

# **A marcha das panelas e temperos: ritmos e técnicas do corpo na produção de tempo e espaço em uma cozinha profissional<sup>1</sup>**

**Guilherme Henrique Vasconcellos Leonel (UFSC/SC)**

Palavras-chave: Antropologia da Técnica; Culinária; Ritmos

## **Introdução**

O trabalho que apresento neste artigo trata-se de um excerto de um dos capítulos de minha dissertação de mestrado, em que analiso as maneiras pelas quais a memória participa da produção da técnica e da culinária em alguns dos restaurantes árabes da cidade de Florianópolis. No presente texto, concentro-me sobre o campo da técnica, buscando analisar algumas das impressões acerca de como os ritmos e as técnicas do corpo produzem o tempo e o espaço da cozinha de um dos restaurantes em que realizo pesquisa. A análise realizada neste artigo concentra-se sobre um dia de ida a campo, acompanhando o preparo de um almoço de sábado, dia de maior movimento e quando certos tipos de pratos da culinária árabe são especialmente oferecidos no restaurante. Por limitações próprias do campo, esta foi a única oportunidade que tive de desenvolver o trabalho de campo dentro da cozinha do restaurante.

Partindo de uma reflexão acerca de como “o ato humano *por excelência* é talvez não tanto a criação de ferramentas, mas a domesticação do tempo e do espaço ou, posto de outra forma, a criação de um tempo e espaço humanos” (Leroi-Gourhan, 1993, p. 313, grifo do autor, tradução livre), busco apresentar impressões que me despertaram atenção sobre como as relações entre cozinheiros, ferramentas e alimentos dentro do “ambiente técnico” (Leroi-Gourhan, 1971) da cozinha podem produzir um espaço e tempo próprios em que coisas, alimentos e pessoas estão em fluxo. Nesse sentido, os “gestos técnicos” (Leroi-Gourhan) das cozinheiras, emergindo das “proclividades anárquicas de seus materiais” (Ingold, 2012, p. 35), seguem a cadência determinada pelos ritmos dos pratos para “manter alguma aparência de controle sobre o que se passa” (Ingold, 2012, p. 35). Dentro desse campo de práticas relacionadas (Ingold, 2010), argumento que o engajamento que estabelecem com as ferramentas e os insumos se assemelha a uma marcha, em que “um acoplamento dinâmico de movimentos”

---

<sup>1</sup> Trabalho apresentado na 34ª Reunião Brasileira de Antropologia (Ano: 2024).

(Ingold. 2015, p. 105) cria a harmonia que produz o tempo e o espaço da cozinha do restaurante. Passo agora à escrita da atividade de campo e sua análise.

### **O almoço começa antes do café**

Era por volta das sete e quarenta da manhã quando eu acabava de atravessar o curto trajeto entre o Terminal Central de Florianópolis e a rua Tenente Silveira, no centro comercial da cidade, ainda ermo àquela hora. Subindo rapidamente pelo calçadão da Rua Deodoro, lutando com a inclinação do passeio de calçada portuguesa enquanto olhava ansiosamente o horário, me lembrava do que meu interlocutor havia dito apenas três dias antes e repetido em um áudio enviado pelo WhatsApp: “*tu tem que vir cedo, porque se tu vem às dez horas já tá quase tudo pronto, aí não vai conseguir fazer nada*”<sup>2</sup>, e tentava apertar o passo para não me atrasar do horário mais cedo que ele havia sugerido: oito horas da manhã. Foi assim que cheguei ao fim da ladeira, contemplando a rua Tenente Silveira, que cruzava a via pela qual eu havia subido, marcando o ponto em que ela se transformava de pedonal em via para carros. Exatamente do outro lado da rua, ocupando toda a metade direita da fachada da sobreloja do Edifício Atlas, ficava meu destino: o restaurante árabe *Falah Coffee & Store*, onde iria realizar campo naquele dia, acompanhando a rotina de preparo de almoço da cozinha.

Com um pouco mais de calma depois de garantir que havia conseguido chegar dentro do horário combinado, as próximas etapas foram mais simples: uma subida ágil pelas escadas da parte exterior do prédio até a frente do restaurante; uma conversa através da grade na porta para explicar que a visita havia sido combinada com o Falah — dono do restaurante; a liberação de minha entrada; uma breve apresentação à equipe de salão do restaurante, naquele momento ocupada com a limpeza e organização do espaço antes da abertura; a colocação de uma touca de cabelo e, finalmente, a entrada no espaço da cozinha e acompanhar o preparo dos pratos daquele sábado. A escolha do dia não havia sido por acaso, Falah havia me orientado a visitar a cozinha especificamente no sábado por ser o dia em que o restaurante servia pratos de cordeiro, como o *mensaf*<sup>3</sup> — prato nacional da Jordânia, país natal de Falah — e o arroz de cordeiro, prato que seria preparado naquele sábado em particular.

