



LUCIANO LUNKES

**CULTURA DA CELEBRIDADE E GASTRONOMIA: UMA ANÁLISE DE
NARRATIVAS MEMORIAIS DOS CHEFS MARCUS SAMUELSSON, DANIEL
BOULUD E ANTHONY BOURDAIN**

CANOAS, 2019

LUCIANO LUNKES

**CULTURA DA CELEBRIDADE E GASTRONOMIA: UMA ANÁLISE DE
NARRATIVAS MEMORIAIS DOS CHEFS MARCUS SAMUELSSON, DANIEL
BOULUD E ANTHONY BOURDAIN**

Tese de Doutorado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Bens Culturais da Universidade La Salle – UNILASALLE, como requisito parcial para obtenção do título de Doutor em Memória Social e Bens Culturais. Linha de pesquisa em Memória e Linguagens Culturais.

Orientação: Profa. Dra. Zila Bernd

CANOAS, 2019

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

L963c Lunkes, Luciano.

Cultura da celebridade e gastronomia [manuscrito]: uma análise de narrativas memoriais dos chefs Marcus Samuelsson, Daniel Boulud e Anthony Bourdain / Luciano Lunkes – 2019. 199 f.; 30 cm.

Tese (Doutorado em Memória Social e Bens Culturais) – Universidade La Salle, Canoas, 2019.

“Orientação: Prof^a. Dra. Zilá Bernd”.

1. Auto-subjetivação. 2. Memórias. 3. Gastronomia. 4. Sociedade do espetáculo. 5. Cultura da celebridade. I. Bernd, Zilá. II. Título.

CDU: 316.7

Bibliotecário responsável: Melissa Rodrigues Martins - CRB 10/1380

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM MEMÓRIA SOCIAL E BENS SOCIAIS

BANCA EXAMINADORA



Prof.ª. Dr.ª. Maria Helena Weber
Universidade Feevale



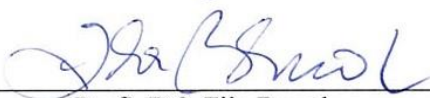
Prof. Dr. Mario Cezar Silva Leite
Universidade Federal do Mato Grosso



Prof. Dr. Artur Cesar Isaia
Universidade La Salle



Prof.ª. Dr.ª. Cleusa Maria Gomes Graebin
Universidade La Salle



Prof.ª. Dr.ª. Zila Bernd
Universidade La Salle, Orientadora e Presidenta da
Banca

Área de Concentração: Memória Social

Curso: Doutorado Interdisciplinar em Memória Social e Bens Culturais

Canoas, 05 de setembro de 2019.

Para
Irene, Aury e Edgar

AGRADECIMENTOS

À Pr^a. Dr^a. Zilá Bernd, pelo enorme incentivo, inspiração, estímulo à reflexão, parceria e por ter me conduzido a autores fascinantes da memória;

Ao PPG de Memória Social e Bens Culturais do Unilasalle de Canoas, pela generosa acolhida e pela inestimável oportunidade de crescimento;

À CAPES, pela viabilização deste projeto. Sem esse incentivo, não existiria a presente pesquisa.

Is fusion confusion?

RESUMO

A presente pesquisa propõe-se analisar as escritas de si de *chefs* midiáticos da atualidade sob a ótica da cultura do espetáculo, da celebridade e da performatividade. A questão que norteará as análises realizadas na pesquisa é a seguinte: De que forma os autores mobilizam suas memórias pessoais para expressar um *eu-chef* alinhado à cultura do espetáculo, do consumo, da celebridade e da performatividade? Estimulada pelos avanços tecnológicos da cultura globalizada, a sociedade contemporânea está vivenciando, segundo Paula Sibilia, uma mudança radical e histórica na genealogia das subjetividades, que tem alterado drasticamente a forma como o eu-sujeito é construído e se narra. Essa nova lógica de auto-subjetivação, chamada de “hipertrofia do eu” ou “surto de megalomania consentida e estimulada” tem, para ela, imperado tanto nas mídias digitais quanto nos meios mais tradicionais, como o imponente mercado editorial global. Observar a possível ocorrência destes fenômenos e suas reverberações em autoficções publicadas por *chefs*-celebridades: um produto da indústria cultural de altíssima popularidade e demanda, justifica a presente investigação. Inicialmente, serão verificados os efeitos e os sentidos dos relatos desses profissionais sob a ótica da memória e da transmissão cultural. Em seguida, esses mesmos fenômenos serão lidos à luz da sociedade do espetáculo e da cultura da performatividade e da celebridade. Para dar conta das questões da memória e transmissão cultural parte-se dos conceitos propostos por Jan e Aleida Assmann. Sobre a construção do eu-subjetivo e autoficção recorrer-se aos autores Paula Sibilia e Eurídice Figueiredo. Para as questões da cultura do espetáculo e da performatividade mobilizam-se as teorias de Guy Debord, Douglas Kellner e Stephen Ball. Sobre Cultura da Celebridade utiliza-se as reflexões de Chris Rojek. A metodologia utilizada é a análise do material empírico a partir do referencial teórico selecionado. O material empírico está constituído pelo conjunto de três autoficções, a saber: *Pois não chef*, do etiopiano-sueco-americano Marcus Samuelsson (2012); *Conselhos a um jovem chef*, do franco-americano Daniel Boulud (2004) e *Cozinha Confidencial: uma aventura nas entranhas da culinária*, do nato-americano Anthony Bourdain (2000).

Palavras-chave: escritas do eu; memória cultural; sociedade do espetáculo; cultura da performatividade e da celebridade.

ABSTRACT

The present research proposes to analyze the self-writings of media *chefs* of the present time from the point of view of the Society of the Spectacle, the Celebrity Culture and the Performativity. The question that will guide the analyzes carried out in the research is the following: How do the authors mobilize their personal memories to express an I-chef in line with the Society of Spectacle, Celebrity and Performativity? Encouraged by the technological advances of globalized culture, contemporary society is experiencing, according to Paula Sibilia, a radical and historical change in the genealogy of subjectivities, which has drastically altered the way the subject-ego is constructed and narrated. This new logic of self-subjectivation, called "hypertrophy of the self" or "the outbreak of megalomania consented and stimulated" has, for her, prevailed in digital media as well as in more traditional media, such as the imposing global publishing market. To observe the possible occurrence of these phenomena and their reverberations in self-fictions published by celebrity *chefs*: a product of the cultural industry of very high popularity and demand, justifies the present investigation. Initially, the effects and the meanings of the reports of these professionals will be verified from the point of view of cultural memory and cultural transmission. Then these same phenomena will be read in the light of the Society of the Spectacle and Performativity and Celebrity Culture. In order to deal with the questions of Cultural Memory and Cultural Transmission, one begins with the concepts proposed by Jan to Aleida Assmann. On the construction of self-subjectivity and self-fiction authors Paula Sibilia and Eurídice Figueiredo are referred to. For the questions of Society of the Spectacle and Performativity the theories of Guy Debord, Douglas Kellner and Stephen Ball are mobilized. Celebrity Culture uses the reflections of Chris Rojek. The methodology used is the analysis of the empirical material from the selected theoretical framework. The empirical material consists of the set of three self-fictions, namely: *Yes, chef! Memories*, from the Ethiopian-Swedish American Marcus Samuelsson (2012); *Letters to a young chef*, from the French American Daniel Boulud (2004) and *Confidential Kitchen: Adventures in the Culinary Underbelly*, from the American-born Anthony Bourdain (2000).

Keywords: Self Writing; Memory and Cultural Transmission; Spectacle Society; Culture of Celebrity Performativity.

RESUMEN

La presente investigación se propone analizar las escrituras de sí de *chefs* mediáticos de la actualidad bajo la óptica de la cultura del espectáculo, de la celebridad y de la performatividad. La cuestión que guiará los análisis realizados en la investigación es la siguiente: ¿De qué forma los autores movilizan sus memorias personales para expresar un yo-chef alineado a la cultura del espectáculo, del consumo, de la celebridad y de la performatividad? Estimulada por los avances tecnológicos de la cultura globalizada, la sociedad contemporánea está viviendo, según Paula Sibilia, un cambio radical e histórico en la genealogía de las subjetividades, que ha cambiado drásticamente la forma en que el yo-sujeto es construido y se narra. Esta nueva lógica de auto subjetivación, llamada "hipertrofia del yo" o "brote de megalomanía consentida y estimulada", tiene, para ella, imperado tanto en los medios digitales como en los medios más tradicionales, como el imponente mercado editorial global. Observar la posible ocurrencia de estos fenómenos y sus reverberaciones en autoficciones publicadas por chefs celebridades: un producto de la industria cultural de altísima popularidad y demanda, justifica la presente investigación. Inicialmente, se verifican los efectos y los sentidos de los relatos de estos profesionales bajo la óptica de la memoria y la transmisión cultural. A continuación, esos mismos fenómenos serán leídos a la luz de la sociedad del espectáculo y de la cultura de la performatividad y de la celebridad. Para dar cuenta de las cuestiones de la memoria y transmisión cultural se parte de los conceptos propuestos por Jan la Aleida Assmann. Sobre la construcción del yo-subjetivo y autoficción se recurre a los autores Paula Sibilia y Eurídice Figueiredo. Para las cuestiones de la cultura del espectáculo y de la performatividad se movilizan las teorías de Guy Debord, Douglas Kellner y Stephen Ball. Sobre Cultura de la Celebridad se utilizan las reflexiones de Chris Rojek. La metodología utilizada es el análisis del material empírico a partir del referencial teórico seleccionado. El material empírico está constituido por el conjunto de tres autoficciones, a saber: *Pues no chef*, del etioopiano-sueco americano Marcus Samuelsson (2012); *Los consejos a un joven chef*, del franco-americano Daniel Boulud (2004) y *Cocina Confidencial: una aventura en las entrañas de la culinaria*, del nato americano Anthony Bourdain (2000).

Palabras clave: escrituras del yo; memoria y transmisión cultural; sociedad del espectáculo; cultura de la performatividad y de la celebridad.

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO.....	14
1.1	Acerca das novas autoficções de chefs de cuisine.....	14
1.2	Delimitações, objetivos e métodos.....	18
2	ESPETÁCULOS DO EU-CHEF.....	22
2.1	Escritas do eu-chef.....	22
2.2	Dilema das fusões culinárias e memória.....	29
2.3	A Memória segundo o casal Assmann: do individual ao cultural...	32
2.3.1	<i>Memória individual e social.....</i>	<i>34</i>
2.3.2	<i>Memória política e cultural.....</i>	<i>38</i>
2.4	Sociedade do espetáculo e cultura da performatividade.....	55
2.5	Cultura da celebridade.....	58
3	OS CHEFS DO ESPETÁCULO.....	70
3.1	Sobre as obras.....	70
3.2	O conjunto das três autoficções.....	73
3.3	Sobre as análises e a escolha dos eixos.....	75
3.4	Marcus Samuelsson: “Sueco-negro” à caça de sabores.....	80
3.4.1	<i>A autoficção de Samuelsson.....</i>	<i>82</i>
3.4.2	<i>A fachada de personificação do chef-negro.....</i>	<i>87</i>
3.4.3	<i>Martin Luther King e espírito habesha.....</i>	<i>90</i>
3.4.3.1	<i>Espírito habesha.....</i>	<i>93</i>
3.4.4	<i>Leão de Judá.....</i>	<i>97</i>
3.4.5	<i>Pedigree, tabernáculo e revoluções.....</i>	<i>105</i>
3.4.6	<i>Samuelsson, o leão-cordeiro da alta gastronomia.....</i>	<i>121</i>
3.5	Daniel Boulud: Rilke “à dorê”.....	123
3.5.1	<i>Vault le Voyage.....</i>	<i>126</i>
3.5.2	<i>Rapto da memória geracional feminina.....</i>	<i>130</i>
3.5.3	<i>Paladino das avós invisíveis.....</i>	<i>133</i>
3.5.4	<i>Artista transfigurador e herói das múltiplas faces.....</i>	<i>153</i>
3.6	Anthony Bourdain: Lord Byron estarrece a cozinha.....	159
3.6.1	<i>Herói byroniano.....</i>	<i>162</i>
3.6.2	<i>Man Bites Dog: Lord Bourdain morde as Letras.....</i>	<i>171</i>

4	ARAUTOS DA MEMÓRIA CULTURAL.....	183
	REFERÊNCIAS.....	192

1 INTRODUÇÃO

Minha vida de *chef* daria um filme.

(Nós)

Sorria, você está sendo filmado.

(Eles)

1.1 Acerca das novas autoficções de *chefs de cuisine*

A literatura autobiográfica, afirma Anna Cabballé (2017), emergiu nos anos oitenta com força e intensidade, trazendo novas luzes sobre o campo dos gêneros narrativos. Desde então, as múltiplas formas com as quais o Eu do autor tem sido representado passaram a adquirir uma centralidade sem precedentes. Em boa parte dessas representações, o indivíduo que escreve recria-se como um ser ficcional, como “um romance que não o é”, instalando-se no centro da narrativa como “a única paisagem possível”, como se tudo o que viesse de si fosse “a marca da legitimidade literária”. À medida que o sujeito deixa de encontrar seu lugar no mundo, explica Caballé, as escritas do eu vão se consolidando e trazendo à luz uma quantidade infinita de autobiografias, auto-ficções, diários, cartas e correspondências, entre outras formas possíveis das grafias de si. Na cultura da gastronomia, especialmente na era da globalização, a representação autobiográfica do eu tem se tornado um fenômeno cada vez mais ubíquo.

Nos primórdios do emblemático ano 2000, o *chef* americano Anthony Bourdain lança *Cozinha Confidencial: uma aventura nas entranhas da culinária*, seu primeiro livro de não-ficção. A obra tornou-se, dentro de um curto período de tempo - e de forma inesperada -, um fenômeno mundial de vendas. O êxito catapultou Bourdain ao patamar instantâneo de celebridade global. O fato, até então inédito, tomou a indústria editorial de surpresa. Não se tratava unicamente da publicação de um *chef* anônimo ao grande público e desprezado pelos pares, mas, sobretudo, de um registro pouco comum de um profissional de cozinha que acumulava, em sua trajetória de cozinheiro, o histórico (pouco honroso) de sucessivos fracassos. Sabe-se que os livros de culinária são tão antigos quanto a própria noção de cozinha. Sabe-se, também, que cada tempo procurou registrar, por intermédio da escrita, os saberes culinários de seus maiores artífices. Perpetuaram-se, assim, através dos

séculos, os modos excepcionais de conceber as artes da mesa e do comer de figuras notáveis, como Camêre, Vatel, Bocuse, Escoffier, Point, Ducasse, entre tantos outros. São eles portadores de *know-hows* extraordinários, saberes dignos de admiração e cobiça, atributos derivados de um capital material e simbólico, que não se aplica, de forma alguma, à imagem anti-heroica de Anthony Bourdain. Qual seria, então, o poder atrativo desse *chef*?

O ato inusitado levou a crítica especializada – e o próprio mundo editorial - a indagar as razões do sucesso. Por que, afinal, o leitor devotaria sua atenção às narrativas de um profissional mediano, tão distante dos consagrados moldes clássicos do artista burguês e romântico que imperaram, até a pouco tempo, como protagonistas dos consagrados romances biográficos de chefs e livros culinários? O que haveria de novo, diferente ou, ainda, de surpreendente em uma trajetória de tal maneira genérica que atraiu as subjetividades dos leitores do novo milênio? O crítico Jay Rainer, em sua coluna escrita para o jornal americano *The Guardian* (2000), por ocasião do lançamento do livro, fornece uma pista que produzirá alguns desdobramentos na presente pesquisa: “Take one New York chef, add drugs, brandy and blood and you have a cooking classic¹”.

Em seus comentários de boas-vindas à edição brasileira, ocorrida também dentro de um breve espaço de tempo posterior ao lançamento americano, Nina Horta potencializa as observações do colega britânico e afirma:

Em meio a nuvens de fumaça de maconha, quantidades importantes de cocaína, outras várias drogas e uma animada atividade sexual, Bourdain mistura lembranças e comentários, com direito a mafiosos e Frank Sinatra, muito derramamento de sangue, bebedeiras gigantescas, pitadas de suspense e uma alegria atordoante no ar (HORTA, N., 2001).

Chama a atenção o bordão “escandaloso” encontrado em todas as referências ao livro buscadas nas mais diversas plataformas da internet, que objetivam a comercialização do livro, e assim o descrevem de forma a distanciá-lo das demais obras que existiam até então no mercado. Chama também a atenção o fato de o jornalista britânico juntar elementos inesperados, até então (drogas, sangue, sexo e bebedeiras), para associá-los à expressão “clássico da cozinha”. Seria uma visão premonitória quanto ao surgimento de um novo gênero de livros

¹ Pegue um *chef* nova-iorquino, adicione drogas, álcool e sangue e você têm um clássico da cozinha. (a tradução é minha).

culinários, construídos à base de novas “iguarias”, até então, pouco comuns para o gênero? Tudo leva a crer que sim. A originalidade da publicação, aliada à repercussão entre os leitores, levou *Cozinha Confidencial*, poucos anos mais tarde, a ser referenciado como o marco inicial de um novo gênero de autobiografias² culinárias, batizado de ‘gastronomia confidencial’ por críticos que também conferiram, a Bourdain, o papel de “pai do fenômeno declamatório” (FRAGA, 2011).

Na trilha desse sucesso, a sedenta indústria cultural passa a disponibilizar ao seu ávido leitor, uma enxurrada de obras do tipo “minha inusitada vida de *chef*”, que verte, hoje pelos quatro cantos do planeta. Tais publicações situam-se, invariavelmente, entre os livros mais vendidos do mercado editorial do novo milênio.

Esse fenômeno, entretanto, não se constitui em fato isolado, restrito ao campo exclusivo da gastronomia. Sua ocorrência - talvez até tardia - neste campo específico está possivelmente relacionada a visíveis mudanças históricas que têm reconfigurado as subjetividades contemporâneas e afetado radicalmente as lógicas de produção e consumo da sociedade global nas últimas décadas.

Segundo Paula Sibilia (2016), a sociedade ocidental tem atravessado, nas últimas décadas, um turbulento conjunto de transformações que tem levado a uma grande ruptura em direção a um novo tipo de organização social, que se distancia de tradicionais códigos, até a pouco dominantes, para criar novas formas de se estar no mundo, que deslocaram as subjetividades mais interiorizadas, típicas em um mundo pré-globalizado, rumo a novas formas de construção. Surge, então, aquilo que a pesquisadora denomina de “eu alterdirigido”, um tipo de sujeito mais epidérmico e flexível, voltado para o olhar alheio e em oposição às subjetividades “introdiregidas”, predominantes nos códigos literários ao longo da era industrial.

A transformação da vida em espetáculo e entretenimento é tema de estudos de Neal Gabler, que analisa alguns curiosos mecanismos sociais ocorridos nas últimas décadas, como o culto à celebridade e o modo cinematográfico como as pessoas passaram a olhar para si e para o mundo. Para o jornalista, historiador e crítico de gastronomia, houve um tempo em que fantasia e realidade eram âmbitos separados e distintos. Entretanto, com o advento do cinema, da televisão e de outras formas massivas de mídias, a partir da segunda metade do século XX, as fronteiras entre ficção e realidade foram se diluindo. Em *Vida, o filme* (1999), Gabler

² Para o mercado editorial: “autobiografias”. Para essa pesquisa: “autoficções”.

afirma que a vida se transformou em filme e seu protagonista, o *homo sapiens* se converteu em "*homo scaenicus*" - o homem artista (GABLER, 1999, p.16).

A utilização massiva, deliberada e lucrativa de técnicas cinematográficas, teatrais e de propaganda em áreas como religião, educação, literatura, guerra, política, economia, criminalidade, tem arrastado esses setores e todos os demais âmbitos da esfera social para dentro da chamada indústria do entretenimento, atendendo, assim, as demandas de uma audiência contemporânea ávida por espetáculos. Trata-se, segundo ele, da mudança cultural isolada mais importante do século XX, ocorrida nos Estados Unidos e em todas as demais sociedades afetadas pela indústria cultural americana.

Tal qual um "vírus ebola cultural", ele acrescenta, "o entretenimento invadiu organismos que até havia pouco ninguém imaginava que fossem capazes de fornecer divertimento" (p. 17). Deixando de ser um fim em si mesmo, o espetáculo transforma-se em um meio de produção e de reprodução do capitalismo, onde o prazer individual passa a ser uma preocupação central na sociedade de consumo. Essa força avassaladora acabou, segundo ele, produzindo "uma metástase e virando a própria vida" (p. 13). Isso ocorre somente porque é dado às plateias algum elemento de identificação para que o espetáculo as capture de fato. O cinema, segundo ele, entregou as estrelas. O "filme da vida", por sua vez, encontraria seu nicho nas celebridades. Tudo o que a mídia necessita, então, é fabricá-las, mesmo que, para isso, seja necessário romper com as últimas fronteiras "que porventura ainda uniam a celebridade a algum feito, a fama a alguma habilidade" (GABLER, 1999, p.151). Após décadas convivendo essas personalidades nas telas e fotos das revistas, o sujeito do século XXI adquiriu o aprendizado (e os meios) para tornar-se uma celebridade ele próprio e há, para tal fim, um forte segmento da economia que se dedica a projetar, construir e aparelhar os cenários em que hoje vivemos, trabalhamos, socializamos, consumimos e nos divertimos. Assim, são criados novos entornos, novos trajés, novos adereços, novos rostos e novos corpos que nos permitam a apropriação de um revestimento-de-celebridade, para exibirmos em nossos filmes-vida. O recorrente "minha vida daria um filme" passa, então, a ecoar em ressonância com o "sorria, você está sendo filmado", ambos enunciados de um mundo tecnológico.

Assim, em um contexto onde o único pré-requisito é publicidade, o carimbo celebridade passa a ser concedido, de forma quase-que-instantânea, a gurus de

dietas milagrosas, estilistas, advogados, políticos, cabelereiros, empresários, jornalistas, criminosos, intelectuais, *chefs de cuisine*, atletas, enfim, a “qualquer um que calhe de ser captado, ainda que efemeramente, pelos radares da mídia tradicional e que, por isso, sobressaia da massa anônima (GABLER, 1999, p. 14-15). A única habilidade que importa nesse universo em expansão é a habilidade de fazer o próprio nome aparecer na mídia. Gabler (1999) sustenta que nos tornamos concomitantemente protagonistas e espectadores de um grandioso e permanente espetáculo, um *show* de “eus” complexos e relevantes, construídos à base de aprendizado contínuo frente às imagens das telas e revistas. Passamos, assim, de viventes a intérpretes de nossas próprias vidas ou de outras formas de existir, que vislumbramos fora de nós mesmos e a projetamos sobre as telas daqueles que nos assistem.

A partir das colocações de Gabler e Sibilia acima, podemos deduzir a respeito de alguns dos mecanismos possivelmente envolvidos no fenômeno de vendas de um peculiar produto cultural, cuja assinatura de seu criador porta consigo a marca de uma trajetória pontuada de fracassos e descréditos. Faz-se importante ressaltar que não se trata aqui de desmerecer o grande mérito e sequer as qualidades genuínas de Anthony Bourdin, que se revela um hábil narrador de experiências interessantes - dignas de um excelente filme – mas, sim, de entender os mecanismos de um fenômeno editorial considerado um marco dentro da indústria editorial do ramo da gastronomia. Cabe lembrar que, até então, esse nicho de mercado era destinado exclusivamente para profissionais já consagrados por um público cativo e por uma crítica especializada, que os colocavam em evidência devido aos seus notórios saberes.

1.2 Delimitações, objetivos e métodos

Frente ao exposto, a presente pesquisa **propõe-se a analisar** três relatos de si de *chefs*-celebridades da atualidade sob a ótica da cultura do espetáculo. A **questão que norteará** as análises realizadas no estudo é a seguinte: “De que forma os autores mobilizam suas memórias pessoais para criar seu eu-*chef* alinhado à cultura da celebridade e do espetáculo?”

Outras questões que emergem a partir dessa pergunta e que também deverão ser exploradas ao longo das análises referem-se ao significado cultural

desses relatos memoriais, às subjetividades e identidades que eles articulam e constroem, bem como ao lugar que conferem à memória e à transmissão cultural.

Assim sendo, o **objetivo geral** da tese será investigar como as obras autoficcionais dos *chefs*-autores selecionados como material empírico de análise mobilizam memórias pessoais para criar personas alinhadas à cultura da celebridade e do espetáculo. Os *chefs* são o sueco-etíope Marcus Samuelsson, o francês Daniel Boulud e o americano Anthony Bourdain.

Os **objetivos específicos**, por sua vez, são os seguintes: Procurar entender os significados culturais das autoficções selecionadas; Verificar que subjetividades são articuladas e que identidades são construídas em seus relatos memoriais; Averiguar quais significados e efeitos assumem a memória e a transmissão cultural nessas obras.

Partindo do princípio que o conhecimento científico exige um **método**. Para Maria Cecília de Souza Minayo (2011) a metodologia faz-se “o caminho do pensamento e a prática exercida na abordagem da realidade. Neste sentido, a metodologia ocupa um lugar central no interior das teorias e está sempre referida a elas” (p.16). Citando Lênin, a pesquisadora afirma que o método é a alma da teoria e, sendo assim, metodologia e teoria devem “andar juntas” (p. 16). Enquanto um apanhado de técnicas, a metodologia deve valer-se de um instrumental claro, coeso, sofisticado, capaz de dar conta de seus impasses teóricos para embasar uma prática.

A presente pesquisa adota uma **abordagem qualitativa**, que se ocupa de uma realidade que não pode ser quantificada, pois “trabalha com o universo de significados, motivos, aspirações, crenças, valores e atitudes, o que corresponde a um espaço mais profundo das relações, dos processos e dos fenômenos que não podem ser reduzidos à operacionalização de variáveis” (MINAYO, 2001, p. 22).

O **recorte**, necessário para esse tipo de abordagem, abrange os três relatos memoriais para este estudo selecionados. Para que a pesquisa qualitativa ocorra faz-se também necessária a adoção de procedimentos responsáveis pela sua realização quanto ao método, que consistirá em **pesquisa documental e bibliográfica e análise de material empírico de cunho bibliográfico pré-selecionado**, com base nos conceitos estabelecidos como fundamentos teóricos da pesquisa. A pesquisa documental é composta de materiais de natureza diversa que não receberam um tratamento analítico, tais como: “jornais, revistas, diários, obras

literárias, científicas e técnicas, cartas, memorandos, relatórios” e outros (GODOY, 1995, p. 22).

A pesquisa bibliográfica, por sua vez, representa o primeiro passo para toda pesquisa científica, e consiste em um conjunto de ações, como leitura, seleção, fichamento, organização e arquivamento dos tópicos de interesse do estudo em questão (LAKATOS; MARCONI, 1995). A pesquisa bibliográfica levará em conta bibliografia recente e atualizada, de um lado, sobre o gênero literário *autobiografia* e sobre a *cultura gastronômica*; de outro, deverão ser investigados os conceitos teóricos que fornecerão os fundamentos para as análises: *cultura do espetáculo*, *do consumo e da performatividade*.

Com o cumprimento dos procedimentos metodológicos e da coleta de dados, dar-se-á início ao processo de análise. Para tal fim, será adotada a **análise de conteúdo** (GOMES, 2001) como instrumento articulador entre o referencial teórico e o material empírico, sem perder o foco nas questões que articulam memória, escritas de si e sociedade do espetáculo.

A **fundamentação teórica** dessa tese está baseada em cinco principais campos: estudos das escritas de si, com ênfase no trabalho de Eurídice Figueiredo; estudos sobre memória política e cultural, com destaque nos postulados de Jan Assmann e Aleida Assmann; estudos sobre a sociedade do espetáculo e da performatividade, iluminados pelas reflexões de Guy Debord, Douglas Kellner e Stephen Ball e estudos sobre a cultura de celebridade, ancorados no pensamento de Chris Rojek. Além disso, outros autores são também mobilizados em momentos pontuais e importantes, como Bourdieu (o poder simbólico), Anne Muxel (memória geracional e transmissão cultural), Joel Candau (memória cultural), Michael Pollak (memória enquadrada), Heather A. Mallory (The Nouvelle cuisine Revolution), Iuri Lotmann (semiótica cultura) e outros.

Para atingir nossos objetivos, o texto está organizado em **três capítulos**, além da introdução. No primeiro capítulo, *Espetáculos do eu-chef*, está o arcabouço teórico comum às três autoficções. O segundo capítulo, *Os chefs do espetáculo*, apresenta o material empírico e as análises de cada autor (Marcus Samuelsson, Daniel Boulud e Anthony Bourdain) que estão organizados em subcapítulos. O último capítulo, *Arautos da Memória Cultural*, trata da conclusão da pesquisa.

Devido à natureza polissêmica do *corpus* optamos por não seguir uma estrutura tradicional de tese, onde o referencial teórico é exposto de forma integral,

concentrado em um capítulo único que antecede as análises. Isso ocorre devido a duas realidades que o material impõe, sendo a primeira aquela que aglomera as três autoficções em um corpo único a partir de um universo conceitual comum a todas elas. Assim, questões ligadas à sociedade do espetáculo, da performatividade e da celebridade e à memória cultural e escritas do eu, perpassam todo o conjunto destas autoficções. A segunda realidade é aquela que distancia uma obra da outra, onde cada autor mobiliza, separadamente, conceitos teóricos particulares, como a questão da diglossia cultural, encontrada somente no discurso de Marcus Samuelsson, ou o tema da celebridade transgressiva, encontrado em Anthony Bourdain, ou, ainda, o uso do pastiche de Boulud.

Para melhor organizar nossas reflexões frente à natureza “bivolt” do material, optei por tratá-los em dois momentos distintos dentro da tese. Assim, os conceitos teóricos comuns a elas serão tratados em um capítulo inicial, posterior à introdução e anterior às análises. Eles serão mais tarde rearticulados com o material empírico na abertura de cada eixo de análise.

Os conceitos únicos a cada obra, por sua vez, serão apresentados e diretamente articulados com o *corpus* dentro das análises, organizados em sub-eixos que seguem à abertura de cada eixo. Na conclusão, todo o material conceitual será articulado de forma conjunta, dando ênfase às questões da memória cultural.

2 ESPETÁCULOS DO EU-CHEF

Passamos, neste instante, a tratar do referencial teórico, abordando os principais conceitos que serão articulados na pesquisa bem como a forma como eles auxiliarão nas análises do material empírico. São eles, a saber: escritas de si; memória cultural; sociedade do espetáculo, cultura da performatividade e cultura da celebridade.

2.1 Escritas do eu-chef

Antes de iniciar minhas próprias reflexões, considero importante mapear, mesmo que de forma breve e sucinta, o campo das escritas de si, averiguando sua extensão e complexidade. Para tanto, buscamos fundamento no trabalho de Eurídice Figueiredo, *Mulheres ao espelho: autobiografia, ficção e autoficção* (2013), em que a professora de literatura da Universidade Federal Fluminense reúne textos de várias autoras francesas e brasileiras contemporâneas, procurando entender como escrevem diferentes gerações de mulheres no período que engloba a década de 1970 até os dias de hoje. Deixando à margem questões que problematizam a escrita feminina propriamente dita, a autora discorre, em boa parte de seu livro, sobre as teorizações ligadas às escritas de si, um tema que carecia de bibliografia em língua portuguesa até o momento. Visto que Figueiredo fornece um amplo e cuidadoso mapeamento desse campo e de suas raízes históricas, seu trabalho será de fundamental importância para as análises que proponho, em minha pesquisa dos relatos autobiográficos de renomados *chefs* de cozinha.

Embora as reflexões sobre a escrita de si tenham se tornado consideravelmente mais complexas ao longo dos últimos anos – pois, à medida em que o tempo avança, novas produções e novos olhares sobre o tema emergem –, a questão central continua girando em torno da pergunta em torno da capacidade da linguagem para abarcar o real. Nesse sentido, dois conceitos se tornam essenciais e constituintes, a saber: *ficção* e *realidade*. Embora sejam por vezes colocados como opostos, são polissêmicos e, ao se hibridizarem em diferentes graus e intensidades, esses conceitos suscitam uma variada gama de nuances e interpretações. É nas oscilações entre esses dois polos, portanto, que a autora constrói um breve panorama sobre as escritas de si.

Figueiredo inicia suas discussões abordando a questão da morte do autor e de seu respectivo retorno ao campo da crítica literária. Segundo a pesquisadora, durante o auge do Estruturalismo, nas décadas de 1960 e 1970, havia uma percepção generalizada de que a vida do autor não interessava à crítica, pois, nessa concepção, o sujeito empírico existiria como uma entidade externa e inexoravelmente alheia ao texto, jamais podendo ser confundido com o sujeito construído no discurso, uma vez que a linguagem possui uma lógica própria e imanente de construção dos sentidos. Na verdade, essa oposição já estava presente, na França, muito antes da crítica estruturalista, pois, como demonstra Figueiredo, no final do século XIX e primeira metade do século XX, já havia um movimento que defendia o uso da biografia como chave de leitura para a compreensão da obra do autor, em oposição a teóricos que criticavam tal abordagem, preferindo privilegiar a beleza da linguagem em si, ou seja, a forma imanente como o sujeito era narrado a partir dos vários códigos da linguagem. Para os primeiros, era possível detectar a voz do próprio autor em seus textos, pois este deixava “escapar confidências disfarçadas de ficção” (FIGUEIREDO, 2013, p. 15), ao passo que, para os segundos, a relação entre o vivido e o narrado não era central.

Roland Barthes foi um dos principais autores a desmistificar a figura do autor como criador único e autoconsciente de seu próprio discurso. Em *A morte do autor* (1968), Barthes desenvolve o argumento segundo o qual o texto nunca é único, pois se configura como um amplo e complexo tecido de citações de outros escritos, de outras vozes. A partir do momento em que o narrado é registrado em escrita e entregue ao leitor, o semiólogo sentencia o início da “morte do autor”. Além de demonstrar que todo texto é decorrência de uma rede de outros textos que lhe precedem, Barthes também evidencia que a unidade de um texto, mais que na origem, estaria em seu destino, no leitor, aquele que extrai o sentido do texto.

Outro autor importante nesse contexto, segundo Figueiredo (2013), é Michel Foucault, para quem a marca do escritor não seria mais do que a singularidade da sua ausência. Para esse filósofo e teórico social, a instalação do regime de propriedade dos textos, ocorrida ao final do século XVIII, acarretou o surgimento da figura do autor. Foi somente a partir de então, segundo Foucault, que teria surgido o que o filósofo denomina de “função autor”, que poderia ser definida como a capacidade classificatória que o nome de um autor possui para fixar uma origem a

qual, por sua vez, determinará o modo como o texto será recebido e interpretado pelo público leitor. Afinal de contas, é muito diferente ler um mesmo soneto de autoria anônima ou cuja autoria é atribuída a Shakespeare, por exemplo. Se, por um lado e a partir de então, o nome do escritor passa a interferir no modo como são lidas as suas obras, por outro, ele passa também a adquirir um certo verniz, uma certa aura, “até mesmo por suas transgressões”, completa Figueiredo (2013, p. 17). Para Foucault, a “função autor” é a “característica do modo de existência, circulação e de funcionamento de alguns discursos no interior da sociedade” (FIGUEIREDO, 2013, p. 17). Como se percebe, tanto Barthes quanto Foucault retiram a centralidade da figura do autor e do estatuto da obra literária para tentar compreendê-los dentro de uma perspectiva coletiva e histórica, tornando menos relevantes, assim, explicações biográficas para os sentidos do texto.

Por outro lado, em *O prazer do texto*, Barthes afirma que, apesar da anunciada “morte do autor”, o leitor o deseja. Assim, Barthes conclui, o sujeito que escreve retorna não como ilusão, mas como ficção: “Um certo prazer é retirado de uma maneira de a pessoa se imaginar como indivíduo, de inventar uma última ficção, das mais raras - o fictício da identidade” (BARTHES *apud* FIGUEIREDO, 2013, p. 23). Figueiredo acrescenta que esse sujeito fictício (e subjetivo) de Barthes se aproximaria da concepção de sujeito da autoficção contemporânea.

Embora o escritor sempre tenha bebido, de certa forma, nas fontes de sua própria vida, a ficção não-biográfica foi o caminho predominante tomado pelo romance ocidental para se fixar na história. Privilegiou-se, assim, desde o romantismo, o imaginário e a capacidade de fabulação do autor, que estabelece um pacto ficcional com seu leitor de romance, a partir do qual é permitido (e esperado), ao primeiro, desnaturalizar o mundo real, deformando-o, transfigurando-o, falseando suas proporções e cores (FIGUEIREDO, 2013, p. 13).

Baseando-se em Philippe Lejeune, Figueiredo ressalta que, na autobiografia, por outro lado, há um pacto de referencialidade, de fidelidade ao acontecido, onde autor, narrador e personagem se reduzem a uma pessoa/personagem única, um sujeito que escreve narrando a si próprio. O leitor, então, ao iniciar a leitura, parte do pressuposto de que está diante de um relato baseado na verdade irrestrita, nos acontecimentos vividos de fato, descartando artifícios como invenção e imaginação. Definida por Lejeune como uma “narrativa retrospectiva que uma pessoa real faz de sua própria existência, quando focaliza sua história individual, em particular a

história de sua personalidade” (LEJEUNE *apud* FIGUEIREDO, 2013, p. 26), a autobiografia surgiu como verbete, pela primeira vez, na Alemanha, ao final do século XVIII. Naquela época, o gênero estava reservado para grandes personalidades que, ao final de uma existência supostamente plena de realizações, debruçavam-se sobre o passado para narrá-lo.

Com o advento da pós-modernidade, um individualismo acentuado e focado no presente entra em cena, em oposição à visão mais voltada para o passado, cultivada na Antiguidade e no período clássico. Por outro lado, o presenteísmo da pós-modernidade contrasta de modo ainda mais forte em relação à ênfase que o Iluminismo conferia ao futuro. Na visão de mundo pós-moderna, segundo Figueiredo, o futuro desapareceu do horizonte e, assim, “atolado no presente, o sujeito vai projetar-se sobre o passado, o que explica a proliferação de escritas da memória e da história” (FIGUEIREDO, 2013, p. 25). Dentro desse contexto, a partir da década de 80, Figueiredo afirma que as escritas biográficas e autobiográficas tiveram um crescimento significativo: novas variações de escritas de si começaram a surgir, enfraquecendo as antigas fronteiras entre a autobiografia e a ficção. Em síntese, a partir de então, os modos de construir e considerar as categorias da “ficção” e da “autobiografia” sofreram mudanças radicais, embaralhando ambos os espaços.

O surgimento de um novo termo, a “autoficção”, criado para dar conta das novas obras literárias produzidas nesse entre-lugar dos dois gêneros (tradicionalmente opostos), contribuiu para complicar ainda mais a questão. Se, por um lado, o campo da literatura já estava familiarizado com a natureza híbrida do romance autobiográfico, este era, por sua vez, um gênero “menor”, desprezado por grande parte dos escritores durante parte do século XX. Além do mais, a questão central da identificação entre autor, narrador e personagem – conforme postulada por Lejeune – difere no caso da autoficção e do romance autobiográfico canônico. Neste último, não existe necessariamente uma identidade nominal essas três instâncias, levando o leitor, muitas vezes, a ignorar que se trata de um romance de cunho autobiográfico. Isso não ocorre em um ambiente autonarrativo centrado na justaposição de “eus”, como é o caso da autoficção, que concentra esses três papéis na mesma pessoa/personagem.

O neologismo “autoficção” foi cunhado por Serge Doubrovsky, que decidira, mediante um desafio de Phillipe Lejeune, escrever um romance em que autor,

narrador e protagonista possuíam o mesmo nome. Assim sendo, em *Fils*, o escritor francês criou uma obra em que seu nome coincide com as assinaturas do narrador e do personagem principal, apesar de os acontecimentos ou parte deles serem de natureza fictícia:

Autobiografia? Não, isto é um privilégio reservado aos importantes deste mundo, no crepúsculo de suas vidas, e em belo estilo. Ficção, de acontecimentos e fatos estritamente reais; se se quiser, autoficção, por ter confiado a linguagem de uma aventura à aventura da linguagem, fora da sabedoria e fora da sintaxe do romance, tradicional ou novo (DOUBROVSKY apud FIGUEIREDO, 2013, p. 61).

Descentrada, fragmentada, destituída de uma verdade literal, com presença de eus instáveis e alheios às instâncias enunciativas às quais pertencem, a autoficção seria, para Figueiredo (2013), uma versão pós-moderna do romance autobiográfico. Algumas de suas condições e particularidades residem no tempo da narração, que deve ser o presente, e no tipo de pacto ficcional que determina a forma como o texto deve ser lido: um romance ficcional e não uma narrativa com pretensão de realizar uma retrospectiva histórica.

Em seu texto, a autora fornece um panorama amplo das principais características que permitem diferenciar a autoficção da autobiografia canônica, sem desconsiderar, no entanto, que, mesmo sendo recente, o conceito de autoficção já se encontra marcado por diferentes nuances, desdobramentos e subcategorizações nas reflexões de teóricos como Phillipe Vilain, Pillipe Gasparini, Serge Doubrovsky. Vincent Colonna, entre outros.

A autora inicia buscando a definição de Lejeune (p 26), para quem os gêneros aparentados da autobiografia seriam as memórias, a biografia, o romance pessoal, o poema autobiográfico, o diário, o autorretrato e o ensaio. Dentre esses gêneros (ou subgêneros), acredito que, além da autobiografia canônica e da autoficção, tratados acima, também as cartas, as memórias e as chamadas “falsas-autobiografias” (conceito cunhado por Phillipe Vilain) podem ajudar a compreender os relatos do *eu-chef* que pretendo analisar em minha tese e, por essa razão, discorro brevemente sobre cada um desses gêneros a seguir.

Destaque na tradição da literatura ocidental, as cartas ou correspondências são, segundo Figueiredo (2013), um gênero autobiográfico. A carta foi utilizada por vários escritores como uma estratégia narrativa no romance epistolar, em especial

na França no século XVIII. Elas seriam uma fonte especialmente interessante, pois, através delas, o leitor poderia conhecer o escritor a partir de suas ideias, opiniões e concepções de mundo e outras partes mais intimistas de sua personalidade. Cabe lembrar que uma das obras do *corpus* desta pesquisa se utiliza deste artifício. Baseando-se em um clássico de Rainer Maria Rilke, Daniel Boulud cria seu *Cartas a um jovem chef* (2004), tema que trato com maior profundidade no capítulo livre deste projeto.

Para Leujene, distinguir a autobiografia das memórias seria uma tarefa aparentemente simples, pois “a primeira consiste na reconstituição e narração da vida daquele que escreve, enquanto as memórias são mais abrangentes e recriam todo um mundo social” (LEJEUNE apud Figueiredo, 2013, p. 48). Para Figueiredo, essa tarefa de classificação, na prática, seria mais complicada do que aparenta. No entanto, haveria um fator decisivo que permite diferenciar ambas, facilitando assim seu reconhecimento. No gênero memórias, o aspecto testemunhal (histórico, social e cultural) de uma época é imprescindível e deve se fazer presente. Sendo assim, a ausência desse pressuposto no livro *Pois não chef: memórias* (2012), de Marcus Samuelsson, apesar de seu título, leva a crer que se trata, na verdade, de uma autobiografia.

Por fim, para tratar da questão das “falsas biografias”, busco apoio na tese de doutorado de Anna F. Martins (2014), que distingue, inicialmente, o impulso autobiográfico do ímpeto autoficcional. Na contramão do primeiro, caracterizado como a busca introspectiva do sujeito pelo sentido de sua vida, a pesquisadora afirma que o ímpeto autoficcional emerge da necessidade incontida de exibicionismo, da vaidade exacerbada, da exposição despudorada de privacidade, da busca obstinada por autopromoção e fama instantâneos, da emergência de visibilidade social a qualquer preço, entre tantos outros sintomas de uma sociedade espetacularizada, denunciada por Debord já no final da década de 60. Segundo a pesquisadora, a superficialidade de um sistema de produção que acumula entretenimento produz também um tipo de literatura paralela, igualmente superficial e espetacular, que tem, como principal objetivo, a comercialização em massa. Se a relação entre escrita autobiográfica e o mito de Narciso é antiga, sustenta Martins, a atual corrente autocelebrativa do eu, de proporções que beiram a insensatez, é um fenômeno consideravelmente recente. Referenciando Phillipe Vilain, Martins distingue, então, as autobiografias comerciais, aquelas que objetivam autopromoção

– e que, para tanto, abusam do narcisismo –, daquelas de cunho propriamente literário. Denominadas por Vilain de “falsas-biografias” (MARTINS, 2014, p. 103), tais relatos corresponderiam a considerável parcela das narrativas de políticos, cantores, esportistas, atores, modelos, cozinheiros, fotógrafos, entre outros sujeitos contemporâneos.

