, cheio de ira. *Comendo areia,* desempregado faminto, azarado. *Comendo barata,* enfrentando dificuldades, fatos desagradáveis. *Comendo areia,* desempregado faminto, azarado. *Comendo barata,* enfrentando dificuldades, fatos desagradáveis. *Comendo prego,* na batalha pela manutenção. *Comer rama,* embebedar-se. *Comer verbena,* beber cachaça. *Comer pedras, comer queijo de brisa,* sem meios de subsistência. *Come longe,* individuo pálido, macerado, hipoêmico. *Comer insosso,* amarguras diárias, sucessivas. *Comer com a testa,* não conseguir, falhar o plano e vê-lo realizado por outrem. *Comer couro,* ser surrado, sovado. *Comer calado,* pacientemente. *Comer safado,* contrariedades, contratempos. Comer brisa, passar fome, não querer comer. *Comer da banda podre,* adversidades. *Comer brocha,* o mesmo que comendo pregos. *Comer,* copular. A fecundação por via oral é uma tradição mitológica, mantida nas versões populares a menção de ervas e frutos que engravidam.

Comer gerumba, suportar trabalhos pesados, curtir desapontamentos, forçado pelas conveniências, ou pela necessidade, e análogos estados d'alma (546). *Comendo corda,* acreditando em mentiras. *Comeu junça, sexualmente forte.* A junça*, Cyperus esculentus Linneu,* dizem ser tônico afrodisíaco, nos tubérculos terminais das raízes*. Comer salgado,* enfrentar situação dificultosa, precariedades.

CONFEITO: decoração açucarada nos bolos de festa. Remate. Coroação, para findar. "Para confeito da questão, não me pagou!"

Para confeito da obra

Uma viola na mão.

CUSCUZ: seios flácidos, disfarçados sob a blusa.

DENDÊ: coisa gostosa, apreciável, pitéu, excelente. "Fez ontem o *seu dendê* em frente à nossa tenda de trabalho o velho maracatu Porto Rico", noticiava no Recife o jornal *Pernambuco, nº. 104, 1914 (397). Dificuldade, empecilho, obstáculo; "aí é que está o dendê!"*

DERRAMA-MOLHO*:* pequena barcaça, estreita ou de boca diminuta (546).

EMPADA*:* preguiçoso, lerdo, poltrão, negligente. Visita inoportuna.

FARINHA: abundância, fartura, quantidade. *Gente como farinha.*

FAROFA: vaidade, presunção, gabolice, mentiras, ostentação falsa. "Farofeiro."

Por fora muita farofa,

Por dentro molambo só.

FEIJÃO: comida diária, o trivial, o passadio comum. "Fui serrar os feijões de papai." *Feijão-todo-dia, ritmo cotidiano, inalterável. Feijão-com-coco,* festa suspeita, confusa; convidados desiguais.

FRUTA: aguardente; *gostar da fruta,* cachaceiro. *Fruta verde,* mocinha; jovem namorada curiosa de agrados. *Fruta nova,* pessoa estranha, estrangeiro. Meretriz recém-chegada. Aplicada ao individuo estranho era corrente em Portugal, na primeira metade do século XVI. No *Auto da Ave-Maria*, Antônio Prestes escreveu:

D' onde vem a fruta nova

Não n'a vi senão agora.