---

<sup>2</sup>Neste trabalho, com objetivo de demarcar as falas de meus interlocutores que são citadas diretamente, optei por formatá-las com o uso de itálico. Assim, todas as citações presentes em itálico neste trabalho tratam-se de recordações de minhas experiências em campo em que as falas de meus interlocutores são transcritas diretamente de meu diário ou das gravações de nossas conversas.

<sup>3</sup> Prato salgado que consiste em arroz com açafrão e carne de cordeiro cozida no iogurte, servida com salsinha e amêndoas fritas, e geralmente comido com pão sírio.

Ao entrar na cozinha, a primeira sensação que me recebeu foi o intenso calor, seguido de perto por uma nuvem de odores variados que exigiam um tempo para serem decodificados. Na neblina que permeava o ar do cômodo, o cheiro de óleo e fritura se misturava com o de carne assando, a pungência da pimenta síria e o frescor da hortelã completavam o que era imediatamente reconhecível no caleidoscópio de estímulos. Debaixo dos vapores, um grupo de cinco mulheres movia-se energicamente entre os fogões, grelhas, bancadas, pias, microondas e refrigeradores enquanto um rádio em algum lugar invisível tocava alto alguma música alta que eu era incapaz de identificar. A ardência da cebola assaltou meus olhos tão logo eu passei pela porta, fazendo as lágrimas saltarem enquanto eu tentava me localizar naquele cômodo frenético, procurando um lugar de onde observar o trabalho da cozinha sem ficar no caminho de ninguém. A garçonete que havia me recebido no salão do restaurante poucos minutos atrás vinha logo atrás de mim e me apresentou às meninas<sup>4</sup> da cozinha, descrevendo-me como “o antropólogo que Falah havia avisado que viria fazer uma pesquisa na cozinha”. Depois das apresentações tímidas de ambos os lados, ela me levou até Rotisseur<sup>5</sup>, a chefe da equipe de cozinheiras, explicando que o foco de meu interesse era o arroz de cordeiro pelo qual ela era a responsável e me deixando aos cuidados dela antes de retornar para o salão para dar conta de suas tarefas antes da abertura do restaurante.

A cozinha do restaurante é dividida em dois níveis. No andar térreo o espaço é ocupado por duas pias, uma oposta da outra nas paredes norte e sul do espaço, ladeadas por bancadas que correm pelo resto da extensão das paredes até encontrar suas vértices. Na parede leste, a bancada estende-se ainda por metade da extensão da parede, quando então dá lugar a um conjunto de três refrigeradores altos de tipo expositor, ocupados com produtos frescos, molhos e caldos e ingredientes já divididos e porcionados. O intervalo entre a fileira de refrigeradores e a bancada da parede sul é ocupado pela porta que dá acesso ao salão do restaurante. Uma longa prateleira de metal contendo temperos, utensílios e outros objetos como rolos de papel-toalha e alumínio corre paralela à toda extensão da bancada da parede norte, cerca de um metro acima da pia.

---

<sup>4</sup> “Meninas” é um termo êmico usado pelas cozinheiras para se referirem à equipe de que fazem parte. Ao longo do trabalho, adotei o termo para ter maior facilidade de me referir a elas como grupo na descrição de suas atividades.

<sup>5</sup> Ao longo deste trabalho, opto por usar pseudônimos para me referir às profissionais da equipe de cozinha do Falah Coffee & Store. Cada uma delas recebeu um pseudônimo que diz respeito às funções que desempenham nas cozinhas, usando como referência as categorias de chefs de partie. Esses pseudônimos são: Rotisseur (preparo de carnes e aves assadas), Grillardin (preparo de carnes grelhadas), Pâtissier (preparo de massas), Manger (abreviação de Garde Manger, preparo de pratos frios), Tournant (funções diversas, de acordo com a necessidade da cozinha). Apesar de na equipe do restaurante, Rotisseur ocupar a posição de cozinheira-chefe, o termo escolhido não foi “Chef” para evitar a possibilidade de confusão com uma palavra comum do contexto descrito.

Na parede oeste, encimadas por uma coifa quadrada, ficam uma chapa pequena, uma fritadeira e uma grelha, seguidas por um forno elétrico de porte médio que ocupa o resto do espaço da bancada de alumínio. Logo depois do fim da bancada a oeste, três microondas, ocupando todos os níveis de uma estante de plástico com duas prateleiras, encerram o conjunto de aparelhos daquele lado da cozinha. No vão ao lado dos microondas, uma porta dá acesso direto da cozinha para o lado de fora dos fundos do restaurante, e uma escada estreita leva ao primeiro andar. Na extremidade sul, a bancada da pia estende-se desde a parede da escada até quase a parede leste, sendo interrompida por um tanque que ocupa os últimos cinquenta centímetros de espaço. A maior parte do centro da cozinha é ocupada por um grande fogão industrial de oito bocas, também encimado por uma coifa, e uma mesa alta, onde são arrumados os últimos detalhes da apresentação dos pratos antes de as bandejas serem levadas para o buffet do salão.