Embora seja problemático o prefixo “falso” para caracterizar esse gênero ou subgênero narrativo proposto por Vilain – uma vez que pressupõe, por oposição semântica, haver um tipo “verdadeiro”, “não-inventado”, “não-ficcional” de narrativa do eu –, seu mérito reside no fato de chamar atenção não apenas para a existência, mas principalmente para a relevância cultural adquirida por esse tipo de obra, uma vez que tais relatos são produzidos e consumidos em larga escala por grandes públicos na contemporaneidade. Visto que as três narrativas que pretendo analisar em minha tese estão alinhadas com essa perspectiva narcisística e autocelebrativa apontada por Vilain e Martins, creio ser pertinente, no texto final da tese, aprofundar o estudo desse gênero como aporte para as análises. Em poucos termos, os relatos autobiográficos ou autoficcionais aos quais o autor se refere são produtos culturais deliberadamente pautados por uma agenda que objetiva o *marketing* pessoal, a promoção e o consumo de uma “marca-pessoa” e, por essa razão, adquirem um estilo formatado, que extrapola o desejo de expressão da verdade e se baseia na grandiloquência, no excesso de teatralização, na performatividade espetacularizada do eu.

Para tratar do último subgênero das escritas de si para este trabalho, recorro à pesquisadora Zilá Bernd. Em seu artigo *Romance memorial (ou familiar) e memória cultural: a necessidade de transmitir em um defeito de cor de Ana Maria Gonçalves* (2014), a pesquisadora afirma que a partir da década de 80, o caráter de interioridade, característico das escritas de si, evolui para o caráter de anterioridade, que define as chamadas escritas da filiação. Baseando-se nas reflexões do ensaísta e crítico literário Dominique Viart sobre o romance francês contemporâneo, a pesquisadora explica que a anterioridade é a preocupação com a questão da ancestralidade, ou, traduzindo, o desejo de escrever sobre pais, avós ou gerações mais longínquas.

Falar dos pais, acrescenta Bernd (2014) é um pretexto para falar de si mesmo, uma estratégia de autoconhecimento a partir da herança cultural deixada pelos pais. Trata-se, portanto, de uma escrita autobiográfica, construída a partir da

memória familiar, dos vestígios deixados, como cartas, receitas, fotos, objetos pessoais ou da falta deles.

2.2 Dilema das fusões culinárias e memória

*Fusion is confusion*³.

Dito e repetido continuamente por vários *chefs de cozinha* nas últimas décadas, - incluindo um dos profissionais investigados nesta pesquisa, conforme veremos oportunamente -, o enunciado da epígrafe acima porta, em seu bojo e talvez insuspeitadamente, um universo labiríntico de outros enunciados e textos. Embora rarefeito de matéria alfabética e aparentemente lacônico em significados, trata-se, com efeito, de um emaranhado rico e condensado de vários textos, que convergem e coabitam no interior de seu modesto corpo silábico. São mensagens que transportam, dentro de si, outras mensagens, que, por sua vez, portam vozes que carregam outras vozes. São linhas que se reportam a outras épocas, que nos conduzem a outras histórias, a outras geologias, a outros modos de perceber mundos que nos falam de outros mundos, de outros contextos, de outros textos. São redes infinitas de intertextualidade, passadas adiante pelo fio elástico das gerações, no transcorrer moroso das linhagens, na sucessão regular e cíclica das horas, das luas, das estações, das avós, dos cometas. São comunicados recebidos, reprocessados, reinterpretados, reencenados e retransmitidos, jogados para dentro de um fluxo contínuo, *ad aeternum* ou, pelo menos, enquanto houver mundo.

Os estudos da memória nos fazem perceber que a solidão absoluta de um texto é façanha impossível, inexistente. Este, por menor que se apresente, por mais baldio e solitário que aparente, estará sempre em companhia de outros textos, de outras falas, habitado por fantasmas, por espíritos de viventes, por matérias verbais que foram aderindo às paredes do espaço e do tempo, constituindo, provendo e empurrando para frente a espessa argamassa que convencionamos chamar de “cultura”.

³ “Fusão é confusão”: esta é uma expressão bastante difundida em alguns setores mais conservadores da alta-gastronomia contemporânea que, em nome de supostos “bom gosto” e “pureza original”, criticam as práticas, por eles denominadas de “confusas”, das chamadas “cozinhas de fusão”. Desprezadas por uns, enquanto celebradas por outros, as hibridizações “fusion” de diferentes tradições culinárias tornaram-se uma prática cultural bastante comum (e altamente mercadológica) no mundo globalizado.

Na asserção acima, encontramos rastros de tempos remotos e de passados recentes. Os primeiros, embora lânguidos e opacos pelo gradual distanciamento e desuso, fazem-se, no entanto, evidências da existência de uma longa e densa bagagem cultural, que resistiu à passagem das eras, à morte dos deuses, aos funerais dos homens, à extinção das coisas e, sobrevivente, se oferece disposta a iluminar nossas memórias e esquecimentos.

Nas análises iniciais, constatamos que os primeiros subtextos exumados do pequeno enunciado nos conduziam direto ao começo bíblico, à origem de tudo, ao estopim de um suposto contrato de pureza e obediência, acordado (e rompido) entre Deus e os homens, estes últimos, tornados impuros pelo ato insolente de levar à boca o ‘alimento errado’, desta forma dito, porque “Deus concedera uma alimentação bastante precisa para as criaturas que acabara de criar” (SOLER, 1998, p. 88). Aprendemos também, com essa memória, que foi nos domínios do impuro, das ingestões incongruentes e não autorizadas pelo Divino, que o Homem se aliou desde muito cedo às forças sombrias e combatíveis do Mal. A salvação dos estômagos tementes a Deus estaria – única e irrevogavelmente - na alimentação por Ele inicialmente prescrita, distante das amálgamas digestivas inconciliáveis, das hibridizações sinistras levadas ao fogão, à mesa, à boca, às entranhas. Assim, a prática das fusões alimentares - já de saída - nasceu desautorizada, atravessada, rebelde, em ampla desvantagem perante a complacência divina. (O peixe, esse ser díspar, haverá de morrer pela boca).

Avançando mais no tempo, encontramos outras evidências de passados soterrados, desta vez, em textos mais históricos e “mundanos”, que colocam nosso enunciado culinário *vis-à-vis* com ideais insurgentes da Revolução Francesa; com circunstâncias formadoras dos estados-nações no século XIX; com o advento da revolucionária *nouvelle cuisine*⁴; ou, ainda, perante os desafios da nossa era

⁴ A *nouvelle cuisine* foi um movimento que se iniciou na França do pós-maio 68 e gerou uma grande mudança na maneira como a comida atua ainda hoje na cultura. Caracterizado como um movimento revolucionário, estético, político e cultural, a “*nouvelle cuisine*” lançou sementes que tiveram impactos profundos e duradouros, não apenas nas práticas alimentares dos franceses, mas na cena gastronômica internacional e moderna como um todo. O movimento representa o triunfo de uma “nova ideologia culinária” sobre um estilo antigo (*ancienne*), substancialmente arrojado, meticuloso e pomposo, que havia dominado a França e o mundo por décadas e até então. A clássica *cuisine française* foi destronada e substituída por uma ideologia mais moderna, supostamente afinada com a imagem de uma França guiada pelos valores elevados da democracia, distante do luxo, da ostentação ou da pretensão, voltada para o próprio *terroir*. Mais leve e mais simples, - porém inovadora, criativa, singular e elevada ao *status* de arte -, a *Nouvelle Cuisine* surgiu com o propósito de liberar os *chefs* e os franceses das tradições complexas e opressivas, que ditavam todos os

globalizada, época do “presente-passando”, sobrecarregada de ansiedades, competitividades, imprevisibilidades e incertezas quanto ao futuro.

Explicar todos os intertextos citados acima está fora de nossos objetivos para a presente seção. Entretanto, a fim de prosseguir com nossas reflexões, importa mencionar que, no contexto da globalização - voltando aos *chefs*⁵ –, o desejo incontrolado de exorcizar temores ainda maiores talvez justifique os desprezos inextricáveis desses profissionais para com as pequenas “confusões” culinárias de seus concorrentes.

Considerando, observamos, em “*fusion is confusion*”, a natureza enquadrada (POLLAK, 1992, p. 206) e enquadrante da sentença cristalizada, que nos conduz à porta das retóricas gastronômicas, dos camuflados discursos de poder, que, em suas bases, escondem disputas históricas, políticas e ideológicas fortemente presentes no campo de batalha da alta gastronomia da primeira década deste milênio, período em que o material empírico da presente pesquisa foi redigido. São questões, na verdade, bastante antigas, que abordam temas como desigualdade de gênero, racismo e supremacia racial, colonialismo, eurocentrismo, etnofobia, nacionalismo, gosto de classes, diglossia cultural, mobilidade social.

Assim, detectamos a incidência de alguns dentre os vários intertextos que possivelmente coabitam o comprimido espaço de três palavras. A constatação emerge para reforçar uma suposição inicial, aquela que imaginou que as autoficções dos *chefs* desse estudo, bem como todos os textos do “campo do sensível”, são,

aspectos de uma refeição. Essa, entretanto, é a história oficial da *Nouvelle Cuisine*. Na prática, tanto as nascentes do movimento quanto seus poentes apontam outras direções. Se, de um lado, as evidências de seu surgimento nos levam à porta de uma França pós-colonial e encurralada pelo capitalismo tardio, de outro, os caminhos por ela trilhados acabaram por reforçar ou reeditar boa parte do que ela mais combateu. Esse movimento encontra-se presente na base de várias das discussões da alta gastronomia contemporânea e fortemente atuante nos relatos dos *chefs* deste estudo. (MALLORY, 2011).

⁵ A palavra “**chef**” é uma abreviação do termo francês “*chef de cuisine*” que, por sua vez, se origina latim “*caput*”, que significa “cabeça”. O termo é aplicado na alta gastronomia mundial desde o século XIX e evidencia a predominância da língua francesa no vocabulário da alta culinária internacional. Na cultura midiaticizada, o termo é usado livremente para indicar os profissionais da cozinha. Tradicionalmente, a equipe uma cozinha profissional é formada por uma brigada de profissionais em que cada um tem sua tarefa bem definida dentro de sua especialidade. Todos são comandados pelo *chef* executivo. Não é incomum referir-se a cada um desses sub-*chefs* pelo nome de sua profissão no idioma francês. O *chef de cuisine* é o profissional responsável por todas as coisas relacionadas à cozinha, incluindo, entre outros, concepção de conceito, criação de menus, gestão financeira e de pessoal, programação e folha de pagamento dos funcionários; compra de insumos, ordenação de design, etc. Supervisiona, também, a sincronização dos pedidos e a saída de iguarias preparadas, assegurando qualidade e consistência (SILVA FILHO, 1996).

com efeito, grandes esponjas embebidas nas águas densas (e tensas) da memória cultural (e política).

Frente a isso, para dar conta dos objetivos inicialmente traçados para esta pesquisa, recorreremos às reflexões sobre memória propostas pelo casal Jan e Aleida Assmann⁶, que tratam dos aspectos culturais, sociais, políticos, comunicativos e transmissivos das lembranças sociais e coletivas, colocando-as em diálogo com proposições de Iuri Lotman (2007), um semiótico que trata de questões da cultura e que, de certa forma, colaborou com as formulações do referido casal (TERRA, 2014). Trabalharemos, também, com algumas reflexões de Régine Robin (2017), que trata as memórias coletivas no seu âmbito culturalista, e de Andreas Huyssen (2000), que analisa os mecanismos da memória e a construção das identidades dentro da sociedade midiática, espetacular e consumista.

2.3 A Memória segundo o casal Assmann: do individual ao cultural

Jan e Aleida Assmann são sucessores das pesquisas de Maurice Halbwachs, sociólogo francês (1877/1945), discípulo de Henri Bergson e Émile Durkheim, que se tornou célebre por dar início aos estudos da memória social, conceito que o próprio Halbwachs concebeu. No tempo em que Halbwachs desenvolveu os fundamentos de sua teoria, as principais pesquisas do campo ocorriam no âmbito da psicologia, na dimensão dos processos individuais (interno, pessoal e inconsciente) da *psyche* humana (ASSMANN, J., 2008). A principal contribuição de Halbwachs foi mostrar que, para existir, a memória depende da socialização e da comunicação. A memória é, acima de tudo, função da vida social e não apenas produto da subjetividade humana, da mente isolada do indivíduo. Halbwachs entende que toda a consciência individual está mediada pelo coletivo e que memória e sociedade são instâncias que se retroalimentam. Enquanto o convívio social viabiliza a memória, ela, em retorno, torna possível a vida em grupo.

Embora se abasteçam nas fontes de Halbwachs, o casal Assmann entende, contudo, que a compreensão da dimensão social proposta por seu antecessor

⁶ As obras de Jan Assmann que serviram de base para este estudo são as seguintes: *Communicative and cultural memory* (2008); *Form as a mnemonic device: cultural texts and cultural memory* (2006); *Religión y memória cultural* (2008). As obras de Aleida Assmann são: *Canon and Archive* (2008); *Espaços de recordação: formas e transformações da memória cultural* (2011); *Memory, individual and collective* (2011).

demonstra ser um tanto restritiva. Para eles, Halbwachs cria uma lacuna ao focalizar somente o aspecto vivencial-comunitário das lembranças, relegando a dimensão cultural a uma categoria secundária, a da tradição. Com base nesta premissa inicial, ambos os pesquisadores propuseram um desmembramento do termo “memória coletiva” de Halbwachs em “memória comunicativa” e “memória cultural”, passando, assim, a incluir a esfera cultural nos estudos da memória (ASSMANN, A., 2011, p. 210-224 / ASSMANN, J., 2008, p. 109-118). Esta, talvez, tenha sido a maior contribuição dos Assmann para o campo. Suas proposições acerca do aspecto multidimensional das lembranças coletivas, bem como os problemas da transmissão e ressignificação do passado, têm inspirado importantes pesquisas no campo.

Em *Comunidades Imaginadas*, Benedict Anderson (1991) afirma que todas as identidades coletivas são idealizações imaginadas. Desta forma, o cientista político estadunidense relega, à imaginação, o papel de combustível desencadeador e modelador das identidades coletivas. Halbwachs, afirma Jan⁷ Assmann, em suas formulações sobre “*communautés affectives*”, ressaltou o papel central do afeto na formação das identidades coletivas. Para ele, a emoção é o cimento amalgamador que agrega e mantém os grupos unidos, tornando-se o fator primordial na criação das autoimagens coletivas. Assmann ressalta, contudo, que ambos os teóricos negligenciaram o papel da simbolização na formação das identidades coletivas. Para ele, o ser humano “como animal social [...] não é tanto o ser emocional, mas o animal que usa símbolos” (ASSMANN, J., 2006, p. 68).

Aleida⁸ Assmann, por sua vez, considera as noções de memória individual e coletiva categorias reducionistas e que, por essa razão, não dão conta de explicar a intrincada rede das lembranças dos seres humanos em sua totalidade (ASSMANN, A., 2011). Ainda segundo a autora, a memória enquanto propriedade “pessoal” extrapola o âmbito do sujeito fechado em si e entra, invariavelmente, na lembrança do outro, nas lembranças e experiências vividas dentro de uma coletividade.

A memória coletiva de Halbwachs, sustenta Aleida Assmann, engloba formas diferentes de lembrar em um único conceito e deve, portanto, ser pensada em diferentes níveis, que abarcam, de um lado, as experiências autobiográficas e, de outro, as interações, transmissões, aprendizagens, identificações e apropriações.

⁷ Jan Assmann: professor honorário de teoria de religião e ciência da cultura da Universidade de Konstanz.

⁸ Aleida Assmann: professora de cultura inglesa e teoria literária da Universidade de Konstanz.

Assim, acreditando que memória é a identidade diacrônica nos níveis individual, geracional, político e cultural, Aleida propõe quatro dimensões ou formas de lembrar, a saber: (1) memória individual; (2) memória social (ou comunicativa); (3) memória política; e (4) memória cultural, todas elas, vale dizer, de grande interesse e aplicabilidade na presente pesquisa (ASSMANN, A., 2011, p. 210-224).

Antes de entrarmos na memória cultural em si, dimensão importante no contexto do presente estudo, é preciso refletir, ainda que rapidamente, sobre a memória enquanto fenômeno social e coletivo. Na sequência, abordaremos brevemente cada uma das categorias propostas por Aleida e Jan Assmann.

2.3.1 Memória individual e social

Para a psicologia, o cérebro humano comporta vários sistemas de memória. Um deles, aquele que particularmente interessa a Aleida e a este estudo, diz respeito à memória episódica, aquela que processa experiências autobiográficas. Tendo como ponto de partida a centralidade do eu, - posição única e específica que um sujeito ocupa no mundo -, essa classe de memória faz-se impermutável, intransferível e não cambiável. Embora um lastro de memórias comuns e compartilháveis exista entre os membros de um determinado grupo ou profissão, como a autoproclamada “família” dos *chefs*, para exemplificar, as lembranças episódicas de um indivíduo dizem respeito somente a ele, às peculiaridades de sua vida única. Assim, voltando ao exemplo, as memórias episódicas de um *chef* francês, caucasiano, estabelecido no topo da cultura da alta gastronomia nova-iorquina, partirão de pontos de vista completamente diferentes daqueles de seu colega, um imigrante negro recém-chegado, que busca seu espaço dentro do mesmo ambiente profissional e competitivo. De um lado, ambos os *chefs* terão um conjunto de memórias internas, exclusivas a suas trajetórias únicas e irreproduzíveis. De outro, portarão um conjunto de memórias que os conecta a partir de referências comuns, de experiências coletivas similares, como compartilhar a mesma profissão (*habitus*) e o mesmo país (EUA) enquanto estrangeiros, dentre outras inúmeras possibilidades.

Assim, se em um sentido a memória episódica mostra-se única, fragmentada, falha, desordenada e até incoerente, em outro, ela estará sempre ligada a uma narrativa maior, que recolhe e ordena as frações mnemônicas existentes e as

preenche de forma a criar um enredo coerente, que fornece forma, estrutura e significados à pessoa que lembra. Este tipo de memória está sempre conectado a uma extensa rede associativa e comunicativa de memórias alheias, que são adotadas, reapropriadas e recompostas de modo a orientar o sujeito, criando sentidos, laços de pertencimento e coesão social, como a “grande família dos *chefs*”. Desta forma, adaptam-se a diferentes contextos e sentidos, mudando de perspectivas e importância de acordo com os diferentes contextos e circunstâncias de vida. Este é o meio pelo qual as experiências subjetivas são processadas e alinhadas pelo indivíduo para criar uma identidade, ou, ainda, múltiplas identidades.

Com base nessa teorização, entendo que as memórias pessoais não são meras idiossincrasias do indivíduo solitário, mas lembranças construídas na relação deste com os outros, a partir de interações regulares e vivências compartilhadas na comunicação social. Elas são, portanto, memórias incorporadas; voláteis, mutáveis e transitórias, pois se extinguem com a pessoa que as porta (ASSMANN, A., 2011).

O termo “memória comunicativa”, como já fora mencionado, foi originalmente introduzido pelo casal Assmann visando à diferenciação entre a “memória coletiva” de Halbwachs (memória comunicativa para eles) e o conceito de memória cultural, proposto por ambos. A memória comunicativa é produzida nas interações cotidianas. Induz uma identificação com a memória dos outros através do afeto, da imaginação e do desejo de pertencer e socializar. Diferentemente da natureza institucional da memória cultural, ela não é formalizada e protegida por instituições especializadas de ensino, transmissão, interpretação e interpelação. O conhecimento é adquirido de maneira informal, através da língua e da competência social e é transmitido de forma irregular, tácita e difusa entre os membros do grupo. Ela não é uma memória cultivada, ritualizada, celebrada ou estabilizada por qualquer forma de simbolismo gestual ou material, sendo, por isso, mais suscetível ao esquecimento. Sua durabilidade depende diretamente da longevidade dos vínculos e das estruturas sociais envolvidas nas memórias individuais. Ela está, portanto, atrelada ao tempo e espaço de vida dos indivíduos. Certas memórias, contudo, podem transcender a temporalidade do sujeito, permanecendo nas lembranças de seus familiares e conhecidos - na forma de anedotas, fotos, cartas ou outras formas mnemônicas – pelo período que pode abarcar até três gerações, tendendo ao desaparecimento depois disso. Assim, deixamos a esfera que abrange o tempo de uma vida individual para entrarmos no âmbito geracional das memórias.

Para Aleida Assmann, a memória geracional é uma das várias formas da memória social (ASSMANN, A., 2011). Ela constitui as lembranças comuns que compartilhamos, tanto com os membros de nossos grupos afetivos quanto com determinados indivíduos que, embora desconhecidos, pertencem a uma geração contemporânea à nossa. São indivíduos que apresentam idades semelhantes às nossas, que vivenciaram os mesmos fatos históricos marcantes, que comungam uma série de valores e crenças equivalentes. Possuem hábitos, atitudes, vícios e virtudes similares e tendem a se imaginar como um grupo afim, pertencente a uma mesma época singular, diferente daquelas das gerações que os antecedeu. Estão, desta forma, conectados pelas circunstâncias históricas e sociais de uma mesma época.

Há, nos sentimentos de pertença geracional, um conhecimento tácito implícito, intolerante, imutável e solipsista, que permanece fechado às outras gerações e aprofunda o sentimento de identidade existencial, decorrente das experiências temporais comuns. Diferentemente das gerações familiares, as gerações sociais compartilham discursos automatizados e distintos de vivências marcantes, comuns ao contexto social e histórico no qual estavam inseridas. O conjunto abstrato de valores, medos, crenças e esperanças das gerações sociais torna-se somente visível e explícito no confronto com os valores, medos, crenças e esperanças das gerações seguintes. É na comparação com as gerações limítrofes que as características particulares de uma geração se tornam plenamente visíveis, levando os participantes a sentimentos de identificação, coesão e pertencimento geracional.

Para o historiador alemão Jürgen Reulecke (2008), cada geração toma suas decisões com base na rica experiência que acumulou e que leva adiante. Muitas delas passam por vivências acentuadamente formativas, e as formas particulares pelas quais processam essas experiências as tornam únicas e inconfundíveis. Geração, para ele, constitui um grupo dentro de uma sociedade onde os membros cresceram em uma mesma época histórica marcante, principalmente em suas adolescências, experimentando momentos de agitação radical ou novos começos e, por esse motivo, compartilham um *habitus* específico que lhes imprime uma identidade geracional persistente no decorrer de suas vidas.

Em um sentido, trata-se de características comuns resultantes de experiências compartilhadas e reivindicadas coletivamente para si mesmos. De

outro lado, essas mesmas características podem ser atribuídas a um determinado grupo geracional por membros de outras faixas etárias (ou ainda pela mídia), que tentam, “no interesse de estabelecer demarcações e reduzir complexidades, identificar gerações hipotéticas, bem como a progressão de gerações” (REULECKE, 2008, p. 119)⁹.

Assim, as gerações sociais são entidades intangíveis; construções mentais que dependem do *Zeitgeist*¹⁰, através dos quais os participantes de determinado grupo etário são localizados ou se localizam historicamente, criando um sentimento arraigado de “nós”. Um legado geracional é oferecido (intencionalmente ou não) à posteridade na forma de narrativas, gestos, objetos, instituições, lugares. Consciente ou inconscientemente, as gerações posteriores rejeitarão, reinterpretarão ou apagarão esse legado.

Se, por um lado, Reulecke sustenta que o estudo de contextos históricos ancorado na abordagem geracional pode criar aglomerados artificiais de pessoas conectadas unicamente pela proximidade casual de suas datas de nascimento, por outro, identifica ou reconhece estruturas e processos sociais conectando-os com percepções subjetivas de experiências comuns, bem como suas interpretações, escolhas e esferas de ação.

Sentimentos de identidade geracional, vale ressaltar, são fortemente perceptíveis nas narrativas de alguns chefs de meu estudo, principalmente em Anthony Bourdain. As várias alusões à guerra do Vietnam e à geração Beat, 40 anos após a ocorrência desses eventos, são, com efeito, transmissões de uma memória geracional da qual o próprio autor se sente parte e que ainda produz impactos na maneira como ele se percebe no mundo. É possível que a atroz guerra americana e o movimento literário rebelde e hedonista tenham fornecido vivências marcantes e de formação para o então adolescente Bourdain, criando um sentimento identitário geracional inconfundível. Parte desse legado é transmitido ao seu leitor, seja de forma consciente ou inconsciente, implícita ou explícita. Embora tais transmissões possam reavivar ou prolongar a ocorrência desses eventos, os mesmos serão rejeitados, esquecidos ou incorporados e reinterpretados pelos leitores das gerações

⁹ A tradução é minha.

¹⁰ *Zeitgeist* é o “espírito de uma época” ou, ainda, o “sinal dos tempos”. É o conjunto intelectual e cultural de um determinado período ou, ainda, a soma de suas características genéricas e específicas.

seguintes, que os herdarão apenas como memória generalizada, destituída (ou abrandada) da carga emocional e “episódica” que marcou o *Zeitgeist*, ou ainda, a época de um *chef* e de sua geração. Esse assunto será aprofundado na seção dedicada às análises de sua autoficção.

2.3.2 Memória política e cultural

A memória sempre tem a ver com escolhas. Escolher é também uma outra palavra para esquecer. A maioria das coisas é esquecida. Lembrar, em geral, sempre é exceção. Quando consideramos uma pessoa, a sociedade já escolheu muitas coisas da cultura para ela. (ASSMANN, A., 2013).

Cultura, para Yuri Lotman (2007), é uma inteligência coletiva, uma memória coletiva. É um artifício de criação, conservação e transmissão de certos comunicados. Fenômeno interativo, relaciona-se necessariamente com a experiência histórica passada, trazendo para o centro de si outras existências. Organização intrincada de significantes e significados, a cultura, por si só, é um texto que porta um grande sistema de comunicados em seu interior. “O texto é um condensador de memória cultural” (LOTMAN, 2007, p. 22).

Para o semiólogo russo, a função primordial da cultura é ser o canal de afluxo das memórias. Para Aleida Assmann, por sua vez, as memórias herdadas são escolhas previamente tomadas e entregues ao indivíduo recém-chegado ao mundo. Assim, através da memória, cada geração herda uma certa parcela de cultura, parte de uma grande bagagem pré-existente. Este, porém, não é um fenômeno estático, imutável, fechado em si. “Fundamentalmente, em sociedades democráticas, toda geração tem a possibilidade de redefinir esse estado de coisas e compô-lo novamente” (ASSMANN, A., 2013).

Ao contrário da natureza biológica dos indivíduos, instituições e grupos não possuem uma memória própria. Não a tendo, fabricam-na. O processo de construção de uma memória coletiva, como a de uma nação, por exemplo, tem como referência a projeção de uma identidade imaginada por determinados grupos internamente influentes. Como identidade e imaginação envolvem escolhas, inclusão e exclusão são medidas tanto essenciais quanto inevitáveis. Desta forma, “o que lembrar” (ou esquecer) é tão imperativo quanto “de que forma lembrar” (ou esquecer).

Desse processo de triagem dos símbolos que representam a nação, emerge uma coleção de textos, ritos, imagens, monumentos, lugares, narrativas e práticas sociais, que passam a personificar o seletivo conjunto de crenças, valores e ações da nação, que serão repetidamente transmitidos, incorporados, reencenados e retransmitidos no transcorrer das gerações. Desta forma, “a nação cria para si um espaço de imaginação no qual ela se localiza e no qual ela se orienta, dirige suas ações. A lembrança está muito ligada à imaginação” (ASSMANN, A., 2013).

Enquanto a memória individual e social é incorporada, implícita, heterogênea e difusa, a memória política e cultural apresenta-se mediada, explícita, homogênea e institucionalizada. Ela depende de formas simbólicas mais estáveis e representações materiais mais duráveis, como bibliotecas, museus, lugares e monumentos (ASSMANN, A., 2011). Na qualidade de memória altamente especializada, demanda formas qualificadas e cognitivas de aprendizagem e transmissão de conhecimento distinto. Ela reivindica, também, identificações emotivas e imaginárias com seus símbolos e com as várias formas de ação que os reencenam e revivificam (ASSMANN, J., 2008), tornando as conexões entre símbolos e recordações constantes, ininterruptas. Revitalizada em outros contextos, ela pode ser manobra de poder, sempre aberta a usos políticos, à construção de futuros, afinal, quem controla a memória controla o futuro, nos lembra Assmann (2013).

A memória política, no que sua natureza concerne, aproxima os indivíduos como membros de um grupo, trazendo-os para dentro de uma comunidade coletiva em torno de uma experiência profícua e produtiva. Seus sinais simbólicos são claros e carregados de apelo e intensidade emocional. Por ser permanentemente contestada e solicitada, sua estrutura não é fixa. Sua principal função é discutir seu papel no nível da formação das ideologias, investigando seus usos e seus abusos nas ações políticas que fabricam as identidades coletivas, sejam elas no plano institucional ou na esfera da nação.

Para ilustrar, é possível citar o projeto ideológico do presidente George J. R. Pompidou, concebido na década de 1960 para a edificação de sua idealizada “*nouvelle société française*”, que acabou dando origem, como veremos, ao nascimento da *nouvelle cuisine* na França (MALLORY, 2011, p. 96). A política revolucionária de Pompidou desencadeou a invenção de uma “nova cozinha” para uma “nova sociedade” francesa que emergia, e acabou por implantar, nas mentes e

nos afetos, sentimentos nacionalistas que consolidaram a ideia de “pureza atávica”, de um “*terroir*” incomum, de um DNA culinário genuinamente francês, original, extraordinário, descontaminado e, devo acrescentar, inegavelmente excludente, pois acabou condenando e banindo da grande mesa nacional tudo aquilo que era considerado alóctone, “não-francês”, exótico, étnico. *La fusion c’est confusion*.

Entretanto, na busca por referências para a “nova cozinha francesa”, a nação olhou também para seu passado culinário, para uma memória à mesa imaginariamente gloriosa e triunfal, que não poderia ser esquecida e, embora recodificada para as exigências modernas, deveria também fazer-se de certa maneira presente dentro da nova proposta. Esta deveria ser *nouvelle* sem deixar, porém, de ser *ancienne*. Concomitantemente, tradições alimentares de diferentes regiões e localidades da França passaram a ser elegidas e catalogadas como símbolos de uma singularidade culinária nacional, de uma herança comum compartilhada à grande mesa da nação, carregada de emoções, afeições, significados e simbolismos. Podemos tomar o *cassoulet* como exemplo. Feito à base de coxa de pato, linguiças de porco e feijão branco, o *cassoulet* é um prato típico da região do Languedoc-Roussillon. Embora sua presença seja acabrunhada ou até inexistente em determinadas regiões da França, o prato passou a ser reivindicado como iguaria tipicamente francesa, uma “herança extraordinária, simples e comum” de todos os franceses.

Assim, podemos perceber, como um projeto político-ideológico, inicialmente criado nas altas instâncias para diferentes usos e fins, acaba se imiscuindo também em outras esferas da nação, criando ou potencializando práticas, identidades e símbolos carregados de apelos e identificações emotivas e imaginárias, que leva os membros de uma comunidade a convergirem para dentro de uma experiência compartilhada - no caso da França - em torno da grande mesa nacional.

Aleida Assmann (2011) afirma que há, neste momento e em todo o mundo globalizado (me trevo a incluir o mundo da gastronomia), novas formas de memórias e identidades coletivas estão sendo reivindicadas e estão em processo de construção e reconstrução¹¹. Narrativas outrora rejeitadas, banidas ou esquecidas da esfera oficial, passam a ter direito à existência. Alavancadas por reconhecimento político, restauração ética e terapêutica, essas novas configurações distanciam-se

¹¹ A reconstrução de uma “cozinha negra” é a bandeira levantada pelo *chef* Marcus Samuelsson em seu livro de memórias.

das velhas oposições entre perdedores e vencedores, puro e híbrido, universal e étnico, colonizador e colonizado, norte e sul, relevante e irrelevante, alto e baixo. Tais noções binárias dominaram as convenções das memórias nacionais e regionais nos últimos séculos e serviram para perpetuar desigualdades sociais.

Contudo, a emergência de novas maneiras de olhar e pensar os grupos sociais e suas identidades levou antigas fórmulas de exclusão à ressignificação, tornando possível o surgimento de novas oportunidades e compartilhamentos. Neste âmbito, esquecer e lembrar assumem novas formas e significados, conforme veremos mais claramente nas análises dos discursos dos chefs incluídos na pesquisa.

Memória cultural, da forma como a entendemos hoje, é uma noção relativamente nova. Cunhado nos últimos vinte anos, o termo surgiu a partir do momento em que as conexões entre tempo-identidade-memória passaram a ser atreladas, também, à dimensão do semântico, do conotativo, do cultural. Como já foi afirmado anteriormente, o conceito emergiu com as proposições do casal Assmann, que incluiu o âmbito das tradições, das transmissões e transferências, deixados de fora, por Halbwachs, em suas teorias sobre memória social. Jan e Aleida Assmann crêem que a tradição não se opõe ao conceito de memória coletiva, mas se faz uma via especial de comunicação social, um saber vivo que não é repassado de forma recíproca e horizontal, sendo enviado verticalmente através das gerações, seja através de “instrução linguística” ou pela “imitação silenciosa”, tornando-se “evidente, inconsciente e implícito em outros ambientes” (ASSMANN, A., 2008b, p. 96).

Assim, há, para eles, dois modos distintos de lembrar: o plano primário, que ocorre na esfera horizontal (intergeracional) da comunicação social cotidiana; o plano secundário, que ocorre na comunicação longa e vertical entre as gerações (transgeracional), transmitindo, aos grupos sociais, uma identidade coletiva, isto é, cultural. Sempre haverá, contudo, um conjunto de imagens que coabitarão tanto a memória comunicativa quanto a memória cultural.

Armazenada em formas simbólicas estáveis, a memória cultural existe na interação com coisas, com símbolos externos que operam, a exemplo das *madeleines* de Proust, como gatilhos de lembranças remotas, trazendo o passado da forma como ele é lembrado e não como de fato ocorreu. Assim, trata-se de uma memória não unicamente voluntária, mas de uma “memória coletiva ‘involuntária’

nos subterrâneos da qual há tecidos que, após longo período de latência, podem voltar à superfície” (BERND, 2017, p. 158). Ligada ao passado longínquo e aos mitos das origens, ela é uma memória cumulativa, resiliente, criativa, carregada de tempos cruzados e sobrepostos. Ela é também local, ciumenta (ROBIN, 2017, p. 12), egocêntrica (ASSMANN, J., 2008, p. 114). Contém um conjunto de comunicados que são endereçados ao futuro, sujeitos a constantes reiterações e reutilizações. Tem, como função primordial, organizar o passado, introduzindo em nossas vidas uma narrativa de sustentação, socialmente dada, que nos amarra em nós mesmos ao mesmo tempo em que nos liga aos outros e ao mundo. Ao fazê-lo, ordena o presente e garante uma certa previsibilidade quanto ao futuro.

Enquanto a tradição (ferramenta que os *chefs* Samuelsson e Boulud acionam para seus projetos performativos e persuasivos) é seletiva, coesa, inteiriça e pressupõe a transmissão e o reforço de conteúdos fundamentais e autorizados, como mito único de origem e percursos exclusivos, a memória cultural (matéria essencial em Anthony Bourdain) é inclusiva, irradia conteúdos por vezes desautorizados, contraditórios, reprimidos. Transmite também narrativas conflitantes, práticas desviantes, variadas noções de gêneses e percursos. Abriga o herético, o subversivo, a voz dos perdedores (MAGALHÃES, 2014).

Por outro lado, a exemplo da tradição, a memória cultural se re corporifica através das gerações, na comunicação dos mortos com os vivos, dos vivos com as gerações que lhes sucederem, quando estes estiverem mortos. A participação do sujeito é transitória, condicionada à duração de sua vida individual. Contrariamente a ele, ambas, memória cultural e tradição, são longevas; sempre transcenderão o indivíduo. Existiram muito antes dele. Continuarão a existir depois de sua morte, levando parte dele consigo, talvez. Nessa perspectiva, o sujeito é uma breve ocorrência, um ponto de passagem, um elo presente que liga duas extremidades de suas conformações: o passado e o futuro.

O “sujeito-elo”, vale aqui uma digressão breve, é a maneira como Daniel Boulud se apresenta em seu livro de memórias. Em suas “cartas” endereçadas ao futuro, o *chef* se reconhece como membro da nobre corrente *des plus grands chefs de France e du monde*, uma elite fidalga de cozinheiros artífices, surgidos no transcorrer dos últimos duzentos anos de história da cozinha francesa. Nessa perspectiva, Boulud crê possuir em mãos a responsabilidade de passar adiante o legado distinto, pois a grande tradição da culinária francesa, no que dependesse

dele, não acabaria com ele, devido a ele. Embora o *Cartas a um jovem chef* seja um livro propositadamente comercial, que coloca em suspeita as reais intenções do *chef*, a constatação de Boulud nos remete novamente às reflexões de Jan Assmann (2006), para quem, na memória cultural, reside o ímpeto simbólico da transmissão¹².

Jan Assmann também enfatiza que a memória cultural porta, em seu interior, uma natureza antropológica intrínseca. Em sua visão, o indivíduo se vale de códigos simbólicos para receber, acumular, expandir e transmitir conhecimento (ASSMANN, J., 2013). É pela transmissão de textos da cultura, portanto, que os grupos sociais se reproduzem em suas identidades culturais através das gerações. Um texto cultural é a mensagem entregue; situação estendida, que extrapola os limites da situação imediata. Está, de um lado, ligado a uma necessidade de transmissão e, na outra ponta, a um desejo de lembrar, de recuperar, de pertencer e de reatualizar. Possui um caráter normativo, que dita normas e comportamentos, e outro formativo, que fornece autoimagem (identidade) aos grupos sociais, garantindo uniformidade e coerência através das gerações:

A principal função dos textos culturais pode ser definida como um princípio conectivo operando nas dimensões social e temporal, uma espécie de programa cultural normativo e formativo que transmite e reproduz a identidade cultural de uma geração para outra. Isso constitui o que pode ser chamado de “função de identidade” (ASSMANN, J., 2006, p. 81)¹³.

O pensador entende que os textos culturais são mais do que apenas textos. Propriedades de uma comunidade ou de sua elite representativa, eles são unidades semânticas codificadas em formas simbólicas reproduzidas, encenadas e reatualizadas na vida da comunidade, exercendo uma energia vinculativa na comunidade. Abarcam os mais diversos meios, como livros, imagens, paisagens, rotas peregrinas, provérbios, gestos, danças, ritos, enunciados (*fusion is confusion*), ditados populares.

Além disso, também há, em cada texto transmitido, um aspecto contratual-institucional intrínseco, que opera a partir de um sistema comunicativo formado em sua base por um conteúdo cultural, um emissor, um mensageiro e um receptor. As

¹² Em “*Form as a mnemonic device: cultural texts and cultural memory*”, Jan Assmann (2006) afirma que a memória cultural é propagada a partir de três suportes, a saber: objetos materiais, ações (ritos e práticas) e linguagem. Em cada uma dessas esferas, a memória possui uma função primária (funcional) e uma secundária (simbólica). Na esfera da linguagem, a função primária da memória cultural é a comunicação cotidiana, cabendo à transmissão sua função simbólica.

¹³ A tradução é minha.

cláusulas do contrato devem assegurar, ao mensageiro (o transmissor), a chegada ao seu destino, bem como o acolhimento incontestável por parte do destinatário (participante de um grupo cultural), que o reconhece como representante do remetente (uma instituição cultural) e lhe confia a veracidade e integridade da mensagem entregue (o produto cultural). O remetente, no que lhe concerne, deve confiar na competência (*savoir-faire*) do mensageiro. Cabe ao mensageiro, por fim, se identificar plenamente com seu papel de transmissor, zelando pela fidelidade do texto e seu significado. Assmann sustenta que, sem o cumprimento desse pacto contratual, os textos e a cultura não podem ser transmitidos e lidos a grandes distâncias (ASSMANN, J., 2006). É desse pacto que depende a memória cultural (e a credibilidade em Bourdain, Boulud e Samuelsson, representantes da instituição cultural “alta-gastronomia”).

Para Aleida Assmann (2011), a memória cultural difere das outras formas de memórias. Isso ocorre devido à singularidade de sua estrutura triádica, que extrapola a bipolaridade do lembrar/esquecer para inserir-se em uma terceira ordem, em uma existência intermediária, que trabalha com a combinação de lembrar e esquecer. Esse terceiro plano diz respeito à atribuição cultural de armazenamento de informações extensas em volumosos aportes culturais de memória, como bibliotecas, arquivos e museus. Na qualidade de meios mais confiáveis (mais estáveis e duráveis), esses recursos mnemônicos superam consideravelmente a capacidade humana de retenção de lembranças.

Permanentemente acessíveis para usos, tais “esconderijos de informações” operam na interposição entre lembrar e esquecer. As informações armazenadas são parcialmente lembradas e parcialmente esquecidas. Assim, comunicados ativos, tidos como vitais e relevantes para a formação, orientação e continuidade de um grupo e de sua identidade, são guardados e disponibilizados para circulação sistemática, enquanto registros contra a decadência e o esquecimento. Contudo, informações irrelevantes, obsoletas, menosprezadas ou esquecidas, que seriam naturalmente descartadas pela memória humana, são igualmente armazenadas e disponibilizadas para o acesso imediato da memória.

Aleida Assmann ressalta também que essas fronteiras são permeáveis em ambas as direções. Uma memória arquivada e esquecida pode sair a qualquer momento de seu estado de irrelevância ou dormência (a pesquisadora chama de “status de latência”) e se deslocar para o centro das atenções coletivas, tornando-se

um comunicado significativo, ou, ainda, uma memória ativa (ASSMANN, A., 2011). No sentido oposto, memórias ativas podem, a qualquer momento, recuar para o pano de fundo e desaparecer dos interesses e apreciação de um coletivo, até um eventual renascimento. Em outros termos, a memória cultural pode trazer à existência aquilo que fora declarado esquecido, assim como também pode, no sentido contrário, apagar comunicados vivos e condená-los ao esquecimento. É neste fluxo entre as esferas ativa e arquivística, entre aquilo que uma cultura considera relevante ou irrelevante, remissível ou “congelável” que a memória cultural (e a cultura da alta gastronomia) se renova e se retroalimenta, viabilizando novas invenções e revoluções, oportunizando outras releituras, recuperações, restaurações e adaptações, de forma contínua e incessante.

A memória cultural é uma memória simultaneamente estruturante e transigente, pois fixa o sujeito em uma cultura específica sem, no entanto, deixar de oferecer a ele o benefício de poder “invertê-la”, “reinterpretá-la”, subvertê-la ou, ainda, “executá-la” parcialmente ou a seu próprio modo (ASSMANN, A., 2011). Para Lotman (2007), ela é uma memória pancrônica (diacrônica e sincrônica), pois preserva o passado como algo dado, sem torná-lo uma realidade cristalizada e passiva. Sua natureza pressupõe a criação de novos textos culturais. Essa dinâmica fluídica, cambiável e subversiva da memória cultural é notória nas narrativas gastronômicas dos chefs aqui analisados e evidencia o caráter reciclável e formador de novos textos dentro da cultura. Nas análises apresentadas posteriormente, serão abordadas tais ocorrências no material empírico desta tese. Para ilustrar brevemente esse pressuposto aqui, vale citar que, em seu livro de memórias, Marcus Samuelsson reinventa as tradições das cozinhas da África, banhando-as às margens de outra tradição, a da culinária francesa. Seu projeto “revolucionário”¹⁴ de aproximar heranças culturais consideravelmente distintas leva-o à criação de sua “cozinha de alma negra”¹⁵, uma proposta sofisticada (mas rústica), moderna (mas antiga), multicultural (mas disfarçadamente francesa), diferente (mas necessariamente familiar), exótica (e adaptada para as subjetividades do mercado branco ocidental). No caso de Samuelsson, veremos que “*fusion*” deixa de ser “*confusion*” para tornar-se “*opportunity*”, sua tábua de salvação e porta de entrada

¹⁴ Herança da Revolução francesa, o ideal “revolucionário” é um valor (e recurso retórico) fortemente presente no imaginário e nas narrativas da alta-gastronomia contemporânea (MALLORY, 2011).

¹⁵ “The Soul of a New Kitchen”.

para as cozinhas étnicas do continente africano ao espaço restrito da alta gastronomia nova-iorquina.