FURRUNDUM: doce de cidra ralada, com rapadura ou açúcar mascavo. Entre os caipiras de São Paulo e fronteiras de Minas Gerais é também discussão, barulho, briga.
GALINHA: covarde, moleirão, assustado. Pederasta. Mulher lasciva e fácil. *Galinha-morta,* incapaz de reação. Inerte. Abúlico. *Comendo galinha,* mulher de resguardo, parturiente.
GALINHEIRO: a mais alta galeria nos teatros, também denominada "Poleiro" e "Paraíso". *Poullailler; Paradis,* em França, origem do nome no Brasil. "Quem faz opinião no teatro é o *galinheiro*."
GALO: brigão, provocador, arruaceiro. Mulherengo, bordeleiro. Ter grande potência sexual. *Comendo um galo,* apressado, inquieto, atarefado, ansioso. Um "galo" na testa, hematoma. Salgar o galo, bebida matinal. *Cabeça de galo,* ovos cozidos com pirão. Coquetel. *Rabo-de-galo,* cachaça com vinho; cachaça, mel de abelha e canela (344).
GANÇO: bebedeira, pileque, carraspana. Viver *no ganço.* Está *no ganço.* "Gancista." Deu a gança, zangar-se, deblaterar, irar-se dizendo desaforos.
GARAPA: solução fácil; banalidade, vulgaridade. *Foi aquela garapa.* "Engarapar", enganar, iludir, persuadir, convencer. Moraes registrou no seu dicionário: "Engarapar, v. at. Dar garapa. Fig. Fazer a boca doce a alguém, para o seduzir àquilo que queremos". Antônio de Moraes Silva foi senhor de engenho em Pernambuco (Engenho Novo de Muribeca, Jaboatão).
GOIABA: proveito. Genho desonesto. *Comendo goiaba,* outrora vida de cáften e presentemente receptador de contrabandos. *Olho da goiaba,* ânus. Na gíria dos ciganos em São Paulo, Minas Gerais, pelo Sul do país, *morder a goiaba* e fazer negócio, entrar em acordo de compra, permuta ou venda.
GOIABADA: solução imprevista; transação mais rendosa e fácil que se pensava. "Que tal o negócio?" "Goiabada amigo!" *Na goiabada* tratamento carinhoso, abundante sem previsão de finalidade. "Está na goiabada, vamos ver o que sai."
GOMA: contar vantagem, auto-elogio, alardear importância. Mentira, exagero, filáucia. *Vive contando uma goma dana!* Tumor no periósteo, *exostoses molles.* "Engomado", nas gomas, elegante, caprichoso na indumentária. "Gomeiro", pábulo.
GRUDE: bolo de goma de mandioca, açúcar, leite de coco. Os grudes de Estremoz eram os mais famosos do Rio Grande do Norte. Goma líquida para colar couro, papel,

fazenda. Briga, barulheira, alteracação, rezinga. Namoro agarrado. Alimento. “vamos ao grude!”

GUABIRABA: “é um adjetivo que significa zangado ou irritado” (546). Estar nas *guabiradas*, desconfiado. É uma mirtácea comum a todo território nacional, fruta e doce.

JACA, JAQUEIRA: negócio sem embaraço, pronto, rápido, lucrativo. Jaca, chapéu alto. Jaca mole, molenga, apavorado, imbecil. “Conseguiu o emprego? Foi jaqueira!”

JENIPAPO: mancha azul-negra nos glúteos ou na cintura, *mancha mongólica,* tida como indicativa de mestiçagem. *“Fidalgo de jenipapo”,* ironizavam com os mulatos ricos no tempo do império.

JERIMUM: o mesmo que “melancia” na linguagem popular.

LIMÃO: temperamento azedo, constante mau humor, zangadão, irritante. Falhando o plano, errado cálculo, *deu limão.* Pormenor característico, vivacidade comunicante, simpatia envolvente, não existindo, dizem *faltar limão.* “Limão de cheiro”, mocinha airosa, agradável, simples. No Auto dos Cantarinhos, meados do século XVI, Antônio Prestes cita o limão de gentileza como elogio a uma namorada em Lisboa.

LINGÜIÇA: homem magro, comprido, desajeitado. *Encher lingüiça,* ocupar o tempo com banalidades; discurso sem assunto digno de audição; palavrório; chantagem verbal.

MACAXEIRA: braços alvos e roliços. Perna branca. Na Bahia, anota Hildegardes Vianna (345), descascar aipim é desnudar perna branca. Aipim é macaxeira. Membro viril. *Nas macaxeiras* é vida folgada, o rato dentro do queijo.

Minha gente venha ver
A vidinha do preá;
Metido nas macaxeiras,
Comendo sem trabalhar.

MADURO: todo objeto em situação propícia. Bom ensejo. No ponto. “O negócio está maduro e se não aproveitar apodrece.” Idade madura. Maturidade. “Já estou maduro para as frutas verdes.” Jijibirra.

MALASSADA: carne mal assada, à inglesa, ligeiramente passada. Frigideira ou fritada improvisada. *Demi-vierge*. “Donzela de candileiro”; *quae virgo putatur impudica vero est. Nesse sentido malassada é a donzela fiambre, dos séculos XVII e XVIII,* não empregada verbalmente no Brasil na mesma vulgarização de Espanha e Portugal.

MAMATA: rendimentos abundantes sem trabalho; função vantajosa sem esforço; fortuna tranqüila. Mamavero. Marmionda. Melgueira.

MANGABA: “É u’a mangaba!... Essa expressão exclamativa é aplicada a uma fruta gostosa; a um alimento qualquer de sabor esquisito e agradável; a um objeto que exprima superioridade” (542). “Cheirando a mangaba”, bêbado.