No primeiro andar, num mezanino com aproximadamente metade da área do térreo, ficam ainda duas bancadas de madeira e uma pia, além de mais dois refrigeradores e uma despensa de produtos que não precisam ser acondicionados em temperaturas mais baixas, como farinha, por exemplo. É neste complexo arranjo de espaços aparelhos, ferramentas, superfícies e substâncias que são preparados todos os pratos servidos no almoço do restaurante, além das receitas oferecidas por encomenda como “*take out*” e dos produtos vendidos pelo *ifood*, cada um destes com um cardápio próprio. Depois de uma rápida passagem por toda extensão da cozinha, em que pude observar o arranjo dos aparelhos e das cozinheiras, ocupei o espaço estreito entre a escada para o primeiro andar e a porta para os fundos do restaurante, onde parecia que atrapalharia menos o fluxo de trabalho, e comecei a acompanhar o preparo do almoço.

O espaço da cozinha é considerado apertado pelas meninas que trabalham no lugar, afirmando que “*aqui não foi feito para ser um restaurante*” devido às limitações de espaço. Ao todo, sete pessoas trabalham na cozinha do restaurante, embora duas estivessem ausentes no dia em que realizei o trabalho de campo. Elas se dividem em funções específicas para cada uma, embora essa divisão se torne menos rígida à medida que o fluxo de trabalho se torna mais intenso ao se aproximar da hora do almoço. Nesse sentido, o espaço da cozinha pode ser entendido como um “ambiente técnico”, ou seja, “um compromisso instável que se estabelece entre as tendências<sup>6</sup> e o meio” (Leroi-Gourhan, 1971, p. 24), e que emerge do engajamento dos corpos das cozinheiras

---

<sup>6</sup> Para Leroi-Gourhan, tendências referem-se ao próprio modo de ação do homem sobre a matéria teriam “um carácter inevitável, previsível e retilíneo” (Leroi-Gourhan, 1971, p. 24). Elas “são relativas à própria natureza da evolução” (Leroi-Gourhan, 1971, p. 24) e emergem do próprio processo de engajamento com o ambiente, como por exemplo o desenvolvimento de cabo para manusear uma pedra cortante.

com os ritmos das substâncias e ferramentas, de modo que “cozinheiros transformam e são transformados por suas relações cotidianas” (Benemeann, 2012, p. 57).

No mezanino do primeiro andar, Pâtissier e uma das duas moças ausentes ocupam-se principalmente do preparo de massas e outros preparos do tipo, como pães sírios, kibes e esfihas. Já no térreo, Manger é responsável principalmente pelos preparos frios, descascando e picando vegetais e preparando molhos e pastas, como homus ou o molho de iogurte do *shishbarak*<sup>7</sup>; Grillardin ocupa-se principalmente de pilotar os três aparelhos da bancada oeste da cozinha, operando a fritadeira, a grelha e a chapa e dando conta de pratos como os espetos de kafta ou as amêndoas fritas usadas em outros preparos; Tournant, juntamente com Rotisseur, incumbe-se de gerir o fogão que ocupa o centro do cômodo, permanecendo também atenta para dar suporte às tarefas das outras caso seja necessário; por fim, Rotisseur é responsável pelos preparos mais complexos — como o que havia motivado minha visita —, além de exercer um papel de liderança, dirigindo as atividades das outras cozinheiras e monitorando os preparos conforme a manhã avança. Posteriormente, quando o restaurante está aberto e pronto para atender o público, Rotisseur também se ocupa da montagem do buffet, e passa a orientar o ritmo da reposição dos pratos ao longo do serviço de almoço.

Naquele sábado, Rotisseur estava cozinhando arroz de cordeiro, e era também a principal responsável pelo preparo do frango marroquino. O arroz de cordeiro é um prato salgado que consiste em carne de cordeiro — no restaurante, utiliza-se paleta — cozida e desfiada, temperada com um conjunto de especiarias, que é misturada com arroz branco comum, batatas douradas, alecrim e alho assado. Depois de pronto, o prato é decorado também com tâmaras, figos turcos e amêndoas e está pronto para ser servido. Conforme havia me explicado Falah, os pratos de cordeiro eram servidos sempre aos sábados por serem os dias de maior movimento do restaurante o que garantia um bom fluxo de saída dos pratos e ajudava a justificar o investimento numa variedade de carne mais cara.