Já o franco-suiço Daniel Boulud enaltece a longa tradição doméstica francesa (a cozinha das mães, das tias, das avós e das demais mulheres) para, depois, subordiná-la à “tradição da genialidade masculina” (a escola dos grandes *chefs* franceses), elevando, desta forma, a cozinha regional e “funcional” das donas de casa francesas ao patamar de “*haute cuisine*”¹⁶, ou, ainda, de “cozinha de verdade”, termo-chavão entre os *chefs* para se referirem à cozinha deles, que traduz o fazer culinário institucionalizado, predominantemente masculino (embora não exclusivo), altamente ritualizado, semiotizado, autoglorificado, elitizado e coberto de significados simbólicos que transcendem as meras formalidades nutricionais da cozinha doméstica feminina. Com o rapto e relocação da tradição culinária feminina, Boulud retira os méritos delas para debitá-los nas contas deles.

O *chef* americano Anthony Bourdain, por sua vez, busca, na memória do cinema norte-americano e da geração beat, as bases que serão utilizadas para fins diferentes daqueles utilizados por seus outros dois colegas, distanciando sua narrativa profissional pouco heroica dos relatos edificantes de seus pares. Na prática, Bourdain não se vale dos textos da cultura na função de ferramentas que salientariam a genialidade de seu “*ser chef*” – um valor que ele não pode oferecer –, mas os utiliza como base para uma escrita gastronômica teatralizada, hollywoodiana, espetacularizada. Na escrita metatextual deste *chef* (ASSMANN, J., 2006), sua principal moeda não é “comida”, mas a linguagem e as técnicas narrativas utilizadas para produzir efeitos sobre seus leitores.

Assim, é possível perceber que os relatos desses chefs se voltam constantemente para os “arquivos de suas tradições culturais”, buscando, no “arsenal das formas simbólicas”, no “imaginário dos mitos nacionais” e nos “tesouros de suas tradições”, formas de apropriações, reutilizações e reutilizações, reinterpretando-os a seus próprios modos, renovando, assim, a si próprios e a toda a cultura da gastronomia (ASSMANN, A., 2008b).

Se, de um lado, as formas ativas de memória podem ser disponibilizadas e desfrutadas pelo público mais amplo, parte da memória materialmente recuperável e passível de decodificação não é acessada pelo conhecimento comum, mas

¹⁶ *Haute cuisine*: alta cozinha ou alta gastronomia.

alcançada somente por especialistas, por profissionais exclusivamente treinados. Para Jan Assmann (ASSMANN, J., 2008), a estrutura de participação do grupo constitui um fator diferenciador entre a memória cultural e a memória social. Na memória social, as interações ocorrem nas comunicações intrageracionais do cotidiano. O conhecimento é transmitido no plano horizontal, pela língua e competência social. A dinâmica de participação na memória cultural, por outro lado, é altamente diferenciada. Seu plano de transmissão, como já foi afirmado anteriormente, é vertical, transgeracional. A preservação e a transmissão da matéria cultural requerem a existência de tradutores e guardiães especializados, peritos altamente treinados, cientes dos roteiros a serem seguidos. Incluem, nesta classe, sacerdotes, poetas, artistas, acadêmicos, xamãs, mulás, músicos, *chefs* e muitos outros.

Há, portanto, um conhecimento restrito, inacessível a boa parcela dos participantes, inteligível somente a determinados indivíduos dentro do grupo. Essa estrutura assimétrica e desigual de participação na memória cultural evidencia uma natureza elitista (ASSMANN, J., 2008). Os participantes que acendem a um seletivo grupo o fazem somente mediante estudos e treinamentos qualificados, exames formais e domínio dos registros linguísticos. Sendo assim, para figurar dentro do distinto grupo de *top chefs* nova-iorquinos, o candidato ao posto deverá se submeter a um grande volume de provas, que incluem, além da existência de um conjunto de atributos especiais inatos, uma extensa lista de imposições, tais como obter uma educação formal altissimamente qualificada em escolas e com profissionais de renome; submeter-se a incessantes horas de estágios em estabelecimentos internacionalmente reconhecidos; sujeitar-se a incessantes testes de conhecimento e atestado de habilidades supra especiais; dominar os registros linguísticos da alta gastronomia (pelos quais se revela o domínio das técnicas francesa); ser um *protegé* de algum *chef* já consagrado, para mencionar somente alguns dos atributos esperados.

Esses requisitos evidenciam a natureza também segregadora da memória cultural, que demanda a posse e o manuseio consciente de um conhecimento restrito, produzido e decodificado apenas por um pequeno grupo dentro do grande grupo. No entanto, alguns indivíduos que aspiram a esse alto patamar são reiteradamente mantidos a uma certa distância dele, ou têm seus acessos permitidos de forma somente parcial. Há outros, ainda, que são totalmente excluídos

do conhecimento “distinto”, como mulheres, negros e classes sociais tidas como inferiores (ASSMANN, J., 2008).

Vale lembrar que racismo e misoginia são fenômenos ainda recorrentes dentro da cultura da alta gastronomia do século XXI. A questão racial é tema medular nas memórias de Marcus Samuelsson, o “*chef-negro*” ou o “*sueco-negro*”. Tais alcunhas conferidas a ele tanto pela mídia especializada quanto pelos seus pares já evidenciam a propensão segregadora e elitista da alta-gastronomia, conforme veremos mais detalhadamente nas análises posteriores.

Na mesma direção, Jan Assmann ressalta a existência de outra forma sensivelmente acentuada de *apartheid* cultural, o qual pode ser abordado com base no conceito “diglossia intracultural”, derivado da linguística e transposto para o campo da cultura (ASSMANN, J., 2008, p. 116). Fenômeno originalmente característico de culturas com histórico de colonização, a diglossia cultural é uma situação de bilinguismo em que uma comunidade se utiliza de duas línguas distintas, sendo que cada uma delas é destinada a um uso “próprio” e “correto”. A língua do país colonizador é reservada às altas instâncias políticas, religiosas e culturais. As línguas autóctones são relegadas a um plano periférico, sendo utilizadas somente na esfera da comunicação informal e doméstica. Transplantada para o contexto da cultura, a diglossia intracultural aborda as distinções e desigualdades existentes entre grandes tradições culturais (como a hegemônica gastronomia francesa, mantendo-me fiel ao meu tema) e outras tradições consideradas menos importantes, tidas como menores e secundárias (como a tradição culinária etíopiana, cozinha de origem do *chef* Samuelsson).

Outro aspecto importante a ressaltar diz respeito à ocorrência do clássico e do cultuado na memória cultural. Ambos esses princípios coabitam e se combinam em proporções diferentes dentro dos textos da cultura e das narrativas dos *chefs* deste estudo. No sentido clássico (ASSMANN, J., 2006), os textos culturais realizam o desejo de notabilidade e visam a imitação, a reciclagem, a variação e a citação. Ligam-se à dimensão temporal das memórias, sendo imunes às altas e baixas do gosto social. Devido à grande virtude formal e simbólica, são modelos de beleza e perfeição. Pairam sobre as tendências das modas e modismos, sobrevivendo a elas. Implicam a suposição de uma natureza superior, extra-humana, quase divina.

A pretensão ao clássico, é importante ressaltar, sempre esteve presente nos discursos da *haute cuisine* e está igualmente presente nos discursos persuasivos e

altamente performatizados de Daniel Boulud e Marcus Samuelsson. Embora o cultuado seja também um valor para ambos, o “clássico” é o patamar ambicionado por eles, que não medem esforços para tornar seu fazer culinário reconhecido pela suposta superioridade simbólica e artística (intrínseca a eles), ideal incontestável de beleza, perfeição, sofisticação e distinção. Por reconhecer seus limites e não se julgar merecedor, Anthony Bourdain abre mão da esfera do canônico para investir em outra direção, que acaba elevando-o ao patamar global de “*chef* cultuado”. O cultuado se relaciona com a dimensão social e comunicativa das lembranças coletivas. Visa a formação de uma comunidade de crentes, geração de fãs ou aficionados seduzidos pelo magnetismo eloquente ou pelo aspecto “religioso” do tema. Abrange também o herético, o rebelde, o subversivo, o transgressor, o excluído, o descartado.

A memória cultural movimenta-se, desta maneira, na ordem da lembrança e do esquecimento, que, no nível cultural, é fruto do funcionamento natural de sua dinâmica (ASSMANN, A., 2008b, p. 97). Em *Canon and Archive*, Aleida Assmann (ASSMANN, A., 2008b) reflete sobre a interação contínua entre lembrar e esquecer e o papel essencial do esquecimento nas práticas da memória cultural. Trata, também, das funções do lembrar no nível institucional da cultura, que são as formas ativa (o cânone) e passiva (o arquivo). Segundo a pesquisadora, é na tensão entre ambas que a dinâmica da memória cultural (e parte do atual mercado da alta gastronomia, devo acrescentar) opera.

Para Aleida Assmann (2008b), a função ativa ou “em funcionamento”¹⁷ da memória cultural elege um repertório restrito de obras-primas artísticas, textos sagrados e eventos históricos considerados marcos de uma cultura, e os mantém circulando vivos dentro de uma estrutura atemporal, chamada de passado-presente. Trata-se de um conjunto seleto de textos normativos e formativos, que falam de mitos, lugares, monumentos, pessoas e objetos simbólicos, que são permanentemente reencenados, reafirmados e reatualizados de acordo com cada tempo. Essa dimensão da memória cultural é a que preserva e reproduz o capital cultural de um grupo social e carrega, por conseguinte, sua identidade coletiva. Para figurar e permanecer neste plano especial, contudo, o objeto mental ou material

¹⁷ Aleida utiliza a expressão “*working*” (ASSMANN, A., 2008b, p. 99), aqui traduzida “em funcionamento”.

deve passar por rigoroso processo de seleção, que lhe garante um espaço permanente dentro de uma cultura:

O que quer que tenha entrado na memória cultural ativa passou por processos rigorosos de seleção, que garantem a certos artefatos um lugar duradouro na memória cultural “em funcionamento” de uma sociedade. Esse processo é chamado de canonização. A palavra significa “santificação”; dotar textos, pessoas, artefatos e monumentos com um estado santificado é separá-los do resto, quando carregados do mais alto significado e valor (ASSMANN, A., 2008b, p. 99)¹⁸.

A elevação de um objeto cultural à esfera canônica ocorre, segundo a pesquisadora, a partir de três atributos necessários e imprescindíveis, a saber: seleção, valor e duração. A seleção envolve escolhas, inclusão e exclusão e pressupõe, portanto, disputas por monopólio e poder. As antigas rivalidades dentro do campo da alta gastronomia que impõem a tradição francesa (branca) como cozinha hegemônica e de referência em detrimento de tradições étnicas e das cozinhas “menores” podem exemplificar esse aspecto, estando muito presente na obra de Marcus Samuelsson, que se sente racialmente excluído na mesma medida que a cozinha que defende.

A segunda qualidade, atribuição de valor, confere aura e distinção aos produtos culturais. A atribuição de valor “santifica” os objetos culturais tidos como especiais, separando-os do resto. Não é ao acaso que as expressões “excelência”, “originalidade”, “perfeição”, “clássico”, “singularidade”, “notoriedade”, “distinção”, “superior”, “sagrado”, “consagrado”, entre tantas outras, são profusas e carregam valores obsessivamente perseguidos nas práticas e discursos da alta gastronomia. Pretensões de “beatificação” são comuns nos discursos de Marcus Samuelsson e especialmente de Daniel Boulud, que revela suas intenções pouco modestas já no título de sua obra memorial. Em *Cartas a um jovem chef*, o aristocrático Boulud oferece, como isca ao seu leitor, um simulacro das *Cartas a um jovem poeta*, obra canonizada pela literatura mundial, de autoria de um dos maiores poetas do século XX, o alemão Reiner Maria Rilke. De forma pretenciosa e intencional, Boulud cola seu “guia de boas práticas travestido de autobiografia” à aura de uma obra consagrada da cultura mundial, carregada de alto valor estético e de significado poético e filosófico, muito distante das capacidades literárias desse *chef*. Desta

¹⁸ A tradução é minha.

forma, o livro de Boulud navega na carona de um clássico, deixando claras suas escolhas de identificação e projeção. Sobre isso veremos mais nas análises.

A duração na memória é o terceiro atributo necessário para a eternização de uma obra cultural e seu objetivo central, segundo Assmann, A., (2008b). Essa qualidade assegura o lugar permanente de um artefato cultural (ou de uma tradição) na lista dos tesouros de uma sociedade. Quando Boulud localiza-se como um herdeiro da grande linhagem dos maiores *chefs* franceses dos últimos duzentos anos, ele toma emprestado o verniz “canônico” dessa honrável tradição e o anexa à sua própria imagem (como faz com suas cartas “Rilkeanas”), dando a entender que ele próprio, condensando dentro de si dois séculos de conhecimento notável, faz-se a síntese dessa grande memória, a tradição dos maiores artífices da cozinha francesa e mundial.

Se, por um lado, o cânone mantém o passado operando no presente e atuando sobre ele, o arquivo mantém o passado no passado. A função passiva da memória cultural está localizada no espaço intervalar entre a forma ativa e o esquecimento. Ela diz respeito ao armazenamento inerte de artefatos e documentos do passado que, embora não atinjam os mesmos padrões de relevância dos objetos culturais da forma ativa, são considerados de importância e interesse peculiares e merecem ser protegidos do esquecimento integral e definitivo. Uma vez no arquivo, esses objetos culturais permanecem inativos, condicionados dentro do que a pesquisadora denomina “estado de latência” (ASSMANN, A., 2008b, p. 103), podendo futuramente ser redescobertos em sótãos, porões, baús, livros antigos e outras formas e espaços.

Dimensão de referência da memória cultural, o arquivo é a “base do que pode ser dito no futuro sobre o presente quando este se tornar o passado”¹⁹ (ASSMANN, A., 2008b, p. 102). Sua principal função nas culturas antigas era prover informações às classes dominantes, tanto em questões burocráticas de organização social, quanto no controle da população e legitimação simbólica do poder. De interesse histórico, político, cultural ou acadêmico, o material cultural do arquivo encontra-se potencialmente disponível. Sua interpretação, contudo, é tarefa para especialistas, como teólogos, acadêmicos e artistas, entre outros, que analisam o conteúdo da informação enquadrando-o dentro de um novo contexto. Desta forma, sua antiga

¹⁹ A tradução é minha.

existência ressurge para uma segunda ou terceira chance, repaginada na forma do novo:

A instituição do arquivo faz parte da memória cultural na dimensão passiva da preservação. Ele armazena materiais no estado intermediário de “não amis” e “ainda não”, privados de sua antiga existência e esperando por um novo (ASSMANN, A., 2008b, p. 103).

Como ocorre com a mente do indivíduo, o esquecimento coletivo contínuo é parte da normalidade e saúde social dos grupos. Sua função é criar novos espaços para serem preenchidos com informações novas; outras imagens, concepções e conhecimento que tutelam uma cultura em sua passagem pelo presente e auxiliam-na na projeção de um futuro. Para Aleida Assmann, há também duas formas distintas de apagar o passado: a condição ativa e a modalidade passiva. O esquecimento ativo ocorre pelas ações intencionais, como destruir, esconder ou destinar ao lixo. Se, por um lado, renovação e continuidade de um grupo social dependem do descarte inevitável de lembranças como parte de uma rotina necessária para seu funcionamento sadio, neste âmbito, há também espaço para ações forçadas de aniquilamento de memória, normalmente dirigidas a culturas alienígenas e minorias perseguidas ou culturalmente subjugadas. No lugar do vazio deixado, uma memória oficial (a do vencedor) é, então, inserida e naturalizada. A diglossia cultural, bandeira levantada pelo *chef* Marcus Samuelsson, pode ser uma dessas formas forçadas de esquecimento e implante de memórias “artificiais”.

O esquecimento passivo, por sua vez, surge de atos não intencionais. Ocorre naturalmente quando o foco das atenções sociais deixa de priorizar certos objetos do passado, levando-os ao desuso e ao obliteramento espontâneo, seja de forma temporária ou parcial. Está diretamente relacionado ao ato de extraviar, deixar para trás, perder o interesse. Embora fora do foco de visão, esses objetos culturais não são materialmente destruídos e podem ser redescobertos em qualquer tempo futuro.

Ambos, esquecimento ativo e passivo, são fenômenos bastante explorados pela indústria cultural e pelas práticas da alta gastronomia na era da globalização e do espetáculo e são temas presentes nas discussões de Andreas Huyssen, professor de língua alemã e literatura comparada na Columbia University. O processo de interação, negociação e diálogo entre memória, mercadoria, espetáculo e suas derivações, bem como os mecanismos de construção das identidades dentro

da sociedade midiática, espetacular e consumista são algumas das forças de suas reflexões.

Em seu trabalho *Seduzidos pela Memória: arquitetura, monumentos, mídia*, Huyssen (2000) trata de questões como espaço e tempo, o *boom* de memória, a obsessão pelo passado e os usos políticos e mercadológicos da memória. Embora a memória assuma uma inflexão política em determinadas partes do planeta, Huyssen ressalta a existência de outros usos dela, como sua crescente comercialização pela indústria cultural ocidental. Para Huyssen, o interesse compulsivo pelo tempo pretérito, fenomenologia iniciada entre as décadas de 70 e 80, passou a ser percebido em vários âmbitos da sociedade contemporânea, como nas restaurações historicizantes de antigos centros urbanos e cidades-museus; no comércio nostálgico de objetos e das modas retrô; na difusão de práticas memorialísticas nas artes e no entretenimento; nas automusealizações viabilizadas pelas novas tecnologias; na produção desenfreada de biografias, filmes, livros e eventos históricos, todos eles, sintomas de um mundo que se museifica velozmente na tentativa de recordar tudo (HUYSSSEN, 2000, p. 15). Como não poderia ser diferente, o setor da gastronomia faz-se presente neste universo.

Na sociedade gastronômica midiática, quase tudo se traslada em imagem, espetáculo e mercadoria. A cozinha memorial, neste novo milênio, tornou-se uma obsessão coletiva. São muitos os rótulos comerciais que produzem apelo nostálgico como suposto antídoto para os efeitos nocivos da globalização, sem se dar conta, contudo, que a proposta é a própria globalização operando. Assim, “cozinha patrimonial”, “cozinha de raiz”, “slow food”, “*soul food*”, “cozinha de *terroir*”, “cozinha de origem” são apenas alguns dos rótulos das chamadas correntes gastronômicas, filões da indústria cultural do alimento que propagam e produzem, através da memória de um passado idealizado, um retorno à “normalidade” alimentar de nossos antepassados.

Huyssen (2000) sustenta que, na ausência de passados capazes de suportar representações no presente, criamos e comercializamos passados que nunca existiram. Assim, memórias são inventadas, mercadorias são criadas a partir da fantasmagoria de épocas mais glamourosas (notórias nos discursos dos *chefs* do estudo), de ícones e mitos desejáveis, de um lado, na tentativa de estancar o sentimento de ameaça e insegurança imposto pela compressão de um tempo e

espaço fragmentados (p. 23) e, de outro, com o intuito de mobilizar o alto valor comercial existente no atual mercado da nostalgia.

Assim, tanto a recuperação do passado-passado como a manutenção do passado-presente apresentam-se como dinâmicas altamente rentáveis e muito bem articuladas e exploradas pela indústria cultural de uma era que vira os olhos para o passado na expectativa para reproduzi-lo no presente e replicá-lo no futuro.

Neste momento, proponho uma breve reflexão sobre o que foi discutido nesta seção. Inicialmente, partimos de dois pressupostos. O primeiro diz que a cultura é uma inteligência coletiva, um artifício mnemônico e interativo de criação, conservação e transmissão de informações ligadas a experiências históricas passadas. O segundo afirma que há dois modos distintos de lembrar coletivamente, o nível social e a esfera cultural. Enquanto fenômeno social, a memória refere-se à troca de experiências cotidianas e pessoais compartilháveis. Neste âmbito, sua função primordial é a comunicação, a interação social, que ocorre dentro de uma temporalidade horizontal ou intergeracional. Na qualidade de fenômeno cultural, ela nos remete a elementos de ligação entre coletivos e temporalidades maiores, como o conjunto de rituais e práticas sociais com os quais uma nação preserva seu passado através das gerações. Neste patamar, sua função principal é a transmissão de uma identidade cultural.

Utilizada como ferramenta introdutória para a discussão de questões de memória e cultura, conceitos-chave no contexto desta pesquisa, a expressão gastronômica “*fusion is confusion*” é um enunciado em voga na atual cultura da gastronomia, que condensa vários textos da memória cultural. Nela, coexistem passados remotos e recentes, estruturas históricas, culturais e sociais arraigadas, reproduzidas, reencenadas, reatualizadas e retransmitidas, que produzem energia projetiva e vinculativa. Encontramos, também, um certo *habitus* incorporado e compartilhado, carregado de apelo e identificações imaginárias, que, mudando de perspectiva e importância de acordo com diferentes circunstâncias, têm se adaptado a diferentes contextos e sentidos. A partir de “*fusion is confusion*”, escolhas são feitas ou rejeitadas, ações são tomadas ou declinadas, produzindo efeitos e realidades no cotidiano de determinadas cozinhas, tanto no âmbito pessoal quanto coletivo.

Em sua raiz, o enunciado profere, também, atribuições e juízos de valores, que revestem determinadas práticas culinárias com veneração e aura, sem deixar,

no entanto, de condenar outras à alheação, à periferia, evidenciando, desta forma, a condição segregadora, elitista, assimétrica e desigual da alta gastronomia, e, por conseguinte, de todas as chamadas “altas” culturas. Salientamos que a própria expressão utilizada para a identificação desse campo denuncia sua natureza dual e dicotômica e sugere a existência intrínseca de uma outra face, de seu avesso e contraponto, de uma dimensão “baixa” do cozinhar, ou, ainda, de seu lado imaginariamente “não-verdade”²⁰.

Embora estruturante, a expressão se revela também transigente, pois, se, de um lado, ela fixa Boulud dentro de uma cultura “pura” e “canonizada”, de outro, não deixa de oferecer a Samuelsson a possibilidade de invertê-la, de reinterpretá-la, de subvertê-la, de “sujá-la”, de executá-la parcialmente e a seu próprio modo, conforme veremos mais adiante nas análises. É exatamente essa natureza estruturante-porém-transigente da memória cultural que mantém os textos da cultura vivos, seja na forma de passado-presente, de passado-passado ou de passado-repaginado, em seu estado de movimento ou letargia. O fato de que houve tempos cíclicos na história da gastronomia francesa em que as práticas de hibridação estiveram entusiasticamente em voga (MALLORY, 2011) nos faz perceber que esse “minúsculo-porém-efetivo” enunciado da memória gastronômica e da cultura está e estará sempre aberto a usos, reusos, reapropriações, reinterpretações e retransmissões; fadado a desaparecer dos focos das atenções de tempos em tempos; destinado a retornar ao centro delas em outros momentos, em outros contextos e, possivelmente, dentro de outros textos. Essa é, afinal, a dinâmica da cultura e de sua memória.

2.4 Sociedade do espetáculo e cultura da performatividade

Tendo em vista que o conjunto de livros que compõem o material empírico da presente tese são frutos bem-sucedidos de uma sociedade consumista, performática e espetacularizada, os conceitos consumo, espetáculo e performatividade são importantes. Objetos atrativos de mercado, esses autorrelatos têm por objetivo final o marketing pessoal e consumo. Tornaram-se grandes sucessos de venda com base

²⁰ “Cozinha de verdade” é uma expressão culinária mítica, um *habitus* cristalizado nos discursos da alta gastronomia e, como não poderia deixar de ser, recorrente nos relatos dos *chefs* deste estudo, que a utilizam de forma estratégica e abundante para distanciar a excelência da *haute cuisine* (e, por tabela, as suas próprias) das demais cozinhas, consideradas “menores”, “insignificantes”, “genéricas”.

na espetacularização das personas *chef*. A cultura da performatividade está igualmente presente nessas obras, visível nas incessantes demonstrações e autoproclamações de desempenho e eficiência, qualidades especiais que os conduzem aos lugares de destaque que ocupam entre os pares e dentro de uma sociedade altamente competitiva e sedenta por novidades.

Assim, para trabalhar esses três conceitos primordiais e interligados, utilizaremos os seguintes autores e obras, a saber: Guy Debord e Douglas Kellner (sociedade do espetáculo), Jean Baudrillard (consumo) e Stephen Ball (cultura da performatividade).

As reflexões desses autores serão essenciais para um melhor entendimento dessas obras e trarão luz para as posteriores análises deste material. A seguir apresentamos brevemente algumas de suas principais reflexões sobre a sociedade do espetáculo e do consumo, que serão futuramente desenvolvidas e aprofundadas. Questões mais ligadas à cultura da performatividade estão presentes no subcapítulo destinado a Marcus Samuelsson, onde discorreremos sobre a transmissão de saberes culinários a partir desse conceito.

A centralidade do espetáculo na síntese social é o tema principal de Guy Debord em sua obra *A sociedade do espetáculo*, considerada por muitos autores como uma das obras mais importantes do século XX. A obra retrata o contexto socio-cultural do final de década de 60, época em que foi escrita, e, por esse motivo, alguns críticos da atualidade julgam as propostas e análises – tidas como pessimistas - de Debord um tanto datadas. Por outro lado e no contrafluxo dessa visão de defasagem, outros estudiosos a consideram uma obra atual e relevante dentro do contexto da sociedade globalizada.

O espetáculo é, para Debord, um fenômeno a serviço do capitalismo. Principal produção da sociedade atual, ele se insere, sob todas as formas, como modelo dominante em todos os âmbitos da vida social.

“Toda a vida das sociedades nas quais reinam as modernas condições de produção se apresenta como uma imensa acumulação de espetáculos. Tudo o que era vivido diretamente tornou-se representação” (DEBORD, 1997, p. 13).

O espetáculo é a afirmação contundente de uma escolha feita na produção e em sua decorrência, o consumo. Sua forma e conteúdo justificam as condições e os fins do sistema existente e ocupam a parte principal do tempo vivido fora da produção.

Há no espetáculo um processo de subordinação ao mercado, que anula a vida vivida e induz a sociedade a consumir uma experiência de segunda mão - uma representação do vivido ao invés do vivido em si. As relações sociais entre pessoas são mediadas por imagens e o que se revela aos indivíduos é somente o mundo da mercadoria, que domina tudo o âmbito do vivido. Assim, o espetáculo torna-se uma ideologia por excelência, pois carrega em si a essência primordial de qualquer sistema ideológico, que é o empobrecimento, a submissão e a negação da vida real. À medida em que tempo e espaço se virtualizam a vida real transforma-se em representação, configurando a sociedade moderna em sociedade fetichista, espetacular e alienada.

Para Jean Baudrillard (1981) e Zygmund Bauman (2008) a sociedade pós-moderna é uma sociedade de consumo. Em suas obras, ambos os autores chamam a atenção para a crescente proeminência do fenômeno do consumo e para as transformações nas formas de consumir da sociedade globalizada.

Em *A sociedade de consumo* (1981), Baudrillard ressalta a crescente proeminência do fenômeno do consumo e para as transformações nas formas de consumir da sociedade globalizada. Em *Vida para consumo* (2008), Bauman leva-nos a pensar sobre as mudanças nas sociedades das décadas finais do século XX e no início do XXI e permitem refletir sobre a fragmentação de um presente enigmático e seus reflexos em um futuro, de certa forma, assustador.

Em ambas as obras os autores evidenciam o caráter efêmero e provisório da sociedade contemporânea, incidindo sobre nossas concepções de mundo, nossos desejos e estado de incompletude frente a um capitalismo que transforma tudo em mercadoria.

Para eles, tornamos o exercício do consumo algo padronizado de forma a moldar nossas relações com indivíduos e com as coisas. Em contraste com a geração antecedente, que se caracterizava pela produção, o consumo tornou-se grande eixo central da economia e de todo o convívio humano nas sociedades do presente. Assim, de produtores, nos transformamos em consumidores. O consumo passou a ser nosso eixo organizador, fonte de inspiração para as novas formas de vida e de padrões de relações entre as pessoas.

A cultura da performatividade, para Stephen Ball (2010), é um tipo de racionalidade pela qual os indivíduos tornam-se responsáveis e são responsabilizados pelo desempenho eficaz e performativo de seus papéis sociais.

Segundo o autor, a performatividade se caracteriza por um processo ininterrupto de qualificação e otimização das performances de um eu-idealizado, eternamente inacabado e em constante processo de defasagem, atualização e defasagem novamente. Este é, portanto, um sistema que implica o gerenciamento incessante de um eu-empresendedor. Implica, também, formas de controle, atrito e mudança a partir de mecanismos de vigilância, como julgamento, comparação e exposição.

Dentro deste sistema, as performances traduzem a valia ou a qualidade do sujeito a partir do conjunto de seus desempenhos e resultados, mediados e ordenados por uma estrutura dentro da qual os sujeitos são valorizados, primordialmente, pela sua produtividade.

O que se produz é uma “vida de cálculo” e permanente visibilidade. Somos constantemente levados a criar versões melhoradas ou mais arrojadas de nós mesmos, ficções espetaculares necessárias para que nos tornemos mais notáveis, mais relevantes; seres especiais e especializados cujos valores agregados e atributos sobrenaturais nos tornam “dignos de uma viagem”. No processo de construção do eu-fabricado – um ser que, para Ball (2010), não existe dentro, tampouco fora da verdade –, a veracidade torna-se fator irrelevante. O que conta é a efetividade e o impacto transformador das performances.

2.5 Cultura da celebridade

Hoje sou pago para comer e beber pelo mundo – indo basicamente para onde eu quiser e fazendo tudo o que me der na telha, desde que não pare de tagarelar para a câmera enquanto isso. A última vez que cozinhei para valer foi mais ou menos seis meses depois do lançamento do livro – a partir daí as coisas ficaram muito loucas e aos poucos fui assumindo meu novo trabalho. Não é preciso dizer que esse lance de chef celebridade deu certo para mim (BOURDAIN, 2016, p. 398 – *Em edição comentada, que comemora os 12 anos do lançamento inaugural de Cozinha Confidencial*).

É por isso que coço a cabeça sempre que ouço falar em “chef celebridade”, como se nossa vida fosse fácil (SAMUELSSON, 2012, p. 293).

Cozinhei coisas complexas e elaboradas para presidentes e estrelas de cinema. Minha autobiografia é, na verdade, uma coleção de receitas que executei (BOULUD, 2004, p. 124).

A premissa central que dá vazão às discussões que seguem determina o reconhecimento dos *chefs* do presente estudo enquanto personalidades altamente midiáticas e midiaticizadas; profissionais cultuados por grande parte de seus públicos e modelos prodigiosos de identificação, projeção e emulação. Reconhecemos que

esses cozinheiros-em-evidência são, com efeito, celebridades culinárias no sentido contemporâneo da expressão. Do mesmo modo, é importante mencionar que tal *status* honorífico, atribuído pela mídia e endossado pelos fãs e público em geral, é também reconhecido, incorporado e reencenado pelos próprios profissionais em questão. A existência de suas autoficções, em si mesmo, atesta essas constatações²¹. O profícuo rótulo “celebridade” não é, portanto, algo unicamente externo a eles, um mero dado de fora. Trata-se, na mesma medida, de uma fachada de personificação (ou autorrepresentação) almejada, meticulosamente planejada, incorporada e mobilizada por eles mesmos, que as colocam a serviço de si, de seus públicos e daqueles que os criaram enquanto produtos de desejo e encanto permanente. Os últimos, por sua vez, profissionais especialistas em promover produtos ligados à cultura de massas, seguem reafirmando e potencializando as marcas-*chef* desses cozinheiros, embora também continuem suprindo o mercado com novos protótipos da gastronomia espetacular e espetaculosa, pagando consideráveis somas para que as estrelas do cutelo-firula-e-fogo façam “basicamente tudo o que lhes der na telha”, com a condição de que não parem de “tagarelar” em frente às câmeras ou dentro das páginas de livros e revistas. É disso, afinal, que depende o “trabalho novo” de uns e a safra de entretenimento de outros. Vale lembrar, também, que grande parte das atuais demandas de determinados *chefs* celebridades – como viajar por todos os cantos do mundo, ingerir comidas incomuns e desafiantes, palavrear *ad aeternum* pelos veículos de comunicação e tantas outras ações do “chefismo de entretenimento”, atividades até pouco tempo incomuns e inimagináveis no cotidiano de um *chef de cuisine* empenhado em seu ofício – se tornaram, na era das celebridades, a razão de ser que povoa imaginários e existências, tanto do lado que concerne às massas quanto daqueles poucos afortunados que, ao se destacarem, se elevam instantânea e vertiginosamente acima delas. E mesmo que a “vida” e as “coisas” se tornem “muito loucas” ou “difíceis” para alguns deles e o “cozinhar para valer” ceda espaço frente a demandas mais importantes dentro da gastronomia dos holofotes, “não é preciso dizer que esse lance de *chef* celebridade deu certo” para Bourdain, Samuelsson e Boulud.

²¹ Para o sociólogo Chris Rojek, biografias são, por si só, formas de celebrismo (ROJEK, 2001, p. 129). Elas são registros de trajetórias reconhecidamente notáveis ou singulares. Chama aqui a atenção à ocorrência excepcionalmente singular e inversa da autobiografia de Anthony Bourdain. O lançamento dela (um ato autocelebratório em si, reservado aos já famosos) inaugura o marco zero (e não o ápice) da carreira estelar de Bourdain.

Constatado isso, é fundamental levantarmos algumas questões iniciais que darão subsídios às reflexões deste estudo sobre a obsessão moderna pela cultura da celebridade e pelos *chefs*.

Por que o desejo de fama é tão disseminado entre as pessoas comuns? O que torna um indivíduo aparentemente ordinário uma celebridade? Por que personalidades celebradas pela cultura da mídia causam tamanho impacto no desejo e no imaginário do público? Por que medimos nosso valor comparando-nos com personagens que nunca vimos presencialmente? O que há de comum entre artistas, esportistas, políticos, *chefs de cuisine*, estilistas, assassinos em série e tantos outros rostos famosos que inundam os cotidianos da atual sociedade pós-moderna? Essas são algumas das indagações centrais do livro *Celebridade*, do inglês Chris Rojek (2001), que, em seu estudo sobre a cultura das celebridades, propõe uma investigação sociológica e histórica sobre o papel e as genealogias desse um fenômeno cada vez mais ubíquo na sociedade pós-moderna e contemporânea.

Ancorando seus argumentos em abordagens estruturalistas e pós-estruturalistas, o professor de sociologia da City University of London ultrapassa a incompletude das alegações subjetivistas, vigentes em teorizações que predominaram até a metade do século XX sobre o tema, e surpreende o senso comum ao afirmar que o fenômeno moderno das celebridades “tem algo a ver com o modo como hoje fabricamos a vida pública” (ROJEK, 2001, p. 12). A brevidade de sua resposta nos leva a inúmeros desdobramentos que iluminarão a presente pesquisa. Com efeito, suas reflexões encontram ressonância em nosso material empírico, produzindo, na junção com os demais conceitos teóricos aqui abordados, novos sentidos, que potencializam muitas das questões ligadas à sociedade do espetáculo, do consumo e da performatividade, bem como à transmissão e à memória cultural na era da globalização, noções-chaves neste estudo.

Inicialmente, Rojek (2001) afirma que jamais entenderemos a atração que as celebridades exercem hoje na sociedade sem antes assumirmos que: 1) celebridades são fabricações culturais decorrentes da democratização e laicização da sociedade, bem como da mercantilização do cotidiano. 2) a cultura da celebridade está irrevogavelmente atrelada às convenções do espetáculo, da estetização do cotidiano e do consumo; 3) a cultura da celebridade é, em parte, a expressão de um eixo cultural estruturado ao redor do desejo abstrato; 4) na

sociedade capitalista urbano-industrial, a democracia é necessariamente um processo de massa mediado.

A democracia se baseia na anulação do princípio monárquico, que confere a todos os cidadãos o usufruto dos mesmos direitos, dos mesmos deveres e das mesmas oportunidades perante a lei. O sistema oferece, a todos os indivíduos, as mesmas chances de ascensão e mobilidade social, sem comparações em relação a outros regimes políticos e ideologias. É nesta ordem que se baseia a alegação do princípio de superioridade da democracia. Ela é preferível aos regimes totalitários porque viabiliza autonomia individual, dá vazão aos desejos mais íntimos e amplia o leque de escolhas. Contudo, um de seus inúmeros paradoxos, segundo aponta Rojek (2001), é que o sistema que distribui legalmente os mesmos direitos de igualdade e liberdade a todos não subsiste sem fabricar “desigualdades estruturadas de *status* e riqueza” (p. 205). A democracia surgiu para libertar os homens dos ditames das monarquias e das religiões. Sua base moral prega igualdade a todos, sem distinções. Contudo, ela não é capaz de operar sem criar indivíduos que se erguem acima das massas e que são, por elas, idolatrados como soberanos e deuses. Para o pesquisador, a cultura da celebridade é uma das expressões mais transparentes deste paradoxo.

Rojek (2001) sustenta que a ideologia da democracia edifica o modelo “lamentável” e “instrutivo” do indivíduo “bem-sucedido” (p. 213). Instrutivo porque, ao encarnarem papéis sociais, as celebridades fornecem padrões didáticos de emulação para as massas. Lamentável porque a suposta conexão entre mérito e sucesso nem sempre existe, na prática. Além disso, democracia e capitalismo, juntos, criam um descompasso em nossas psiquês. A democracia nos faz pensar que somos todos iguais, que temos todos os mesmos direitos. O capitalismo, no sentido oposto, nos faz acreditar que somos seres individualmente especiais, merecedores de privilégios e distinções. Essa discrepância produz personalidades inseguras, fragilmente integradas, suscetíveis ao julgamento social, à busca incessante de referenciais de valores na atração externa, nas qualidades e excentricidades daqueles que se destacam dos comuns. Neste contexto, ser admirado e aclamado atende a uma premência psicológica intensa de reconhecimento, tornando-nos objetos de valia que oscilam entre o desejo e aprovação. Assim, para muitos, o desejo de transcender um eu verídico torna-se, muitas vezes, o principal motivo para a escalada rumo ao *status* de celebridade.

Se a democracia, por princípio básico, requer a igualdade eleitoral formal, ela também demanda a consolidação de camadas de cultura honorífica. A celebrificação é a decorrência de um sistema que se autorregula na diferenciação e no distanciamento entre os sujeitos a partir da noção de *status* social e distinção monetária. Se o fenômeno da celebridade envolve o reconhecimento de traços incomuns e especiais entre os sujeitos, características que estão teoricamente ausentes entre os fãs, ele também requer a fatal percepção de que tal reconhecimento eleva ainda mais o patamar da celebridade, aumentando, para mais, a distância entre ela e seu público base.

A democracia difundiu as culturas da moda, do gosto e do rosto público, marcos dentre os mais proeminentes da cultura capital. A cultura da gastronomia espetacular está irrevogavelmente atrelada à estetização do cotidiano alimentar, processo pelo qual “a percepção e o julgamento do belo e o desejo tornam-se generalizados no decorrer de trocas habituais” (ROJEK, 2001, p.111). A cozinha estetizada e “gourmetizada” transformou o belo, o deleite e o lazer em mercadorias de consumo, estabelecendo uma estrutura hierárquica de distinção para a percepção e juízo do belo. Nesse ambiente, a noção do gosto é uma categoria central para a definição do belo. A estetização das coisas e de todas as instâncias do cotidiano culinário torna-se, na sociedade do espetáculo, uma ferramenta fundamental de impacto social e visa a visibilidade, a dominação, a incitação ao desejo, a emulação e o consumo. A presença pública do *chef* passou a ser regulada e encenada através de novos critérios de comportamento, de novas formas de apresentar o corpo, de ser notado. A estetização do cotidiano alimentar potencializou a cultura comum como arena prevaiente para o *chef* celebridade. Neste ambiente, o gosto torna-se medida de valoração e de distinção.

Ao discorrer sobre questões de gosto, Rojek (2011) recorre ao famoso gastrônomo francês Jean-Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826), grande referência histórica da *haute cuisine* francesa (p.111) e da alta gastronomia mundial. Seus postulados se fazem presentes ainda hoje nos debates (e embates) sobre o gosto à mesa. Sobre a estética do jantar, Brillat-Savarin conclui que o gosto é um atributo do “ego sensível” e que, embora disponível a todos, o gosto era um signo de cultura e de refinamento, diferente das sensações diretas e imediatas do homem primitivo - o ser bruto -, que ouvia sem clareza, comia sem discernimento, fazia amor sem ternura.

O gosto é um signo de reconhecimento no qual os sujeitos se mostram irmanados a partir de valores e costumes culturais específicos. A partir do iluminismo, ele passou a ser uma das categorias mais importantes de medição de progresso, produzindo retóricas de diferenciação entre homens e animais, entre indivíduos civilizados e seres selvagens, entre práticas cultas e incultas, entre culturas altas e práticas baixas, entre performances boas e atuações ruins, entre cozinhas “de verdade”²² e cozinhas subalternas ou irrelevantes:

Desenvolver seu sentido do gosto é, obviamente, um dos mais importantes aspectos para ser um chef. Não há chef (digno de nota) que não tenha um sentido de gosto apurado. [...] Pense em gosto em como você experimenta uma performance. Da mesma forma que há um princípio, um meio e um fim numa peça, há uma narrativa parecida no ato de degustar (BOULUD, 2004, p. 49/51).

Na cultura da alta gastronomia, o gosto é ferramenta essencial de reconhecimento, respeito, requinte, verdade e diferenciação. Ele comunica competência e distinção social de *chefs* e consumidores. Para Rojek (2001, p. 117), o gosto é essencial para se honrar e respeitar os outros e exigir o mesmo para si. Boulud (2004), de certa forma, reafirma essa tese ao considerar que ser cozinheiro é uma profissão muito honrada, uma arte (p. 23). Assim, no juízo do gosto, belo e verdade, arte e honra²³, encontram-se em relação de equidade. A fachada da celebridade comunica competência, gosto e distinção social, atributos ligados à aparência de sua imagem e de tudo mais o que está relacionado a ela. Assim, a celebridade induz seus fãs a uma cultura do gosto, levando-os a cultivar e refinar padrões de emulação e solidariedade entre si e para com o rosto público ao qual estão apegados (ROJEK, 2001, p. 112).

No capitalismo, o crescimento econômico está à mercê do consumo, e a integração cultural depende da reiteração dos vínculos de atração social. A lógica da acumulação capitalista exige ambos, consumidores com necessidades constantes e uma cultura industrial expansiva, agitada, impositiva, constantemente estimulada para lançar novos produtos, ininterruptamente. Neste sistema, o desejo – uma compulsão abstrata – é o ponto central da questão. O desejo se fixa em objetos fisicamente ausentes, articulando-se pelo sentimento de falta, de carência, fator que torna a sua natureza abstrata. A qualidade abstrata do desejo demanda que ele seja

²² Expressão chavão da alta gastronomia.

²³ Ser cozinheiro é uma profissão muito honrada, eu diria mesmo uma arte (BOULUD, 2004, p. 23).

alienável e transferível, jamais satisfeito, porque a sobrevivência do capitalismo depende do sentimento de insatisfação constante. É a sensação continuada de incompletude que embaralha os limites tênues entre o ter e o precisar, garantindo, assim, a próxima compra: “Como *chef*, você quer emocionar seus clientes, tocá-los [...] eles querem confiar em você para que você os leve a um passeio gastronômico [...] E, quando tudo termina, eles fazem nova reserva para uma próxima visita” (BOULUD, 2004, p. 100).

A dinâmica do desejo abstrato possui um caráter difuso em, pelo menos, dois sentidos. O primeiro diz que a atração dos fãs por uma celebridade está alienada tanto às suas características físicas quanto emocionais, sexuais, espirituais e existenciais. O segundo sentido diz respeito à fachada da personificação, construída como parte do trabalho de identidade da celebridade e do fã. O desejo abstrato exige indivíduos desejáveis enquanto potenciais de atração. Para isso, a fachada da personificação deve ser multiatraente e potencialmente atrativa. Ela é a negociação entre uma autoimagem desejada e um rosto público reconhecido. Ela é também o mecanismo provável que leva Daniel Boulud a se espelhar, de certa forma, em Rilke, Boudain a ver-se em Lord Byron e Samuelsson a equiparar-se à figura bíblica e mítica do Leão de Judá, como veremos oportunamente.