MANGABINHA: namorada ardente, excitadora, provocando luxúria.

MANGA VERDE: negócio prematuro; aviso ou promessa inoportuna; intromissão indébita. Compromisso difícil de cumprir.

MANJUBA: é a mesma pititinga, *Menidia brasiliensis,* a sardinha nacional. Genérico de alimentação, comida, passadio. Manjubar, comer. Intercorrência de “manjar”. Dinheiro ilícito, lucro vergonhoso; gorjeta; “molhar a mão”; pepineira, mamata. Pititinga denomina povoação praieira ao Norte de Natal.

MANTEIGA: melindroso, molenga, cheio de dengues, suscetibilidades, agastando-se por tudo. Manteiguinha, namorada “derretida”.

MELAÇO DA MARMELADA: negócio escuro, tratantada, desonestidade proveitosa, malandragem. Mel de furo exportando do Brasil para Portugal onde lhe davam esse nome. Por extensão, o mesmo que “garapa”. “A festa começou muito bem, mais acabou que *era um melaço*.” Namoro quente.

MELADURA: gorjeta. Ganho demasiado. *Tirar a meladura,* aproveitar-se. “Comigo ninguém tira meladura.” É a quantidade de caldo de cana confortável na caldeira na fabricação do açúcar.

MELANCIA: seios volumosos. Mulher gordalhona, pesada, lenta.

MELÕES: despesa, gastos diários. “Preciso arranjar com que comprar os melões.”

MINGAU: pessoa sem energia, inútil, molenga; covarde, assustada; choro fácil, incontido, sem motivo. *Comendo mingau,* ajudado pela amante. Carachué. Mantido sem despesas pessoais. Parasitando.

MOLHO: *de molho,* em observação, na espera; sem confiança; em prova.

MOQUECA: *estar de moqueca,* encolhido, arredado. Adoentado. Fora da circulação.

OVA: negativa peremptória. *Uma ova!* De modo algum! Não e não!

OVO: coisa repleta, cheia, completa. *A sala ficou um ovo.* A princesa D. Isabel Maria, Regente do reino 1826-1828, dizia: *Portugal é um ovo, pequenino, mas cheio!*

PAÇOCA: misturada confusão de coisas amarfanhadas, fitas, rendas, panos revolvidos (527). “Seco na paçoca”, destemido, forte, resistente; interior de São Paulo (528).

PAIO: pagador crédulo, bonachão, mãos-rotas, o “coronel”. *Pague o paio e bata o bombo!* Comida gostosa e farta.

PAMONHA: desprovido de iniciativa, parvalhão, submisso; lerdo, pesadão. Pamonhice no Maranhão (108). Escrevendo do Rio de Janeiro para Lisboa, informava o português João Loureiro, outubro de 1835: “Este império dá cuidado pelo estado convulso do Norte e Sul, e pelas desarmonias pessoais e intrigas do centro, mas tudo segue com esperanças no Novo Regente, que *não é pamonha* (adivinhe o significado desta palavra) e é homem de mãos limpas e de constância”. O Novo Regente era o padre Diogo Feijó.

PANELINHA: minoria influente, unida, decisiva, dominadora.

PANQUECA: frito de ovos, manteiga, açúcar, canela. Vida descuidada, despreocupada, indiferente e farta. *Está na panqueca.* “Vadiação regalada, boa vida”, anota Amadeu Amaral (527).

PÃO PÃO, QUEIJO QUEIJO: razões últimas e lógicas. Equivalência justa. Elas por elas. Referência ao farnel suficiente de trabalho e jornada em Portugal.

PÃO COM DOIS PEDAÇOS: máximo proveito; facilidade absoluta; êxito.

PÃO DOIDO: amalucado; leviano, inconseqüente; recadeiro de políticos ou namorados. Dedicação às causas fúteis ou reprováveis, Pão doido é o pão assado sem miolo.

PÃO DORMIDO: pão da véspera, sobrado. Pobre em roda de ricos. Recursos limitados. O senador Nilo Peçanha dizia ter sido criado com paçoca e pão dormido (415).

PÃO-DURO: avarento, cauíra, musuário. Defensor de costumes mortos. Modelos do mau gosto antigo. Mendigo rico, falso pobre.