### **“Cozinha é tipo quartel”**

Era por volta de meio-dia e meia, o calor abafado do dia havia se tornado ainda mais intenso, apesar do céu cinzento que aparecia pela porta dos fundos da cozinha, a manhã já havia entrado no território da tarde e o almoço estava sendo servido há pouco

---

<sup>7</sup> Espécie de massa recheada com carne de cordeiro e cozida em molho de iogurte, é finalizada com hortelã picada e manteiga de alho.

mais de uma hora. As atividades das cozinheiras haviam, em sua maioria, passado do preparo para a reposição, com a exceção dos pratos em que as duas ações se confundiam, quando a voz de Rotisseur tirou minha atenção do fluxo dos movimentos da cozinha: *“os microondas tão tudo parado, hein!”*. Durante o período em que o almoço está sendo servido, as atividades da cozinha mudam: com a maioria do trabalho pesado de preparo dos pratos já realizada, a cadência das ações diminui, e o trabalho entra na fase que as cozinheiras chamam de “reposição”. Por isso, nessa etapa, a voz de Rotisseur é uma presença constante no ar do cômodo, ocasionalmente em alertas como o que havia me chamado atenção. O aviso gritado por ela me remeteu a uma fala de Manger mais cedo, enquanto Rotisseur me explicava o preparo do prato e a rotina de trabalho: *“cozinha é tipo quartel”*, ela confidenciou. *“E ela aqui é nossa capitã”*.

O preparo do arroz de cordeiro começa ainda no dia anterior. Na sexta-feira anterior ao dia de servir o prato, Rotisseur cozinha as peças de paleta numa panela de pressão em uma mistura de especiarias contendo cardamomo, tomilho, cebola, cominho e pimenta síria. No dia seguinte a carne é desfiada e cozida novamente, desta vez numa caçarola industrial que ocupa a maior boca do fogão do centro da cozinha. Esta segunda etapa é uma cocção lenta, que ocupa a maior parte da manhã do sábado e divide a atenção de Rotisseur com a gestão da atividade da cozinha e o preparo dos outros pratos que fazem parte do cardápio. Paralelamente ao cozimento da carne, são preparados o arroz e um molho, composto pelas mesmas especiarias que haviam sido utilizadas no primeiro cozimento da carne. Os dois vão ser misturados ao cordeiro no momento de montar o prato para ser servido.

A frase de Manger me faz refletir sobre o lugar ocupado pelo preparo do arroz de cordeiro: por ser uma receita de cocção lenta, o processo de feitura do prato faz-se presente durante toda a rotina de práticas de Rotisseur na cozinha durante a manhã de sábado. Desde o momento de minha chegada à cozinha, quando a carne de cordeiro já estava cozinhando na panela, as atividades de Rotisseur obedecem o seguinte ciclo: observa e mexe a carne na panela, ocasionalmente experimentando com uma colher e adicionando algum dos condimentos caso seja necessário; circula pelo espaço em volta do fogão, acompanhando as obrigações de cada uma das outras cozinheiras da equipe e questionando sobre o andamento dos pratos; confere e experimenta o frango marroquino<sup>8</sup>, que cozinha em outra caçarola industrial, ao lado do cordeiro; verifica o

---

<sup>8</sup> Juntamente com o arroz de cordeiro, o frango marroquino foi o que poderia ser considerado o prato principal daquele sábado. Ele consiste em pedaços de frango temperados com mel, açafrão e uma pitada de cardamomo, que depois de grelhados são cozidos no caldo feito com a deglaçagem da panela em que o frango foi preparado. O prato então é finalizado com damascos, ameixas, tâmaras e amêndoas fritas e servido.

avanço dos pedidos de encomenda recebidos pelo restaurante, seja de *take-out* ou pelo *ifood*; checa os produtos e procedimentos que vão ser usados nos dias seguintes; volta a conferir e mexer a panela do cordeiro; circula novamente pelo cômodo. Periodicamente, durante a manhã, Rotisseur realiza uma combinação de pelo menos alguma dessas atividades, encontrando “seu próprio caminho pelo terreno de sua experiência” (Ingold, 2010, p. 23). A cada ciclo, o preparo do arroz de cordeiro mantém-se constante, ancorando as outras práticas que compõem o roteiro seguido pela cozinheira-chefe.

Observar o circuito de atividades repetidas por Rotisseur durante o preparo do almoço, somado à fala de Manger descrevendo o ambiente da cozinha, remetem ao padrão de uma marcha: “montagens fisio-psico-sociológicas de séries de atos” (Mauss, 2003, p. 420) que correspondem aos tempos e intervalos determinados pelas etapas do preparo do arroz de cordeiro. Foi essa constatação que motivou a escrita e inspirou o nome do texto: ao menos nos almoços de sábado, é o ritmo do preparo do arroz de cordeiro que organiza o trabalho e cria as práticas e o ambiente da cozinha do restaurante ao “fazer adaptar o corpo ao seu uso” (Mauss, p. 421, 2003). Neste sentido, a analogia militar de Manger é oportuna por remeter à noção das técnicas do corpo de Mauss (2003), em particular às características da marcha, em que a cadência dos movimentos do corpo produz a noção de tempo e espaço pelo modo específico de engajamento com o ambiente ao redor que emerge dessa atividade. Ademais, se Rotisseur é a capitã, e ela marcha ao ritmo do arroz de cordeiro, podemos intuir que esse mesmo ritmo também é acompanhado pelas outras cozinheiras da equipe.