No capitalismo, a mobilização do desejo é ação mediada. A mídia é uma das principais fontes de interação humana nas sociedades contemporâneas e princípio-chave da cultura do consumo e do fenômeno da celebridade. Ele mobiliza o desejo de forma temática, criando nichos de atração e de necessidades. A mídia fabrica e embala o rosto público das celebridades, apresentando-as em termos superlativos, sensacionalistas e de modo a torná-las ainda mais atraentes, assim, mobilizando a atenção e gerando consumo. A celebridade surge dessa necessidade de “sensacionalizar” o cotidiano das massas.

Para entendermos os impactos e as repercussões que esses *chefs* celebridades exercem na realidade social cotidiana, devemos compreender as funções que eles ocupam na cultura de massa. É importante ressaltar que, para Rojek (2001), há dois principais tipos de celebridades que circulam na atual mídia contemporânea: as glamourosas, consideradas modelos virtuosos, positivos e de cunho didático para as massas; e as notórias, personalidades de caráter sombrio, violento ou subversivo e que exercem igualmente um poder de atração sobre o público. Em um sentido puramente técnico, embora maniqueísta, entendemos que

Samuelsson e Boulud são modelos que se encaixam na primeira categoria, enquanto Bourdain está mais de acordo com o segundo perfil. Por questões de praticidade, trataremos aqui unicamente da celebridade virtuosa, deixando para abordar questões referentes à celebridade notória no capítulo de análise destinado exclusivamente a Anthony Bourdain.

Para Rojek (2001), as celebridades são fabricações culturais organizadas em torno da distração e do desejo abstrato e produzem um impacto cultural sobre a consciência pública. Mais do que espelhos da cultura comercial, elas são parte da pedagogia da cidadania, pois fornecem papéis sociais heroicos de padronização. Enquanto mercadorias desejadas e possuintes, elas nos encorajam também a sermos objetos desejantes e de desejo, tornando-nos constantemente sujeitos à aprovação dos outros. Possuem função psicoterapêutica onde a solidão pode ser compensada pela ilusão de reconhecimento e pertencimento. Elas nos distraem da angustiante falta de sentido da vida em um mundo que abdicou de Deus e se percebe preso a um vácuo existencial. Neste sentido, possuem função energizante, entorpecente, integradora e agregadora na sociedade. Enquanto símbolos da esfera celestial e do sucesso material, elas representam a síntese idealizada de dois mundos e fazem-se ferramentas eficientes de persuasão. As celebridades personificam um desejo em objeto animado, adornando a mercadoria com aura simbólica. Potencializam, assim, o apego e a identificação com os objetos mercadológicos “tocados” por elas. De um lado, humanizam a mercadoria, do outro, a mitificam, tornando cabal a experiência do consumo.

A cultura da celebridade é a coroação de uma cultura que se orienta pelo desejo de distinção e de recompensa. Isso a torna uma cultura predominantemente performativa e inflacionária. Seu ímpeto é sempre o de sermos melhores, mais inteligentes, mais belos, mais eficazes, mais talentosos, mais verdadeiros, mais genuínos, mais estratégicos, mais cobiçados, mais amados. Ela nos impõe a obrigatoriedade contínua de sermos multifacetados, multidotados e multiatraentes. Sendo assim, não podemos deixar de perguntar: Como os *chefs* deste estudo são afetados direta e indiretamente por ela? De várias formas, conforme veremos oportunamente. Por ora, mencionaremos duas que, em suas bases, se interligam e se retroalimentam. A primeira diz respeito ao eterno impasse de Samuelsson, Boulud e Boudain em relação à questão da autenticidade, que pode ser de outra forma lida através de outras expressões recorrentes em seus discursos, como

“marca pessoal”, “voz própria”, “assinatura-*chef*”, “cozinha original”, “cozinha de verdade”, entre tantas outras.

A autenticidade é, indubitavelmente, uma obsessão diária no ambiente altamente competitivo da gastronomia espetacular: “A missão dos chefs é apresentar sabores originais e genuínos”, afirma Boulud (2004, p. 36); “O público”, continua em outro momento, “está sempre disposto a desafiar seus chefs a novos patamares de criatividade” (BOULUD, 2004, p. 78); “Não era assim que as coisas funcionavam no mundo da gastronomia. Eu precisava encontrar meu próprio jeito”, conclui Samuelsson (2012, p. 148); “Impedido de imprimir minha marca pessoal ao lugar, ocupei-me em vasculhar os antros de droga da Nona Avenida [...] o que aprendi com esse restaurante foi a reconhecer o fracasso”, confessa Bourdain (2016, p. 180-181), lembrando o leitor, mais uma vez, que a demanda por “autenticidade”, em seu livro pouco usual de gastronomia, foi atendida pelo tom escandaloso, sensacionalista e confessional da obra. Rojek (2001, p.19) reconhece que a autenticidade é um dilema perpétuo que arrebatada, assombra e mobiliza tanto a celebridade quanto a plateia. Para ele, as celebridades são acessórios de culturas estruturadas em torno do consumo de autenticidades, que são fabricadas e encenadas a partir de estratégias performativas de desempenho e de autoprojeção.

Há um curioso ímpeto, nos chefs deste estudo, em declarar a natureza gloriosa de suas clientelas. O princípio aparente que opera nessa base é familiar: “diga quem te consome que o mercado te confirmará quem és”. Boulud (2004) informa ao leitor que sua autobiografia subsume, “na verdade”, uma complexa e elaborada coleção de receitas destinadas a clientes muito especiais, induzindo seu público a situá-lo no mesmo patamar simbólico de presidentes e estrelas de cinema. Ao fazê-lo, o *chef* atesta e reitera seu valor enquanto autenticidade consumida por outras autenticidades. Desempenho, autoprojeção e encenação operam nessa fala performativa de Boulud e, de modo geral, na totalidade dos discursos analisados nesta pesquisa.

O segundo efeito da cultura da celebridade sobre esses *chefs* trata da natureza transigente da celebrificação. Sendo a democracia um sistema político maleável e adaptável, até certa medida, o fenômeno celebratório da cultura nos últimos cinquenta anos produziu o reconhecimento e o enaltecimento de estilos de vida até então desautorizados, marginalizados, coibidos ou não reconhecidos. A desestabilização da noção tradicional de estado-nação enquanto identidade racial e

social unificada exigiu o reconhecimento de outras formas de existência. O multiculturalismo, o feminismo, os direitos homossexuais e outros movimentos de minorias que reivindicam visibilidade e acesso passam a abrir espaços dentro de setores tradicionalmente hegemônicos, dominados por culturas hétero- patriarco-branco-normativas.

É notório que, dentro da gastronomia globalizada, formas diferentes de ser têm encontrado lugares de destaque, embora não nos privemos de conjecturar se considerável parte desse fenômeno inclusivo não ocorra devido às pressões exercidas por uma sociedade viciada em passatempo e consumo, à procura incessante de formas sempre novas e autênticas de entretenimento. Neste sentido, Rojek (2001) afirma que o público é, efetivamente, parte fundamental na criação de ficções e de realidades. Para ele, a audiência deve ser considerada *“um agente muito sofisticado e criativo na construção e desenvolvimento do sistema de celebridade”* (p. 42). Encontramos aqui uma relação de proximidade (e tensão) entre autenticidade e as novas formas de ser na cultura da gastronomia espetacular.

A confluência de ambas nos conduz à famosa frase atribuída a Júlio César, segundo a qual *“à mulher de César não basta ser honesta, deve parecer honesta”*. Da expressão, concluímos que “ambiguidade” e “subjacência” são formas insatisfatórias de se evidenciar uma representação. Tanto o mercado quanto o público da gastronomia esperam que Samuelsson, o *“chef negro”*, encene eficientemente seu papel, criado e oferecido a ele com o intuito de preencher um nicho comercial destinado a essa representação social dentro da mídia. Portanto, para ser celebrada, a negritude funcional de Samuelsson deverá ter aparência obrigatoriamente autêntica, convincentemente negra, embora, com o tempo, ele passe também a entender que tal condição poderá ser encenada somente até certa medida, porque tanto o *chef* quanto sua cozinha negra – e esta é uma das hipóteses desta pesquisa - haverão de ser “brancos” por dentro, pelo menos para o público ao qual ambos se destinam. Nesta mesma direção, o estudo levantará também a suspeita de que é precisamente a laca branco-europeia do “sueco-negro”, outro codinome dado a Samuelsson, o fator surpreende e decisivo para o sucesso dele (sua marca autêntica) enquanto negro que produz uma gastronomia diferenciada e “de cor”. Supondo correta a dedução, conjecturamos, também, se não seria essa, afinal, a única chance para Samuelsson mudar um dos maiores paradigmas de exclusão dentro da cultura da alta gastronomia. Sabe-se que mercado e mídia não

ofereceriam reais créditos a ele ou a qualquer outro negro que porventura se candidatasse à vaga destinada a um *chef* francês, mesmo se, supostamente, a cozinha “francófona”²⁴ dos primeiros suplantasse, em qualidade, a “francesidade” do cozinhar do segundo ou a de qualquer outro branco nascido em território francês ou europeu. “Não era assim que as coisas funcionavam no mundo da gastronomia”, desabafa Samuelsson. Não é assim, também, que elas funcionam no mundo da mídia, um espaço que se organiza, predominantemente, com base na segmentação de mercado e que dá, a Samuelsson, somente aquilo que aparenta ser de Samuelsson. Para o sueco-negro, é pegar ou largar. Quando imperadores destinam papéis a esposas e cozinheiros, cabe a Cornélia,²⁵ Pompeia, Boulud, Bourdain e Samuelsson representá-los, de forma convincente. Ao produzir uma leitura estetizada da vida, Rojek (2001) sustenta que a cultura da celebridade obscurece a realidade material e, em particular, as questões de desigualdade social e da justiça ética (p. 100). Sobre esse assunto, realizaremos uma discussão novamente no capítulo de análise destinado a Samuelsson.

Por ora, basta nos ater ao fato de que, pairando no pináculo da atual cultura da celebridade gastronômica, encontramos as comemoradas figuras de Marcus Samuelsson e Anthony Bourdain, formas e fórmulas “culinárias de ser” até há pouco tempo inconcebíveis dentro desses holofotes. Suas presenças desestabilizam e descentralizam antigas hegemonias e atestam, talvez, um dos efeitos mais positivos (embora antagônicos na mesma medida) da cultura das celebridades: a inclusão. Contudo, as novas admissões ao “seleto clube de cozinheiros notórios e notáveis” não ocorrem livres de tensões e resistências: “*Os negros não têm representatividade (na alta gastronomia). Quando Gordon Ramsey²⁶ me chamou de preto safado, senti que ele queria que as coisas permanecessem do mesmo jeito* (SAMUELSSON, 2012, p. 269). Insultos como esse, expressos por uma figura pública e formadora de opinião do calibre do britânico Gordon Ramsey, nos levam a perceber que apagar ou ressignificar a memória de estruturas históricas cristalizadas é, ainda, um processo longo e árduo dentro da cultura da gastronomia. Contudo, “podemos perceber algum progresso [...] mas ainda somos poucos (negros a ter o acesso à alta cozinha), o

²⁴ Francófono: povo cuja língua oficial é o francês e que possui aspectos culturais semelhantes aos franceses. A expressão, aqui empregada de forma metafórica, é um termo da linguística.

²⁵ Cornélia Cinila e Pompeia Sula: respectivamente, primeira e segunda esposa de Júlio César.

²⁶ Gordon Ramsey: *chef*-celebridade de abrangência global. Suas “performances *chef*”, de grande impacto nas audiências televisivas, estão baseadas na humilhação pública de outros cozinheiros e aprendizes.

que é uma situação diametralmente oposta ao ramo do fast food, onde nos encontramos em ambos os lados do balcão (SAMUELSSON, 2012, p. 270)²⁷.

Além disso, democracia e capitalismo são ideologias repletas de contradições. Se, por um lado, ambas as estruturas viabilizam um espaço comum onde Marcus Samuelsson e Anthony Bourdain passam a brilhar em pé de igualdade com Daniel Boulud, na contramão, o conjunto desses três profissionais simboliza a elevação de um panteão variado-porém-restrito de semideuses, que flutua acima da multidão de mortais e “personifica a inquieta, fecunda e perturbadora massa nos rostos que eles montam” (ROJEK, 2001, p. 11).

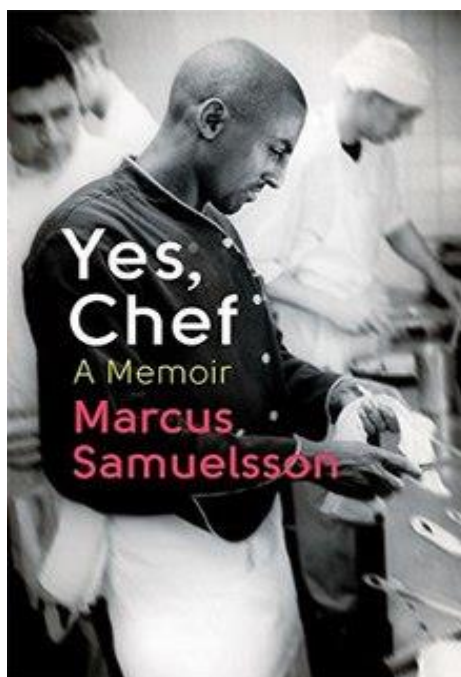
²⁷ Aqui Marcos se refere à realidade americana, onde a população negra representa, possivelmente, a maior fatia de consumidores e trabalhadores da rede MacDonalds.

3 OS CHEFS DO ESPETÁCULO

Apresentamos agora o material empírico do estudo. Seguem abaixo breves descrições das autoficções escolhidas que irão compô-lo. As sinopses de cada uma das obras que aqui descrevo foram retiradas - na íntegra - de sites online que promovem a comercialização dessas obras.

3.1 Sobre as obras

Pois Não, Chef – Memórias, de Marcus Samuelsson

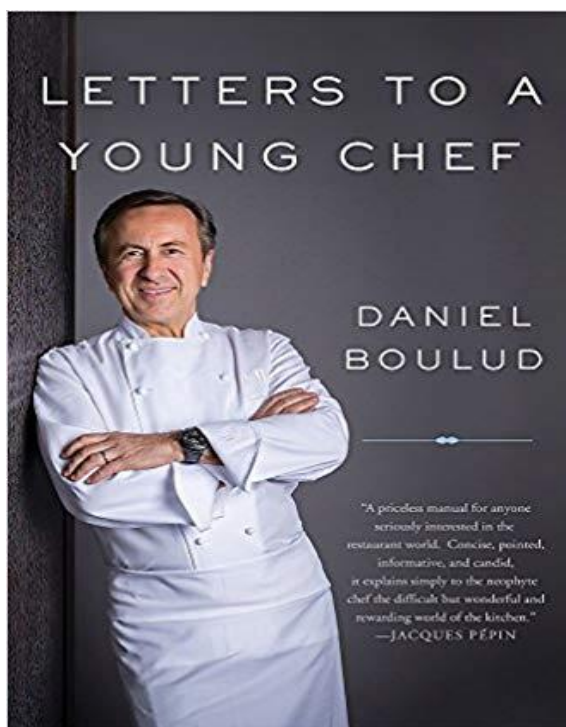


Um órfão etíope adotado por uma família sueca que se tornou um badalado chef em Nova York. Marcus Samuelsson, dono do Red Rooster - restaurante no Harlem que reinventou a cozinha americana e reúne desde políticos até músicos de jazz e trabalhadores da região - relembra sua trajetória em *Pois não, chef*. Após perder a mãe para uma tuberculose, Samuelsson e a irmã foram viver na Suécia, onde ele descobriu, na cozinha de sua nova avó, Helga, a paixão pela culinária. De lá para cá, fez bicos em cruzeiros, passou por cozinhas exigentes na Europa, venceu um reality show e encontrou em Nova Iorque a sua casa²⁸.

²⁸ Disponível em: <https://www.estantevirtual.com.br/b/marcus-samuelsson/pois-nao-chef-memorias/2173187066?Qes=Culinaria>.

O livro ganhou, em 2013, o prêmio *Writing and Literature* da célebre Fundação James Beard de Nova Iorque. Foi também eleito uma das melhores publicações do ano pela revista *Vogue* em 2012 e consta na lista de *bestsellers* do jornal *The New York Times*²⁹.

Conselhos a um Jovem Chef, de Daniel Boulud



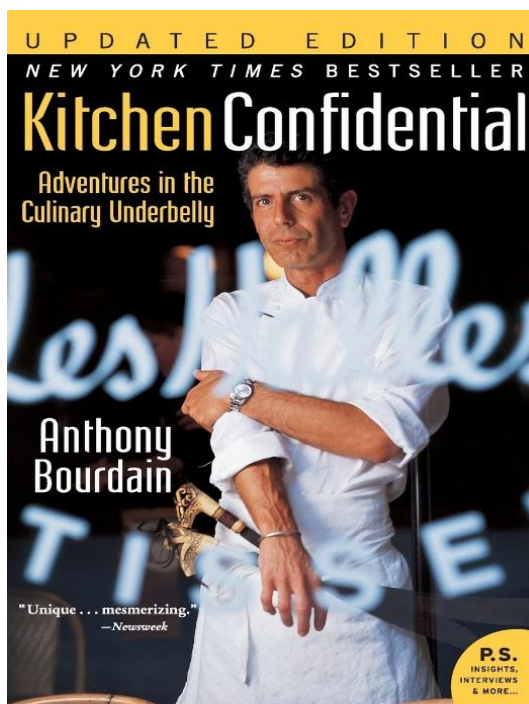
Conselhos a um jovem chef leva para casa um ponto essencial: ter habilidade na cozinha não significa ser um chef. É preciso ter talento, disciplina, uma quantidade enorme de conhecimento, destreza nos negócios, habilidades com as pessoas, etc. [...] A menos que você seja um jovem aspirante a chef ou alguém totalmente obcecado pelo o árduo processo de se tornar um, você terá pouca utilidade para este “mercado magro”. Se, no entanto, você na verdade está esperando se tornar um top-chef, este é o livro para você, embora considerável parcela de seu conteúdo seja genérica e de senso comum. [...] Não obstante, nos tornamos uma nação obcecada pela figura do chef-celebridade e Boulud é, certamente, uma celebridade culinária. Descubra que conselhos este aristocrata da culinária tem a oferecer para aqueles que aspiram os altos escalões³⁰.

²⁹Disponível em: https://en.wikipedia.org/wiki/Marcus_Samuelsson (Última edição em 08/08/17).

³⁰Disponível em: www.thefoodpaper.com (a tradução é minha).

Em 1994, ano de seu lançamento, Daniel Boulud é condecorado com o prêmio “*Outstanding chef of the year*”, conferido pela célebre Fundação James Beard de Nova Iorque³¹.

Cozinha Confidencial: Uma aventura nas entranhas da culinária, de Anthony Bourdain



Uma blitz impiedosa nos restaurantes: eis como se pode resumir Cozinha Confidencial. Chef de um dos bistrôs mais badalados de Manhattan, o Les Halles, Anthony Bourdain, fez o impensável neste livro: com doses iguais de perspicácia, maldade e humor, contou todos os segredos da profissão, dos mais sórdidos aos mais divertidos, junto com as falcatuas e safadezas do negócio. Mas não só isso: dono de um interessantíssimo trajeto pessoal, é com prazer indisfarçável que ele aproveita para fazer também um pouco de escândalo autobiográfico. Como escreve Nina Horta na orelha, "em meio a nuvens de fumaça de maconha, quantidades importantes de cocaína, outras várias drogas e uma animada atividade sexual, Bourdain mistura lembranças e comentários, com direito a mafiosos e Frank Sinatra, muito derramamento de sangue, bebedeiras gigantescas, pitadas de suspense e uma alegria atordoante no ar. Enquanto expõe as entranhas dos restaurantes - de lavagem de dinheiro ao uso "criativo" de ingredientes com data de vencimento no limite -, Bourdain vai dando conselhos úteis. Restaurante com banheiro sujo, por exemplo, deve ser riscado

³¹ Disponível em: https://en.wikipedia.org/wiki/Daniel_Boulud. (Última edição em 30/07/17).

sumariamente da lista. Banheiro é fácil de lavar, ele lembra. Se estiver sujo, imagine a cozinha³².

O livro consta na lista de *best-sellers* do jornal *The New York Times* e lançou Bourdain, um cozinheiro praticamente desconhecido das massas, para o *status* de celebridade. Com o livro, Bourdain angariou o prêmio de “escritor culinário do ano de 2001”, conferido por uma importante revista americana de gastronomia, a *Bon Appétit*. Baseada na obra de Bourdain, *Cozinha Confidencial* estreia, em 2005, como uma série televisiva³³.

3.2 O conjunto das três autoficções

A escolha do conjunto das três autoficções que compõem o material empírico da presente pesquisa deu-se a partir de duas perspectivas: uma técnica, alinhada com as demandas do objeto de pesquisa (e com este programa de memória social) e outra de cunho pessoal. A onipresença do *Cozinha Confidencial*, publicado em 2000, no topo da lista dos livros mais vendidos, primeiramente, no âmbito americano e, logo após, no mercado global, tomou a indústria editorial de assalto. O estrondoso e inesperado sucesso do relato gastro-memorial (de um *chef* desconhecido), altamente performatizado e saturado de novas formas de subjetividades alavancou o chamado filão da “gastronomia confessional”, abrindo, assim, caminho para uma maré exitosa de autoficções espetacularizadas de cozinheiros midiáticos, sendo que, em inúmeras delas, a cozinha perde seu célebre lugar de *prima donna* para um eu-*chef*-superlativo que, além de autor, transforma-se em protagonista, deslocando-se, de forma imodesta, para o centro das atenções. Com o inesperado sucesso do gênero, a indústria editorial passa a investir no filão “minha vida de *chef*”.

Surge, então, - e em questão de pouco tempo - a autobiografia de Daniel Boulud (2004) e, alguns anos mais tarde, em 2012, a de Marcus Samuelsson, ambos sucessos de venda. O espaçamento de doze anos entre essas três obras permite verificar o possível estabelecimento de uma nova tendência nas publicações de gastronomia, o que, por si, já torna esse conjunto um interessante material para análise, afinado com a linha de pesquisa Memória e Linguagens Culturais, à qual

³² Disponível em: <https://www.estantevirtual.com.br/b/anthonymbourdain/cozinhaconfidencial/2807127523?q=anthony+bourdain+cozinha+confidencial>.

³³ Disponível em: https://en.wikipedia.org/wiki/Anthony_Bourdain. (Última edição em 18/07/17).

este estudo se vincula. Embora nem todos os *chefs* sejam necessariamente ungidos pelas bênçãos da crítica especializada, trata-se, acima de tudo, de três dentre os profissionais da cozinha mais consagrados pela mídia e pelo público americano da primeira década dos anos dois mil.

De um ponto de vista pessoal, a motivação para essas escolhas se deu em virtude de meus contatos diretos, embora circunstanciais, com Daniel Boulud e Marcus Samuelsson, em duas ocasiões, ocorridas durante meu ofício como cozinheiro na Nova Iorque dos primeiros anos do novo milênio, que coincidem, também, com o lançamento de duas das autoficções deste estudo. Embora, no período, eu não tivesse conhecido Anthony Bourdain pessoalmente, o *chef* brilhava no imaginário da cultura gastronômica da cidade e fazia-se um modelo a ser seguido por aqueles mais rebeldes dentre nós, os novos aprendizes de cozinheiro. Entretanto, alguns de meus colegas do *The French Culinary Institute* trabalharam para ele. Sendo assim, eu estava, de certa forma, em contato permanente e indireto com sua figura mítica e midiática. Estudar esses três autores, portanto, seria algo ao mesmo tempo prazeroso e relacionado com minha própria trajetória profissional.

As três narrativas a serem aqui analisadas são construídas como relatos heroicos (ou anti-heroicos, no caso de Bourdain), recheados de provações e superações, com o intuito de colocar no palco personalidades reais e de grande sucesso. Suas memórias são tidas, pelo público, como verdadeiras e singulares, lembranças íntimas de indivíduos reais, construtores de carreiras vigorosas e originais; elas constituem-se, portanto, em modelos perfeitos de auto-empresendedorismo, objetos de cobiça, consumo e replicação. Esses relatos, únicos, “reais” e “verificáveis”, vão ao encontro das novas demandas das subjetividades contemporâneas, que se fazem pouco afeitas à ficção *per sé*, embora, no contra-fluxo desta lógica, também demandem a produção de realidades cada vez mais fictícias, performáticas e espetacularizadas (SIBILIA, 2016).

Partindo da premissa que, nesses relatos memoriais, cada *chef* mobiliza suas memórias pessoais com o intuito de criar um personagem biográfico singular, desejado e interessante, surge a seguinte pergunta: Que estratégias de construção são mobilizadas? Que capital simbólico e material são articulados para compor essas falas de si?

Marcus Samuelsson mobiliza suas memórias para trazer para a luz seu “caçador de sabores”, um sujeito que, apesar das adversidades trágicas

relacionadas à sua origem familiar, sociocultural e étnico-racial, encontrou um lugar no topo do mundo da gastronomia como um *outsider* dentro de uma cultura dominada pela hegemonia branco-europeia. No livro, encontramos as memórias de uma carreira exitosa, pavimentada na árdua superação de preconceitos raciais.

Daniel Boulud constrói seu imaginado eu-*chef* assentado sobre três pilares: o cozinheiro aristocrático, universal, pertencente à tradição alimentar mais prestigiosa dos últimos séculos; o guerreiro autoempreendedor, dono de uma trajetória brilhante, que conduziu um garoto rural do interior da França ao lugar mais alto do pódio da alta gastronomia nova-iorquina; e, por fim, o pedagogo, portador de um grande legado a ser transmitido com base em sua sólida experiência profissional.

No caso de Bourdain, o “rebelde sem causa” empregou suas habilidades narrativas, sagacidade, conhecimento literário e bom humor para transgredir e desafiar o *status quo* da alta gastronomia. Bourdain fabrica seu *chef* delator à sombra do arquétipo byroniano, que transita entre o submundo das drogas, do álcool, do sexo e dos segredos sombrios da alta gastronomia, criando, para si, uma aura de marginalidade admirada e consentida.

3.3 Sobre as análises e a escolha dos eixos

Na qualidade de autobiografias/autoficções, gênero já consagrado no cânone literário, os livros destes *chefs* constituem-se em narrativas retrospectivas que eles, profissionais reais, fazem de suas próprias existências. Sendo assim, seus depoimentos estão calcados no pressuposto das verdades irrestritas, dos acontecimentos vividos de fato, descartando, supostamente, artifícios como invenção e imaginação.

Na qualidade de produtos culturais fabricados dentro da lógica de uma indústria voltada ao entretenimento, que tem o consumo como destino, as autoficções destes *chefs* se distanciam das formas canônicas (que tratam da busca introspectiva do sujeito pelo sentido de sua vida) e fazem-se um tipo de literatura paralela, superficial, narcisista e descartável. Boa parte desses textos é edificada a partir de discursos simplistas, que evidenciam autenticidades encenadas, construídas no chavão da mitologia do sucesso, da meritocracia, do talento singular, da proeza técnica, do trabalho duro à custa de grandes privações. São performances que buscam potencializar o *status* de monumentalidade pública

destes *chefs* para mantê-los visíveis e desejáveis para consumo. Trata-se, também e por isso, de narrativas que possuem uma dimensão política, que visam perpetuar, quebrar ou enfraquecer estruturas dominantes de poder, que competem entre si pela manutenção e usufruto hegemônico do capital cultural, material e simbólico. São discursos que, para dizê-lo nas palavras de Boulud, buscam garantir ou encontrar o acesso ao sol: “Você tem que se impor de alguma forma para conseguir seu lugar ao sol” (BOULUD, 2004, p. 18). O que está claramente em jogo é a disputa pelo poder simbólico (BOURDIEU, 1989) e pela memória oficial da alta gastronomia.

Assim, para exemplificar, o paradigma do mito da supremacia francesa é articulado por todos estes profissionais. Cada *chef* se vale de seu capital simbólico e de suas habilidades persuasivas para reforçar ou enfraquecer a força do modelo impositivo francês. Para Boulud, em breves linhas, a cozinha francesa é tradição e excelência e, sendo assim, segurança e obrigação.

Para Samuelsson, o “*chef* negro” que se torna visível dentro da brecha histórica da ascensão de Barack Obama e do multiculturalismo (na acepção mercadológica americana), a tradição francesa é racista embora paradoxalmente importante dentro da medida em que ela é o passaporte que dará substância e garantirá visibilidade à sua cozinha étnica, híbrida e revolucionária.

Para Bourdain, a cultura da alta gastronomia, oriunda da tradição francesa, é afetada, classista, perversa e excludente. Seus holofotes apontam exclusivamente para uma elite restrita de *chefs* brancos e militarmente treinados (os “franceses moribundos”, segundo ele), relegando para a marginalidade um grande contingente de mão de obra invisível. Assim, essas três autoficções, voltadas aparentemente para uma indústria cultural que visa o entretenimento ameno, hedonista e despolitizado, revelam que, nas entrelinhas, a alta gastronomia é um campo de batalha repleto de tensões, de contradições e de lutas.

Para captar, então, as atenções do público leitor sobre suas figuras de exceção, é imprescindível aos discursos desses *chefs* o uso de ferramentas retóricas e performativas. Para tal fim, buscam também referências fora de si, em outras formas de existir, bebendo nas fontes da propaganda, do cinema, da literatura, do teatro, da música, da dança, das artes plásticas, da história, da televisão, do esporte e do *marketing*, oferecendo-se a seus leitores como protagonistas de múltiplas faces, de infinitos talentos, de complexidade superlativa. Extrapolando suas vivências pessoais, cada *chef* se constrói a partir de referências

culturais e geracionais ligadas à ideia de nação, de papel social, de família, de gênese afetiva, geográfica e cultural. É importante lembrar que Marcus Samuelsson é nascido na Etiópia, criado na Suécia e naturalizado americano; Daniel Boulud é nascido francês e naturalizado americano; Anthony Bourdain é americano, novaiorquino, descendente de imigrantes franceses.

Como podemos supor, nenhum desses autores trabalha com a noção de identidade cultural única - cristalizada e “pura” - ou sequer com uma equação direta e simples, resultante da soma de suas identidades múltiplas. Como participantes de um jogo de tabuleiro, esses *chefs* mobilizam suas diferentes origens acionando essas informações de acordo com o efeito desejado, à subserviência de suas estratégias de poder, que surgem à medida que as circunstâncias vão se impondo durante o jogo. Assim, Samuelsson, oscila entre ser um *chef* etíope, sueco e americano (ou inesperadamente “francês”, alegação justificada pela sua formação técnica profissional) ou, ainda, entre as diferentes combinações possíveis de seus nichos identitários, usufruindo da anuência de um cardápio de escolhas a seu dispor, que é acionado de acordo com aquilo que procura mobilizar dentro de seu projeto performático e persuasivo.

A cultura se faz, então, o ambiente de trânsito das memórias destes profissionais midiáticos e o elemento-chave que viabiliza suas próprias consciências e existências. É evidente a ocorrência de uma polifonia de textos no interior do *corpus* desta pesquisa, retirados das heranças culturais e geracionais de cada autor, bem como das imagens do entretenimento. Se, por um lado, esse dado complexifica a tarefa de focalizar, dificultando as escolhas dos eixos de análise, de outro, a natureza plural deste material torna-o caleidoscópico, labiríntico, repleto de possibilidades. Assim, a coexistência de múltiplas imagens e textos prenuncia e justifica a existência de tantas referências e eixos dentro de minhas análises. Cada autobiografia, por si só, é um universo memorialístico único. Embora seja possível afirmar que existe uma matriz comum que unifica esses discursos, cada um produz também seu dialeto próprio. Apesar de alguns conceitos teóricos serem pertinentes nas três obras, como questões ligadas à cultura da celebridade, da performatividade e do espetáculo, bem como à memória e transmissão cultural, cada autoficção mobiliza também matéria própria, que distancia uma das outras e, por isso, demanda por conceitos diferenciados. Por essa razão, cada livro será analisado

separadamente, a partir de certos eixos temáticos e teóricos, visando dar conta do universo particular de cada obra e autor.

Embora cada autoficção se faça, isoladamente, um testemunho importante acerca de determinadas realidades que ocorrem dentro do campo, entendemos que o conjunto das três possui uma força totalizante, que nos oferece um panorama bastante abrangente e diversificado da cultura da alta gastronomia, revelando boa parte de seu *modus operandis* das últimas décadas. Assim, mesmo que alguns eixos de análise não sejam recorrentes nas três obras, o que levamos em consideração nas conclusões finais é o agrupamento desses testemunhos autoficcionais, que formam um corpo único. Se questões étnico-raciais estão presentes e são altamente recorrentes nos discursos de Boulud e Samuelsson, mas não assumem a mesma dimensão em Bourdain, concluímos, de qualquer forma, que racismo é, com efeito, uma questão ainda central na cultura da alta gastronomia.

Além disso, é importante salientar que as questões da memória estão sempre presentes nesse estudo e são seu irrevogável ponto norte. Se a transgressão se tornou o tópico central que domina as análises de Bourdain, entendemos que isso foi necessário e que essa escolha, de modo algum, desviou nossas atenções da dimensão da memória, muito pelo contrário. Entendemos que a transgressão do *chef* americano emergiu justamente como uma força desafiadora, contrária à memória oficial e hegemônica dentro do campo. Ela foi a maneira pela qual Bourdain mobilizou o poder necessário para subverter o paradigma francês e impor uma outra ordem, que acabou por torná-lo, ele próprio, o marco de uma nova era na gastronomia, de uma nova “memória oficial” da culinária espetacular.

Considerando que o que está em jogo nessas narrativas é a exposição (e salvaguarda) dos *status* de celebridades desses três *chefs*, as análises se concentraram nas estratégias que cada um deles articulou para atingir esse fim. Direcionamos também nosso olhar para os mecanismos que os levaram à inclusão nos registros oficiais da alta gastronomia, bem como, para as armas que cada um deles utilizou, seja para se manter dentro do sistema ou para burlá-lo e, assim, conquistar ou reafirmar suas posições memoráveis.

Assim, em Samuelsson, tratamos de seu processo de celibrificação a partir de sua condição racial “desfavorável”, procurando entender as contradições e os desdobramentos que a memória pós-colonial e eurocêntrica impôs sobre o chamado sueco-negro e sobre seu modo de cozinhar. Sendo Boulud o representante do

discurso culinário hegemônico, analisamos como sua obra promove a exclusão de minorias e de outras ameaças indesejadas, buscando, assim, garantir o monopólio francês e sua posição de destaque dentro dele. Em Bourdain, como já dissemos, nos debruçamos sobre a maneira como a transgressão tornou-se a ferramenta que levou esse profissional da cozinha, inicialmente desprezado pelo *mainstream*, a constar nos mais altos registros da memória da gastronomia célebre das últimas décadas.

Embora certos conceitos chaves sejam altamente recorrentes nas três obras, optamos por abordá-los dentro das análises destinadas a um único *chef*, dentre os três, evitando a exaustão do tópico. Logo, o tema performatividade, para exemplificar, está tratado somente no capítulo reservado a Boulud porque levamos em conta que as mesmas falas-clichês encontradas em sua autoficção (como os imperativos do sacrifício, da busca pela perfeição, do aprendizado ininterrupto, dos desempenhos hercúleos, das ambições carreirísticas, das conquistas heroicas e meritocráticas, do auto-empresendedorismo, entre outros) ocorrem de forma idêntica nas obras de Bourdain e Samuelsson. Entendemos que essa escolha nos permitiu utilizar melhor nosso espaço para discutirmos outras questões também recorrentes e igualmente importantes nessas obras.

Por fim, queremos ressaltar que não estão em julgamento Samuelsson, Boulud e Bourdain enquanto indivíduos e profissionais reais, mas a forma como seus avatares-*chefs* estão apresentados nessas autoficções. Analisaremos os tipos de representações de si que esses *chefs* colocaram para circular nesses livros. Embora desnecessário, afirmamos que esses profissionais em questão são imensamente maiores do que suas representações, aqui analisadas. Reconhecemo-los enquanto artífices de enorme talento, criatividade e originalidade. Suas contribuições para cultura da gastronomia são de grande importância. Não é ao acaso que se trata de cozinheiros altamente celebrados, tanto pelos seus pares como pela mídia especializada e público. Contudo, as análises não tratam da dimensão “real” desses profissionais, mas, sim, dos “personagens” que eles nos apresentaram nas narrativas.

3.4 Marcus Samuelsson: “Sueco-negro” à caça de sabores

Procurando atingir os objetivos iniciais, estipulados para a presente pesquisa, nesta seção, apresento uma análise de como o *chef* Marcus Samuelsson mobilizou suas memórias pessoais para criar e transmitir seu eu-*chef* alinhado com a cultura do espetáculo e da celebridade. Da mesma forma, também procuro evidenciar os significados culturais encontrados em *Pois não, chef: Memórias*, ilustrando como o “*chef-negro*” construiu uma representação de sua subjetividade bem como de sua identidade midiática.

Poderíamos tentar explicar Samuelsson a partir de várias maneiras, afinal, ele é um profissional virtuoso, dono de indiscutível originalidade, inteligência, determinação, talento, força criativa e renovadora. Sua grande contribuição para o campo da gastronomia étnica e *fusion* é fato inegável. A partir dele, algumas cozinhas, consideradas “menores”, passaram a ter visibilidade no “mapa da alta gastronomia novaiorquina”, conforme seus próprios termos. Poderíamos, portanto, abordar esse *chef* a partir de várias perspectivas. Contudo, a questão mais premente de sua narrativa gira em torno do lado mais sombrio da alta gastronomia e que o afeta de várias formas: a luta por um espaço enquanto negro dentro de uma cultura notoriamente racista. Decidimos, então, analisar como a segregação racial e a mentalidade francocêntrica e pós-colonialista ocorre dentro do campo e as realidades que ela produz a partir de suas próprias lógicas e contradições.

Para entendermos a profundidade do discurso de Samuelsson tivemos que recorrer a autores que tratam dos estudos pós-colonialistas, como o psicanalista e filósofo Frantz Omar Fanon³⁴ (2008), que reflete sobre temas da descolonização e as consequências psicológicas da colonização. Buscamos subsídios também nos pressupostos de Ella Shohat e Robert Stam (2006), que discutem multiculturalismo e

³⁴ Frantz Fanon (1925-1961) é um dos fundadores do pensamento terceiro-mundista e um influente pensador do século XX sobre os temas da descolonização e da psicopatologia da colonização. Martinicano, filósofo e ensaísta marxista esteve fortemente envolvido na luta pela independência da Argélia, onde trabalhava como médico psiquiatra em hospitais locais. Diante da violência testemunhada durante o processo colonial, Fanon se uniu à resistência argelina, participando posteriormente de maneira ativa na política africana pós-colonial. Suas obras foram inspiradas em mais de quatro décadas de movimentos de libertação anti-coloniais. Analisou as consequências psicológicas da colonização, tanto para o colonizador quanto para o colonizado, e o processo de descolonização, considerando seus aspectos sociológicos, filosóficos e psiquiátricos. Fanon é, ainda hoje, um nome central nos estudos culturais, pós-coloniais e africano-americanos, seja nos Estados Unidos, na África ou na Europa. Fala-se muito de estudos “fanonianos”, devido ao tal volume de estudos que têm a sua obra como objeto de reflexão. (FAUSTINO, 2013).

eurocentrismo a partir de um aparato crítico que perpassa múltiplas áreas do saber, como teoria da comunicação, antropologia, história, sociologia, psicanálise.

Recorremos, também, às reflexões de Heather Alisson Mallory (2001). Em seu estudo sobre a *Nouvelle Cuisine* francesa, a americana investiga o imaginário hegemônico da França, que toma, como base para essa prerrogativa, seu passado histórico-triunfal, como a Revolução Francesa, fonte inspiradora de todos os discursos revolucionários da alta gastronomia, que tanto captam as atenções de Samuelsson e dos demais *chefs* deste estudo. Ela trata também de outro mito bastante caro à identidade nacional francesa: a noção de francesidade enquanto identidade pura e valor a ser protegido a qualquer custo. Veremos de que forma essas noções afetam diretamente Samuelsson e sua cozinha.

Voltando ao referencial pós-colonial, mobilizamos esses autores para discutir as questões trazidas por Samuelsson porque eles traduzem o modo como o pensamento colonial produziu um tipo de raciocínio racista e eurocêntrico, denunciado por esses pensadores. Se, por um lado, Samuelsson é vítima da mentalidade pós-colonial, por outro, entendemos que ele é também captado por esse pensamento ainda operante nos discursos alta gastronomia, e, de certa forma, o reproduz. A partir desse referencial, quisemos evidenciar essa maquinaria colonialista e racista, buscando analisar a abrangência e as contradições dessa memória brutal, que ainda opera no ambiente das cozinhas a ponto de impor ao negro que deseja inclusão e sucesso, a submissão a esse mecanismo. Contudo, se levarmos em conta a narrativa relativamente politizada de Samuelsson em relação às questões raciais, suspeitamos que, em sua intimidade, ele próprio tenha a noção desse mecanismo e decidiu, portanto, jogá-lo. Para isso, a cultura da celebridade e do espetáculo serão seu campo de batalha.

Antes de iniciar diretamente com as análises do material, apresento, de forma sucinta, dados relativos à biografia de Samuelsson. Além disso, também trago algumas informações relevantes sobre as circunstâncias autorais de *“Pois não, chef: Memórias”* (2012).

3.4.1 A autoficção de Samuelsson

*“What it’s like to be a cookbook ghostwriter: Behind every celebrity chef cookbook is an often anonymous writer, recipe tester, and editor”*³⁵. Este é o título expandido de um artigo publicado em uma das revistas americanas mais respeitadas na área do entretenimento culinário, a *Bon Appétit Magazine*. Quem assina a matéria é a jornalista Katherine Martinelli (MARTINELLI, 2017). Para a americana especialista em jornalismo gastronômico, não basta, ao atual profissional da cozinha, ser o *master chef* de um restaurante de alto prestígio. Para figurar de fato no mundo culinário, o mesmo deverá se fazer permanentemente visível e disponível para consumo maciço. Tal demanda envolve um conjunto variado de ações estratégicas, que inclui, na grande parcela dos casos, a publicação de uma autobiografia (arrebataadora, de preferência) e o lançamento de livros de receitas de encher os olhos e salivar a boca. Ambas essas tarefas são exigentes e impõem o envolvimento de terceiros.

Com o objetivo de investigar as forças invisíveis por trás desses produtos cintilantes da gastronomia editorial, a americana entrevista, em seu artigo, algumas das mentes que, de fato, redigem e produzem a maior parte da safra editorial da alta culinária hoje exibida nas livrarias do mundo globalizado. Elas são os chamados *ghostwriters*, profissionais anônimos da escrita que ganham a vida colocando seus talentos a serviço de celebridades. Trabalham “pesado”, “sem receber as glórias”, sequer parcela justa da “prata”. Mesmo naqueles casos em que, por ventura, alguma de suas obras atinja o sucesso absoluto de público, crítica e cifras, a participação do “*closeted author*”³⁶ nos lucros obedece à mesma lógica que rege o reconhecimento de seus direitos autorais – é nula. No entanto, há casos de livros em que a coautoria é devidamente reconhecida.

Há muitas razões pelas quais *chefs* decidem trabalhar com coautores anônimos ou identificados. Entre os principais motivos, apontam-se a indisponibilidade de tempo e o talento precário para a escrita: “Assim como é necessário mais do que um bom cozinheiro para criar um restaurante de sucesso”, diz a jornalista, “é preciso mais do que um restaurante de sucesso para produzir um

³⁵ Como é ser um escritor fantasma de um livro de culinária: Por trás de cada livro de culinária de um *chef* famoso, há, muitas vezes, um escritor anônimo, testador de receitas e editor (tradução livre).

³⁶ “Autor no armário” (tradução literal).

bom livro de receitas”³⁷ (MARTINELLI, 2017). A maioria dos coautores é indicada pelos agentes editoriais dos *chefs*, regra que, aparentemente, aplica-se também a Samuelsson. Embora a citação abaixo se refira a outro livro assinado por ele, é possível supor a interferência de agentes editoriais na criação de *Pois não, chef: Memórias*: “Meus agentes editoriais sugeriram que eu fizesse algo do tipo “Marcus cozinha em casa”. Meu objetivo era fazer [...] um livro de receitas que fosse uma ponte entre meu lar e minhas raízes etíopes” (SAUMELSSON, 2012, p. 289).

Se, por um lado, a prática de reconhecimento de coautoria está se tornando mais habitual entre os *top-chefs* nos últimos anos, por outro lado, Martinelli (2017) afirma que a maioria deles ainda opta por manter o anonimato de seu coautor. Muitos justificam ser confuso, aos leitores, verem outro nome ao lado do seu. Mas também há situações em que o ego determina a imposição. *Chefs* com aspirações múltiplas e personalidades marcantes fazem questão de evidenciar autossuficiência. Apostando nos bons efeitos que a “escrita-solo” pode suscitar sobre as subjetividades do público, optam em manter os créditos autorais restritos a um autor somente, eles mesmos.