PAPANGU: homem ridículo, sem compostura, tolo. Papangu era o faricoco, mascarado que afastava a chicote os curiosos atrapalhadores na Procissão de Cinzas no Recife, Olinda, e em outras cidades nordestinas. No Recife desapareceu à volta de 1831 mas em Natal veio até depois de 1870. Pessoa grotesca pelas feições ou traje. Houve no Recife, 1846, um jornalzinho com esse nome, o *Papa-Angu.*

PAPA-ARROZ*: o natural do Maranhão.*

PAPA-COUVE: o do Catumbi, Guanabara (344)

PAPA-GOIABA: o fluminense natural da província do Rio de Janeiro.
PAPA-JERIMUM: o natural do Rio Grande do Norte.
PAPA-MAMÃO: o natural de Olinda Pernambuco.
PAPINHA: negócio vantajoso sem labuta; namoro farto; recompensa sem merecimento. *Estar ou viver na papinha,* tratado esplendidamente e sem retribuição. *Papinha e de colher,* fartura e agrado.
PAPO: arrogante, ameaçador, mandão. Falar *de papo grosso ou de papo cheio.* "Garganta." Falastrão. *Está no papo,* coisa resolvida, possuída, questão liquidada.
PASTEL DE NATA: "Conhecer a força dos pastéis de nata", reconhecer e respeitar o poderio de alguém. Registro de Pereira da Costa (397). O caipira paulista diz significando castigo, lição pesada: "Conhecer o rigor da mandaçaia". A mandaçaia, *Melípona anthioides Lep.* é uma abelha produzindo delicioso mel e ferroando dolorosamente.
PATO: o pagante, *a vítima,* crédulo, pacóvio, o otário, pedaço de charque, correspondendo à omoplata.
PEIXÃO: mulher bonita, de formas opulentas. Pancadão.
PEIXE: *pegar peixe,* cochilar. É *peixe de fulano,* ser o favorito, o preferido.
PEIXE CARO: visita rara, ausência nas festas. *Vender o peixe caro* é apreçar demasiado o merecimento. *Vender o peixe é* argumentar em causa própria.
PEIXE FRESCO: prostituta nova. Estreante político ou literário. Primeiros namoros. Debutante.
PEIXE PODRE: sem valia, sem significação, desprezível. Refugo, destroço humano. Coisa inútil sob qualquer aspecto.
PEPINEIRA: negociata, tramóia venturosa com resultados abundantes. Clima propício para determinada produção. O pepinal, *pépiniere,* deu na França a mesma intenção satírica, de onde a tivemos. Pândega, patuscada, esbórnia. Pechincha. Compra barata.
PEPINO: temperamento, gênio, propensão, tendência. "De pequenino é que se torce o pepino." Em França é ter paixão, amor ardente, *avoir um pépin pour quelqu'n. Membro viril.* Em Coimbra "apepinar" é ridicularizar.
PERU: assistente impertinente, indesejável, obstinado. "Peru calado ganha um cruzado." Aperuar, acompanhar jogo ou acontecimento social sem participação

responsável. Namorado, porque *sabe fazer roda.* Ostentação, pompa incabida. Exibicionismo. Apaixonado teimoso na perseguição.

PIABA: pequena quantia, coisa de pouca importância (546), *Na piaba,* penúria. *Piabando,* vivendo com recursos limitados. *Piabeiro,* pescador indolente.

PINHÕES: exclamativa de repulsa, protesto, desagrado: *ora, pinhões!* Corresponde ao português: *e peras!* "Sabe o que mais? Pinhões!"

PIPOCAS: exclamação de desabafo: *ora pipoca!* Ora sebo!

PIRÃO: genérico de alimentos. *Ganhar prós pirões. Vou aos pirões.* Mulher. Ao distraído, insistentemente provocado, dizia-se no Recife de 1924: "Pega o pirão, esmorecido!..."

PITOMBA: pancada, pedrada, tiro, na cabeça. *Levou uma pitomba no quengo.* Exclamativa: *Ora, pitombas!* "Pequenos pedaços de carne-do-ceará, charque, que quase que perdidos provindos dos que se cortam por imprestáveis, ou para perfazer as pesadas", Pereira da Costa (397).

PONTO DE BALA: não se alude ao projétil de arma de fogo mas simplesmente ao *ponto* em que a calda do açúcar refinado, com essência de fruta atinja a densidade indispensável para o esfriamento e feitura *de balas*, bolas, rebuçados, vendidos em cartucho de papel. Oportunidade. O momento de agir.

PONTO DE COCADA: idêntico ao "ponto de bala".