A frequência e os intervalos das atividades de Rotisseur também eram responsáveis por organizar as práticas das outras cozinheiras, de forma similar ao descrito por Mauss, em que na marcha um dos oficiais é o responsável por organizar o passo, cadenciando a caminhada do resto do grupo para que o avanço aconteça com ordem e sincronia. Neste caso também, a cada ronda que ela fazia pelo espaço que circunda o fogão central, sua atenção concentrava-se na atividade de algumas das outras meninas. Ora pedindo a Manger que aprontasse as pastas para a montagem do buffet de pratos frios, ora solicitando a quem estivesse livre para picar e fritar mais cebolas para *mjadra*<sup>9</sup>. Como no avançar de uma tropa, é importante que os pratos fiquem prontos quase simultaneamente, para que possam ser todos levados ao salão ao mesmo tempo e estarem o mais frescos possível na hora de serem servidos. Como Rotisseur é quem cozinha o prato principal, ela também se torna responsável por acompanhar os outros preparos, assegurando “uma resposta coordenada de movimentos coordenados, que

---

<sup>9</sup> Prato da culinária árabe que consiste em arroz, lentilhas e cebolas fritas até ficarem crocantes.

partem então na direção do alvo escolhido” (Mauss, 2203, p, 421), neste caso, um serviço de almoço bem-sucedido.

Além de Rotisseur, o arroz de cordeiro é tão responsável quanto a cozinheira-chefe por organizar os ritmos e atividades do preparo do almoço. Por ser um prato de cocção lenta, mesmo em seu segundo cozimento, paradoxalmente, ele exige um estado de alerta constante para responder “contínua e fluentemente a perturbações do ambiente percebido” (Ingold, 2010, p. 18 apud Ingold, 1993a: 462), isso porque a lentidão do preparo pode facilitar um estado de displicência, aumentando a probabilidade de erros no andamento da atividade. Por isso, ao longo da manhã, mesmo quando Rotisseur se ocupava de outras atividades, as outras cozinheiras — principalmente Grillardin e Tournant, cujas estações ficavam mais próximas — mantinham-se vigilantes ao cozimento do cordeiro, questionando a cozinheira-chefe e mexendo a panela quando necessário. Ao mesmo tempo, o ritmo do arroz de cordeiro coordena as atividades das outras meninas, que precisam sincronizar seus próprios preparos para acompanhar a velocidade de seus próprios preparos. Nesse sentido, o papel do arroz de cordeiro no estabelecimento dos ritmos da cozinha pode ser pensado como uma “ação participativa”, em que o objeto “desempenha o papel de ator em uma maneira quasi-intencional e não compulsória” (Ferret, 2014, p. 286, tradução livre).

Apesar de o ritmo do arroz de cordeiro e conseqüentemente de Rotisseur ordenarem a atividade da cozinha, eles não são os únicos presentes na dinâmica de trabalho. Numa cozinha profissional, empilham-se variadas cadências de atividades, cada uma dizendo respeito a um dos processos que são desenvolvidos para alcançar o objetivo de um buffet de almoço completo. Dentro desse arranjo, cada uma das cadências pode ser entendida como um “ritmo que [as] integra no tempo e espaço” (Leroi-Gourhan, 1993, p. 286, tradução livre), Tem-se o repique da faca de Manger cortando tomates, cebolas e ervas para as pastas, o tabule e outros pratos, os chiados discordantes dos pães sírios de Pâtissier e das cebolas de Tournant, soando em andamentos distintos das frigideiras — cheia de óleo no caso de Tournant, seca no caso de Pâtissier — e as longas e lentas batidas do arroz de cordeiro e do frango marroquino, soando a cada mexida nas panelas, espaçadas pelo movimento de Rotisseur pelo entorno da cozinha. Cada um desses “ritmos técnicos” contribui com seu compasso específico para “transformar materialmente a natureza indomada em instrumentos de humanização” (Leroi-Gourhan, 1993, p. 310, tradução livre), culminando, com isso, na criação da harmonia do almoço, que vai se intensificando quanto mais perto fica o horário de serviço.

Em teoria musical, o conceito de harmonia define a combinação de notas de maneira organizada, para gerar sons que se equilibram entre si. O conceito também designa conjuntos de sons que são dispostos em ordem simultânea ou sobrepostos, alinhando, assim, seus ritmos para a construção de uma melodia. Ao observar a dinâmica no preparo do almoço, podemos interpretar ela não se aplica apenas à sincronização do ritmo das atividades que leva à das criações de tempos, mas também que o “ritmo musical gera comportamentos que simbolicamente marcam a fronteira entre o mundo natural e o espaço humanizado” (Leroi-Gourhan, 1993, p. 310, tradução livre). No desenrolar da rotina de trabalho, não só os tempos, mas também o espaço da cozinha é criado pela relação em que participam cozinheiras, ferramentas e ingredientes, e da qual o arroz de cordeiro é o líder.