Na capa da edição brasileira de “*Pois não, chef: Memórias*” (SAMUELSSON, 2012), é possível identificar, logo abaixo do título e de forma bastante destacada, o nome de seu único autor: Marcus Samuelsson. Não há nenhuma alusão ou qualquer indicação de uma possível coautoria. Em todo o trajeto das trezentas e noventa e seis páginas de sua narrativa, o leitor tem a nítida impressão de ser a voz autoral de Samuelsson, de fato, a única operando ali. No entanto, finalizado o último capítulo, encontra-se a seguinte afirmação, localizada na sessão dos agradecimentos – aquela que os fôlegos dificilmente alcançam:

A elaboração deste livro teve início apenas quando minha amiga Verônica Chambers aceitou me ajudar a contar minha história. [...] Por diversas vezes Verônica me fez perceber que escrever memórias omitindo informações desvaloriza minha experiência de vida. Era necessário explorar tudo. A história é minha, mas os toques finais no texto são todos dela (SAMUELSSON, 2012, p. 397).

Na parte inicial do referencial teórico desta tese, foi salientada a existência de um tipo especial de autoficção, a falsa autobiografia, arremedo literário autocelebratório a serviço da indústria massificada do entretenimento. Vimos que o

³⁷ A tradução é minha.

ímpeto narrativo desse tipo de produto comercial emerge, na maior parte dos casos, da necessidade de exibicionismo, da vaidade exacerbada, do desejo de aquisição e manutenção do *status* célebre. Assim, o estilo padronizado e formatado, neste tipo de escrita, privilegia a grandiloquência de eus espetacularizados, encenados para a atração das massas e tende, portanto, a flexibilizar o pacto com a verdade, compromisso supostamente existente nas autoficções canônicas³⁸. Através da escrita, Samuelsson elaborou uma representação sobre si de modo reflexivo, procurando harmonizar suas lembranças (e seus demônios internos) com a identidade que almejou construir para si mesmo. Ao criar uma narrativa coerente sobre sua trajetória de vida, ele produziu uma “fabulação de si” (COLONNA *apud* FIGUEIREDO, 2013) ou, ainda, sua própria ficção.

Com base no exposto acima e na análise do material empírico, reconheço e assumo o pressuposto de que a autobiografia de Samuelsson (bem como as demais autoficções desta pesquisa) preenche todas as características da assim chamada “falsa biografia”. No entanto, a decisão de enquadrá-las desta maneira não lhes retira a importância enquanto objetos de pesquisa, bem como sua relevância cultural no mundo espetacularizado da gastronomia. Devido à natureza ambígua que adquirem os próprios “fatos”, na medida em que são narrados por Samuelsson, Bourdain e Boulud – assim como em qualquer autobiografia –, a prerrogativa da verdade está submetida ao pacto autobiográfico estabelecido entre autor e leitor.

Por outro lado, assumir a existência dessas autoficções enquanto produtos meramente comerciais nos permite o distanciamento necessário para colocá-las em perspectiva, viabilizando um segundo olhar em relação aos discursos nelas encontrados. Se, para autor e coautor de *Pois não, chef: Memórias*, “importa a necessidade de explorar tudo”, utilizaremos o mesmo critério a nosso favor. Vamos, então, aos primeiros “fatos” narrados na história “retocada” de Samuelsson, que apresentaremos em etapas.

Kassahun nasceu em uma pequena aldeia etíope chamada Abrugandana, território ermo que “a maioria dos mapas não registra” (p. 12). Levou uma vida inicial extremamente pobre, em companhia de Ahnu e Fantaye, sua mãe e irmã. A figura do pai biológico não é mencionada na primeira metade do livro. Samuelsson tratará

³⁸ Não deixa de chamar a atenção o compromisso assumido e “juramentado” para com a veracidade dos fatos, expresso explicitamente pelos três *chefs* do estudo nas linhas iniciais de cada uma de suas narrativas, dando a impressão de haver um dever performativo em expressar uma verdade inquestionável.

dessa figura paterna apenas nas páginas centrais de seu livro, em um momento estratégico e muito oportuno de sua carreira. Em 1972, um surto de tuberculose atinge a Etiópia, selando o destino de Ahnu e de seus dois filhos. Acometidos por sintomas da doença, a mulher decide partir em busca de auxílio. Cansada, febril e com “minúsculos pedaços de pulmão se misturando ao vômito” e os “ossos calcificados pelo avanço da doença” (p. 14), Ahnu ajeita os filhos pequenos nas costas e, descalça e sob o escaldante sol etíope, parte em direção ao hospital mais próximo, a 120 quilômetros da aldeia. A jornada levou dias. Ahnu não sobreviveu. Seis meses mais tarde, os órfãos são adotados e levados para a Suécia. Kassarum passa a se chamar Marcus Samuelsson, filho de Lennart e Anne Marie Samuelsson e neto de Helga, a cozinheira. Assim, aos dois anos de idade, Kassarum inicia sua nova vida na pele de um Samuelsson negro. Passará a viver uma vida orientada pela cor de sua pele.

É curiosa a discrepância narrativa entre os capítulos iniciais de “*Pois não, chef*” e os demais episódios que os seguem. Os primeiros momentos do livro privilegiam uma narrativa ficcional romanesca, psicanalítica, de apelo novelesco, sensorial e espiritualista. Tais arroubos de sentimentalismo grave e agri-doce contrastam radicalmente com o tom agudo, seco e “autoempreendedor” do restante do livro, que se ocupa da construção de uma carreira pirotécnica, de altíssimo desempenho, construída a partir de sólidas ambições e um conjunto meticulosamente calculado de “estratégias executadas em estágios” (p. 95), valores inegavelmente atraentes para o leitor desta natureza de produto cultural.

Embora díspares, os momentos iniciais são essenciais dentro do discurso construído na narrativa, pois cumprem funções muito específicas dentro dele. A primeira delas é, obviamente, o estabelecimento imediato de uma empatia com o leitor; afinal, não há como se manter insensível mediante o martírio de uma infância abandonada e vilipendiada. Os capítulos introdutórios também objetivam a confirmação daquilo que eles, de fato, são: contrastantes. É a discrepância que evidenciará o apelo altamente atrativo de Samuelsson, sua colossal força de superação, o vigor autossalvacionista de sua constituição negro-branca. O conjunto desses contrastes conduzirá o *chef*, vitorioso, ao “topo da montanha de Luther King” (p. 394), “vindo praticamente do nada” (p. 376)³⁹.

³⁹ “Considerando onde cheguei, vindo do nada” (SAMUELSSON, 2012, p. 376).

Voltando ao enredo, os capítulos que seguem a morte da mãe e a adoção sueca retratam como o jovem africano foi incorporado à vida branca. Seus primeiros anos de escola foram árduos, marcados pela segregação e pelo assédio racial. O mundo do futebol era seu espaço catalizador, a zona de segurança de Samuelsson, “o refúgio de um mundo que parecia cada vez mais branco” (p. 61). Rejeitado para a carreira futebolística devido à inadequação de seu porte físico franzino, Samuelsson passou a considerar uma segunda opção de futuro, a cozinha. Desde cedo, aprendeu a cozinhar com a avó sueca, cozinheira nata e instintiva. *Momor* (avó em sueco) foi a grande influência de Samuelsson, uma presença constante nas ações do cozinhar do *chef*:

“Sempre tive a sensação de que suas mãos cobriam as minhas na cozinha”⁴⁰ – *Mormor* tinha instinto, e eu, a técnica; juntos, éramos imbatíveis” (SAMUELSSON, 2012, p. 205).

Decidido que a culinária seria seu futuro, Samuelsson se matricula em uma escola técnica local. “Estava determinado a ser o melhor” (2012, p. 71). Nesta experiência, é possível perceber as nascentes de uma paixão (e a marca comercial de seu futuro enquanto *che*): o “desejo de misturar culturas e pratos”.

É importante destacar que, a exemplo de Daniel Boulud e Anthony Bourdain, a narrativa de Samuelsson reproduz os passos técnicos do monomito (a jornada do herói mítico), estrutura simbólica e enquadrante encontrada em praticamente todos os relatos heroicos bem narrados. Sobre o monomito (CAMPBELL, 1997), nos aprofundaremos no capítulo destinado a Daniel Boulud. Por hora, menciono apenas alguns dos principais passos da jornada do herói que se encaixam na fórmula do texto de Samuelsson: o despertar da aventura (a cozinha da avó e o defumador mágico de seu tio), o chamado à aventura (marcado pela rejeição no futebol

⁴⁰ Aqui Samuelsson se refere ao espírito da avó branca, já falecida, sugerindo que suas mãos de cozinheira se coordenam às mãos do *chef* para produzir sua cozinha. Embora tocante, a cena é familiar. Ela nos reporta a várias cenas de filmes que compõem a chamada “gastronomia espiritual”, filão comercial muito em voga no gosto das massas desde o final do século passado, como o mexicano “Como água para chocolate” (1992), que aborda a relação “gastro-sinestésica” entre uma mulher jovem e o espírito de sua tia morta. Podemos também citar o turco “O tempero da vida”, que narra a aventura metafísica de um cozinheiro adulto que vai à Turquia em busca das memórias do tempo que passava com o avô, que o ensinou que, para ganhar sabor, tanto a comida quanto a vida precisavam ser temperados. É notória a utilização deste tipo de recurso narrativo em *Pois não, chef*, que vem, também, ao encontro a uma demanda já esperada do público, que impõe a inclusão de mais dois ingredientes essenciais ao pacote multiatraente dos “*chef-celebridades*”: fé metafísica e afeto. Demonstrações desta natureza são muito apreciadas e esperadas pelo público. Outras situações “*déjà vu*” e clichês, como essa, estão presentes em vários outros momentos da narrativa autoficcional de Samuelsson.

profissional), a busca obstinada pelo conhecimento (os incessantes treinamentos e estágios em instituições e chefs europeus de ponta), o cruzamento dos primeiros portais (o preparo intimidante da primeira refeição solo, quando ainda garoto; o primeiro jogo de facas profissionais; o primeiro dólma; o primeiro restaurante três-estrelas; os primeiros prêmios; a primeira crítica favorável do *The New York Times*; entre outros), os encontros com forças inimigas ou ocultas (opressões racistas, humilhações, privações, batalhas competitivas, invisibilidade, demandas árduas, a gravidez inesperada de uma namorada, o abandono da namorada grávida e da filha para não sacrificar a carreira), os êxitos e as glórias alcançadas durante o percurso (os prêmios e as menções honrosas, o reconhecimento da mídia e dos pares, a conquista do *master chef* americano, a própria face estampada nas fachadas de todos os ônibus e metrô de Nova York, o privilégio de preparar o jantar de posse presidencial do casal Obama), o regresso ao mundo dos comuns portando o “elixir” transformador (sua proposta de revolucionar a cozinha negra e étnica), a transmissão aos comuns do aprendizado da jornada (representado pelo próprio livro de Samuelsson).

3.4.2 A fachada de personificação do chef-negro

Para responder a algumas questões centrais da pesquisa entendemos ser importante abordar a questão relativa à fachada de personificação ou, ainda, à exterioridade simbólica de Samuelsson, artifício quimérico construído como parte do trabalho de identidade de sua persona *chef*. Tomando como base os pressupostos de Rojek (2001), assumimos que o rosto público de Samuelsson emergiu de uma demanda de se apresentar como um profissional diferenciado, potencialmente desejável e consumível. Consideramos, também, que, em sua base, a fachada de personificação do “*chef-negro*” sintetiza a negociação entre dois referenciais. O primeiro trata de uma autoimagem que Samuelsson idealiza e deseja projetar. Ela é cativante, arrebatadora, derradeira. A segunda referência diz respeito à figura de um rosto público existente, escolhido pelo *chef* para melhor traduzir sua autoimagem, seu “espírito-*chef*” imaginado. Esse rosto público será retirado tanto do mundo real, quanto da esfera mítica, histórica ou fictícia. É na fusão dessas duas estruturas lógicas – a imaginação atraente de si mesmo e uma imagem externa de ressonância – que Samuelsson fabricará o substrato simbólico de seu eu-*chef*. Temos, portanto, a

justaposição de uma dimensão imaterial e outra material. Uma imagem fala da outra, e ambas falam de Samuelsson.

Com base nesse raciocínio, é possível concluir que a fachada de personificação de Samuelsson pode ser uma chave potencial para compreendê-lo, um modo de acessar seu interior. Associar imagens à sua identidade é uma estratégia bem-sucedida para projetar uma representação de si mesmo como uma celebridade. Surpreendentemente, esse exercício para interpretar e compreender Marcus Samuelsson me conduziu a compreender vários aspectos relativos à representação de Daniel Boulud, o francês branco-impoluto. Em minha perspectiva, o discurso de um pode ser lido como o “anti-discurso” do outro, e vice-versa, como se estivessem ambos reproduzindo a alegoria de Penélope, com a única diferença de fazê-lo a quatro mãos. Enquanto Boulud tece sua narrativa francocêntrica de dia, Samuelsson a desfaz à noite, ou, pelo menos, fornece, a si mesmo e ao leitor, a impressão de desfazê-la. A observação de ambas as autoficções sobrepostas permite perceber polaridades contrastantes. Da ideia do “negro” surge, paradoxalmente, a ideia do “branco”. Das expressões “cozinha francesa” ou “*nouvelle cuisine*” emergem os seus avessos, seus arremedos disfarçados de “novas” formas de cozinha negra e étnica. Das afirmações castiças e asseadas de um Daniel Boulud, ergue-se um Marcus Samuelsson, sujeito reativo, eivado, “contaminado”; parte “revolucionário”, parte contraditório; carregando, em punho, as armas de sua batalha contra a francesidade dominante: especiarias, *galangal*, hibridizações e disfarces.

É, também, por esse motivo que o presente capítulo da análise se apresenta desproporcional em sua extensão, se o compararmos com os textos menores que tratam especificamente de Bourdain ou Boulud. Isso ocorre porque não é possível falar de Samuelsson isoladamente, sem o colocarmos em perspectiva em relação a Boulud. A junção face-a-face de ambos traz à tona discursos acirrados e antigos de dentro da alta gastronomia, impregnados de eurocentrismos e orientalismos, noções que, a exemplo de Boulud e Samuelsson, coexistem, se confundem, interdependem umas das outras, se espetacularizam e, para nossa surpresa, se beneficiam mutuamente. Por esse motivo, trataremos destas questões conjuntamente neste capítulo.

Nas citações abaixo, encontram-se imagens e representações que produzem a personificação de Samuelsson⁴¹:

Há cem anos os negros – homens e mulheres – lutaram para sair da cozinha. **Hoje, precisamos lutar para entrar.** (SAMUELSSON, 2012, p. 344).

O alto escalão da gastronomia ainda estava reservado aos brancos, mas, no fundo do coração, eu sabia que aquilo podia mudar. Eu era **o Leão de Judá**, como os etíopes às vezes se referiam a si mesmos, nascido de **uma das mais antigas e orgulhosas civilizações do planeta** (SAMUELSSON, 2012, p. 194).

Apesar de ter passado a vida toda em outro país, eu ainda tinha um pouco do **espírito guerreiro habesha** (SAMUELSSON, 2012, p. 315).

Fiz uma carreira fundamentada na **busca por sabores** [...] Era de **sabores novos** que eu andava atrás (SAMUELSSON, 2012, p. 274/201).

Talvez eu não esteja **ainda** no topo da montanha de **Martin Luther King**, mas não conheço nada mais parecido (SAMUELSSON, 2012, p. 394).

Eu não era apenas um chef africano criado na Europa, dono de um **perfil respeitável** e com **cabeça cheia de ideias pretenciosas**. Não senhora (SAMUELSSON, 2012, p. 77).

Aos 24 anos (Samuelsson ganhou) as **cobiçadas** três estrelas da crítica do The New York Times. Sua carreira **“à caça de sabores”**, como ele próprio define, havia apenas começado (SAMUELSSON, 2012, extraído do texto de orelha do livro).

Em seu discurso, Samuelsson não deixa dúvidas quanto às suas escolhas performativas. Recorrendo aos cânones e arquivos da memória cultural bíblica, etíope e americana, o *chef* encontra suas imagens de referência nas figuras heroicas e míticas do Leão de Judá, do guerreiro *habesha* e de Martin Luther King. Ao topo, coroando essas figuras, Samuelson também entrega, ao seu leitor, seu “caçador de sabores”, bordão publicitário que conecta todas as outras metáforas entre si e as fixa à sua pele. Neste momento, atendo-me a essas figuras simbólicas para, oportunamente, analisar seus significados dentro dos discursos de Samuelsson. Veremos, por exemplo, como e por que a figura do “Leão de Judá”, incompleta até o presente momento, se revelará a grande metáfora na autoficção de Marcus Samuelsson. Entenderemos por que, ao se completar, a alegoria bíblica se revelará como a sua representação possivelmente mais precisa. Construída no imperativo de uma condição racial, a alegoria finalizada do Leão de Judá evidenciará - talvez mais do que o próprio Samuelsson possa imaginar - o modo como ele se percebe, se apresenta, cozinha e vive:

⁴¹ Com o propósito de evidenciar determinadas palavras, consideradas chaves nas citações, passamos a marcá-las em negrito.

“**A cor** não está presente apenas no que vejo no espelho, mas também **na maneira como cozinheiro e vivo** [...] eu acabaria fazendo com que **a complexidade cultural do meu cardápio se sobrepusesse à minha condição racial**” (SAMUELSSON, 2012, p. 265).

3.4.3 *Martin Luther King e espírito habesha*

É evidente que a questão racial é a grande bandeira que Samuelsson levanta em seu *Pois não, chef: Memórias* (2012). Em uma primeira leitura, a figura de Martin Luther King não exige muito esforço interpretativo, pois o signo é bastante direto. Pastor protestante e ativista político, Martin Luther King tornou-se um dos mais importantes líderes afro-americanos a combater a desigualdade racial. Enquanto ativista religioso (CARSON, 2014), King propunha uma atitude de desobediência civil baseada na não-violência e na não cooperação, posturas menos agressivas em comparação ao que propunham outros ativistas contemporâneos seus. No entanto, sua luta não se limitava à igualdade formal dos direitos civis. Luther King reivindicava, acima de tudo, o engajamento total dos negros em todos os níveis da sociedade americana.

Em sua proposta de emancipação, a igualdade deveria ser, também, social, com redistribuição das riquezas, oportunidade de empregos, pacificação policial, educação qualificada, salários dignos. O ativista exigia o fim dos guetos, da exploração, do imperialismo, das agressões e humilhações impostas aos negros pela sociedade branca. Contudo, se, de um lado, a população negra era o foco central de sua luta, King não se limitava a ela. Sua revolução social e cultural objetivava, também, a inclusão de outras minorias vulneráveis, como os índios, os latino-americanos, os pobres de qualquer raça. As propostas de King encontravam ressonância na subjetividade de Samuelsson:

Não foram somente os sabores que me atingiram em cheio. Foi ver gente de todas as etnias. **Havia gente de todas as etnias:** indianos, negros, coreanos, mestiços. O dia em que eu tiver meu próprio restaurante, pensei, jamais deixarei de contratar alguém por conta de raça, sexo ou nacionalidade. [...] excluir (essa) gente significa excluir talentos e oportunidades. Tive a sensação de estar embarcando em um **novo trem gastronômico**. (SAMUELSSON, 2012, p. 204)

A exemplo de King, Samuelsson tem seu próprio sonho. Em “*I have a dream*”, o discurso histórico de Luther King proferido nos degraus do *Lincoln Memorial* em Washington, o ativista enfatizou a urgência da inclusão dos negros e a coexistência pacífica entre eles e os brancos: “*Tenho um sonho que meus quatro pequenos filhos viverão um dia em uma nação onde não serão julgados pela cor de sua pele, mas pelo conteúdo de seu caráter*⁴²”.

O que mais me atraiu a Nova Iorque foi a **possibilidade de integração, de não me destacar em razão da cor de minha pele**. [...] No campo profissional, porém, eu lutava para superar a constante questão racial (SAUMELSSON, 2012, p. 265).

Percebi, então, que ele nem me havia olhado direito, que sequer fez um esforço para ir além do julgamento precipitado de achar que não valia a pena perder tempo comigo. **Foi o olhar**. Se me deixasse trabalhar apenas um turno, **veria do que eu era capaz** (SAMUELSSON, 2012, p. 192).

Assim, quando colocamos em perspectiva a condição racial de ambos, torna-se fácil entender o caráter de atração que a figura mítica de King exerce sobre Samuelsson, mesmo levando em conta as realidades culturais diferentes de ambos os ativistas. Fanon (2008), teórico ligado ao pós-colonialismo, afirma que, em sua base, todo o racismo é pariforme, independente do contexto social em que ele se manifesta, pois sempre encontramos “a mesma queda, o mesmo fracasso do homem” (p. 86). Embora oriundos de contextos diferentes, ressoam, entre King e Samuelsson, experiências comuns impregnadas da “negação da possibilidade de serem homens” (FANON, 2008, p. 87), as quais os levam ao mesmo tipo de inconformismo existencial:

Quando se **traz a questão racial para a esfera profissional**, a coisa nunca acontece de maneira rica, complexa e prazerosa como eu gostaria. Nunca se referiram (a mídia e os pares) a mim como um chef do Aquavit. **Eu era o “sueco negro” do Aquavit. O que isso queria dizer**, caramba? (SAUMELSSON, 2012, p. 265).

Eu era **o único nègre** no recinto [...] era mais um obstáculo que eu precisava transpor (SAMUELSSON, 2012, p. 166/215).

Não atribuo todo o problema ao racismo, mas seria ingênuo dizer que não é fator a se considerar. De que outra forma pode-se explicar a invenção de um vocabulário – não apenas na culinária americana, mas também na francesa e na suíça – em que **schwartz e nègre são ainda sinônimos de peão**? (SAUMELSSON, 2012, p. 272).

No futuro, a gastronomia não teria outra escolha a não ser (me) dizer “sim”. (SAMUESSON, 2012, p. 136).

⁴² FRAZÃO, 2000.

A segunda questão que acreditamos conduzir Samuelsson diretamente à porta de Luther King diz respeito à aura “revolucionária” e “transformadora” que envolve a figura mítica do pastor estadunidense. Para a alta gastronomia, “revolução” e “transformação” são valores intensamente desejados, imperativos e inegociáveis, conforme veremos ainda nesta sessão, no momento em que tratarmos dos ideais revolucionários que dominam o imaginário da alta cultura da mesa. No caso de Luther King, é praticamente unânime, entre historiadores, biógrafos, políticos e jornalistas, a menção a ele enquanto figura revolucionária, promotor de uma grande transformação social, atributos indispensáveis para os profissionais de cozinha deste estudo, que ambicionam chegar ao “topo da montanha”. Samuelsson é empático às qualidades revolucionárias e transformadoras do ativista porque as mesmas serão, praticamente, as virtudes mais desejadas e necessárias para a inserção do “chef negro” em uma cultura notoriamente segregadora, misógina e racista. Vale lembrar que “revolucionar” e “transformar” são verbos também festejados e imperativos dentro da lógica capitalista de mercado. Todo profissional da gastronomia com pretensões de grandiosidade deverá promover sua própria revolução (e evidenciá-la), ou, ainda, tomar parte de um movimento de vanguarda, ou, também, iniciar uma “grande transformação” dentro da cultura, seja ela efetiva ou apenas fruto de uma retórica:

Georges Blanc refogava escarola em mel e manteiga, depois colocava lagosta cozida no vapor por cima e finalizava com manteiga, mostarda e limão. Talvez não pareça, mas **a ausência de molho cremoso** era praticamente **revolucionária** (SAMUELSSON, 2012, p. 213).

Naquele momento, sob os holofotes estava David Bouley. [...] David foi elogiado por ter recheado repolho com foie gras em uma noite e combinado pargo vermelho com massa ao molho de tomate e coentro na outra. [...] estava prestes a fundar uma **dinastia gastronômica** [...] fez enorme sucesso, ganhando **quatro estrelas** do The New York Times (e vários outros prêmios importantes). Para saborear as pequenas batatas cultivadas no local ou o salmão ao molho de gergelim com água de tomate, o cliente precisava fazer a reserva com meses de antecedência (SAMUELSSON, 2012, p. 192).

Assim, seguindo os passos de Luther King e outras figuras revolucionárias da *haute cuisine*, (como David Buley, George Blanc, Paul Bocuse), Marcus Samuelsson (2012), o “chef africano criado na Europa e dono de um perfil respeitável e com cabeça cheia de ideias pretenciosas” (p. 77), propõe sua própria revolução, instaurando um novo paradigma com potencial de “chacoalhar” (expressão dele

mesmo) questões raciais dentro do campo. É sobre a natureza da revolução negra de Samuelsson que a presente seção fixa seu olhar.

3.4.3.1 Espírito *habesha*

A segunda imagem acoplada à personificação do *chef* negro trata de um suposto “espírito tribal *habesha*”, reivindicado por ele como seu local de nascimento. É inegável que a aparência negra de Samuelsson seja capaz de desencadear projeções fantasiosas no subconsciente coletivo de uma massa afeita ao entretenimento cinematográfico, treinada para associar sua cor africana a um certo exotismo xamânico, selvagem, tribal, bruto, clichês de uma memória eficientemente implantada por Hollywood nas mentes coletivas. Era de se esperar que Samuelsson se utilizasse dessa representação, mesmo que quase tudo em sua formação cultural, psíquica e afetiva diga que ele é branco: a família sueca, a criação formal europeia, a língua “materna” (a sueca, segundo ele mesmo), o nome europeu, as amigas brancas, o treinamento profissional francês, o desconhecimento deliberado sobre a família biológica e a cultura africana durante a maior parte de sua vida, o terror em ser visto em companhia de outros negros em determinados contextos:

Na França, **eu raramente conversava com outro negro da equipe [...]** para ser honesto, **eu temia qualquer excesso de intimidade e estereótipos**. Não queria que ele virasse para mim e dissesse: “ei, irmão africano” [...] era mais um obstáculo que eu precisava transpor (SAMUELSSON, 2012, p. 215).

Por que conhecia tão pouco sobre a cozinha africana? Por que era tão ignorante em relação à culinária da Etiópia, meu país de nascimento? Como, depois de uma década de busca por sabores, **pude ignorar por completo um continente inteiro?** (SAMUELSSON, 2012, p. 275).

Apesar da pouca familiaridade com as culturas e cozinhas negras, Samuelsson fora escolhido para encenar um papel a ser preenchido dentro das representações veiculadas pela mídia culinária norte-americana, função para a qual ele não estava preparado. É importante mencionar que Samuelsson tornou-se celebridade instantânea estando à frente da cozinha de um restaurante de culinária europeia. O fato ocorreu em 2010, quando Ruth Reichl, a respeitada colunista da sessão de gastronomia do *The New York Times*, publicou uma matéria chamando a atenção para os preparos do inusitado *chef* do *Aquavit*. Com uma crítica favorável

endossada por uma das mais tradicionais instituições americanas de comunicação de massa, todos os holofotes se voltaram para Samuelsson, imediatamente. A mídia sensacionalista e sedenta por novidades o cercou. Queria conhecer a nova quimera culinária do momento.

De saída, já nas primeiras entrevistas, os repórteres pressionaram Samuelsson, indagando-o sobre sua proposta “certamente diferenciada” ou, ainda, sobre seu suposto “mantra gastronômico” enquanto um dos primeiros negros a chegar a este patamar no mundo ocidental da alta gastronomia (p. 240). Despreparado para responder à pergunta, Samuelsson percebe não ter uma proposta condizente com a cor de sua pele, que pudesse satisfazer os anseios e ansiedades da mídia. Afinal, ele jamais havia pisado na África. Seu conhecimento geral sobre o continente africano era irrisório. Sua noção quanto à cultura negra estadunidense e outras culturas negras, por outro lado, era igualmente superficial. Além disso, jamais se interessou pelo paradeiro de sua família biológica, de seu pai ou de qualquer outro parente africano além de sua irmã, que fora adotada juntamente com ele. Samuelsson passara a maior parte de sua vida na Europa, vivendo entre os brancos, sem interesse em se conectar com suas raízes africanas⁴³. Assim, não havendo, até então, incorporado nenhum traço de identidade africana à pronta entrega além de sua indisfarçável aparência, o sueco-negro não tinha muito o que dizer sobre aquelas perguntas.

Sabia, no entanto, que o fato não passaria impune pela mídia. Sua reação ao repórter foi “enrolar, enrolar e continuar falando” sobre tradição, o assunto da pergunta anterior (p. 275). Ele daria essas respostas mais tarde, primeiramente, a si mesmo, depois, à imprensa. Decidiu que poderia não haver um passado “negro” para si além das circunstâncias trágicas de sua orfandade, ocorrida logo após seu nascimento. Contudo, o futuro estava ainda por ser escrito por Kassarum habitando a pele de Marcus Samuelsson. Para isso, este último precisaria se reconectar com o primeiro e ressignificá-lo. A memória seria o caminho. E aqui nos deparamos novamente com a figura tribal utilizada por Samuelsson.

Apesar da inconsistência e da palidez de seu “guerreiro *habesha*”, deixar de requerê-lo seria uma grave falha estratégica da parte de Samuelsson. A manifestação explícita de uma negritude autêntica e convincente seria sua única

⁴³ “Quando jovem, nunca tive vontade de voltar à Etiópia” (SAMUELSSON, 2012, p. 287).

possibilidade de acesso ao clube dominado pelos brancos. Embora o binômio negro-branco revele, em Samuelsson, uma situação particularmente escorregadia e paradoxal, ele sabe que não há espaço real para uma “identidade parda” dentro do seleto “clube dos vencedores”, na sociedade americana. A ele, não bastará ser somente o “cozinheiro negro de Cézar”; terá que se performatizar como tal. E isso não será necessariamente ruim.

Embora vítima impotente desse “exotismo de encomenda”, Samuelsson entende que anexar a imagem do guerreiro tribal à sua imagem poderá lhe trazer vantagens, mesmo elas ocorrendo somente mediante o cumprimento de outras condições, que veremos oportunamente. Por ora, é importante responder a outra pergunta: por que a escolha de um afro-europeu para ocupar esse espaço? Em outros termos, por que a mídia não elegeu um negro norteamericano para preencher esse espaço? A resposta mais provável é fornecida pelo próprio Samuelsson. A segregação racial e econômica dentro do campo da alta gastronomia ainda reserva, aos negros americanos, o acesso exclusivo à cozinhas marginalizadas, como aquelas encontradas nos enclaves étnicos e no ramo do *fast food* (p. 269). Outra explicação para o fato de Samuelsson ter sido eleito pode ser encontrada levando em conta as reflexões de Fanon (2008) sobre o racismo: sua negritude “suavizada”, “glamourosa”, “evoluída”. Ela decorre da assimilação do mundo branco-ELITIZADO, que lhe cobre com o veniz de “negro transformado”, sofisticado, sagaz, francófono, europeizado. Nessa lamentável lógica neo-colonialista, o mais alto posto da alta gastronomia nova-iorquina reservado a um negro seria inevitavelmente ocupado por um “negro de alma branca” e Samuelsson era o *chef* talhado na medida certa e justa: negro de uma cozinha “exótica-porém-palatável”, negro de uma cozinha para “francês comer”; negro de um “espetáculo confortável”; negro de um entretenimento sofisticado e, por fim, negro de uma negritude “assimilável” e familiar, também em exposição nas agências de viagens.

Por *habesha*, Samuelsson refere-se ao povo abissínio, habitantes dos planaltos das atuais Etiópia e Eritreia e cujas origens remontam ao reinado de Aksun (100 D.C.-940 DC), reino antigo localizado na atual região do Tigré. Juntamente com Roma, Pérsia e China, o Reino de Axum era considerado uma das quatro grandes potências de seu tempo e importante partícipe na rota comercial entre o Império Romano e a Índia Antiga (BUTZER, 1981). Segundo a tradição, as raízes do povo habesha remontam à Rainha de Sabá e ao Rei Salomão, cuja linhagem teria

conferido, a seu filho (Menelik I) e descendentes, o direito divino de governar. Soberanos poderosos, os imperadores axumitas autodenominavam-se reis dos reis. A partir do século IV D.C., Aksum passou a ser chamado de "Etiópia", o suposto local de descanso da Arca da Aliança. Expressão que conota brio, o termo *habesha* é utilizado atualmente pelo povo etíope para referir a si mesmo como “uma das mais antigas e orgulhosas civilizações do planeta”. Preferindo-o à expressão “etíope”, o termo é utilizado para amainar as diferenças entre as diversas tribos distintas e celebrar a unidade entre os habitantes da região.

Em *Pele negra, máscaras brancas*, Fanon (2008) trata da experiência vivida pelo negro e de “seu esforço desesperado para descobrir o sentido da identidade negra” (p. 30). Segundo o autor, a cultura branco-europeia impôs, ao negro, um desvio existencial, identitário. O colonialismo francês criou a expressão “negro evoluído” para identificar e “acolher” os negros educados dentro da cultura francesa e que abandonaram sua cultura tradicional. Sob a ótica franco-colonialista, podemos afirmar que Samuelsson é, com efeito, visto como um “negro evoluído” por vários setores da mídia e da sociedade. Em determinado momento de seu processo de “evolução”, Fanon (2008) afirma que o negro passa a sentir que ele e sua raça se distanciaram. Já não se compreendem mais mutuamente:

Eu poderia ter crescido ali, naquele barraco, naquela pobreza. Minha vida teria sido drasticamente diferente! [...] Pertencemos à mesma família e **não estamos separados apenas por um oceano**. Estamos separados pelo idioma, pela cultura, pela religião e pela classe socioeconômica. [...] Assim, contendo minhas **lágrimas de compaixão ocidental**, apesar da vontade de vertê-las. Passei a enviar dinheiro (SAMUELSSON, 2012, p. 312-313)⁴⁴.

Ainda com base nas reflexões de Fanon, é possível dizer que, orgulhoso do distanciamento de sua cultura, o “negro evoluído” encontra o sentido de sua verdadeira humanidade nessa desarmonia. Há casos mais raros, contudo, em que o “negro evoluído” faz questão de não se desligar de suas origens, de pertencer a seu

⁴⁴ Essa é a observação de Samuelsson ao relatar o episódio em que conhece seu pai biológico e as circunstâncias materiais e culturais da vida na Etiópia. Vale registrar que a primeira viagem de Samuelsson à Etiópia em busca de suas raízes e de seu pai biológico foi emocionalmente tocante para ele e um grande espetáculo midiático para seu público. Na bagagem de bordo, Samuelsson carregou a equipe da revista de turismo *Travel & Leisure*, que faria a cobertura completa de um momento tão íntimo e privado da vida desse *chef* midiático em construção. A mídia, por sua vez, iria atestar aos americanos a autenticidade africana de Samuelsson. São curiosas e dignas de observação as descrições dele sobre suas primeiras impressões da Etiópia. Elas estão repletas daquilo que seu discurso mais combatia a respeito das opiniões da mídia e público ocidentais sobre a África: estereótipos. Contraditoriamente, suas “lágrimas de ocidental” denunciam o olhar “branco-esteriorante” de Samuelsson sobre sua família etíope e seu país de nascença como um todo.

povo. Esta atitude, “tão absolutamente bela, rejeita a atualidade e o devir em nome de um passado místico” (FANON, 2008, p. 31).

Ao decidir, em um momento de seu próprio processo de “evolução”, que se conectaria com suas origens, Samuelsson passa a procurar, nos arquivos da memória etíope, um suposto passado mítico, capital cultural valioso para ser reivindicado como seu, para ser anexado à sua identidade africana em construção. Nessa busca, ele encontra o espírito *habesha*, que lhe confere o percurso exclusivo de uma africanidade diferenciada, canônica, dinástica e destemida, adjetivos inegavelmente atrativos para si próprio e para o espelhamento das massas. Trata-se, aqui, de uma memória de pertença, anexada, reatualizada e reencenada por Samuelsson, que passou a buscar, em determinado momento de sua vida, referências de uma identidade negra. Essa é também uma memória de longo alcance, que abarca um tempo remoto, o qual Samuelsson passou a chamar de seu.

Embora a figura simbólica do guerreiro *habesha* reforce o estereótipo de uma africanidade orientalista transmitida pela indústria cultural do ocidente, por outro lado, ela também cumpre uma importante função dentro de seu projeto performativo do sueco-negro: fornecer, à mídia e ao público, aquilo que desejam. A associação de sua identidade à figura tribal confere, a Samuelsson, uma aura nobre e aguerrida, assentada sobre os pilares das grandes origens e dos épicos cinematográficos, que nos reportam a civilizações majestosas, históricas e bíblicas, exóticas, nostálgicas, distantes e perdidas.

3.4.4 Leão de Judá

No cristianismo, o epíteto Leão de Judá é usado para se referir a Jesus, descendente de Davi. A menção aparece no novo testamento, mais precisamente, no livro do Apocalipse: “Eis que o **Leão da tribo de Judá**, a Raiz de Davi, venceu para abrir o livro e os seus sete selos. Eis o **Cristo triunfante**, semelhante a um leão, pronto para abrir o livro da história” (ROSA, 2015, Apocalipse 5:5).

Para Pipper (2005), a alegoria do Leão de Judá é complexa. A compreensão de seu significado será bem-sucedida somente mediante a correta interpretação das simbologias nela empregadas. Dono absoluto de seu território, o leão é admirável pela força, ferocidade e aparência de rei. Ele representa valores associados à

nobreza, como coragem, ética, poder, justiça, vigilância, conquista. Ele traduz o triunfo de Jesus (e de Samuelsson) mediante todo o seu sofrimento. Ao Leão das escrituras, foi dada “toda a autoridade nos céus e na terra” (MATEUS, 28. 18-20). Ao leão culinário, foi dada a autoridade de “abrir e fechar portas”⁴⁵ dentro do firmamento da alta gastronomia. Se, em seu imaginário, Samuelsson é o Leão de Judá, concluímos, então, que força, vigilância, territorialidade, coragem, triunfo, nobreza, ética e poder são as qualidades que ele procura associar à representação de sua identidade.

Contudo, a metáfora do leão, tal qual se apresenta até o presente momento, é uma imagem ainda inacabada, pois porta, em seu interior, também uma outra face, seu complemento e ponto de inflexão vital para nossa análise. O significado dessa imagem se torna mais claro nos versículos seguintes:

Depois vi um **Cordeiro**, que parecia ter estado morto, em pé, **no centro do trono**, cercado pelos quatro seres viventes e pelos anciãos. Ele tinha sete chifres e sete olhos, que são os sete espíritos de Deus enviados a toda a terra (ROSA, 2015, Apocalipse 5:6).

Guerrearão contra o Cordeiro, mas o **Cordeiro os vencerá**, pois é o Senhor dos senhores e o **Rei dos reis** (ROSA, 2015, Apocalipse 17.14).

Assim, a figura do Leão de Judá se completa com a do Cordeiro, “que parecia estar morto”. Segundo Pipper (2005), essa figura dupla do messias, Leão e Cordeiro, conquistador e servo sofredor, é repetida em todas as escrituras. O cordeiro é um signo que representa mansidão, servidão, humildade, obediência, dependência. Sendo assim, como, então, interpretar corretamente a complexidade do Leão-Cordeiro bíblico? Para o teólogo americano, o cordeiro completa a imagem de Jesus enquanto Leão para cumprir todos os propósitos de Deus para ele. Com base nessa interpretação, é possível afirmar que o que torna Cristo (e Samuelsson) gloriosos é a sobreposição das qualidades do leão e do cordeiro.

Embora Samuelsson verbalize somente uma parte do signo bíblico sobre o messias, a sua face potente, salientamos a necessidade de analisarmos o signo completo. Entendemos que a metáfora do leão-cordeiro é perfeita para entendermos tanto Samuelsson quanto sua revolução gastronômica. A alegoria bíblica será uma ferramenta valiosa para iluminar nossa hipótese, a que sustenta que, para ser o leão

⁴⁵ “Tenho o poder de abrir ou fechar portas” (SAMUELSSON, 2012, p. 345).

da cozinha afro-étnica-*fusion*, Samuelsson deverá ser, simultaneamente, também o cordeiro do mundo branco, mais precisamente, da mídia e da *haute cuisine* francesa. “Queira ou não queira, o negro deve vestir a libré que o branco lhe impôs” (FANON, 2008, p. 47). Em outros termos, é na submissão às convenções do mundo branco que Samuelsson encontrará sua glória negra. Enquanto o Cordeiro bíblico simboliza a dependência total do Leão-Cristo sobre a vontade de Deus, seu homônimo culinário simboliza a total dependência do leão-negro em relação às convenções francocêntricas da *haute cuisine*, das flutuações de um mercado competitivo, dos humores do público, da boa vontade da mídia.

Assim, a metáfora do leão-cordeiro expressa o grande paradoxo de Samuelsson, que venceu porque se dispôs a representar o papel submisso que lhe cabia; afinal, *fusion*, como veremos, mais do que uma quimera de cozinheiros curiosos, criativos, corajosos e aventureiros, é, também, negociação, estratégia, apagamento, permissividade, resignação, negação, salvação, oportunidade, exclusão. O leão-cordeiro simboliza duas condições perenes de Samuelsson para sua permanência no jogo: o domínio de duas linguagens gastronômicas hierarquicamente distintas e o trânsito bem regulado e dosado entre elas:

Era a **França** que estabelecia os **padrões mundiais** [...] os restaurantes, todos faziam mais ou menos a mesma coisa [...] em termos de paladar, **todos falavam a mesma língua** (SAMUELSSON, 2012, p. 207).

Não me lembro da voz de minha mãe, **mas sei que falava duas línguas**. No livro “As almas de gente negra”, Du Bois⁴⁶ fala da **consciência dupla** com a qual os afrodescendentes nascem, da **necessidade** de viver tanto no mundo dos negros quanto no dos brancos (SAMUELSSON, 2012, p. 14).

Fenômeno típico de países com histórico de colonização, a diglossia descreve uma situação em que dois registros linguísticos, hierarquicamente distintos, coexistem dentro de uma mesma sociedade. De maior prestígio, o registro alto ou língua oficial está associado a uma elite intelectual, econômica e cultural. A outra, a parte dominada, corresponde à forma baixa (a linguagem coloquial) e está associada a culturas consideradas “menos cultivadas”, inferiores. Há, portanto, entre

⁴⁶ *As Almas da Gente Negra* (The Souls of Black Folk) é uma obra clássica da Literatura Estado-Unidense, escrita por W. E. B. Du Bois. Trata-se de um trabalho sobre a História da Sociologia. É um princípio básico para a História da Literatura Afroestadunidense. Foi publicado em 1903 e contém vários ensaios sobre a raça negra, sobre como era ser um afro-americano na sociedade americana. Du Bois se baseou em suas próprias experiências para desenvolver este trabalho pioneiro. A obra ocupa um lugar de grande destaque dentro das Ciências Sociais, sendo uma das primeiras obras sociológicas neste campo. Disponível em: https://pt.wikipedia.org/wiki/As_Almas_da_Gente_Negra.

ambas as variantes, um conflito linguístico, uma relação dominador-dominado naturalizada. As diglossias são também passíveis de ocorrer entre duas conformações distintas de uma mesma língua, (duas formas distintas de comunicação dentro da mesma língua) apartando os registros formais, demarcadores de classe e distinção, dos registros menos formais (LINHARES; ALENCAR, 2016). Neste contexto, a língua dominante intervém continuamente no modo coloquial da linguagem.

Michel de Certeau propõe uma leitura menos fatalista quanto à posição hierárquica do dominado dentro de estruturas culturais díspares. Em *A invenção do Cotidiano: Artes de fazer*, Certeau (1994) afirma que a condição do governado não é unicamente a de receptáculo de conhecimento transmitido pelo dominador (p. 100), mas, também, a de agente empoderado por esse conhecimento. Assim, no caso de Samuelsson, é o domínio do conhecimento “branco” (a *haute cuisine*) que empoderará o cordeiro culinário e o transformará no leão das cozinhas negras-*fusion*. Para levar a cabo a sua revolução, Samuelsson terá que incorporar e refuncionalizar a base francesa que recebeu ao invés de rejeitá-la, considerando que ele é o partícipe empoderado de um sistema hegemônico na qual ele próprio é cordeiro submisso de seu pastor, o mundo branco. Em síntese, sua liberdade-afro está condicionada a uma premissa, a uma armadilha indissolúvel: a de estar obrigatoriamente casada com a noiva branca, a francesa. E o que nos leva a essa conclusão?