PRATO: genérico de alimentação, subsistência. *Só ganha pro prato.*

PUBA: estar na puba, isto é, estar no trinque, estar muito bem vestido e ataviado, informa Amadeu Amaral (527). Casquilhice, faceirice no trajar, segundo Valdomiro Silveira (528).

PUXA-PUXA: recadeiro, serviçal, fâmulo espontâneo nas intrigas ou correspondências de amor. Leva-e-traz. Namoro, para o caipira paulista.

QUEIJO: corpo feminino, as partes mais volumosas. *Comer o queijo* é acalcanhar o calçado. "Comendo queijo de brisa", curtindo fome. *Foi queijo,* valeu a pena. Facilidade. Quem come muito queijo fica sem memória. No século XVII, 1665, D. Francisco Manoel de Melo versejava:

Sempre ouvi por regra aceita

De Galeno que haja glória

Que tira o queijo a memória
A toda gente direita.

QUITANDA: biscoitos, bolo ou qualquer doce de forno, e também saúde, posição social, prestígio, para o interior de São Paulo (528).

RAPADURA: “lamber a rapadura detrás dum pau”, esperar indefinidamente pelo inimigo para matá-lo (Nordeste). “Entregar a rapadura”, desistir de alguma empresa ou plano (São Paulo).

ROER: ter ciúmes. Roedeira, roendo, ciúmes, despeito amoroso.

ROSCA: face, mais vulgarmente, o nariz. “Disse-lhes as verdades nas roscas da venta.” Marido passeando ou dançando com a esposa é *pão com rosca.*

SAL: graça, espírito, talento. *Bom de sal,* temperado convenientemente. Sal e pimenta, cabelo grisalho.

SEBO: Exclamativa de irritação, desabafo: Sebo! Libidinagem, obscenidade: tirar ou *fazer sebo.* Rua do Sebo, zona de baixo meretrício. Passar sebo nas canelas, evadir-se, fugir, escapar. Metido a sebo, vaidade, embófia. Presunção.

SIRI: o rapaz que conduzia o lampião ou o facho iluminando a marcha dos figurantes do “Bumba-meu-boi” (Natal, RN).

SUCO: essência, o principal, o superior, a excelência. É o suco!

SURURU: o saboroso molusco, *Mytilus alagoensis* J. Lima, ou *Mytilus mundabuensis E. D.,* significa barulho, confusão, balbúrdia, alteração de ordem. Clitóris. Há em São Luís do Maranhão uma festa de estudante com essa denominação.

TAIOBA: nádegas. Negócio inconfessável, mas vantajoso. *“Roendo taioba* sem ninguém saber.”

TARRECO: biscoito de farinha de trigo, ovos, açúcar, de forma discóide, pequenino e duro. Miudezas caseiras, bugigangas e bagatelas domésticas; objetos miúdos, misturados, confusos. Cacarecos.

TERERÉ: é a infusão da erva-mate (*Ilex paraguaiensis* St. Hil.), n’água fria, Sul do Mato Grosso, Paraguai, ao contrário do chimarrão que é feito com água quente, tradicional no Rio Grande do Sul e províncias vizinhas. O tereré não determina o mesmo efeito no plano da convivência e semi-alimento, gaúcho. Daí as frases alusivas: tereré não resolve, deixe de tereré, isto é tereré, valendo circunlóquio, inutilmente verbal, paliativo.

A frase divulgou-se, depois de 1930, por todo o Brasil.

TOMATE: testículos. Exclamação: Uns tomates!

UVA: beleza, sabor, suficiência para ser cobiçada; completa. È uma uva! Já era empregada em Portugal no século XVI.

VINAGRE: usurário, agiota, emprestando dinheiro a juros altos, executando as penhoras sem piedade. *Vinagrada, vinagreira, ação de vinagre,* eram aplicados no mesmo sentido, notadamente no Recife em princípios do século XX onde Pereira da Costa registrou (397).

XARÉU: o peixe *Caranx hippos* no vocabulário nordestino valia mentira, invencionice, potoca, conversa mole, imaginação. Todos afirmavam ter ceado xaréu quando a comida fora outra bem diversa. *Comi cação, arrotei xaréu,* estribilho de velhíssima canção popular. Ficou o delicioso carangídeo valendo petas e lorotas. Os nascidos na "Cidade Alta" em Natal o apelido de xarias, comedores de xaréu. Os da "Cidade Baixa", a Ribeira, são os Canguleiros, apreciadores de cangulo. Pegou *xaréu*, mentiu.