A construção harmônica do espaço é evidenciada ao acompanhar os fluxos de atividade: apesar do comentário acerca da limitação do espaço, e de raramente algum corpo permanecer imóvel dentro da cozinha, as quatro — e ocasionalmente cinco, quando Pâtissier desce do mezanino para assar os pães sírios — movem-se pelas vias estreitas da sala sem que nunca ocorram trombadas ou atravessamentos, evidenciando como seu “sistema perceptivo está regulado para ‘captar’ aspectos essenciais do ambiente” (Ingold, 2010, p. 21). Mesmo sem os avisos verbais que aparecem em representações ficcionais do trabalho em cozinhas — e que fui ensinado a usar durante meu tempo atuando como garçom — os corpos das cozinheiras deslocam-se simultaneamente concentradas em suas próprias tarefas e atentas às variações ao seu redor, como quando mexem alguma panela ou retiram um alimento pronto do fogo para permitir a continuidade dos preparos, sugerindo que “há em todo o conjunto da vida em grupo uma espécie de educação dos movimentos” (Mauss, 2003, p. 420).

Retornando ao início do trabalho de campo, quando cheguei à cozinha, no começo da manhã, encontrei as panelas do arroz de cordeiro já no fogo e, ao comentar sobre o tamanho do recipiente em que a comida estava sendo preparada, Rotisseur me respondeu que mesmo assim, aquilo seria pouco. Diante de minha incrédula surpresa, ela apontou para o céu nublado, visível pela porta dos fundos da cozinha, para explicar que o tempo estava “feio”, e que em dias assim o movimento do restaurante era maior porque as pessoas não iam à praia, optando por almoçar no centro da cidade. Em razão disso, ela calculava que o volume de arroz de cordeiro que iria ser preparado não daria conta da quantidade de pessoas que deviam ir ao restaurante naquele dia. Rotisseur estimava que num sábado de dia fraco — paradoxalmente, um dia com o clima mais quente e ensolarado — o movimento do restaurante ficava em torno de duzentas

pessoas. Em dias de tempo feio, como aquele, ela não sabia calcular quantas pessoas almoçavam no restaurante.

A cena descrita acima exemplifica uma das habilidades que permite às cozinheiras do restaurante acompanhar os ritmos de preparo dos alimentos e sincronizar suas práticas de modo a ter todos pratos prontos num intervalo próximo para o serviço de almoço: uma refinada capacidade de atenção ecológica constituída pelo “acoplamento íntimo de percepção e ação” (Ingold, 2015, p. 105). Assim, para a construção do tempo e espaço na cozinha, além do desenvolvimento de habilidade prática, é imprescindível que as cozinheiras engajem-se com os ritmos determinados pelas substâncias e processos que organizam os preparos das receitas, de modo que “junto com partes do corpo, aspectos do cenário ambiental são incorporados como partes integrais do ‘dispositivo’” (Ingold, 2010, p. 19). É por meio deste engajamento perceptual com o ambiente, em que “todas as experiências se relacionam com o tempo e o espaço conforme percebidos pelo corpo” (Leroi-Gourhan, 1993, p. 28, tradução livre), que elas são capazes de movimentar-se pela cozinha sem entrar no espaço uma da outra, identificar quando é o momento de tirar as cebolas do óleo para evitar que queimem, avaliar o conteúdo — como quando uma delas pediu a outra cozinheira que experimentasse o tempero do que estava preparando, pois ela não come carne — ou a forma — como quando Rotisseur e Manger conversam sobre o tamanho das folhas de salsinha picadas — dos pratos, e corresponder aos fluxos temporais tanto em relação aos outros pratos quanto à aproximação do horário em que o almoço é servido.

### **“A outra batalha”**

A manhã já estava avançada, era pouco mais de quinze minutos depois das onze horas, quando Rotisseur me informou que o buffet já estava montado e o trabalho de preparação do almoço havia acabado e ela e as outras cozinheiras iam começar a organizar o espaço. Até aquele momento, pelos últimos trinta minutos, as garçonetes que trabalhavam no restaurante vinham fazendo o trajeto entre a cozinha e o salão, levando travessas e bandejas para colocar nos rechauds e aparadores, sendo acompanhadas por Rotisseur. Ao mesmo tempo, o ritmo da atividade dentro da cozinha ia diminuindo e, pela primeira vez desde que eu chegara ao restaurante de manhã, havia mais bocas vazias no fogão do que ocupadas. Depois de voltar da última ida ao salão, Rotisseur me convidou para ver o buffet montado e me explicou que agora que o

almoço ia começar a ser servido, elas iam se preparar para a “outra batalha”: a reposição.