Em fevereiro de 2008, Samuelsson abre seu novo restaurante em Nova York, o *Merkato*, empreendimento africano destinado ao “público classe A”. O estabelecimento estava voltado para atender o gosto da elite local, predominantemente branca. O *Merkato* abriu suas portas em grande estilo, com “grande alarde e burburinho da mídia”, segundo as próprias palavras do *chef* (p. 328). A proposta do novo lugar era promover a generosidade genuína da cozinha africana, seus sabores sofisticados, suas tradições vibrantes; uma proposição ambiciosa, em se tratando da clientela-alvo e de sua visão “deturpada” do continente africano. Com o *Merkato*, Samuelsson desejava que o americano passasse a enxergar a África para além do estereótipo de “irmã carente” (p. 329). Além disso, tinha a expectativa de que a aprovação dos “novos sabores” por parte dos americanos incentivasse o consumo desses produtos dentro do mercado americano, um negócio que Samuelsson saberia, certamente, capitalizar para si.

Em sua base, a cozinha do *Merkato* era pan-africana, ancorada nas tradições do continente, embora não unicamente. Samuelsson tinha em mente um projeto mais ambicioso. Não queria reproduzir a mesma comida africana servida nos “enclaves étnicos” e sombrios de Nova York. Faria o possível para evitar os clichês, as associações óbvias, afinal, as demandas de seu público eram outras. O *chef* precisava mostrar-lhe e convencê-lo de que não existe apenas uma única versão entre África e alimento, que a comida africana era mais do que uma estereotipia:

Se meu interesse fosse **só o de oferecer pratos típicos**, eu teria deixado a tarefa por conta dos restaurantes que já existiam, lugares isolados em **enclaves étnicos**, abaixo do nível da rua, servindo a uma clientela formada por motoristas de taxi, expatriados e universitários com orçamento apertado, mas **aventureiro** (SAMUELSSON, 2012, p. 330).

A cozinha do *Merkato* seria o espaço das fusões entre pratos tradicionais africanos e comidas de outras culturas afins, com um histórico de influência da culinária africana em seus preparos. Não havia, portanto, um distanciamento pronunciado da raiz africana. Embora híbrido, o *Merkato* se mantinha ainda no âmbito das “cozinhas da África”, do *fusion* soft, do acasalamento de “primas”. “Para mim, o resultado final foi fantástico”, comemorou Samuelsson (p. 333). Seis meses depois, o empreendimento fechou suas portas. Foi “o maior fracasso da minha vida profissional” (p. 328). O motivo do malogro é o ponto central de nosso argumento:

Nosso maior obstáculo foi a imprensa. Os renomados **críticos** da área pareciam quase **desconfortáveis com o cardápio**, como se **não conseguissem compreender os sabores** com que trabalhávamos. As críticas ao *Merkato* foram de cortar o coração (SAUMELSSON, 2012, p. 335).

Chama a atenção, inicialmente, o papel da mídia enquanto força persuasiva e formatadora de comportamentos e gostos sociais. Os mesmos meios que introduziram Samuelsson no mundo da fama não lhe garantiram, no caso do *Merkato*, outro sucesso. Por que críticos e comensais não conseguiram – desta vez - entender os sabores propostos pelo “caçador de sabores”, sendo que estavam confortáveis com ele à frente do *Aquavit*, introduzindo parte desses mesmos sabores misturados à cozinha sueca-francesa? Embora estejamos cientes de que os motivos possam ser inúmeros e de diversas ordens, acreditamos que um dos principais motivos é a natureza *fusion* “excessivamente exótica” do *Merkato*. Ao abrir mão dos

registros que pudessem se comunicar com a elite branca, não teria Samuelsson criado uma cozinha “ininteligível” a partir de registros puramente étnicos e marginalizados? Estando o *chef* voltado para uma cultura gastronômica que se comunica a partir de registros considerados altos e sofisticados, não deveria a cozinha negra de Samuelsson conter, pelo menos em parte, elementos dessa “gramática”? Não teria sido esse seu erro estratégico?

Para Mallory (2011, p. 174), as práticas alimentares podem ser lidas como demonstrações performativas que ensaiam a gramática e os gestos de uma classe ou grupo dominante. O setor de restaurantes funciona como um teatro político, onde desejos e ansiedades aparentemente incomensuráveis podem ser encenados. “Comestibilidade” é um termo utilizado por ela⁴⁷ para expressar as maneiras pelas quais as práticas culinárias são capazes de assumir valor em situações específicas. Para a autora, “comestibilidade” é o análogo culinário da inteligibilidade. A condição de comestibilidade denota não apenas que um alimento é ou pode ser comido em qualquer sentido, mas que é considerado digno de consumo por determinado grupo ou classe social. Neste sentido, determinadas cozinhas *fusion* têm o poder de transformar um alimento considerado indigno e ininteligível em substância reconhecível e merecedora de crédito pelo simples fato de colocá-lo em “boas” companhias.

Se a hibridização com as cozinhas brancas mais “elevadas” é, de fato, a única saída para determinadas cozinhas étnicas que ambicionam elevar-se aos registros altos da cultura, a prática *fusion*, neste âmbito, se torna ambos: uma “prisão em regime aberto” e a redenção dessas cozinhas consideradas “menores”. Enquanto a submissão do Cordeiro de Deus a seu Pastor não é um fardo, pelo contrário, é o triunfo de sua autoridade (PIPPER, 2005), a negritude de Samuelsson e sua cozinha não se impõem como um fardo, necessariamente. Estamos, afinal, na sociedade do espetáculo, onde tudo se torna mercadoria. Aos olhos da mídia e do mercado, a retórica do multiculturalismo⁴⁸ possui grande apelo comercial. Dependendo da

⁴⁷ Mallory (2011) toma o termo emprestado de Rebecca Stein, uma das autoras que utilizou para seu estudo sobre a *Nouvelle Cuisine*.

⁴⁸ Se a discussão da teoria pós-colonial do hibridismo ficou praticamente restrita à academia, Shohat e Stam (2006) afirmam que os debates sobre o multiculturalismo têm acontecido na esfera pública mais ampla dos jornais, revistas, rádio e televisão. Enquanto o discurso pós-colonial se concentra em situações fora dos EUA o debate do multiculturalismo é visto como especificamente norte-americano, país onde o multiculturalismo catalisou uma variedade de reações políticas, cada uma com suas metáforas favoritas, muitas delas de natureza culinária, como “*melting pot*” (falamos sobre ele mais tarde) ou “salada étnica”. Multiculturalismo, segundo esses autores, é um conceito é polissêmico e

maneira como o *chef* jogar seus dados (e saberá fazê-lo), a cor de sua pele poderá se transformar em oportunidade:

Quanto mais eu viajava pelo país, mais percebia minha **raça como uma oportunidade** e não como um fardo (SAUMELSSON, 2012, p. 273).
Em uma outra oportunidade (sobre o fracasso de Merkato), eu encontraria uma forma de fazer minha **declaração de amor à África** (SAUMELSSON, 2012, p. 338).

Assim, ao partirmos do pressuposto de que a gastronomia é um código cultural (uma forma de linguagem), passamos a considerar a base dicotômica-colonial da diglossia o paralelo linguístico da cozinha *fusion* de Samuelsson. Embora relativamente pacificada e incorporada ao mundo globalizado, a prática *fusion* ainda opera, em muitos contextos, a partir de uma relação assimétrica entre dominador-dominado embutida ou escondida em seu interior. Em seu núcleo, encontramos o princípio da inclusão-excludente (memória e esquecimento), pois, se a inclusão e a inteligibilidade (comestibilidade) de um registro estão condicionadas à mediação e ao tutoramento de uma linguagem considerada alta (a *haute cuisine*), nos deparamos com a exclusão maquiada de inclusão, com um apagamento parcial e obrigatório do registro étnico. Há, portanto, na cozinha *fusion*, um jogo tenso entre o que é lembrado e o que é esquecido, entre inserção e supressão, entre o que é deixado para “motoristas de taxi, expatriados e universitários com orçamento apertado” e o que é traduzido à elite branca endinheirada (“classe A”), sedenta por maneiras de se distinguir através do consumo de “exotismo confortável”, “novidades-velhas” e do entretenimento divertido. É desse jogo que dependerá a redenção e a glória de Samuelsson. Contudo, a permanência ou a sobrevivência do registro baixo poderá também depender da arte dos segredos e dos disfarces:

Sabia que Hakan **ficaria maluco com uma palavra como galangal no cardápio**. Por isso, precisávamos arrumar algum **disfarce**. O **segredo** era

sujeito a vários usos políticos. Para os neoconservadores, ele é sinônimo de “oposição de esquerda” e “pessoas de cor”, “bodes expiatórios perfeitos para o final da guerra fria em contraposição às imagens de pureza e fortalezas medievais contra os ataques bárbaros” (p. 85). Embora rejeitem as postulações mais radicais anti-eurocêtricas, os liberais entendem que o termo expressa a “diversidade bem-comportada”, essencial para a boa imagem das universidades. Com o intuito de fomentar o consumo, a mídia e o mercado, por sua vez, souberam capitalizar muito bem esse conceito a seu favor. A retórica celebratória do multiculturalismo é uma das grandes estratégias de marketing do canal de televisão americano Food TV Network, voltado unicamente para programação diversificada de gastronomia. Ela possui uma grade muito bem segmentada e definida de programação, que procura atender a todas as etnias e identidades culinárias.

apresentar tudo aquilo em termos acessíveis, inteligíveis, **mantendo o cliente em sua zona de conforto**. Era responsabilidade minha não deixar o cliente confuso (SAMUELSSON, 2012, p. 239).

Um dos condimentos-símbolos da cozinha étnica, o *galangal*, é um rizoma da família do gengibre. Para introduzi-lo com sucesso no *Aquavit*, o restaurante Sueco nova-iorquino que o tornou famoso, Samuelsson precisou disfarçá-lo de forma a não trair a ideia de pureza conceitual do cardápio predominantemente branco. Desta forma, o *chef* não confundiria o paladar dos clientes, preservando suas concepções e expectativas. Ora, sabemos que pureza é uma noção escorregadia, um mito, e que todo o sistema cultural que a reivindica possui seu próprio “*galangal*” disfarçado, escondido para não trair as fidelidades a ponto de comprometer o sistema. Sendo a noção de pureza uma obsessão da gastronomia francesa e força motriz de outro imaginário francês à mesa - a ideia de revolução – nos ateremos a ela enquanto retórica revolucionária e espetacularizada, que luta em seus bastidores para manter a posição hegemônica e sempre ameaçada das “cozinhas de verdade”. Este será nosso próximo tópico. Antes, porém, daremos continuidade a mais uma parte da biografia de Samuelsson.

Tomando as “rédeas de seu próprio destino”, aos 18 anos (p. 99), Samuelsson deixa para trás a Suécia para ir em busca de seu sonho⁴⁹. Passaria a estagiar em alguns estabelecimentos europeus renomados. Neste período, ele vive três experiências que lhe trariam aprendizados que mudariam radicalmente sua vida. A primeira delas, “Mantenha-se invisível, a menos que vá brilhar” (p. 118), era o mantra que ele ouvira, pela primeira vez, entre os cozinheiros do *Grand Hotel Victoria-Jungfrau*, na Suíça. Mediante manifestações de racismo ocorridas durante seu estágio no *Grand Hotel*, Samuelsson decidira que a invisibilidade não seria seu destino:

“Não seria um chef ignorante, que não conseguia ver além da cor da pele, que ia me deter. Eu [...] aprenderia tudo o que pudesse e, **no futuro, a gastronomia não teria outra escolha a não ser dizer “sim”**” (SAMUELSSON, 2012, p. 136).

Sua segunda experiência transformadora ocorreu no estágio que realizou no restaurante *Elisabeth Park*, na Áustria, onde Samuelsson aprendeu o valor da

⁴⁹ Ir à busca do sonho: outra demanda que deve ser anexada ao pacote performativo do *chef*. A falta de sonhos ou iniciativa para realizá-los são considerados falhas graves, que denigrem a confiabilidade do pacote-*chef* a ser entregue às massas.

cozinha regional não-francesa, algo inédito para uma mente treinada a acreditar que a França era a única referência possível do mundo gastronômico:

“Comecei a me perguntar: Quem mentiu? **Quem inventou que a França tem a melhor comida do mundo?**” (SAMUELSSON, 2012, p. 203).

Sua terceira e derradeira experiência surgiu de um desejo de “chacoalhar as coisas”, de trabalhar com um *chef* “guiado pelas suas paixões” (p. 160)⁵⁰. Após inúmeras tentativas frustradas de estagiar na França, Samuelsson encontra seu novo lugar no *Aquavit*, restaurante nova-iorquino pertencente a um empresário sueco. O estabelecimento atraía uma clientela “ousada” (p. 171) – uma expressão curiosa -, que apreciava a combinação do azedo, do doce e do salgado. Embora levemente exótica para o paladar do americano mediano, a comida do *Aquavit* era produzida com ingredientes e temperos familiares aos europeus e apreciados, também, pela elite viajada. A oportunidade era única e a mais próxima daquilo que Samuelsson, até então, desejara fazer.

A cidade de Nova York passou a ter grande apelo na subjetividade de Samuelsson: terra encantada do “*melting pot*”⁵¹, do encontro de várias etnias e culturas, das “cozinhas repletas de calor e sabor”; local das liberdades individuais, onde Samuelsson podia caminhar despercebido pelas ruas, apesar da cor de sua pele. Contudo, um dos maiores centros culturais do planeta é, também, o destino escolhido por muitos outros ambiciosos e, portanto, “um universo gastronômico difícil de penetrar”, pois “havia muita gente em busca de um lugar ao sol” (p. 191). Apesar de sua modernidade multicultural, Nova York era, ainda, um lugar onde os negros estavam excluídos do cenário da alta gastronomia, e o “alto escalão estava ainda reservado aos brancos”. Samuelsson, “confiando no seu taco”, estava decidido a mudar o paradigma. Para isso, bastavam o *pedigree* francês e uma nova revolução.

3.4.5 *Pedigree, tabernáculo e revoluções*

Por fim, **eu preciso ter refinamento** para conseguir fazer tudo isso (SAMUELSON, 2012, p. 158).

⁵⁰ “Paixão”: outra imposição performática.

⁵¹ *Melting Pot* é a expressão usada pelos americanos para indicar amálgama de diferentes raças e étnicas dentro de uma sociedade. O “pote de fusão” também é um dos nomes da cidade de Nova York devido a sua característica metropolitana de convivência multi-étnica.

Confiava no meu taco. Precisava apenas que me **abrissem as portas**. Sabia que a chave era possuir a **credencial que contava mais do que qualquer outra**: A França (SAMUELSSON, 2012, p. 194).

Todos os grandes chefs **tinham que fazer** estágio na França (SAMUELSSON, 2012, p. 96).

Eu precisava ir para a França [...] **eu precisava daquele pedigree** (SAMUELSSON, 2012, p. 195).

Eu ansiava trabalhar em uma cozinha administrada pelas paixões do chef (baseadas em) **uma cartilha gravada em pedra: pedra francesa**. [...] quanto mais eu dominava as técnicas básicas, mais desejava chacoalhar a rotina (SAMUELSSON, 2012, p. 160).

Em vez de ir para a França [...] caí no ostracismo, alimentando-me dos sonhos moribundos de uma série de almas desenganadas – um fantasma faminto, louco por dinheiro e por drogas (BOURDAIN, 2016, p. 183).

A **França era o ícone** da excelência, história e arte – três qualidades que me atraíam (SAMUELSSON, 2012, p. 195).

Por mais dolorosa que possa ser esta constatação, somos obrigados a fazê-la: **para o negro, há apenas um destino. E ele é branco** (FANON, 2008, p. 28).

Selvagem não no sentido canibal, mas porque **lhe falta refinamento** (FANON, 2008, p. 65).

A França é historicamente conhecida por associar comida à imagem de identidade nacional. Para os franceses, a cozinha é uma concepção alternativa de nacionalismo. As práticas à mesa não somente carregam toda a história e a herança cultural da França, como também expressam um jeito próprio de ser francês. Assim, para os franceses, Samuelsson, Bourdain e o resto do mundo, a França é um signo supremo de excelência, requinte e sofisticação. É natural, então, que ela seja o destino cobiçado de muitos cozinheiros estabelecidos e aspirantes à cozinha que ambicionam voos mais altos em suas carreiras.

Embora o cenário da alta gastronomia tenha mudado seu *modus operandi* nas últimas duas décadas, desestabilizando certas tradições culinárias hegemônicas e abrindo espaço a outras menores, a França é ainda o passaporte diplomático que cozinheiros com pretensões de “grandiosidade” devem, de alguma forma, possuir. Para Samuelsson, somente a França poderia conferir-lhe as “credenciais” necessárias a seu “refinamento”, o “*pedigree*” que faltava em sua formação, justamente aquele que contava mais do que qualquer outro. Embora confiável, ele sabia que seu taco, por si só, não seria suficiente para a revolução que ele tinha em mente. A “pedra francesa” seria a chave de acesso a seu sonho.

Entretanto, chama a atenção o emprego de algumas expressões que apontam para um imaginário talvez um tanto singular do *chef* negro em relação à França. O uso de palavras como refinamento, credencial, chave, cartilha, pedra francesa, história, excelência, precisar, *pedigree*, entre outras, nos leva a crer que a

França tem um sentido especialmente premente e imperativo para Samuelsson. Por quê? Sabendo que, de alguma forma, boa parte dessas expressões estão ligadas às noções de pureza, purgação, transformação, limpeza, passagem e superioridade, que sentidos e abrangências, por exemplo, podem ter as expressões “*pedigree*” e “refinar” em seu imaginário sobre a França? E por que a obtenção de um *status* que conota uma ideia eurocêntrica de “pureza branca” seria uma obsessão especialmente importante para um *chef* africano notoriamente afeito às fusões?

Fanon (2008) nos fornece uma reflexão interessante, que, obviamente, não sugerimos ser a única possível; afinal, o próprio *chef* reconhece, por um lado, que nem tudo gira necessariamente em torno da cor de sua pele, mesmo que ele se contradiga em outros momentos. No entanto, o pensamento de Fanon ajuda a compreender o contexto de Samuelsson e se faz uma ferramenta importante na construção de nossa hipótese. O antilhano afirma que, aos olhos do colonizador, quanto mais o negro colonizado⁵² assimilar os valores culturais da metrópole, mais se distanciará de sua “selva”, de seu estado natural e “bruto”. Essa afirmativa nos leva diretamente a outra, ao “ego sensível” de Brillat-Savarin (ROJEK, 2001), mencionado no capítulo anterior e para quem o gosto, enquanto signo de cultura e de refinamento, separa o homem “civilizado” do ser “primitivo”, sendo que, a esse último, carecem “clareza”, “discernimento” e “ternura” em seus sentidos. Sendo assim, detectamos uma conexão entre o “negro colonizado” e o “ego sensível” de ambos os pensadores.

De acordo com o *Dicionário Aurélio*, *pedigree* é a certificação de registro genealógico de um animal de raça pura, emitido por um clube especializado e fornecido tanto ao animal de linhagem geneticamente homogênea quanto àqueles livres de características herdadas pelo cruzamento com outras raças. Em uma tradução fictícia e literal para o “cozinhões”, o *pedigree* culinário seria a certificação de pertencimento a uma casta genealógica de cozinheiros “de verdade”, ou ainda, puros-sangues, emitida por um clube altamente especializado - a França - e fornecido tanto a cozinheiros de linhagem francesa quanto àqueles que se mantiverem livres de características herdadas pelo cruzamento com outras cozinhas. Seria isso que Samuelsson busca? De certa forma e em parte, sim. O *pedigree*

⁵² Fanon (2008) afirma que todo o racismo é uma espécie de colonização. Embora boa parte das reflexões e conclusões encontradas em *Pele negra, máscaras brancas* estão baseadas no contexto antilhano, Fanon reconhece, por outro lado, que não há diferenças entre racismos, pois encontramos em todos eles “a mesma queda, o mesmo fracasso do homem” (FANON, 2008, p. 86).

francês de Samuelsson é a certificação através da qual o *chef* negro se mostrará irmanado a partir de valores e costumes do mundo branco-civilizado, atenuando, assim, a imagem “excessivamente africana” de sua pele e de sua cozinha.

Para Samuelsson, a França era a credencial que contava mais do que qualquer outra, a única que faria verdadeira diferença. Sem ela, imaginamos, seu destino poderia ter sido semelhante ao de Bourdain: o ostracismo. Sem ela Samuelsson seria talvez considerado um negro “não-evoluído”, segundo a ótica do colonizador, denunciada por Fanon (2008), ou, ainda, o “negro incompleto” de Shohat e Stam (2006). Para estes últimos, a lógica colonialista impôs a noção de que o negro estaria constituído por uma série de ausências: “ausência de memória, de senso de verdade, de capacidade de abstração” (p. 52). Assim, para esses pensadores do pós-colonialismo, racismo, em si, é a confirmação de uma ausência, de um esquecimento. Fanon (2008, p. 104) afirma que, aos olhos do branco, o negro não tem cultura, não tem civilização, sequer um passado histórico. Seus costumes e instâncias de referência não são reconhecidos porque estão em contradição com os da civilização branca. Assim, Fanon denuncia a ótica colonialista segundo a qual, ao negro, faltaria memória.

Com base nessas premissas da mentalidade neo-colonial, detectamos, então, a “presença de inúmeras ausências” no *chef* negro. Elas sinalizam que ambos, *chef* e cozinha, “carecem de valor em si mesmos”, pois estão “desprovidos” de verdade, de memória, de abstração (intangibilidade), de cultura, de civilidade, de passado histórico, de clareza, discernimento e ternura. Para reivindicar o reconhecimento enquanto existências “de verdade”, ambos, homem negro e cozinha, “deverão corrigir” essas “falhas” - e eles tentarão. Samuelsson, em determinado momento, assume que precisa de “refinamento” para levar a cabo sua revolução, dando a entender que, em seu estado natural, lhe “falta” depuração, pureza, finesse e requinte. Para o “reparo”, ele deverá ir à França. Em um outro exemplo, ele se esforça em atestar, ao mundo branco, a qualquer preço, a existência de uma civilização africana, provando, ao mesmo tempo, haver dignidade e verdade nele e em sua cozinha.

Em um capítulo de sua autoficção, Samuelsson descreve suas dificuldades em convencer os investidores de que a África poderia ser uma excelente opção para um restaurante temático. Ademais, Manhattan já possuía centenas de restaurantes japoneses, franceses e italianos, preferências mais seguras para os investidores.

Para seduzi-los, seus argumentos enfatizaram a existência de uma África “moderna e sofisticada” (p. 330), habitada também por uma classe média influente e rebuscada, com ricas tradições culinárias e restaurantes refinados e que, embora a mídia sensacionalista dissesse o contrário, havia civilização na África. Encontramos, em Samuelsson, a mesma premência detectada por Fanon (2008), que fala da necessidade do negro de mostrar, ao branco, uma África diferente do estereótipo de “terra de privação”. Sua narrativa se esforça em provar a existência de uma memória cultural africana, com mitos de origem bíblica, civilizações passadas e gloriosas, com ricas tradições, lembrando-nos de que a suposta falta de memória dos africanos é, na verdade, um lapso de memória do mundo branco:

Queria promover um diálogo entre a África e a alta gastronomia contemporânea [...] Mas a questão era mais capciosa, pois, ao mencionar a África e comida, muitos americanos só conseguiam associar o continente à fome. Queria **desconstruir o estereótipo**, mostrar que todo o país conta com uma classe média, rituais e celebrações com comida (SAMUELSSON, 2012, p. 290).

O pessoal me perguntava: “Não seria de mau gosto abrir um restaurante africano (moderno e sofisticado), enquanto há tanta gente morrendo de fome por lá? A pergunta sempre me dava a sensação de levar um soco no estômago. Sabia que a **África como sinal de privação era uma visão distorcida**. Era mentira. Havia uma classe média africana. Existem restaurantes sofisticados. Mesmo dentre as classes menos favorecidas, existem **ricas tradições** de comemorações em que a culinária está presente (SAMUELSSON, 2012, p. 330).

Lá estava eu, (“em casa”, na Etiópia) em um país de população negra – **o único país de toda a África que não fora colonizado** (SAMUELSSON, 2012, p. 285-6).

Assim, a França, mais do que um passaporte profissionnal, revela-se a própria condição de existência e permanência de Samuelsson no jogo da alta gastronomia nova-iorquina. Se, por um lado, ela é o refinamento necessário ao *chef*, por outro, retomando Certeau (1994), ela será também o troco que Samuelsson dará àqueles que o desprezam: “Se conseguisse **ir para a França**, não haveria *sous-chef babaca que me ignorasse*” (SAMUELSSON, 2012, p. 194).

Fanon (2008) diz que o negro que retorna depois de ter passado um período na França passa a impressão de ter completado um ciclo, de ter adquirido algo que lhe faltava. Ele “volta literalmente cheio de si” (p. 35). Isso ocorre porque, para o negro, a França representa o “Tabernáculo” (p. 38); o território também sagrado de Samuelsson, onde palavras como Paul Bocuse, *Nouvelle Cuisine*, *bouillabaisse* e *veloutés* são vocábulos ungidos de uma “cartilha gravada em pedra francesa”. Que

pedra, afinal, é essa? A pedra francesa é o correlato gastronômico das leis divinas grafadas em tábuas de pedra e repassadas a Moisés após a libertação do povo de Israel da escravidão do Egito. Nelas, encontramos os dez mandamentos fundamentais à salvação humana perante Deus. Curiosa é a conotação bíblica, que associa as tábuas da redenção humana à libertação de um povo da escravidão, uma associação que o próprio Samuelsson faz para si, ao dizer que o domínio da cozinha francesa lhe daria a liberdade de ser negro. E de onde provém esse novo modo de ser do negro que retorna do Tabernáculo? Segundo Fanon (p. 39) ela vem do domínio da linguagem francesa. Para ele, todo o idioma é um modo de pensar. Falar é, sobretudo, assumir uma cultura, suportar o peso de uma civilização:

“Respeitava aquele idioma (a haute cuisine). Quanto mais eu o **dominasse**, mais **liberdade** eu teria para criar minha **própria linguagem**” (SAMUELSSON, 2012, p. 194).

Fanon (2008) diz que, para a lógica do colonizador, o negro se aproximará mais do homem verdadeiro, o branco, na medida em que adota a língua francesa, corroborando aquilo que afirma Certeau sobre o empoderamento do oprimido:

“O homem que possui a linguagem possui, na contrapartida, o mundo que essa linguagem expressa e que lhe é implícito. Existe na posse da linguagem uma extraordinária potência” (FANON, 2008, p. 34).

Sendo assim, cozinhar na “linguagem francesa” não é somente assimilar o vocabulário de gestos corporais e sensoriais, mas é, também, dominar o glossário e a gramática que dominam a alta gastronomia. Samuelsson se tornará mais branco (e comestível) na mesma medida em que tiver assumido o instrumento cultural que a linguagem francesa lhe conferir. É disso que depende seu reconhecimento para a cidadania gastronômica. A França é a sansão do mundo branco, o atestado de que o *chef* negro assimilou a cultura dominante, ensimesmada dentro de suas próprias pedras.

Em seu conjunto, os termos-chave citados anteriormente⁵³ convergem, também, para estruturas históricas arraigadas dentro da cultura da alta gastronomia, que, embora antigas, fazem-se ainda fortemente presentes nos discursos dos *chefs* desta pesquisa: eurocentrismo, catolicismo e Revolução Francesa. Embora a centralidade das cozinhas europeias seja, talvez, imperceptível em determinados

⁵³ Refinamento, credencial, chave, cartilha, pedra francesa, história e *pedigree*.

contextos, ela ainda é uma presença inexorável no cotidiano da alta gastronomia contemporânea:

Somos franceses, e **todos nós franceses pensamos que a alta cozinha é a Cozinha da França**. O francês é a **língua da alta gastronomia** do mesmo jeito que o inglês é a língua utilizada pelo controle do tráfico aéreo internacional. E, **em nenhuma outra parte**, os chefs pegaram uma culinária nacional e a **refinaram** tanto e tão profundamente como a França. (BOULUD, 2004, p. 78).

A culinária francesa tem profundidade e a longevidade para ser uma fonte de **tradição** ao mesmo tempo em que um manancial de inspiração e criatividade [...] **as tradições europeias dão mais segurança** (BOULUD, p. 103-104).

O colonialismo e os séculos de supremacia francoeuropeia no campo deixaram um resíduo discursivo que produz ainda efeitos na maneira como a cultura opera atualmente, evidenciado pelos discursos de Samuelsson, Bourdain e Boulud, para quem a língua e a linguagem da alta cozinha são propriedades indiscutivelmente francesas.

Sentimentos de superioridade nata francesa estão presentes em boa parte da autobiografia de Boulud, endereçada a jovens aspirantes à cozinha. Embora enfático quanto à superioridade da França, justificada pela “longevidade” e pelo “refinamento” próprios da francesidade, o *chef* francês não deixa também de endossar as demais tradições europeias. Ele considera que, em seu conjunto, as cozinhas da Europa proporcionam “mais segurança” aos cozinheiros. A escolha destas três expressões é curiosa. Primeiramente, porque entendemos haver nelas uma ideia falsa de superioridade constituída a partir de supostas ausências, da falta de algo substancial que careceria às tradições não-europeias: “longevidade” e “refinamento”. Essa dedução nos conduz a uma pergunta e a uma possível desconfiança quanto às intenções de Boulud: não havendo longevidade e depuração, há tradição? Existe memória? E, por conseguinte, há o reconhecimento de uma civilização? Lembremos que o *chef* se vale da tradição como uma das grandes moedas da superioridade europeia. Parece que há, aqui, algumas implicações que afetam Samuelsson diretamente.

Contudo, é a expressão “mais segurança” a que merece maior consideração. Primeiramente, porque o advérbio “mais” produz um pensamento comparativo, que, ao envolver duas ou mais referências, compele à conclusão de que as cozinhas europeias são mais seguras do que as demais. Em segundo lugar, porque está

implícita a noção de risco e perigo na palavra “segurança”. O dicionário *Aurélio Online* fornece os seguintes significados para o verbete: 1. sentimento de crença em si mesmo; 2. aquilo que serve de base de apoio e estabilidade; 3. conjunto de ações utilizado para proteger algo ou alguém mediante a diminuição de riscos ou perigos. Os dois primeiros significados do termo utilizado por Boulud revelam um sentimento de crença no valor intrínseco das tradições europeias, por ele consideradas bases sólidas e estáveis para a formação e treinamento de futuros *chefs*. Até aqui, não há nada de incomum em seu emprego, considerando o valor inegável das tradições culinárias europeias. Contudo, chama ao cuidado a acepção seguinte, que denota uma ideia de ação e reação, de proteção ou afastamento de algum perigo iminente e que nos leva à próxima pergunta: que possíveis perigos estariam em jogo fora das tradições europeias, dos quais as novas gerações de *chefs* deveriam se manter à distância? Boulud não os explicita no momento de sua fala acima. Propomos, porém, algumas associações a partir de outras afirmações suas:

E quando isso acontecer (Boulud se dirige ao leitor aspirante a cozinheiro que quer trabalhar em uma cozinha francesa), seu dever imediato é **parar de sonhar com comida fusion** ou **templos remotos**. O que passa a importar daí para a frente é o calor e a confusão de **uma cozinha de verdade** e um chef que **quer as coisas a seu modo** (BOULUD, 2004, p. 82).

Na minha culinária – que já disse ser basicamente francesa - me baseio em umas dez ervas para arrancar as mais profundas camadas de sabor de um prato [...] **Galangal e erva cidreira** embora não sejam propriamente ervas, agem em seu efeito como ervas o fazem. Tais ingredientes-chaves na culinária do Sudeste da Ásia **estão beirando o perigo do uso em excesso**, uma vez que se tornaram o sabor do momento para os chefs de **cozinha fusion**. É preciso **descobrir como se relacionar bem com eles**, já que não fazem parte de sua vida inteira, desde a infância. (BOULUD, 2004, p. 56).

Um *chef* francês que quer as coisas “a seu modo”, as quer no modo francês, ou ainda, no modo “verdade”, longe de “sonhos *fusion*” e “templos remotos”. Com essa última expressão, aparentemente pejorativa neste contexto, Boulud deixa transparecer sua visão orientalista e eurocêntrica das cozinhas étnicas da África, Ásia e Américas (onde mais estariam os templos “remotos?”), conclusão que se confirma na continuação da sentença. Boulud admite que a moda *fusion* representaria um grande perigo à pureza da cozinha francesa, exemplificado pelo uso indiscriminado, por parte de alguns *chefs*, do *galangal* e da

erva cidreira, dois temperos-símbolo das cozinhas étnicas, que ameaçam as totêmicas ervas (finas), presentes na vida dos franceses desde suas infâncias. Se relacionar, portanto, com esses “estrangeiros” requer cautela e cuidados, afirma Boulud, como se estivesse se referindo a indesejados refugiados sírios ou africanos, asilados em seu bairro francês. Vale mencionar que, segundo Mallory (2011, p. 180), as ervas finas francesas (*fines herbes*) estão, para os *chefs* franceses, revestidas com uma pureza moral superior em relação às especiarias estrangeiras. Elas representam o binário puro/impuro tão caro à identidade nacional, bem como um ideal de “pureza” e “autenticidade”, tão caro às revoluções gastronômicas da França.

Embora disfarçados por uma fala de “nobreza macia”, os discursos de Boulud estão repletos de sentimentos eurocêntricos e racistas embutidos em suas entrelinhas. Este fato, porém, não é um caso isolado. Mallory (2011) sustenta que a história da cozinha da França está repleta de reações e manifestações preconceituosas e fascistas por parte dos maiores artífices franceses, ocorridas nos momentos em que a soberania nacional e a pureza da francesidade estavam em risco.

Sedimentação do período colonial, o eurocentrismo é uma memória residual, deturpada e incompleta. Sua base está constituída por mitos, fantasias, omissões e meias verdades, que transmitem um sentimento de superioridade moral, ética, espiritual, política, militar, cultural e cognitiva dos povos europeus sobre os demais povos. Embora o controle colonial tenha praticamente se erradicado, grande parte do mundo permanece ainda sob formas abstratas de controle e poder, que, segundo Shohat e Stam (2006, p. 41), submetem “o mundo a um regime único e universal de verdade e poder”.

A lógica universalista de Boulud, um chef “de verdade” frente a uma cozinha “de verdade”, recai sobre o *chef* negro e sua cozinha afro-fusion. De certa forma, ela os degrada por considerá-los menos confiáveis, inferiores, não verdadeiros. Essa é a grande e eterna batalha de Samuelsson: a desvalorização dos continentes africano e asiático pelos europeus mediante o apagamento intencional da sua memória, impedindo, dessa forma, o reconhecimento da importante participação das cozinhas destas culturas na formação da cozinha europeia. Porém, sem esse esquecimento, sustentariam Shohat e Stam (2006), a superioridade europeia em relação a essas influências externas estaria comprometida. A noção eurocêntrica

ocidental depende da exclusão da África e do Oriente, duas das principais fontes – não por acaso – das cozinhas *fusion*, combatidas ou não consideradas “seguras” por Boulud.

Como já dissemos, a França é, historicamente, conhecida por ligar comida à sua identidade nacional. O imaginário de uma pureza genuinamente francesa sempre esteve presente em seus discursos de cozinha, especialmente naqueles momentos em que essa noção esteve sob qualquer tipo de ameaça, principalmente a estrangeira. Os anos 60 e 70 do século passado, para exemplificar, foram marcados por movimentos de contracultura. A lógica capitalista bombardeava o cotidiano do mundo globalizado com novas práticas culturais, que eram incorporadas ou combatidas pela sociedade. Essa era de contradições produziu também efeitos no modo de se pensar a alimentação. A *Nouvelle Cuisine* francesa foi um desses movimentos.

Enquanto a macdonaldização e a expansão global do agronegócio batiam à porta dos franceses, ameaçando a “pureza” de sua identidade nacional à mesa, a França, ela própria, lidava com problemas internos. A economia ia mal. O setor de restaurantes, outrora vibrante e autoconfiante, sentia enfraquecer gradativamente sua popularidade. Os menus pomposos, caros, extensos e complicados passaram a ser vistos como antiquados e pesados pelos franceses, que passaram a considerá-los fora das novas demandas de uma dieta cada vez mais voltada à estética e à saúde. Havia a necessidade de uma mudança conceitual radical, uma nova modernização no setor (MALLORY, 2011).

A revolução espetacular instaurada pela *Nouvelle Cuisine* como a nova cozinha da França moderna (surgida, não coincidentemente, na mesma época em que Debord lançava *A Sociedade do Espetáculo*) impôs um novo enquadramento da gastronomia francesa a partir uma nova ideologia culinária, que, em nome do progresso e da modernidade, vira as costas a um passado tido como pesado e rançoso. A influência do movimento gerou uma mudança radical na maneira como a comida opera hoje na cultura. De uma antiga condição artesanal, a culinária francesa passa a ser pensada enquanto arte e espetáculo. Embora atualmente considerado “fora de moda”, o movimento plantou sementes que, segundo Mallory (2001), tiveram um impacto profundo e duradouro, não apenas na culinária francesa, mas, também, na cena gastronômica internacional como um todo. É importante

dizer que Boulud, Samuelsson e Bourdain são herdeiros diretos do movimento e, portanto, foram por ele fortemente influenciados e afetados.

Com a *Nouvelle Cuisine*, “os novos homens” de uma “nova sociedade” passaram a ser regidos por uma “nova gramática culinária”, apresentada na forma de dez mandamentos⁵⁴ (a pedra francesa de Samuelsson), uma alusão não apenas aos mandamentos bíblicos, mas também aos mandamentos da “Declaração dos direitos do homem e do cidadão”, surgida após a famosa insurgência francesa (MALLORY, 2011, p. 10). Curiosamente, a proposta da *Nouvelle Cuisine* busca o fundamento dessa gastronomia supostamente nova, revolucionária e moderna da França em referências do passado: o catolicismo e a Revolução Francesa.

É paradoxal o modo como essas vanguardas gastronômicas que se vendem como “revolucionárias” revisitam o passado, pois se apegam tanto à Revolução Francesa, de um lado, quanto à igreja e à monarquia, de outro, estas últimas, estruturas que o próprio princípio renovador da Revolução Francesa, a matriz inspiradora de todas as demais revoluções que vieram depois dela, quiseram erradicar. Devido, talvez, à natureza eminentemente ritualizada e semantizada do campo gastronômico, o apelo retórico produzido pelas referências eclesiásticas e monárquicas é muito atraente. Encontramos expressões claramente herdadas dessas duas estruturas antigas nas falas de Samuelsson, Boulud e Boudain. Para começar, os três *chefs*, eles mesmos, propõem suas próprias versões dos dez mandamentos. Suas variantes consistem em dez ou mais conselhos do tipo “faça-isso-não-compre-aquilo”, a serem observados pelo leitor que almeja “se dar bem”, tanto no âmbito profissional da cozinha quanto no doméstico.

Samuelsson, para citar outro exemplo de referência religiosa, se autoproclama “uma voz solitária no deserto”⁵⁵, em uma clara alusão a mais uma memória bíblica, mais precisamente, à passagem referente à “voz que clama no

⁵⁴ 1. Não cozinharás demasiado os alimentos, preferindo o cozimento de legumes a vapor; 2. Utilizarás produtos frescos de qualidade; 3. Aligeiras o teu cardápio: apresentação de um menu reduzido tendo apenas pratos de qualidade; 4. Não serás sistematicamente modernista; 5. Investigarás, entretanto, os contributos das novas tecnologias; 6. Evitarás a marinada, *faisandage* e fermentação. (a simplicidade é o melhor caminho); 7. Eliminarás molhos castanhos e brancos: preferindo utilizar manteiga fresca, as ervas e o suco de limão; 8. Não ignorarás a dietética: os modos de cozedura serão o grelhado, o assado e o vapor; 9. Não intrujarás na apresentação (dos pratos): daqui em diante, as carnes e os peixes não serão afogados em molhos; 10. Serás inventivo!

⁵⁵ “Nós dois trocamos respeitáveis instituições da zona leste pelo Harlem - uma troca que exige certa dose de rebeldia e às vezes muita disposição para se tornar uma voz solitária no deserto” (SAMUELSSON, 2012, p. 353).

deserto”. Nela, segundo a tradição cristã, Isaías teria profetizado que João Batista seria aquele que conduziria, física e metaforicamente, o povo hebreu até a presença de Cristo. Para os teólogos cristãos, João Batista assume, nessa passagem bíblica, o papel de ponte entre o velho e o novo testamentos. Em uma atualização ousada dessa alegoria bíblica, Samuelsson passa a atribuir, a si próprio, o status de “profeta” do Harlem⁵⁶, transformando-se, dessa forma, na ponte mítica entre as “velhas” tradições da África e do Harlem, de um lado, e a nova cozinha negra americana, de outro, a qual estaria predestinada a “mudar o mapa gastronômico” de Nova York:

“Descobri que a África praticamente não existe “no mapa” [...] **a África era invisível**. Percebi então que **se eu não fizesse nada** para mudar, **ninguém o faria**” (SAUMELSSON, 2012, p. 289).

São inúmeras as metáforas religiosas utilizadas, nos discursos desses *chefs*, para construir representações de suas identidades espetacularizadas, podendo ser citados, como exemplos, outros termos como estrela-guia, filho pródigo, comida espiritual, mística do renascimento, cartilha, santificar, ungir, depurar. Convém lembrar, nesse contexto, que a gastronomia espetacular contemporânea se apresenta como um espaço dominado e regido por celebridades reverenciadas como reis, grandes sacerdotes, papas, Mecca, imperadores, gurus. Seus “mantras” revolucionários têm o poder de abrir portas e levar os fãs à iluminação, enquanto eles se ocupam de seus impérios, reinados e firmamentos culinários. Rojek (2001) chama atenção para o fato de que esses gurus culinários são a resposta da sociedade contemporânea ao ímpeto humano, arraigado e perene, de adoração e necessidade de controle. De nossa parte, arriscamos acrescentar que esses *chefs* comprovam a irredutibilidade de certos arquétipos. Nesse sentido, Deus e a Monarquia são memórias de um repertório canônico inapagável, embora passível de transferências, reutilizações e readaptações segundo os novos contextos em que emergem.

A *Nouvelle Cuisine* não foi a primeira e sequer a última das revoluções gastronômicas da França a reivindicar ideais de pureza. Depois dela, houve, por exemplo, a famosa “guerra dos *chefs*”, de 1996. Com tonalidades “fascistas”

⁵⁶ Após o fracasso do *Merkato*, Samuelsson decide investir em outro empreendimento (que se tornou um sucesso), desta vez, voltado à cultura africana nova-iorquina: o Red Rooster, localizado no Harlem e voltado à história negra do bairro.

(MALLORY, 2011, p. 168), a “guerra dos chefs” foi liderada por grandes *chefs* franceses, como Paul Bocuse, Alain Ducasse, Joel Robuchon e outros, que se opunham ferrenhamente contra aquilo que chamaram de “bastardização” da cozinha francesa e o uso de ingredientes estrangeiros “poluidores” por parte de cozinheiros “cosmopolitas”. Além desses movimentos históricos mais recentes, outras revoluções⁵⁷ ocorreram como reação a elementos estrangeiros na cozinha francesa, ou, ainda, baseadas na ideia eurocêntrica de progresso e evolução natural do DNA francês e europeu (lê-se Europa Ocidental). Cada uma dessas duas diferentes naturezas de revolução terá seus próprios verbos de “correção”. Quando a revolução impõe a eliminação de agentes estrangeiros tidos como impuros e poluidores (como o gengibre e capim cidró), os verbos higienizadores mais utilizados são “filtrar” e “refinar”. Quando a reivindicação é o progresso e a evolução inevitável de algo pertencente à própria cultura, como a comida das avós e mães camponesas ou os molhos pesados dos *chefs* da velha guarda, o verbo privilegiado é “transformar”, embora “refinar” também apareça em algumas falas:

Blanc **transformou** aquela comida camponesa em **arte**. (BOULUD, 2004, p. 28).
Acabei indo do Cairo a Johannesburg, coletando histórias e receitas aprendendo técnicas e ingredientes novos, e em seguida **filtrando-os segundo meu paladar**. O resultado foi *The Soul of a New Kitchen* (SAMUELSSON, 2012, p. 289).

Se, por um lado, a fala de Boulud evidencia que a maior das revoluções gastronômicas francesas foi “transformar” a função utilitária da comida em arte, por outro, não deixa de chamar a atenção também o uso do verbo “filtrar” em sua fala. Esse termo evidencia uma concepção extremamente eurocêntrica sobre gastronomia. No excerto de Samuelsson, ele relata um momento do processo de elaboração de seu livro inédito, dedicado a uma “África invisível”, aquela totalmente ausente nas prateleiras culinárias das livrarias do globo, um vácuo mercadológico ainda por ser preenchido, segundo sua visão.

⁵⁷ Segundo Mallory (2011), a história da gastronomia francesa é construída a partir de várias rupturas entre uma cozinha considerada antiga e a proposta de uma mais condizente com o espírito progressista francês. A primeira encarnação da *Nouvelle Cuisine* francesa ocorrera ao final da década de 1730 e advertia os cozinheiros a não mascarar o sabor natural dos ingredientes franceses com excesso de condimentos. A Revolução Francesa também mudou a paisagem culinária, propondo uma ruptura com as práticas do passado. Um novo apelo “às armas” ocorreu ao final do século XIX quando Auguste Escoffier propôs uma reorganização radical da tradição francesa.

Com pretensões messiânicas e paladar ocidental, Samuelsson propõe, aos africanos e ao mundo branco ocidental, uma “nova cozinha africana”. Como parte de seus objetivos, o sueco pretendia apresentar as várias tradições culinárias do continente africano aos próprios povos africanos, como forma de integração e autoconhecimento. Dessa maneira, Samuelsson parece supor que a África, até então, era invisível tanto aos ocidentais quanto a ela mesma. Esse raciocínio evidencia que Samuelsson está captado pela mesma lógica eurocêntrica da qual ele próprio é vítima: a ideia de que, ao africano, “falta” memória. Ele afirma que, se “não fizesse nada para mudar, ninguém mais o faria” (p. 289). Não deixa de chamar a atenção em *The Soul of a New Kitchen* o emprego de duas palavras presentes nesse título do livro: “alma” e “nova”, as quais adquirem sentidos muito específicos quando colocadas em sintonia com o lexema “filtrar”. Em “alma”, está implicada a existência de uma essência. Em “nova”, como veremos abaixo, encontra-se o núcleo semântico de todas as revoluções. Juntas, elas pressupõem a emergência de uma essência africana até então inexistente, a qual, agora, seria possível na medida em que passa pela “higienização” dos elementos étnicos que o paladar ocidental considera impuros e não comestíveis. Em poucos termos, sustentamos que a comida africana de Samuelsson é “comida negra para francês comer”.

Para Mallory (2011), a ideia de pureza enquanto qualidade nacional funciona discursivamente nas retóricas das revoluções porque imprime um estado de autenticidade, de purgação religiosa, de eliminação de disfarces (impostos pelo emprego “irresponsável” das especiarias⁵⁸, por exemplo), de superioridade moral e estética do gosto. A pureza representa tudo o que é positivo e vale a pena ser preservado, salvaguardado. “Se refinar procura legitimar o status das revoluções culinárias, então a noção de pureza impõe e protege essa legitimidade” (p. 172). A necessidade de exclusão das revoluções francesas à mesa (a expulsão de especiarias e outros ingredientes estrangeiros em pratos nacionais) surge, assim, como fruto de uma divisão maniqueísta da nação entre pura e impura.

Desde a grande insurgência, a França baseia sua imagem de nação em uma ideia de revolução, onde partes de um passado indesejado são reprimidas ou reinventadas após uma ruptura política, social ou cultural, que colocaram em risco a

⁵⁸ Parte das alegações contra as especiarias orientais é a de que elas mascaram a pureza natural dos ingredientes franceses, ou ainda, de que elas disfarçariam as falhas técnicas de cozinheiros incompetentes (WOLFERT, 2008).

soberania nacional. O ideal revolucionário francês domina, dessa forma, os discursos da alta gastronomia de maneira geral, o que pode ser percebido, entre vários outros, nos excertos abaixo:

Eu tive muita sorte por ter começado minha carreira em Lyon, no momento em que aquela região da França estava **na vanguarda de uma revolução culinária** (BOULUD, 2004, p. 18).

Preciso acrescentar que espero, com **a revolução ocorrida na alta gastronomia**, que os passageiros de navios e os hóspedes de hotéis comecem a pedir por melhor qualidade, que justifiquem o que pagam, dando ao chef e à sua comida uma possibilidade de mudar (BOULUD, 2004, p. 23).

Nós nos considerávamos os **revolucionários** mais sabidos e experientes da cidade, capazes de vencer o sistema, os corações repletos de esperanças e promessas de um futuro invejável (BOURDAIN, 2016, p. 166). Talvez não pareça, mas **a ausência de molho cremoso** era praticamente **revolucionária** (SAMUELSSON, 2012, p. 213).

Sabia que a galinha frita seria um prato essencial no prato do Rooster, embora fosse um dos mais difíceis de **executar com perfeição e reinventar**. (SAMUELSSON, 2012, p. 378).

Embora o complexo relacionamento da França com seu passado católico mantenha muitas marcas sobre os valores culinários daquele país, é a Revolução Francesa e seu impacto duradouro na identidade nacional da França que faz com que a aparência de uma retórica revolucionária nos discursos da alta gastronomia mereça atenção. Assim, o imaginário revolucionário criado pelas vanguardas da alta gastronomia se nutre de um enquadramento no contexto da grande revolução.

Entretanto, uma análise do modo como se constrói no campo gastronômico revela que o próprio princípio revolucionário se mostra contraditório, um disfarce culturalmente atraente nos discursos desses *chefs*. Boulud, por exemplo, cita a revolução como forma de justificar os altos preços pagos pelos preparos de *chefs*, esquecendo que uma das maiores reivindicações da *Nouvelle Cuisine* (baseada no princípio fundamental de igualdade proposto pela revolução-mãe) é o acesso democrático à alta gastronomia com base em preços acessíveis. Em outro exemplo, Samuelsson propõe “reinventar com perfeição” o frango frito a partir de uma receita tradicional do Harlem. A palavra reinventar, um vocábulo especialmente caro aos “revolucionários”, é contraditório porque pressupõe um novo onde passado e presente coexistiriam. A ideia de perfeição, nesse caso, reforça a ideia de passado, sendo que realizar algo de forma perfeita a partir de um modelo é transferir, ao novo, as mesmas características do modelo. Estamos, de certa forma, falando ainda em réplica. Assim, se, por um lado, as revoluções culinárias são uma rejeição do

passado, elas também são, simultaneamente, um reforço da tradição. O novo frango frito não é a roda inventada por Samuelsson, mas sim, uma reinvenção fiel travestida de novidade.

A receita revisitada do frango frito do Harlem, comprova as postulações que Jan Assmann (2008), que diz que a memória cultural pode trazer à existência aquilo que fora declarado esquecido. Esta é uma prática bastante usual da gastronomia. Os *chefs* se voltam para receitas e práticas alimentares esquecidas nos arquivos da memória cultural de determinados grupos como fonte de inspiração para suas revoluções e renovações dentro do campo. Samuelsson retira uma receita antiga e em desuso de seu estado de irrelevância – de latência (ASSMANN, 2011) - para recolocá-lo novamente no centro das atenções, tornando-o uma memória ativa. O gesto reforça a noção de que é no fluxo entre o relevante ou o irrelevante que as práticas culturais da alta gastronomia se renovam e se retroalimentam, viabilizando novas memórias, novas invenções, novas revoluções que oportunizam outras releituras, recuperações, restaurações e readaptações, de forma contínua e incessante.

Para Mallory (2011, p. 6), há uma ambivalência ou duplicidade linguística própria na palavra revolução, onde o passado e o presente permanecem juntos, misturados. Na noção de revolução, estão contidos tanto a promessa de algo novo - com base na eliminação do velho -, quanto o reaparecimento garantido de algo que não é novo, mantendo-se, assim, o passado permanentemente presente:

O passado permanece presente e se as revoluções criam fissuras não curadas, que resultam em uma nova série de revoluções, então **o ato de revolução na França é ambos, uma rejeição do passado e o reforço da tradição nacional**⁵⁹ (MALLORY, 2011, p. 6).

Assim, a ideia de revolução funciona como um local nostálgico de história compartilhada, que produz uma “comunidade imaginada” (ANDERSON, 2011) a partir da ideia de coesão mediante experiências comuns. Concomitantemente, a revolução promete o surgimento de algo novo, que cria um local de resistência ao romper com o passado e propor um futuro melhor. Nesta ordem, lembrando Huissen (2000), todas as revoluções gastronômicas, ao juntar passado e presente, nostalgia

⁵⁹ A tradução é nossa.

e novidade, tornam-se fontes de desejo e retóricas de grande apelo memorial-comercial.

Pollak (1998) nos faz perceber que as memórias de Samuelsson não envolveram somente experiências vividas de forma direta, mas, também, experiências herdadas, aprendidas e transmitidas a ele através do processo de socialização, que impuseram, sobre ele, condições de existência. Enquanto negro dentro de uma cultura racista, recai sobre ele a memória de estruturas sociais antigas e arraigadas, que transcendem seu espaço e tempo. As experiências traumáticas vividas, reprimidas e mantidas no subterrâneo da memória (POLLAK, 1998) retornaram à tona depois de período de submissão, rompendo com a ordem branca vigente.

Embora partícipe cúmplice de um sistema hegemônico que se impôs sobre ele e o obrigou a se enquadrar, Samuelsson produziu, também, uma voz dissonante e de resistência. Ela ecoou pelas brechas dos discursos hegemônicos, desconstruindo versões oficiais e criando uma nova e inesperada revolução na alta gastronomia nova-iorquina.

3.4.6 Samuelsson, o leão-cordeiro da alta gastronomia

A noção de alteridade implica uma ausência: a ausência do eu no outro. Se o outro é coxo, falta-lhe uma perna. Se o outro é cego, faltam-lhe olhos. Se o outro é negro, “falta-lhe brancura”. Nessa lógica neocolonialista, ao africano “falta”, portanto, essa parte inescapável do branco, a pele. O olhar branco sobre Samuelsson reconhece partes de si no sueco-negro, pois ele é, em parte, sueco, branco. Assim, o *chef* negro não é totalmente diferente ao branco, não lhe causa a mesma sensação dos outros africanos. Por outro lado, Samuelsson, tampouco, se faz a imagem semelhante do branco. Sua aparência inconfundível diz, ao branco, que, nele, há ainda “ausências”. Sendo assim, Samuelsson não é igual, sequer diferente. Ele é outra coisa. O que seria Samuelsson, afinal, aos olhos do mundo branco neocolonial? Conforme as reflexões propostas neste estudo, as retinas brancas o veem como uma quimera singular, autêntica, “recreativa”, “negritude encenada” na cozinha. E esta é “sua glória”. Este é seu “espetáculo”.

Nos últimos vinte anos, Samuelsson tem sido a representação de *chef* negro que a mídia norte-americana escolheu para veicular⁶⁰. Ela o fabricou subordinado às convenções do espetáculo. Enquanto herdeiro “bastardo” da *nouvelle cuisine française*, ele é mercadoria de uma sociedade fetichista que consome etnias. Ele é o “negro ideal” para consumo branco. Sua “negritude teatralizada” entrega às audiências aquilo que Debord chama de experiência de segunda mão: uma representação “de homem” africano na cozinha, ao invés de “o homem” africano na cozinha.

O curioso, nesta lógica, não é o fato de Samuelsson estar preso a essa artimanha para ser livre, mas sim, que a forma de sua “liberdade” é a de estar preso dentro de uma identidade funcional, temperada, “daltonizada” pela imposição branca. Ele sabe que está preso a um sistema fechado, o qual lhe diz que, enquanto alteridade radicalmente diferente, ele não possui valor. Sua única saída é produzir uma cozinha negra que reforce as certezas brancas. Para o branco, essa é a autenticidade de Samuelsson. É o “endosso branco” que lhe permitirá concretizar um novo tipo de negro, que agora se impõe diante da sociedade americana, viciada em espetáculo, em autenticidades encenadas, em “exotismo” na medida certa.

Podendo disfarçar o *galangal*, mas sem poder fazê-lo a si próprio, Samuelsson está eternamente preso ao papel de sueco-negro dentro de uma cultura que lhe reserva o arremedo, o simulacro, a versão da comida negra para francês comer. É o cordeiro que possibilita ao leão escapar da indiferença, do racismo, da invisibilidade existencial que ambos, homem e cozinha, provocam nas subjetividades brancas. A celebração é, talvez, o único caminho, a única brecha dentro de uma sociedade que ainda se orienta pelas nuances da epiderme. Se, por um lado, Samuelsson não pode mudar as regras, ele pode, ao menos, jogar o jogo. Dentro da arena, sua cozinha *fusion* assume o papel de resistência a uma racionalidade hegemônica e insegura, como a de Boulud, que diz a Samuelsson que ele poderia

⁶⁰ Em 6 de maio de 2019, a James Beard Foundation, prestigiosa instituição novaiorquina que há 28 anos premia os *chefs* que se destacam anualmente em território americano, premiou Kwame Onwuachi, o segundo *chef* negro da história da instituição a receber uma menção de destaque na premiação mais importante da indústria, considerada o Oscar da gastronomia americana. Antes dele, somente Marcus Samuelsson havia recebido tal distinção, em 1999. Vale ressaltar que vinte anos separam uma premiação da outra. Importante também registrar que Kwame Onwuachi considera Samuelsson seu “*role model*”, atestando a função didático-social da cultura da celebridade. Disponível em: <https://www.penguinrandomhouse.com/books/553923/notes-from-a-young-black-chef-by-kwame-onwuachi-with-joshua-david-stein/9781524732622/>.

se expressar somente utilizando uma tradição culinária, e que, fora disso, ele estaria burlando as convenções do jogo, tão caras ao imaginário dominador francês. Afinal, “*fusion is confusion*”.

No fundo, o caçador de sabores esteve sempre à caça de sabores mais metafísicos do que culinários: o sabor da visibilidade, o sabor do direito ao reconhecimento na cultura ocidental, o sabor do reconhecido enquanto homem e ser híbrido, o sabor de ser incluído em um mundo que ele assimilou e que, em retorno, não o reconheceu enquanto igual, mas que, na contrapartida, não o quer muito diferente. Embora seu maior espetáculo seja a assimilação do mundo branco, sua revolução negra inaugura o fim de um passado de opressão e segregação, substituindo-o por uma imagem de vitória triunfante.

3.5 Daniel Boulud: Rilke “à dorê”

O eu é um bosque com poucas árvores [...] o restante vamos acrescentando (Anna Cabballé).

Escrever estas cartas a você, me fez pensar em mim mesmo (BOULUD, 2004, p. 15).

Dentro do filão de autobiografias de *chefs* celebridades, a autoficção de Daniel Boulud (2004) figura entre as obras bem recebidas pela crítica e pelo público, embora, dentre as três autoficções deste estudo, a obra memorial de Boulud tenha uma repercussão menor entre a mídia e público⁶¹. Em seus relatos, aprendemos sobre a relevância de sua trajetória, frequentemente contada de forma quimérica e superlativa. O emaranhado de informações fornecidas por Boulud ao leitor, evidencia, acima de tudo, seu sucesso de sua carreira e de seus talentos excepcionais, que endossam e respaldam as intenções pedagógicas explícitas da obra, que se ocupa em fornecer conselhos de empreendedorismo, segredos de ofício, dicas de tendências, fórmulas de comportamento, receitas fabulosas e pirotecnias de ponta, essas últimas, estopins de cobiças e fantasias de consumo.

Ao contrário do que ocorre com Samuelsson e Bourdain, a narrativa eurocêntrica e autoconfiante de Boulud está mais preocupada em salientar a natureza de sua grandiosidade e naturalizar a centralidade da cozinha francesa do que em denunciar incongruências, exclusões e injustiças que ocorrem dentro da

⁶¹ Baseamos essa conclusão a partir de inúmeras pesquisas realizada na internet visando avaliar os impactos de cada autobiografia na mídia.

cultura da cozinha profissional (distorções que decorrem dessa naturalização). Embora Samuelsson e Bourdain compartilhem com Boulud do mesmo ímpeto narcisista e performático (cada um a seu modo e utilizando as armas disponíveis), sobressai, nas obras dos primeiros, o imperativo em denunciar injustiças e distorções dentro da alta gastronomia. Boulud, como podemos imaginar, não compartilha desse mesmo imperativo. A narrativa de sua autoficção está assentada sobre sua condição confortável e privilegiada; sobre o lugar hegemônico que ele ocupa dentro da “cadeia alimentar” da alta gastronomia: o de *chef* francês.

A partir desse breve panorama, proponho, no presente capítulo, investigar a obra *Conselhos a um jovem chef* (2004) desse cozinheiro franco-estadunidense. Por entender que a edição brasileira se equivocou ao optar por uma tradução livre de seu título original (*Letters to a young chef*), substituindo a palavra “cartas” por “conselhos” - um lapso cujos motivos explicarei oportunamente – manterei a versão inglesa do título. Trata-se de mais um exemplo, dentre as inúmeras autoficções de chefs lançadas no mercado editorial internacional nos últimos anos.

A questão que norteia as reflexões aqui propostas é a seguinte: De que forma o autor mobiliza suas memórias pessoais para criar a personagem autoficcional do ‘eu-*chef*’, alinhando-se, dessa forma, à cultura do espetáculo, da celebridade e da performatividade?” Para responder a essa questão, as análises estão organizadas a partir de dois eixos temáticos, os quais subsumem, metaforicamente, os dois principais modos como o personagem/protagonista/autor se representam ao longo do livro: como o paladino das avós (invisíveis) e como um grande artista transfigurador e herói de múltiplas faces.

Antes de entrarmos nos dois eixos de análise, mostraremos brevemente como a cozinha de Boulud está afinada com as convenções de espetáculo e o modo como a cultura da performatividade se impõe sobre ele e sobre toda a cultura na qual ele está inserido. Neste sentido, a narrativização é uma importante ferramenta de performance e de persuasão (e de substituição de memória e da história, como veremos) e entendemos que Boulud está ciente disso. Como recurso narrativo utilizado para a construção do “*Cartas a um jovem chef*”, Boulud recorre a uma das produções culturais mais típicas da pós-modernidade: o pastiche. Assim, em *Vault le voyage* veremos de que forma o *chef* se apropria de uma das obras canônicas da literatura alemã mais significativas do século XX para potencializar sua performance

de *chef*-francês e europeu, reafirmando a posição hegemônica que ocupa dentro de uma cultura altamente hierarquizada e excludente.

Na sequência, *O rapto da memória geracional feminina*, trataremos da “coisificação da tradição” - uma expressão de Jameson (2002) - e a forma como Boulud submete a tradição à condição de produto cultural mercantilizável. Veremos que Boulud se apropria de uma memória geracional e a coloca para rodar nos discursos de consumo, adaptando-a às novas lógicas do espetáculo, transformando lembranças de antepassados em memórias utilitárias, que possam “ser servidas num grande restaurante”. Ao fazê-lo, Boulud desvia o “fluxo natural” das memórias geracionais, esvaziando-as de função identitária e de sentido.

Ainda, na sequência, progrediremos para a questão central (e mais extensa) das análises do material de Boulud. Em “*O paladino das avós invisíveis*” (uma continuação de *O Rapto da Memória Geracional Feminina*), discutiremos questões de gênero e cozinha, mais precisamente, da apropriação do saber feminino por parte de *chefs* masculinos (como Boulud) sem o benefício de troca e a devida atribuição de valor às reais contribuições delas para a gastronomia do século XX e XXI. Além disso, trataremos dos mecanismos que levaram ao apagamento da memória culinária feminina da história da França e o desaparecimento da mulher de posições de liderança no âmbito profissional das cozinhas e as repercussões disso no atual cenário da alta gastronomia. Abordaremos como certas distorções de gênero dentro da cultura da alta gastronomia foram sendo historicamente construídas a partir de crenças e referenciais herdadas do passado, de “estudos sociológicos comprováveis”, da doutrina cristã e da retórica masculina da *Haute Cuisine* e da *Nouvelle Cuisine*.

Na última parte, “O artista transfigurador e herói das múltiplas faces”, trataremos de algumas imagens da fachada de personificação de Boulud, conforme proposta por Rojek (2001). Analisaremos algumas representações utilizadas por ele para expressar o imaginário que o *chef* tem de si e quer comunicá-lo ao seu público. Como o próprio título sugere, a narrativa autoficcional de Boulud evidencia dois protagonistas centrais: o grande artista (bem aparado pelos moldes do romantismo), e o herói multi-atraente (afinado com as demandas do auto empreendedorismo).

Sendo o herói mitológico um arquétipo eternamente presente nas narrativas autofissionais de produtos editoriais desta natureza, recorreremos ao livro *Herói das mil faces*, do mitólogo Joseph Campbell (1997) para entender melhor seu significado

nas narrativas de Boulud. Demonstraremos como o *chef* construiu seu eu-biográfico a partir do padrão do monomito, a grande jornada mitológica do herói, uma narrativa muito influente entre artistas e intelectuais e amplamente utilizada pelas corporações como ferramenta motivacional e organizacional.

3.5.1 *Vault le voyage*

A gastronomia é, indiscutivelmente, um espetáculo sedutor da pós-modernidade e da sociedade de consumo. A indústria cultural das últimas décadas, segundo Douglas Kellner (2001) disseminou os espetáculos, passando o próprio espetáculo a ser um dos princípios reguladores da vida social, privada e cotidiana dos indivíduos, determinando valores, impondo comportamentos, criando identidades:

No restaurante, o “espetáculo” é um fluxo constante, há uma série de pequenas performances, por assim dizer: cada comensal reagindo à sua própria maneira ao modo como está sendo tratado e se suas expectativas estão ou não sendo satisfeitas pelo chef (BOULUD, 2004, p. 115).

Como chef, você quer emocionar seus clientes, tocá-los, reanimar suas fantasias de viagens, suas memórias de infância, eles querem confiar em você para que você os leve a um passeio gastronômico para onde sua imaginação seja a estrela guia (e, quando tudo termina, eles fazem nova reserva para uma próxima visita) (BOULUD, 2004, p. 100).

Alguns comensais vêm em busca de algo transcendental e que experimentarão uma única vez na vida (BOULUD, 2004, p.113).

Talvez pela vida veloz que levamos, pela ambição de chegar ao sucesso muito rápido ou pela pressa em fazer diferença nas tendências da comida, mas, seja qual for a razão, estamos trabalhando numa atmosfera cheia de velocidade, altas ambições e grande expectativas. A pressão para avançar, tendo em vista que seus colegas o fazem, vai cair sobre você (BOULUD, 2004, p. 21).

Mergulhados na ótica de um mundo movido pelo entretenimento informativo, passamos a organizar nossas vidas cotidianas a partir da produção e consumo de mercadorias, de eventos culturais, de imagens e de experiências do sensível. Imersos em um mundo saturado de possibilidades infinitas e mirabolantes de um consumo intrinsecamente vinculado à ideia de felicidade, o homem pós-moderno tornou-se um ser metódico, em busca constante do inusitado, do diferencial consumível, da experiência “única e transcendental”. No topo da grandiosidade de nossas vidas comuns, estamos em constante efervescência, repletos de expectativas, de demandas, à procura de novos desejos, de novos produtos, de

novos sonhos que nos tragam o exclusivo, o sublime, a emoção. Assim, fantasias antigas “reanimadas” e passeios gastronômicos a bordo de uma estrela-guia tornam-se a ordem da vez. Se a ressurreição da fantasia falhar ou a estrela apagar, a nova reserva será agendada em outro lugar.

Em seu método, segundo Kellner, a sociedade do espetáculo lança seus produtos culturais e dissemina-os através de critérios determinados pela cultura da mídia comercializada. Esse esquema estrutural envolve a comercialização de esferas da vida social, em especial aquelas que ainda permanecem intactas, como um novo crepe de vovó, para exemplificar. Neste ambiente cultural, tanto alimento quando memória serão, ambos, produtos distintos e potencializados para fins de comercialização e consumo. Entretanto, para tal serventia, ambas as mercadorias terão que ser adequadas (transfiguradas) para “transcender” e, assim, corresponder às expectativas de consumo, de modo que se tornem uma experiência - se possível - única de vida. De qualquer forma, repeti-la, em um mercado com “pressa em avançar” e disponibilizar novos espetáculos, será, em muitos casos, uma possibilidade remota, pois o inevitável advento de uma nova tendência, aquela que dirá que a tendência “comida da vovó” deixou de ser tendência, é uma tendência em fila de espera.

As pressões geradas pelas imensuráveis demandas do consumidor por novidades - e correspondidas por uma indústria igualmente sedenta - recaem sobre os produtores culturais. Para atender às expectativas e atrair, assim, as atenções sobre si e seus produtos, o profissional da alta gastronomia deverá encontrar modos de diferenciar-se de seus pares. Inovação e criatividade, mais do que valiosas ferramentas, serão uma imposição:

No que me toca, ser chef do que se pode chamar de restaurante de alta gastronomia é uma profissão maravilhosa. Quero dizer, de um restaurante que o Guia Michelin classifica como “digno de uma viagem”⁶² e não apenas como “vale um desvio” (BOULUD, 2004, p.17). A inovação⁶³ e a criatividade impõem-se sobre você, caso tenha um cardápio voltado para o mercado e que vai ao encontro de uma clientela

⁶² “Dignos de uma viagem” (*vault le voyage*) e “vale um desvio” (*vault le de tour*) são expressões classificatórias de recomendação de restaurantes do Guia Michelin.

⁶³ Entendemos que a palavra “inovação” nos discursos dos *chefs* tenha um sentido de competitividade, tornando-se uma ferramenta performativa que potencializa seu capital simbólico. “Historicamente, o conceito de inovação foi cunhado nos países do chamado primeiro mundo, quando no término da Guerra Fria acirra-se a competição intercapitalista, pois o crescimento dos países dependia das oportunidades de exportação. Neste contexto, a inovação passa a ser o objetivo principal da competitividade entre os países”. (ACCORSSI; FERNANDES, 2017, p. 139).

bem informada e cheia de expectativas, em busca de *novidades* (BOULUD, 2004 p. 196).

À medida que o sujeito deixa de encontrar seu lugar no mundo, recordando Anna Cabballé, surge uma espécie particular de ser. Para garantir seu lugar seguro dentro da sociedade do espetáculo, Boulud deve fazer-se constantemente visível e desejável. Mais do que a mera recomendação “vale um desvio”, conferido pelo consagrado Guia Michelin, ele deverá de ser “digno de uma viagem”, estelar se possível. Entretanto, se porventura este produto ainda não existe, Boulud deverá ser fabricado. Encontramo-nos, aqui, em outra zona das hipérboles, das existências superlativas, do eu-performativo.

A cultura da performatividade, para Stephen Ball (2010), é um tipo de racionalidade pela qual os indivíduos tornam-se responsáveis e são responsabilizados pelo desempenho eficaz e performativo de seus papéis sociais. Segundo o autor, a performatividade se caracteriza por um processo ininterrupto de qualificação e otimização das performances de um eu-idealizado, eternamente inacabado e em constante processo de defasagem, atualização e defasagem novamente. Este é, portanto, um sistema que implica o gerenciamento incessante de um eu-empreendedor. Implica, também, formas de controle, atrito e mudança a partir de mecanismos de vigilância, como julgamento, comparação e exposição.

Dentro deste sistema, as performances traduzem a valia ou a qualidade do sujeito a partir do conjunto de seus desempenhos e resultados, mediados e ordenados por uma estrutura dentro da qual os sujeitos são valorizados, primordialmente, pela sua produtividade.

O que se produz é uma “vida de cálculo” e permanente visibilidade. Somos constantemente levados a criar versões melhoradas ou mais arrojadas de nós mesmos, ficções espetaculares necessárias para que nos tornemos mais notáveis, mais relevantes; seres especiais e especializados cujos valores agregados e atributos sobrenaturais nos tornam “dignos de uma viagem”. No processo de construção do eu-fabricado – um ser que, para Ball (2010), não existe dentro, tampouco fora da verdade –, a veracidade torna-se fator irrelevante. O que conta é a efetividade e o impacto transformador das performances:

A culinária ocupou o lugar ao lado do teatro e de outras artes. É preciso re-despertar o apetite das pessoas para as sobremesas e isso se faz com um

cardápio especial, assegurando que sua equipe esteja treinada para descrever os doces de maneira irresistível (BOULUD, 2004, p. 72).
 O mundo real versus o mundo da fantasia: eis a dicotomia que seus clientes elegem quando vão ao seu restaurante numa noite. E esse choque entre realidades e fantasia é o que nos mantém na cozinha recebendo comandas (BOULUD, 2004, p. 82).

Dentro do contexto da sociedade de consumo, uma performance é somente efetiva e transformadora quando capaz de criar um diferencial vendável. Na lógica do vale-tudo por visibilidade, a memória cultural torna-se um campo fértil de recursos. Para Fredric Jameson (2002), a “coisificação da cultura”, surgida a partir da década de sessenta, submeteu tudo na vida social à condição de produto cultural mercantilizável. Para dialogar com as identidades instáveis, múltiplas, descentradas e fragmentadas da pós-modernidade, surgem, também no campo da cultura, as misturas estilísticas, os ecletismos, os hibridismos, as junções de códigos, os reaproveitamentos, as releituras e as reatualizações.

Dentro deste segmento, o pastiche tornou-se uma das produções culturais mais típicas da pós-modernidade. “Paródia vazia” (JAMESON, 2002), desprovida de humor e rigor, o pastiche imita obras canonizadas pela crítica literária mundial sem a preocupação em revelar possíveis verdades. Tal prática, infere Costa (2011), está ligada à noção de temporalidade pós-moderna, onde as fronteiras entre o próprio e o alheio são limites vagos e escorregadios. Se o efetivo que realmente conta no pastiche é seu efeito, percebe-se, então, que a cultura da performatividade e o pastiche, são dois fenômenos conexos de uma mesma era, e ambos são igualmente utilizados como recurso narrativo na construção do *Cartas a um jovem chef*.

Em 1929, Rainer Maria Rilke publica uma das obras mais consagradas da literatura mundial: *Cartas a um jovem poeta*. Nela, um dos maiores poetas de língua alemã do século XX redige suas cartas endereçadas a um jovem que aspira tornar-se poeta e, para tanto, lhe pede conselhos. Rilke escreve, de forma bela e sublime, sobre a condição humana e os aspectos verdadeiros da vida, como a criação artística, Deus, sexo, as relações entre os homens, o ímpeto da escrita, a solidão irreparável do ser humano. A versão pedagógica-pastiche de Daniel Boulud, por sua vez, arrisca-se de forma pretenciosa a seguir os passos narrativos de seu consagrado predecessor, arrastando-os para dentro de seu próprio projeto performativo. Há, contudo, um abismo, real e simbólico, que distancia o jovem poeta de seu arremedo fantasmagórico.

Encontramos, também, na obra de Boulud, outros recursos narrativos e performáticos como referências, alusões, clichês, bordões e paralelos (um termo que o próprio autor utiliza) retirados dos cânones da memória cultural. Eles abarcam desde os regulatórios “dez mandamentos” (de um chef) (p. 119), passando por inúmeros espelhamentos entre si e as imagens de grandes artistas da história da arte, até as obrigatórias demonstrações de sensibilidade e apuro estético, como a referência ao emblemático involuntarismo das *madeleines* de Proust, entre outras citações. Trata-se, utilizando uma expressão áspera de Jameson (2002), de um “metalibro que canibaliza outros livros”. Sendo assim, as cartas do *chef* revelam-se, pouco a pouco, a cada folhear de páginas, como um produto cultural perfeitamente alinhado com seu tempo e espaço – um mundo pós-moderno, performático e espetacularizado que vende fabricações e consome “efeitos”. “Nos tornamos modelos perfeitos com múltiplas forças [...] proficientes na arte estudada do convincente exagero” (BALL, 2010, p. 49).

3.5.2 Rapto da memória geracional feminina

Se tivesse que escolher um único prato que sintetizasse minhas origens, seriam as *Crêpes Vonnasienne*. É igual a Proust e suas *madeleines*. Cada vez que se começa a pensar no prato favorito da sua infância, vem junto um mundo inteiro. Quando se é *chef*, o desejo é honrar seu passado transformando-o em memórias gastronômicas que possam ser servidas num grande restaurante [...] fazer, da comida da vovó, *haute cuisine*⁶⁴ [...] cuisine de verdade (BOULUD, 2004, p. 28-29).

A memória é “transmissão sendo”. Não sendo, cala-se a memória. Muda, a lembrança deixa de ser compartilhada. Com o silêncio, emudecem também as cartas, as narrativas de origem, as lembranças de infância, as receitas da vovó. Calam-se também as narrativas de afeto, de vínculos e de pertencimentos, de legados de saberes antigos, de maneiras de ser e estar no mundo. O que resta é um vazio e os outros. Encontrar um afeto e as origens em um prato de infância é uma das dádivas que somente a memória pode proporcionar a seu portador. Partilhar essa síntese de mundo original e encapsulado, que há tempos deixou de ser real, é trazer o passado de volta e dar-lhe outra chance, uma sobrevida. Na impossibilidade

⁶⁴ A *Haute cuisine* (em francês, literalmente “alta cozinha”) ou grande cuisine: elaboração e apresentação cuidadosa e artística de pratos, produzidos com produtos da mais alta qualidade.

de transposição de um contexto inteiro, o pretérito retorna, então, dentro dos limites físicos de um crepe.

Para Candau (2011), a transmissão é a memória em ação. Ela é, também, o princípio cooperativo e socializador, a reprodução de uma dada sociedade, ferramenta primordial de coesão social. A memória, por sua vez, é a identidade em ação; um agrupamento de fragmentos desencaixados do passado que o sujeito articula no presente de acordo com suas próprias estratégias identitárias, com o propósito de projetá-lo para o futuro através da razão ou imaginação. Através de escolhas subjetivas, a memória constrói o sujeito e é por ele construída. Mais que um enquadramento, Candau (2011) sustenta que a memória é “um conteúdo, um objetivo sempre alcançável, um conjunto de estratégias, um estar aqui que vale menos pelo que é do que pelo que fazemos dele” (CANDAU, 2011, p. 9).

Tais premissas nos conduzem a reflexões sobre a memória do crepe. O ponto aqui em questão é verificar a aplicabilidade dos conceitos propostos por Candau a partir desta lembrança em particular. Seguindo, então, seus passos, concluímos que a lembrança do crepe de infância parte da rearticulação de uma imagem do passado que o *chef* projeta estrategicamente com base em suas expectativas de futuro e a partir de sua identidade franco-americana, atualizada na Nova Iorque do presente. Assumimos, também, que a memória do crepe, entre outras possíveis, é a escolha subjetiva de uma meta objetiva, relevante pelo seu significado, mais do que pelo seu conteúdo. Sendo assim, não poderíamos deixar de procurar entender as metas, as expectativas e os significados contidos dentro do contexto de suas cartas. Se a transmissão tem, de fato, o futuro como destino e sendo ela um fenômeno de partilhas que reproduz modos de coesão social entre grupos, passo também a questionar as motivações, os valores e as identidades coletivas produzidas por Daniel em suas emissões de si. Procuramos entender, também, como Proust e o involuntarismo de suas *madeleines* se encaixam dentro dessa narrativa.

Para iniciar, partimos da suposição de que há um propósito em suas cartas, ou um conjunto deles. Com base na primeira parte de seu breve relato, pode-se assumir que Boulud é um profissional da gastronomia que recorre a um ponto de seu passado afetivo para discorrer sobre o prato representativo de suas origens. Trata-se, de relance, de uma “típica” memória geracional em ação; uma lembrança mobilizada para restituir a história de Boulud no bojo dos laços que o unem a sua família (MUXEL, 1996). Junto àquela lembrança, surgem também um senso de

responsabilidade e a expressão de um desejo de honrar um passado que, mais tarde, irá honrá-lo em retorno. A maneira como esse *chef* decide fazê-lo é transformar essa lembrança em “memórias gastronômicas que possam ser servidas num grande restaurante”. Não se trata, portanto, de uma simples repetição da comida da vovó, mas, sim, de uma transformação.

Candau afirma que a transmissão de um passado não é transfusão memorial literal e autêntica. Para ser útil às estratégias identitárias, a transmissão de uma tradição deve atuar “no complexo jogo da reprodução e da invenção, da restituição e da reconstrução, da fidelidade e da traição, da lembrança e do esquecimento” (CANDAU, 2011, p. 106). Anne Muxel (1996) expressa um ponto de vista semelhante a de seu conterrâneo. Em seu estudo sobre os modos de transmissão das artes da cozinha, a pesquisadora francesa declara que a transmissão de uma tradição alimentar, no transcorrer das gerações de uma família, é viável somente às custas de adaptações e acomodações, onde cada elo da corrente genealógica acrescenta o seu “eu” às antigas receitas de família. Sabemos, então, que na manutenção e continuidade de uma tradição culinária familiar, há pouco ou nenhum espaço para o idêntico.

No entanto, estamos lidando aqui com um universo fenomenológico distinto. A mobilização da memória da comida da vovó, em Boulud, destoa radicalmente do fenômeno das memórias geracionais peculiares - mas não exclusivas - de um mundo pré-globalizado, onde as receitas de tradições familiares mudam lentamente à medida que as novas gerações as ajustam para atender às novas subjetividades. Trata-se, no caso do preparo da comida da vovó do *chef*, de uma relocação estratégica (e servil, conforme veremos) de uma tradição cultural-familiar ajustada para caber dentro de outras lógicas de tempo, espaço, função, destino e sentidos. Trata-se, na verdade, de uma memória que poderia ser caracterizada como “tipo exportação”. Para a manutenção do preparo da vovó neste novo ambiente, não bastam os artifícios convencionais e as acomodações de uma tradição familiar que simplesmente respira e vive. Para conquistar a honra de sua memória e figurar no cardápio de um “grande restaurante”, tanto a vovó quanto sua memória e receita terão que se adaptar às novas lógicas de um mundo novo, que lhes impõe o status inegociável de “haute cuisine”, de “cozinha de verdade”. Tais expressões nos levam a perceber que estamos na transitando na zona dos superlativos, das linguagens

masculinas grandiloquentes e das apropriações de gênero, um fenômeno presente na cultura da alta gastronomia. E esse é o tema de nossa próxima sessão.

3.5.3 *Paladino das avós invisíveis*

Quando olho para a atual paisagem da gastronomia, vejo primeiro a valorização das **“comidas para a alma”** e depois a **recriação** dessas comidas nos cardápios **contemporâneos** dos Estados Unidos, e reconheço o processo que experimentei na primeira mão com **Georges Blanc**. Então, lhe dou meu conselho enfático, algo que aprendi de um chef três estrelas: **“lembre-se da comida da sua avó”** (BOULUD, 2004, p. 29).

O restaurante de **Vergé** (meu mestre) foi, durante a metade dos anos 1970, o mais cheio de estilo e **na moda** do mundo inteiro. Era uma **Meca** para a geração seguinte de **jovens talentosos** [como **Alan Ducasse**, **David Bouley** e outros], pessoas que atualmente dirigem empreendimentos de alta classe internacional. (Eles davam) murros em ponta de faca para subirem na posição [...] até conseguirem, aprendendo com um dos dez maiores chefs do mundo [...] Trabalhar num **haras de campeões** como aquele aperfeiçoa bastante (BOULUD, 2004, p. 31).

Há uma **exigência** extra: **é preciso ter juventude**. Preste atenção, pois estas cartas são cartas para um jovem chef, não para um novo chef. Sendo bem sincero, **se você tiver trinta anos de idade, eu não estou escrevendo para você**, pois as demandas e a competição que há neste trabalho exigem que tenha começado cedo, como eu, como você (BOULUD, 2004, p. 88).

Em *Cartas a um Jovem Chef*, Boulud traz, aos leitores, os bastidores de um mundo radicalmente falocêntrico, militarizado, “testosteronizado”; um ambiente onde a lógica masculina branca e eurocêntrica parece ser a única viável ou, melhor, a única visível. Contudo, ser homem apenas não basta ao habitante desse mundo. Para merecê-lo, o cozinheiro deve também possuir um conjunto de talentos específicos, além de uma “exigência extra”: juventude. Assim, nos relatos deste *chef* francês, encontramos rastros cristalizados de uma cultura que ainda crê que a construção de um grande artífice culinário se dá, - única e exclusivamente -, a partir de três ingredientes-base: masculinidade, aptidões inatas a eles (e somente a eles, como veremos) e juvenilidade hercúlea.

Embora previsível, não deixa de ser curiosa a homenagem “honrosa” que Boulud presta à cozinha feminina, simbolizada, em sua fala, pela figura arquetípica da vovó, cujas qualidades culinárias, ainda que carecidas de “estrelas” e de “alta classe internacional”, não devem ser menosprezadas ou preteridas. Afinal, como ele mesmo infere, a cozinha delas é matéria prima valiosa para as suas recriações contemporâneas. Sobressai, aqui, o contraste entre a palavra “contemporâneo”, que

o *chef* associa à *figura* masculina, e a concepção de tradição, implícita na imagem da vovó; Boulud confronta, de um lado, a ideia de inovação e modernidade, tão cara ao mercado da alta gastronomia contemporânea e, de outro, a noção de usança e estagnação, valores indesejados pela mesma lógica de mercado. Assim, a figura feminina, doméstica e frágil, de “alma” amorosa, pacata, defasada e pouco impelidora, contrasta veemente com a imagem masculina triunfal, enérgica, profissional e viril dos “cavalos jovens e campeões de corrida⁶⁵”, que galgam nos “haras” da alta gastronomia exortando os demais competidores ao “aperfeiçoamento”⁶⁶.

Essa contraposição proposta por Boulud, contudo, não ocorre ao acaso. Ela reproduz e perpetua antigos mitos de gênero que existem dentro do campo. Ao considerarmos algumas premissas de Mallory (2011), passamos a entender que esse artifício faz parte de um discurso estratégico que tem, por objetivo, uma “purgação higienizante” (p. 211) dentro da cultura da alta cozinha contemporânea, cujo efeito é a desvalorização e o apagamento do trabalho feminino dentro desse ambiente profissional.

Embora a participação delas tenha sido historicamente marginalizada e pouco reconhecida, a pesquisadora americana afirma que a desvalorização do trabalho feminino dentro da alta gastronomia se intensificou, paradoxalmente, a partir da revolução de maio de 68 e do advento da *Nouvelle Cuisine*. Szmosis (2018), em seu estudo sobre a feminilização da confeitaria e os papéis de gênero dentro da indústria americana da alimentação, corrobora as conclusões de Mallory. Ela argumenta que, embora os atuais discursos da mídia e dos cozinheiros masculinos afirmem que o gênero não determina mais o sucesso dos *chefs*, ambos falham em reconhecer as formas subliminares pelas quais os papéis tradicionais de gênero ainda impactam a cultura da alta gastronomia, perpetuando antigas realidades. Para ela, a linguagem utilizada por ambos - como ocorre nos discursos de Boulud - continua a reforçar os

⁶⁵ Ao usar o termo “haras de campeões”, Boulud, de certa forma, reproduz a expressão “*pedigree*” de Samuelsson, que, como vimos, se refere a animais puro-sangue registrados no *Stud Book* (livro dos ganhões), o livro oficial de registros de animais de linhagem pura. Inicialmente, o *Stud Book* era reservado unicamente aos animais equinos da raça puro-sangue inglês. Com o tempo – e por razões possivelmente comerciais - a prática foi adotada por criadores de outras raças equinas e de outras espécies de animais, como cães e gatos.

⁶⁶ Assim como Boulud e Samuelsson, Bourdain também recorre a imagem potente do cavalo para descrever a si e ao haras de “machões” veteranos da cozinha: “Eu era capaz de destruir um belo pedaço de vitela quanto qualquer outro cozinheiro do Rainbow [...] mantendo o mesmo ritmo do mais pavoroso e mesquinho dos veteranos [...] Eu era um cavalo de largada, um cara para o que desse e viesse, um machão. Eu estava no topo do mundo” (BOURDAIN, 2016, p. 162).

papéis tradicionais de gênero, confinando a mulher a atividades culturalmente associadas a elas, como a confeitaria, as quais, hoje, elas dominam.