A reposição é a segunda parte da rotina de trabalho da cozinha do restaurante. Durante a reposição, a intensidade das atividades da cozinha diminui sensivelmente. É nesse período que as meninas da cozinha, alternadamente de modo que a maioria da equipe ainda continue ativa ou disponível, fazem sua pausa para o almoço. Nessa etapa do trabalho Rotisseur passa a flutuar entre o salão e a cozinha, arrumando o buffet e acompanhando o consumo dos pratos para orientar o resto da equipe sobre quais comidas precisam ter novas porções montadas para manter a oferta de alimentos constante. A cada volta do salão, Rotisseur normalmente informa a equipe da cozinha sobre dois itens que precisam ter novas porções preparadas. Em resposta a essa instrução, o restante das cozinheiras separa e esquenta uma nova bandeja da comida, que Rotisseur leva consigo para o buffet, simultaneamente informando quais os próximos pratos a serem repostos, mantendo um fluxo constante em que “cada passo é um desenvolvimento do anterior e uma preparação para o seguinte” (Ingold, 2015, p. 96). Assim, durante a reposição, a cozinheira-chefe praticamente não se envolve mais no preparo de comida, exercendo mais a posição de liderança e direcionando a atividade das outras cozinheiras, enquanto as ações da equipe de cozinha adquire um caráter “*a posteriori*” (Ferret), em que os engajamentos com as substâncias e as ferramentas do ambiente deixam de seguir o plano predeterminado pelo cardápio e passam a reagir às tendências “variáveis e situacionalmente definidas” (Ferret, 2014, p. 292) de consumo do público do restaurante.

A reposição possui um ritmo distinto da dinâmica de preparo que havia ocupado a cozinha durante toda a manhã. Nele, estão presentes muito mais silêncios e intervalos entre os sons, o que contrasta diretamente com a intensidade que havia marcado e produzido o espaço até aquele momento. Esta transição não é abrupta, e é o gradual aumento dos períodos sem som que denunciam a aproximação da hora do almoço. Ao mesmo tempo, é nessa atividade, em que a ação se concentra principalmente sobre os microondas, o forno, o conjunto grelha-e-chapa e a bancada onde as bandejas são montadas, que fica mais evidente a limitação do espaço da cozinha. Como a ocupação de todas diminui, ocorre uma perceptível redução na harmonia dos movimentos e dos corpos, mesmo que isso não prejudique a eficiência das atividades de cada uma.

Como descrito acima, na etapa de reposição, Rotisseur assume um ritmo próprio, distinto do ritmo do resto do trabalho na cozinha. O ritmo de seu corpo durante a reposição é contínuo e, em sua maior parte, independente dos fluxos de todos os outros

participantes da dinâmica do restaurante. Enquanto na maior parte das vezes em que realiza o trajeto salão-cozinha, Rotisseur o faz carregando consigo dois pratos para reposição, também não é incomum que o movimento seja feito carregando apenas uma comida para a reposição, ou até mesmo nenhum. Embora o objetivo primário desse fluxo é garantir que a oferta de comida para os visitantes do restaurante mantenha-se constante, o ritmo de Rotisseur, como um “sistema criador de forma” (Leroi-Gourhan, 1993, p. 310, tradução livre), também tem a função de guiar o ritmo do resto das atividades desempenhadas na cozinha, como a situação envolvendo o alerta de inatividade dos microondas, descrita anteriormente neste artigo, demonstra. Assim, por meio de um “envolvimento situado e atento” (Ingold, 2010, p. 21), o ritmo desses ciclos de Rotisseur funcionam como um metrônomo: são seus intervalos constantes e repetidos que ditam a cadência dos outros ritmos de trabalho e os instrumentos que vão ser acionados dentro da cozinha para dar conta da necessidade imediata do buffet. Se a reposição é “outra batalha”, como o ajudante de infantaria francês que marcava o passo na descrição de Mauss, os ciclos de Rotisseur são quem dirige a marcha da reposição.

Existe ainda um outro ritmo que participa da etapa da reposição e, juntamente com o ritmo da cozinheira-chefe, dita e organiza o andamento das práticas da cozinha: é o ritmo dos próprios pratos que, independente de Rotisseur ou das outras cozinheiras, movem-se de acordo com as preferências do público que escolhe o Falah para almoçar aos sábados. Durante o serviço de almoço, os pratos não são repostos todos na mesma cadência: pratos frios, como as saladas e o quibe cru, saem em velocidade consideravelmente menor do que os pratos quentes principais e estes, por sua vez, fluem menos do que certos tipos de acompanhamentos, como as esfihas, quibes fritos, espetinhos de kafta e michuis de frango. Esse fluxo de saída influencia os ciclos de Rotisseur, e é diretamente responsável por orientar o trabalho durante a reposição uma vez que “cada ciclo é definido não dentro de parâmetros fixos, mas dentro de um quadro que está ele mesmo suspenso em movimento, em um ambiente onde nada é a mesma coisa de momento a momento” (Ingold, 2015, p. 105). Esse ritmo também determina quais utensílios da cozinha precisam ser acionados, como o alerta de Rotisseur no começo da seção anterior do artigo demonstra. Se, durante a preparação, eram os ritmos dos processos culinários que criavam os tempos e o espaço da cozinha, durante o serviço, é o ritmo dos pratos, suas exigências particulares de renovação, que criam o ambiente do almoço, em que “natureza e cultura são transformadas pelo trabalho e, no processo, cozinheiros também sofrem transformações” (Benemeann, 2012, p. 58).

## Conclusão

Ao longo deste trabalho, procurei demonstrar como “tempo e espaço não entram a experiências vividas até que tenham sido materializados dentro de um enquadramento rítmico” (Leroi-Gourhan, 1993, p. 309, tradução minha). Dentro do ambiente da cozinha do *Falah Coffee & Store*, argumentei que esse enquadramento é construído a partir de uma sobreposição de gestos técnicos e sequências de ações, sendo os principais os ritmos determinados pelo preparo das receitas e pelo fluxo de saída e reposição dos pratos servidos no almoço. Esses ritmos são percebidos por “capacidades específicas de percepção e ação que constituem a habilidade motora são desenvolvimentalmente incorporadas no modus operandi do organismo humano através de prática e treinamento” (Ingold, 2010, p. 16) e incorporados nas práticas das cozinheiras, levando à criação de uma harmonia que dá coerência à dinâmica de trabalho e permite que elas atuem de forma eficiente e coesa, mesmo diante de dificuldades estruturais e contingenciais.

Além disso, embora não tenha discutido neste trabalho a participação da memória na construção deste tempo e espaço, nem a participação da memória no desenvolvimento e execução da técnica, cumpre mencionar que “desde que alguém se interessa pela arte culinária, pode constatar que ela exige uma memória múltipla: memória de aprendizagem, memória dos gestos vistos, das consistências” (Giard, 2021, p. 219). Nesse sentido, se o ambiente e as substâncias atravessam o corpo e participam da produção do tempo e do espaço sincronicamente, as memórias e o acúmulo de experiências o fazem diacronicamente, por meio de “poderes de discriminação perceptiva finamente ajustados por experiência anterior” (Ingold, 2010, p. 18) que fazem da “memória sensorial, como a mediação da substância histórica da experiência não mera repetição, mas a transformação que traz o passado para o presente como um evento nativo” (Seremetakis, 1994, p. 7, tradução minha).

Ritmos organizam atividades, direcionam os modos de engajamento com coisas, determinam as técnicas a serem mobilizadas, as possibilidades de uso do corpo, as ações a serem desempenhadas e as formas de participação no mundo. Esses ritmos podem tanto ser produzidos de forma intencional — como quando Rotisseur “marca o compasso das atividades da equipe de cozinheiras durante o preparo e a reposição —, quanto contingencial — como quando as meninas da cozinha alinham suas tarefas com o tempo de cozimento do arroz de cordeiro. Em todos os casos, a capacidade de sincronizar-se com os ritmos do ambiente, das substâncias e de outros sujeitos, assim como a flexibilidade para alternar entre ditar ou seguir o ritmo são habilidades

necessárias para que a atividade na cozinha seja bem sucedida e possibilite às cozinheiras “concretizar um dos modos de relação entre as pessoas e o mundo, desenhando assim uma de suas referências fundamentais no espaço-tempo” (Benemeann, 2012, p. 57 apud Giard, 2002, p. 250).

## **Bibliografia**

**BENEMANN**, Nicole Weber. Ingredientes, práticas e transformações: uma etnografia de perto e de dentro da cozinha profissional. 2021. 119p. Tese (Mestrado em Antropologia) - Programa de Pós-Graduação em Antropologia, Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2021.

**CERTEAU**, Michel de; **GIARD**, Luce; **MAYOL**, Pierre. A Invenção do Cotidiano: morar, cozinhar. Petrópolis: Vozes, 2021.

**FERRET**, Carole. Towards an anthropology of action: From pastoral techniques to modes of action. *Journal of Material Culture*, 2014, 19 (3), pp.279 - 302.

**INGOLD**, Tim. Da transmissão de representações à educação da atenção. *Educação*, [S. l.], v. 33, n. 1, 2010. Disponível em: <<https://revistaseletronicas.pucrs.br/ojs/index.php/faced/article/view/6777>>. Acesso em: 13 nov. 2023.

**INGOLD**, Tim. *Estar Vivo: Ensaio sobre movimento, conhecimento e descrição*. Petrópolis - RJ: Editora Vozes, 2015.

**INGOLD**, Tim. Trazendo as coisas de volta à vida: emaranhados criativos num mundo de materiais. *Horizontes Antropológicos*, 18(37), 25–44. 2012. Disponível em <<https://doi.org/10.1590/S0104-71832012000100002>> . Acesso em: 13 nov. 2023.

**LEROI-GOURHAN**, André. *Gesture and Speech*. Cambridge - MA: MIT Press, 1993.

**LEROI-GOURHAN**, André. *Evolução e Técnicas I - O Homem e a Matéria*. Lisboa - PT. Edições 70, 1971.

**MAUSS**, Marcel. As técnicas do corpo. In: **MAUSS**, M. *Sociologia e antropologia*.

São Paulo: Cosac Naify, 2005. p. 399-422.

**SEREMETAKIS, Nadia.** *The Senses Still: Perception and Memory as Material Culture in Modernity.* Chicago: University of Chicago Press. 1994.