Assim, a homenagem carinhosa de Boulud à cozinha feminina, como veremos, pode ser lida como parte do mito da igualdade de gênero, que distrai e encobre apropriações e desigualdades sistêmicas. Embora a equidade entre homens e mulheres nunca, de fato, ocorreu da cozinha profissional, a democracia de gênero, segundo Mallory (2011), havia sido prometida pelos jovens revolucionários que criaram a *Nouvelle Cuisine* nos primórdios dos anos setenta, todos eles, homens que atualmente se encontram na faixa etária aproximada de Boulud e acima dela. No entanto, a menção genérica e “*en passant*” de Boulud à única representante feminina presente na totalidade das 159 páginas de sua autobiografia (com exceção à breve fala sobre a garçonete *top model*⁶⁷), destoa radicalmente do mar de referências masculinas encontradas no mesmo texto, que cita, nominalmente, uma lista considerável de grandes mestres e gurus (todos franceses) do panteão gastronômico, cozinheiros virtuosos que influenciaram toda uma cultura culinária e se tornaram os mentores das gerações seguintes:

Como a pessoa mais inferior na escala, eu tinha a obrigação de ir diariamente, nas primeiras horas da manhã, em busca dos produtos no mercado de Lyon. E adivinhe quem mais estava lá? **Os lendários e obsessivos chefs de Lyon** e dos arredores, que eram a **vanguarda** da cozinha francesa: os **irmãos Troisgros, Paul Bocuse, George Blanc e Alain Chapel**. (BOULUD, 2004, p. 27).

Assim, frente a um exército de nomes masculinos, encontramos duas únicas presenças femininas nas memórias “higienizadas” de Boulud, ambas anônimas: vovó e garçonete *top model*. A completa inexistência de outras referências culinárias femininas levanta importantes questionamentos. Sabemos que, no contexto da memória, o não dito é tão relevante quanto o dito. Mais do que entendermos os fatos

⁶⁷ “Tenha cuidado com o **lugar da moda**, com a **garçonete top model** e uma **comida assim, assim**. Procure um lugar em que sinta **alma** na cozinha, no pessoal e no salão” (BOULUD, 2004, p. 25). É interessante o tom de advertência de Boulud nessa fala, que estabelece uma conexão entre “lugar de moda”, comida “assim, assim”, garçonete “top-model” e carência de “alma” em todos eles. É contrastante também o tom pejorativo da expressão “lugar de moda” na fala da garçonete comparado ao tom celebratório do “restaurante de moda” utilizado na fala em que se refere ao *chef* Roger Vergé. Em seu livro, Boulud reduz a participação feminina na alta gastronomia à duas únicas representações ambas identificadas de forma genérica e anônima: uma associada ao âmbito familiar-doméstico-nutricional e desvinculada do mercado produtivo (e reprodutivo) e a outra (a garçonete *top-model*), mulher jovem e sedutora, que disponibiliza seus atributos físicos excepcionais (e biológicos) para vender a arte do *chef*.

sociais enquanto coisas, afirma Pollak (1989, p. 4), precisamos “analisar como os fatos sociais se tornam coisas, como e por quem eles são solidificados e dotados de duração e estabilidade”. Assim, para melhor entendermos os vários significados da homenagem desse *chef* e do papel do feminino na cultura contemporânea dos restaurantes, olharemos para alguns aspectos determinantes do contexto histórico recente da França, bem como para algumas circunstâncias biográficas de Boulud, que iniciou sua carreira em Lyon, no epicentro do movimento da chamada *Nouvelle Cuisine*.

Como vimos anteriormente, Mallory (2011) afirma que o complexo relacionamento da França com seu passado católico produz grandes implicações quanto aos valores culinários da nação, sentidas ainda hoje na cultura da alta gastronomia (p. 6). Rojek (2001), neste sentido, afirma que a cultura da celebridade é, em parte, a resposta da sociedade moderna ao vazio deixado pelo enfraquecimento da religião nas culturas ocidentais, afirmando haver alguma conexão entre ambas. De nossa parte, percebemos a alta recorrência de um vocabulário católico e religioso nos discursos da alta gastronomia, levando-nos a crer que há, de fato, certo componente religioso ainda agindo na cultura da gastronomia célebre, onde grandes restaurantes, quando aclamados, são chamados de templos sagrados e seus *chefs*, de sacerdotes culinários: “Guérard, em *Eugénie les Bains*, era **o grande sacerdote** da cozinha voltada para os ingredientes e para a leveza” (BOULUD, 2004, p. 35).

Embora entendamos que se trate, a princípio, de metáforas elogiosas ou formas poéticas que a mídia e os pares encontram para ressaltar a importância cultural desses estabelecimentos e de seus mentores, suspeitamos, por outro lado, que esses arroubos de lirismo religioso poderiam acusar a existência de um fenômeno maior, ainda atuante, que impõe valores de um catolicismo enraizado e em funcionamento, mesmo que de forma sub-reptícia, latente ou inconsciente. Orlandis (1993), em seu livro *A Short Story of the Catholic Church*, afirma que a influência da Igreja Católica é vasta e marcante nas sociedades ocidentais e tem impacto ainda significativo nas visões culturais estabelecidas sobre os papéis sexuais e de gênero, cabendo, à mulher, um papel secundário, embora não menos importante, dentro de sua hierarquia.

A elas, a tradição bíblica católica (da mesma forma como Boulud o faz em seu livro) oferece dois modelos centrais de representação do feminino, que se polarizam:

Eva (a garçonne *top model*)⁶⁸ e Maria (vovó). Se a maternidade nutridora e a devoção mariana recebem um *status* exaltado dentro da fé católica, por outro lado, Orlandis (1993) afirma que o papel de Eva foi definitivo para o desenvolvimento da noção ocidental da mulher enquanto sedutora, indigna e impura. Embora Maria seja o modelo didático e positivo do feminino, a centralidade obsessiva da mãe celeste na devoção cristã não anula sua condição secundária enquanto mulher. João Paulo II, ao citar o discurso de Paulo VI⁶⁹, comemorativo ao dia internacional da mulher do ano de 1975, reafirma sua crença de que mulheres e homens têm vocações específicas de acordo com suas naturezas e que a maior contribuição das mulheres à igreja é nutrir a fé das comunidades cristãs. Em ambas as declarações, os papas reiteram o papel nutridor da mulher perante a ordem divina.

Apoiada nos evangelhos e alegando a escolha de Cristo por apóstolos exclusivamente masculinos, a igreja do século XXI ainda não concede, à mulher, o direito ao sacerdócio. Embora não admita, a recusa em ordená-las comprovaria, segundo Orlandis (1993), a visão tradicional dessa instituição quanto à natureza espiritual e moral supostamente inferior da mulher⁷⁰. Para a Igreja, ser sacerdote é um serviço especial que faz jus somente a um homem, porque há uma natureza sacramental inerente a eles. Embora a atual igreja reconheça a igualdade entre homens e mulheres perante Deus, ela afirma que os papéis de ambos são ainda distintos. Enquanto a eles, a instituição oferece o sacerdócio, cabe, a elas, o papel de nutridoras da fé. Devemos reconhecer, aqui, que há algo consideravelmente familiar operando na cultura secular dos restaurantes. É inegável certa ressonância entre os preceitos da instituição católica e a recusa, por parte da mídia e dos cozinheiros masculinos, em reconhecer as mulheres *chefs* enquanto “*sacerdotisas*” da arte culinária, uma alcunha constantemente atribuída aos homens como condecoração a uma excelência culinária dotada de aura supra-humana, transcendental, “alquímica”, “espiritual”, “mágica”, xamânica:

⁶⁸ Por coincidência (ou não), as mulheres de Boulud poderiam ser analisadas enquanto metáforas de representações católicas do feminino: Maria e Eva.

⁶⁹ Disponível em: http://w2.vatican.va/content/john-paul-ii/en/apost_exhortations/documents/hf_jp-ii_exh_30121988_christifideles-laici.html.

⁷⁰ “Conservem-se as mulheres caladas nos templos, porque não lhes é permitido falar, mas estejam submissas como também a lei o determina” (Apóstolo Paulo, 1 Coríntios, capítulo 14, versículo 34). “Se, porém, querem aprender alguma coisa, interroguem, em casa, a seu próprio marido; porque para a mulher é vergonhoso falar na igreja” (Paulo, 1Co 14. 35).

“A **tarefa do chef** – usar o calor para transformar os ingredientes – é a coisa mais próxima da **alquimia** que já conheci [...] um efeito de mágica” (BOULUD, 2004, p. 40).

Se, por um lado, a doutrina católica ainda afirma que a ordenação é *status* sagrado destinado unicamente ao homem, devido à sua natureza sacramental determinada pela lei divina, por outro lado, encontramos mitos semelhantes em diversas culturas alimentares, incluindo a cultura da alta gastronomia. Em vários de seus artigos sobre a *Cuisine de Femme*, publicados durante a década de setenta, Gault e Millau reproduzem antigos mitos sobre as mulheres, salientando suas fraquezas e inaptidões culinárias. Trata-se de dois dos críticos gastronômicos mais influentes da França, fundadores da publicação francesa (o Guia Gault e Millau, concorrente do Guia Michelin) que revolucionou a crítica de restaurantes na década de setenta, ao mesmo tempo em que patrocinou a *Nouvelle Cuisine*, inaugurando a era da gastronomia espetacular e dos *chefs*-celebridades como a conhecemos hoje. Ao se defenderem das acusações de sexismo decorrentes desses artigos, ambos insistem que “suas afirmações estavam baseadas em fatos sociológicos verificáveis” (MALLORY, 2001, p. 124).

Curiosamente, o mito da superioridade espiritual masculina está presente em várias culturas que ligam o cozinhar a práticas religiosas. Em *Sacred Food: Cooking for Spiritual Nourishment*, a jornalista gastronômica inglesa Elisabeth Luard (2001) propõe uma jornada por diversas culturas, investigando os modos como elas celebram suas festividades religiosas e seculares com comida. Segundo a pesquisadora, a coleta de grãos e raízes era atributo feminino em várias sociedades primitivas. Por ser uma atividade que exigia qualidades consideradas mais masculinas, como força física, astúcia e bravura, cabia, ao homem, a provisão da carne. Segundo ela, é ainda comum, em várias comunidades rurais, que o abate de animais domésticos de pequeno porte seja considerado um trabalho feminino. Animais de grande porte, como gado e porcos, são vistos como trabalho masculino; não por razões de mera força física, mas, também, por questões ritualísticas, pelo significado sacerdotal da ação (LUARD, 2001, p. 19).

Luard acrescenta que, culturalmente, certos alimentos possuem um significado conotativo universal. O sangue, por exemplo, é considerado a metáfora que expressa o sacrifício e permite aos homens se conectarem com o mundo espiritual através do sacerdócio. É relevante essa reflexão da jornalista, porque a

reconhecemos, em parte, na atual cultura dos *chefs*. Primeiramente, porque os grandes cozinheiros, como já vimos, se autodenominam sacerdotes culinários. Está implícita, no uso dessa expressão, a ideia de sacralização, de ritualização. Em segundo lugar, porque, segundo Luard (2001), a noção de comida sagrada envolve a ideia de sacrifício, de mutilação da carne, de derramamento de sangue, seja ele real ou simbólico. Para ela, é a noção do sacrifício que sacraliza e ritualiza a comida. O sacrifício de Cristo transformou a carne e o sangue em pão, vinho e ritual sagrado.

Os discursos de Boulud, Bourdain, Samuelsson e de todos os grandes *chefs* veiculados pela mídia estão marcados pela retórica do sacrifício: “Pede-se muitos sacrifícios [...] não há outra escolha” (BOULUD, 2004, p. 23). No caso desses *chefs*, o corpo sacrificial é o deles próprio, entregue aos derrames e às mutilações do ofício. O suor derramado, na melhor das hipóteses, substitui o sangue, quando o próprio sangue não é, também, entornado. Não são incomuns as performances públicas onde os *chefs* expõem seus corpos marcados por cortes, calos, deformidades, arranhões, amputações, queimaduras. Essas marcas desvendam corpos martirizados em nome de uma arte universal, em prol da cozinha de verdade e do sacerdócio vocacional. Em *Cozinha Confidencial*, Bourdain dedica um capítulo inteiro à performance espetacularizada de seu corpo mutilado pela profissão:

Mas as **cicatrizes** estão aqui. Faço um balanço de minhas extremidades [...] queimaduras velhas e novas, reparando com uma certa tristeza nos efeitos da idade e do metal quente [...] um calo diagonal no indicador direito de quase cinco centímetros, castanho-amarelado [...] **tenho orgulho** dele. É a **marca distintiva que me destaca** imediatamente **como cozinheiro**, como **alguém que está no ramo a muito tempo**. Você sente quando aperta minha mão, assim como eu sinto o que está nas mãos dos colegas de profissão. É um **sinal secreto**, uma espécie de **cumprimento maçônico**, uma **forma de nós** que escolhemos esta vida, nos reconhecermos; a grossura e a aspereza daquele pedaço de carne, seria um **currículo**, que diz aos outros a quanto tempo e quanto **tem sido duro**. O mindinho da mesma mão ficou deformado, torcido, recurvo na ponta – resultado da má postura na hora de bater algum molho ou creme [...] há também arranhões, perebas no dorso das mãos [...] algumas manchas brilhantes [...] minhas unhas, restou pouco delas, têm **sangue animal seco** e uma enorme equimose preta debaixo da unha do polegar [...] tenho uma ponta de dedo chafandrada na mão esquerda [...] há alguns sulcos de um centímetro na palma da mão esquerda [...] as feridas nos nós dos dedos são tantas [...] outros **insultos à carne** ficaram anônimos, provas de sucessão de cozinhas empilhadas uma em cima da outra. (BOURDAIN, 2016, p. 384-392).

Assim como as apologias ao sacrifício encontradas nos discursos de Boulud, os “insultos à carne” de Bourdain são atestados irrefutáveis de sua identidade

culinária sacerdotal; o reconhecimento “maçônico”, que o integra a uma irmandade de cunho universal, fraternal, iniciática, moral, perfeccionista e masculina. Embora Luard (2001) não proponha uma ligação causal direta entre masculinidade e espiritualidade, suas reflexões sugerem que havia, em determinados povos antigos, uma conexão entre força física e vigor espiritual. Tal suposição levaria à ilusão da superioridade espiritual masculina. Em algumas culturas asiáticas, a culinária cotidiana está destinada às mulheres. A preparação da comida festiva é um rito que só pode ser realizado de forma adequada pelos homens. O ato do preparo da comida festiva nessas sociedades, envolve, segundo ela, todas as características do sacerdócio. As comidas são preparadas de acordo com rituais específicos por cozinheiros homens dotados de poderes especiais (*chefs*) e devem ser servidas em um lugar de significado espiritual (templos gastronômicos). O mistério é parte do mito e vice-versa. Devemos admitir que isso soa familiar. A elevação do *chef* ao *status* de xamã via ato sacrificial está distante, segundo ela, do cotidiano de uma cozinha doméstica e feminina, que se ocupa, unicamente, com questões práticas da nutrição.

Assim como o sacrifício, também a ideia de transformação (cara aos *chefs*) está ligada à noção do sagrado. Luard (2001) afirma que, dentro do princípio bíblico, todo o bem terreno pertence ao Criador celeste. Se a comida sacrificial é oferecida em seu estado natural, o Pai está sendo convidado a receber o que lhe pertence, sua própria criação. Por essa razão, oferecer a Ele as coisas em seu estado bruto, como elas são, não é satisfatório. Elas devem, de alguma forma, ser melhoradas e transformadas em algo diferente de seu estado natural. Como ocorre com a transformação da água em vinho, do grão em pão, da carne morta em carne assada, a conversão da comida “camponesa” da vovó em “comida de verdade” é considerada, pelos próprios *chefs* masculinos, um processo alquímico, mágico, natural aos espíritos criativos, guerreiros e inventivos. As mulheres, para muitos deles, estariam inaptas para essa tarefa, pois são consideradas inferiores, tanto criativa quanto “espiritualmente”⁷¹.

A exemplo dos depoimentos de Gault e Millau, as declarações depreciativas de Paul Bocuse nos fornecem inúmeros outros exemplos. Considerado uma lenda enquanto ainda vivo, Bocuse (1926-2018) é, provavelmente, a maior estrela

⁷¹ “A mulher-personagem de Escoffier (como o *chef* as imagina) é de insensibilidade notória [...] além de considerá-las inaptas, lhes roubou o espírito” (DÓRIA, 2012).

gastronômica do século XX. Ele é referenciado pela mídia, pela crítica e pelos pares como o “papa da gastronomia moderna francesa”⁷². Bocuse foi nomeado, em 1989, “o *chef* do século” pelo guia *Gault-Millau*. Foi, também, o porta-voz não oficial da França perante o mundo para a cozinha francesa e conselheiro oficial gastronômico do governo francês. Foi, também, um dos fundadores da *Nouvelle Cuisine* e mentor espiritual do Boulud, com quem, ainda garoto, se encontrava por acaso nos mercados de Lyon, ao término das compras:

Os irmãos Troisgros, **Paul Bocuse**, George Blanc e Alain Chapel. [...] Eis **os caras** que estavam mudando o mundo da cozinha [...] era uma **chance para ver como os grandes chefs agem** [...] Uma vez terminadas as compras, eu me sentava junto deles num dos bouchons locais e comia uma porção de dobradinha. Abriam uma garrafa de Beaujolais (eu bebia só limonada). Os casos que contavam, o **linguajar era pesado**, a camaradagem me fazia sentir no topo do universo. Claro que me gozavam bastante, do jeito como os velhos profissionais gostam de chatear um garoto. Mas eu engolia calado, mas estava muito feliz de estar ali na sua companhia. (BOULUD, 2004, p. 28).

As famosas declarações sexistas e misóginas de Bocuse⁷³ para os meios de comunicação de massa são bem conhecidas entre os *chefs* e o público. Para Mallory (2011, p. 125-126), elas perpetuam uma ideologia masculina ultrajante, pois dão a impressão de que expressam valores de uma entidade da qual Bocuse é o representante máximo. Em alguns desses depoimentos, Bocuse afirma que as mulheres são boas apenas na execução da cozinha tradicional, pois são incapazes de pensar criativamente, além de lhes carecer força inventiva. Ele afirma ainda que, enquanto objetos de prazer, o único lugar destinado a elas é a cama. A exemplo de Anthony Bourdain, Bocuse não se constrange em narrar sua intimidade, expondo suas proezas sexuais ao lado de façanhas culinárias, ligando a alta gastronomia à esfera do sexo, ambos terrenos pertencentes ao mundo dos falocratas⁷⁴.

Declarações como essas, pronunciadas por um porta-voz do porte de Bocuse, não são raras de se encontrar no campo. Voltando um pouco no tempo, encontramos, por exemplo, discursos semelhantes em Auguste Escoffier. Cozinheiro, *restaurateur* e escritor francês, Escoffier é considerado um dos mais

⁷² Sobre Paul Bocuse. <https://viagens.sapo.pt/saborear/noticias-saborear/artigos/morre-papa-da-gastronomia-francesa-o-estrelado-chef-paul-bocuse>.

⁷³ “We live too long to have just one woman”: Entrevista com Paul Bocuse para a revista britânica Telegraph. Disponível em: www.telegraph.co.uk/foodanddrink/3323406/we-live-too-long-to-have-just-one-woman.html.

⁷⁴ O toque (chapéu branco de *chef*) é “exclusivo para os falocratas” (BOCUSE apud MALLORY, 2011, p. 125).

importantes expoentes no desenvolvimento da cozinha francesa moderna e, também, a pessoa que retirou as mulheres definitivamente da cozinha profissional, criando o mito de que esse espaço de *expertise* – um domínio do artístico e não do doméstico - é matéria exclusiva para os homens. Partindo de sua experiência enquanto cozinheiro do exército francês durante a primeira guerra, Escoffier introduziu um estilo militarizado na cozinha profissional, impondo disciplina e respeito em uma cultura tida - até então – como desordenada, indisciplinada, formada por bêbados ineficientes e desregrados. Considerado o Henry Ford da cozinha (DÓRIA, 2012), Escoffier criou o sistema hierarquizado de brigadas e o processo de produção no âmbito profissional. Seu estilo sistemático trouxe uniformidade, regramento, método científico e racionalidade à gastronomia francesa. Segundo ele, a mulher deveria, em razão de sua natureza doméstica, manter-se unicamente dentro do espaço da casa, distante da cozinha profissional, que é naturalmente masculina:

Nas tarefas domésticas é muito difícil encontrarmos um homem se igualando ou excedendo uma mulher; mas cozinhar transcende um mero afazer doméstico, trata-se, como eu disse antes, de uma arte superior. A razão pela qual na culinária os louros são “apenas masculinos” não é difícil de encontrar. [...] (ESCOFFIER, apud TRUBEK, 2000, p. 125-126)⁷⁵.

A partir deste ponto de sua fala, Escoffier passa a argumentar sobre a superioridade masculina a partir da suposta diferença “natural” entre os gêneros, polarizada entre praticidade, inata ao feminino, e senso artístico, uma qualidade essencialmente masculina. Essas são variações das mesmas alegações encontradas nos discursos da Igreja, de Bocuse, de Gault e Millau. Escoffier finaliza seu discurso dizendo que, a elas, faltam disciplina, observação, imaginação, atenção aos detalhes, foco e objetividade. Assim, a cozinha militarizada de Escoffier banuiu as mulheres do ramo da hotelaria, deixando o campo limpo para o domínio masculino. Entretanto,

por se tratar da transferência de um saber tradicionalmente feminino para um universo masculino, foi necessário, para Escoffier, formalizar todos os gestos, criar um vocabulário controlado e assim por diante: parecia a “invenção” da cozinha masculina num mundo em que os homens nada sabiam previamente sobre o cozinhar e do qual, por exigir iniciação e

⁷⁵ Trubek, Amy B. *Haute Cuisine. How the French Invented the Culinary Profession*. Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 2000, p. 125-126.

treinamento, as mulheres da cozinha doméstica ficariam apartadas (DÓRIA, 2012).

Embora excluídas do regime respeitado e militarizado de Escoffier, as mulheres francesas não deixaram de cozinhar profissionalmente. Com a perda de seus empregos de cozinheiras em casas particulares da aristocracia e da burguesia, ao final do século XIX, algumas delas começaram a abrir pequenos restaurantes. Essa versão modernizada da cozinha burguesa, segundo Mallory (2011), passou a ser conhecida como *Cuisine de Femme* e ocorreu de forma mais marcante na região de Lyon, berço da *Nouvelle Cuisine* e de Daniel Boulud. Para manter a aura doméstica e nutritiva inseparável das mulheres, as cozinheiras destes pequenos estabelecimentos passaram a ser chamadas por eles de *Les Mères* (as mães).

Les Mères estavam entre as primeiras *chefs* mulheres proprietárias bem-sucedidas, celebradas pela excelente qualidade de suas cozinhas. Não sendo tecnicamente treinadas no estilo grandiloquente, triunfal e nacionalista de Escoffier, *Les Mères* desenvolveram seu próprio estilo de administrar e produzir comida para uma cozinha comercial, servindo um cardápio limitado, simples, regional, restrito ao que estava disponível no mercado. Além disso, realizavam pessoalmente suas compras nos mercados de Lyon, visando as verduras mais frescas e da estação. Zelavam, também, por um ambiente descontraído, mantendo uma relação pessoal direta e calorosa com o cliente. Desprovidas de uma educação culinária formal e codificada, cozinham com intuição e instinto. Eram, portanto, a antítese da abordagem apoteótica de Escoffier.

Contudo, todas essas características “femininas” que diferenciavam a cozinha “exportação” da França da cozinha de *Les Mères*, “de consumo interno”, foram, a partir da década de setenta, sendo incorporadas pelos *chefs* revolucionários da *Nouvelle Cuisine*, que romperam radicalmente com o estilo “pesado, rançoso e nacionalista” de Escoffier e reivindicaram essas “novidades” como masculinas. Há, no livro de Boulud, várias passagens em que o *chef* descreve técnicas e procedimentos de sua arte. É possível reconhecermos, em algumas descrições, as mesmas características da cozinha de *Les Mères*, que o *chef* apresenta como masculinas; como um conhecimento herdado de seus mentores homens, embora não deixe de citar a cozinha da vovó (*la mère de la mère*), como uma curiosidade que não deve ser esquecida, oferecendo, à vovó (e às mulheres), o papel de mero “ingrediente” de sua arte de verdade.

O estilo mais intimista da *cuisine de femme*, conectado com o cotidiano e com os ciclos da terra e da natureza, contrastava radicalmente com a cozinha grandiloquente, industrial, sistematizada, instrumentalizada e pomposa de Escoffier, considerada a cozinha embaixadora da França e mais um símbolo dentre os vários que comprovavam o triunfo francês nas artes. Embora enfrentando preconceitos, a *cuisine de femme* era considerada, pela crítica gastronômica⁷⁶ do período anterior à *Nouvelle Cuisine*, como a melhor representação da cozinha francesa. Além disso, várias *Mères* foram premiadas na primeira metade do século XX pelo Michelin, o icônico guia de restaurantes que visava promover o turismo automobilístico a partir dos restaurantes dignos de visita, espalhados pela França. Entre as *chefs* premiadas, estava Eugénie Brazier⁷⁷ Com exceção de Alain Ducasse, que repetiu a mesma façanha seis décadas mais tarde, em 1998, *Le Mère Brazier* (assim chamada) atingiu, em 1933, o feito que nenhum outro *chef* masculino havia conseguido. Segundo Mallory (2011, p. 71), Brazier foi premiada com três estrelas Michelines para dois de seus restaurantes e foi a única pessoa até hoje a ser promovida de uma estrela para três em um único ano. Ironicamente, e apesar de seu *status* mítico, a carinhosa alcunha Mère Brazier mantém a premiada *chef* colada ao estigma doméstico que desvaloriza simbolicamente sua identidade e seu trabalho.

Mesmo com as façanhas de *La Mère Brazier* e de várias outras *chefs* de ponta, as mulheres estão ausentes nas narrativas de Boulud. O silêncio dele retrata a dificuldade de integração delas na memória culinária coletiva da França e da alta gastronomia mundial. Se, para Pollak (1989, p.8), a fronteira entre o dizível e o indizível separa as lembranças subterrâneas de um grupo marginalizado de uma memória coletiva que se organiza em torno de uma imagem que um grupo hegemônico quer perpetuar, os não-ditos de Boulud dão ênfase a um imaginário⁷⁸ hegemônico masculino que deforma e apaga a importância histórica do feminino no cenário da alta cultura dos restaurantes. Embora a exclusão feminina ocorra sem a mesma insistência xenofóbica, o apagamento deliberado dos arquivos da memória a partir da *Nouvelle Cuisine* ocorre, segundo Mallory (2011), porque a mulher seria a

⁷⁷ Mallory (2011, p. 219) cita o famoso crítico Curnonsky.

⁷⁸ “O imaginário apresenta-se como um conjunto de produções, mentais ou materializadas, relacionado à função simbólica e à configuração de sentidos”. (ÉBOLI, L., 2017, p. 129).

última ameaça à pureza francesa. Desta forma, a própria história da culinária francesa, para ela, foi submetida à uma purificação. Como prova da “sanitização da memória oficial de *Les Mères* e das mulheres”, ela cita a *Larousse Gastronomique*, que considera o arquivo oficial da memória da gastronomia francesa (p. 214). Embora a edição de 1996 contenha inúmeros verbetes biográficos dedicados a grandes *chefs* homens, a enciclopédia se refere a *Les Mères Lyonnaises* de forma genérica, assim como Boulud faz com as vovós. De acordo com o verbete, *Les Mères Lyonnaises* é um apelido carinhoso dado por vários cozinheiros que se interessaram pela cozinha feminina de Lyon no final do século XIX. Não há, em todo o texto, qualquer indicação da real importância dessas mulheres para a *Nouvelle Cuisine* e para a cozinha do século XX:

Embora a citação do Larousse dê crédito às mães (*Les Mères*) como fonte de inspiração dos pratos aperfeiçoados que eles serviram [...] a enciclopédia, ao mesmo tempo, enfraquece o significado delas enormemente, observando a forma pouco profissional e sua gama limitada, e relega o status delas ao de simples cozinheiras, locais ou regionais, em vez de garantir que sua comida possa ser vista como uma forma de culinária francesa (ou nacional)⁷⁹ (MALLORY, 2011, p. 215).

Segundo a pesquisadora, o anonimato do apelido genérico *Les Mères* garantiu que o “vírus das mulheres *chefs* fosse contido” (p. 215). Para Szmodis (2018), os papéis de gênero continuam a impor ideologias⁸⁰ que afetam a cultura dos restaurantes. A retórica francesa replicada por *chefs* (como Boulud) desvincula, não por acaso, a comida feminina caseira das habilidades técnicas, científicas e artísticas da cozinha masculina de elite. Segundo Szmodis (2018), a associação da cozinha doméstica feminina com a *haute cuisine* é prejudicial aos homens porque cria uma ameaça de feminização da cozinha masculina. Como o trabalho feminino é frequentemente desvalorizado financeiramente pela sociedade frente ao trabalho masculino, a preocupação dos *chefs* homens reside na desvalorização de suas posições caso sejam associadas à feminilidade, como ocorre atualmente na confeitaria, uma área dominada por elas e desprestigiadas pela cultura masculina estereotipada, que não a vê como sendo masculina. Segundo o relatório salarial americano de 2010, a confeitaria preenche 84% de suas posições com lideranças

⁷⁹ A tradução é minha.

⁸⁰ “A ideologia aparece como um ‘véu’ cobrindo a realidade – a dominação de uma classe sobre as outras a partir das relações de produção e da divisão entre trabalho e capital” (GRAEFF, L., 2017, p. 66).

femininas; em comparação, apenas 10% dos cargos de chef executivo são ocupados por mulheres. Focados na carne, signo sacerdotal masculino, os *chefs* entendem que o açúcar simboliza o universo feminino:

Guérard, em Eugénie les Bains, era o grande sacerdote da cozinha voltada para os ingredientes e para a leveza. Seu **caminho para o estrelato** tinha sido **pouco usual – a confeitaria** (BOULUD, 2004, p. 35).

Por um lado, o *rôtisseur* precisa ter uma **ligação intuitiva com a carne** e, por outro, **precisão militar**. É preciso ser excelente cozinheiro para ser *rôtisseur* [...] Um bom *rôtisseur* só tem a parte exterior para observar, e precisa ser capaz de imaginar a transformação dos sucos [...] prever tudo o que vai se passar dali até os pratos (BOULUD, 2004, p. 43).

Chama a atenção, na fala acima, o estranhamento de Boulud quanto à conquista do estrelato de Michel Guérard, que ocorreu enquanto ele ocupava uma posição na confeitaria. Em *História de um pecado capital*, Quellier (2010) nos dá uma pista sobre os prováveis motivos do espanto de Boulud, afirmando que

Se o açúcar pertence ao universo feminino, seu consumo por um homem é coisa de afeminado e, nos estereótipos anticlericais, o gosto dos monges pelo açúcar, o chocolate e as compotas permite associá-los ao mundo das mulheres (QUELLIER, 2010, p. 166).

Para Dória (2012), o açúcar é um produtor de códigos, costumes e hábitos. Ele está atravessado por questões estéticas, morais, econômicas e afetivas. Citando um artigo do inglês James Alisson sobre o consumo de doces pelos britânicos, Dória afirma que, no sistema classificatório inglês (possivelmente herdado da retórica francesa), os doces não são considerados “comida de verdade”. Isso talvez explique a surpresa de Boulud com a notoriedade de Gérard, um *chef* de verdade, que atingiu o *status* sacerdotal vindo de uma instância inimaginável, ligada ao universo feminino. Além disso, o *status* depreciativo dos doces se estende às mulheres que os preparam, reforçando a noção de que elas não “cozinham de verdade”.

A confeitaria tem um histórico de não ser valorizada pela mídia e pelos *chefs* masculinos, mesmo quando ocupada por homens. Enquanto produtor de códigos, o açúcar está ligado a várias associações linguísticas, como meiguice, inocência, doçura, amor, ternura, suavidade. Para Mallory (2011) e Szmodis (2018), ele está associado à feminilidade e ao sexo, à ideia de “mulher como sobremesa”, uma metáfora que circula na indústria profissional dos restaurantes. A evolução desta metáfora, segundo Szmodis, conduz à percepção das mulheres enquanto doces e

ao entendimento das sobremesas enquanto campo natural do feminino, distantes da ligação máscula com a carne. Curiosamente (talvez nem tanto), as mulheres são também bem aceitas enquanto cozinheiras étnicas, um campo da culinária, por si só, desprestigiado pela cultura dos templos gastronômicos, que, como o faz com os doces, destitui o étnico da condição de “cozinha de verdade”, mesmo quando estas cozinhas estão sob controle masculino, como já vimos anteriormente, no capítulo dedicado a Samuelsson.

A estratégia masculina contra a associação da cozinha feminina ao universo deles esconde, paradoxalmente, deturpações e apropriações que retiram, delas, o benefício de troca e a devida atribuição de valor às suas reais contribuições, confinando-as ao “honorável” *status* de “fontes inspiradoras”. Esse fato é contraditório, porque a chamada revolução da *Nouvelle Cuisine*, que estabeleceu os alicerces da nova gastronomia espetacular, ocorreu a partir de um rapto da tradição de *Les Mères*, embora o movimento tenha apontado um único nome para o surgimento da nova era culinária: o de Fernand Point.

O epicentro do movimento modernizante da *Nouvelle Cuisine* foi a cidade de Lyon, região onde jovens revolucionários como Paul Bocuse, Georges Blanc, Jean e Pierre Troisgros, Alain Chapel, Michel Guèrad, Fernand Point e Daniel Boulud, treinados no estilo de *Les Mères*, se basearam na tradição delas para desenvolver os princípios da nova cozinha de uma nova França:

Eu tive muita sorte por ter começado minha carreira em **Lyon** no momento em que aquela região da França estava **na vanguarda de uma revolução culinária** (BOULUD, 2004, p. 18).

Para um chef, estar em Lyon naqueles dias era como para um músico estar em Liverpool no momento em que os **Beatles** lá estavam. Eis **os caras** que estavam **mudando o mundo da cozinha [...] era uma chance para ver como os grandes chefs agem** (BOULUD, 2004, p. 27).

Lá fui para **meu próximo mestre** [...] Blanc vinha de uma família como a minha, que tinha a tradição de fazer a **“comida da vovó.”** Seu interesse era refinar essa comida tradicional para fazer dela **haute cuisine**. Quando digo que vínhamos de origens parecidas, devo acrescentar que seu estilo de cozinha familiar ficou famoso mundialmente por causa de seu restaurante, localizado **no albergue de sua mãe, La Mère Blanc**, um restaurante maravilhoso de uma estrela. **Blanc transformou aquela comida camponesa em arte** (BOULUD, 2004, p. 28-29).

Embalada pelos ventos de maio de 68, a *Nouvelle Cuisine* surgiu na onda de outras vanguardas culturais “antissistema”, como a *nouvelle vague*, a *musique nouvelle*, o *nouveau roman*, a *nouvelle critique* e o *nouveau théâtre*. Emergiu,

também, na mesma época em que Guy Debord lançava seu livro *A Sociedade do Espetáculo* (1967), antecipando, de certa forma, os rumos que a gastronomia tomaria nas décadas seguintes. Até então, os franceses estavam mais focados na preparação primorosa de seu vasto repertório tradicional culinário e na teatralidade do serviço do que no impacto visual minimalista-vertiginoso e na autenticidade de combinações experimentais e incomuns da nova vanguarda. Com o surgimento dessa nova cozinha, as convenções do espetáculo e da cultura da celebridade passaram a reger a indústria dos restaurantes. Os novos astros da nova onda eram todos homens, jovens, criativos e rebeldes, que se espelhavam no culto à juventude que emergia na cultura de massa. Não é ao acaso que Boulud compara a cidade de Lyon e seus *chefs* vanguardistas à cidade de Liverpool e aos Beatles. Era desta forma que os revolucionários se percebiam. Eles eram, afinal, os Beatles das panelas.

Contudo, enquanto as demais vanguardas culturais que emergiram com o estopim de maio de 68 eram produtos da esquerda artística, rebelde e antissistema, Mallory (2011) afirma que a *Nouvelle Cuisine* foi, na verdade, um movimento *avant-garde* que surgiu a partir da reação “da direita”. A famosa revolta estudantil, feminina e da classe trabalhadora contra os valores burgueses e católicos da elite conservadora, gerou uma contrarreação da direita e da nova classe dominante, que revidou com o mesmo discurso revolucionário de modernização da sociedade francesa, proposto pelos opositores. Para ela, esse fato explica o paradoxo que ocorreu a partir de então. Se, por um lado, maio de 68 promoveu um avanço dos direitos femininos na esfera pública, por outro, o movimento garantiu a saída delas do ambiente profissional das cozinhas e o retorno ao ambiente culinário-doméstico. O reconhecimento da mídia a seus talentos enquanto restauradoras, usualmente dado às *Mères* durante as décadas que antecederam a *Nouvelle Cuisine*, também cessou. Além disso, foram necessários 40 anos para que o Guia Michelin premiasse novamente uma *chef* mulher. Assim, apesar das promessas de “igualdade” e “amizade” feitas pelos criadores da *Nouvelle Cuisine*, o movimento feminista acelerou o processo de desaparecimento das mulheres de posições de liderança nas cozinhas profissionais.

Isso ocorre, também, porque as narrativas de profissionais de grande envergadura, como as declarações de Bocuse, Escoffier e o próprio silêncio de Boulud e de muitos outros, continuam a naturalizar antigos discursos de gênero.

Embora *Les Mères*, vovó e as mulheres sejam reconhecidas como dignas de lembrança ou, ainda, portadoras de capacidades culinárias, os discursos hegemônicos de gênero continuam a reproduzir antigos clichês.

Contudo, a reembalagem de atributos culinários femininos por parte da elite masculina vanguardista – que encobria o assenhoreamento da tradição feminina – não ocorreu ao mero acaso e sim, por motivos que extrapolam o âmbito da cultura alimentar para recair sobre assuntos mais urgentes da nação, que demandavam o reestabelecimento da memória apoteótica e hegemônica de uma França enfraquecida frente aos olhos do mundo e da própria sociedade. Para Mallory (2011), uma cozinha representativa da França, liderada por homens jovens, fortes e militarizados, preencheria o papel simbólico da liderança masculina deixada vazia por líderes políticos e militares. Além disso,

Não seria adequado para esses jovens definirem a *Nouvelle Cuisine* como uma adoção de uma culinária feminizada e praticada por mulheres em lares burgueses. Consequentemente, mesmo que a preparação e a apresentação dos alimentos tivessem, de fato, alguns atributos estereotipicamente “femininos” (comida mais leve, porções menores, vegetais do tamanho infantil, receitas mais simples, cardápio reduzido), os chefs responsáveis por essas mudanças tinham que parecer viris e capazes de liderar a França e o mundo através desta revolução culinária e cultural (MALLORY, 2011, p. 213)⁸¹.

A cozinha masculina de Escoffier já dava sinais de desgaste nas décadas que antecederam a *Nouvelle Cuisine*, no período pós-segunda-guerra. Apesar de seu enorme sucesso, a inovação e a criatividade não tinham lugar no estilo engessado de sua cozinha. O imperativo da figura, obrigatória nas práticas da *haute cuisine*, amarrou os *chefs* dentro de fórmulas e esquemas, bloqueando a espontaneidade de gerações futuras. Além disso, a última grande guerra impunha mudanças e adaptações. Era necessário romper com a cozinha suntuosa de Escoffier e buscar novos horizontes, novas referências. Frente a este contexto, deparamos com Fernand Point. Antinacionalista, antimonarquista e anti-ocupação nazista, Point era a antítese de Escoffier. Recusou a cerimônia, a pompa, o luxo exacerbado, o patriotismo imperial e ufanista, propondo uma volta à simplicidade, à cozinha regional, ao despojamento, aos prazeres simples.

⁸¹ A tradução é minha.

Seu estilo de cozinha privilegiava o subjetivo, o visceral, o desprendimento das normas e das regras rígidas, o intuitivo, o intimista e o sensorial, opondo-se radicalmente aos princípios de Escoffier e aproximando-se do estilo feminino de *Les Mères* e da *cuisine de femme*. Tornou-se um grande sucesso, abrindo o caminho para os jovens de uma nova vanguarda (a vanguarda de Lyon, citada por Boulud). Fernand Point é considerado, pelos *chefs* e pelos registros oficiais, como pai da alta gastronomia moderna francesa, uma cultura, poder-se-ia dizer, órfã de mãe, apesar das várias “*mères*”.

A promessa de inclusão das mulheres, tanto na *Nouvelle Cuisine* (*égalité e amitié*⁸²), quanto na revolução da Revolução Francesa (*liberté, égalité e fraternité*), de certa maneira, fracassou. Os anos que seguiram o estopim da revolução culinária revelaram que a promessa foi cumprida somente em parte, uma parte que, na verdade, reforçou antigos mitos estereotipados do feminino ao invés de romper com eles. O guia *Gaul e Millau*, que informava os cidadãos comensais colocando-os ao par das novidades da gastronomia, apresentando à nação os novos talentos da nova cozinha nacional e suas criações inventivas, passou a citá-las em suas indicações e referências, embora preferindo reverenciá-las pelos seus atributos ornamentais (como decoração, aparência, roupas “*sexies*”, saltos altos, maquiagens) e suas qualidades subjetivas (amorosas, doces, inocentes, leves, simpáticas, charmosas) além de destacar a clientela famosa, digna de nota. Esses mesmos críticos se abstêm de levar em conta a qualidade da comida e o trabalho/sacrifício envolvido no seu preparo, como normalmente o fazem em suas críticas quando se referem aos *chefs* homens (lembrando que Boulud faz uma única menção a uma presença feminina no âmbito profissional que ele considerou digna de nota: a garçonete sexy). Assim, apesar da grande promessa de uma revolução feminina que seria promovida pela *Nouvelle Cuisine*, o que se cumpriu, na verdade, foi o surgimento de uma nova aparência feminina no ambiente da cozinha (sexy e espetacularizada) que não se parecia, em nada, com a figura tradicional das *Mères* e da vovó (MALLORY, 2011, p. 128).

Se o sucesso inquestionável de *chefs* femininas, como Marie Bourgeois, Sophie Bise, Anne-Sophie Pic e outras, torna possível deduzirmos que a *Nouvelle Cuisine* reconheceu e abriu espaço de equidade para as mulheres como antes não

⁸² Lemas das revoluções.

era possível, Mallory rebate essa ideia com um argumento que poderia servir também para refletirmos sobre o inusitado sucesso de Samuelsson. Para justificar seu ceticismo a pesquisadora recorre à “teoria do milagre” de Bourdieu (p. 124). Em poucos termos, em sua reflexão, Bourdieu sustenta que um punhado de exceções não prova a existência de igualdade ou democracia. Pelo contrário, determinadas histórias de sucesso, tidas como “milagrosas”, distraem e ocultam desigualdades sistêmicas enquanto criam ou reforçam o mito da democracia.

O interessante no “milagre” de Samuelsson – e que não ocorre com *Les Mères* - é a inclusão do *chef* negro no clube dos sacerdotes culinários, ao final de seu processo de “refinamento” e “depuração” étnica, ao qual ele se submeteu. Com o afrancesamento de si e de sua cozinha, Samuelsson passou a ser mais um integrante do jogo masculino hegemônico. Podemos especular que isso ocorreu porque, “embora” étnico, Samuelsson é, ainda, um homem. Igual a Samuelsson, Vovó e *Les Mères* -, a despeito de serem herdeiras naturais de uma cultura tida como refinada - para acenderem ao alto patamar da culinária, precisam também ser refinadas, transformadas, depuradas. O que as torna diferentes de Samuelsson, no entanto, é que, a elas, não é dada a mesma chance de fazê-lo sozinhas. Os sacerdotes farão isso por elas, pois “são incapazes”. Nesse sentido, é interessante retomar novamente as afirmações de Rojek (2001), Mallory (2011) e Orlandis (1993), para os quais a religião (apesar da “morte de Deus”) ainda rege a cultura contemporânea ocidental e se faz fortemente presente em uma cultura culinária altamente propensa à ritualização e à semantização de suas práticas.

Por outro lado, é fundamental destacarmos a indiscutível relevância da *Nouvelle Cuisine* e dos exímios *chefs* masculinos para a gastronomia do final do século XX, cujos reflexos são fortemente sentidos até hoje. O não reconhecimento da enorme capacidade criativa desses talentos seria, talvez, um dos grandes equívocos desta pesquisa. Diminuir a intensidade de suas grandezas é, tampouco, a intensão dessa análise. Reconhecemos todos os *chefs* citados neste estudo como artífices brilhantes, profissionais autênticos e altamente relevantes. Além disso, reconhecemos, também, que a *Nouvelle Cuisine* cumpriu, de fato, com grande parcela de suas promessas, levando a cultura gastronômica a patamares de criatividade, expertise e espetacularização inimagináveis antes da famosa revolução culinária da década de setenta.

No entanto, uma cultura requintada e labiríntica dessa envergadura não se constrói a partir de poucos indivíduos e sim, através de uma rede complexa e interconectada de saberes e experiências coletivas, transmitidas através das gerações, ou, segundo as próprias palavras de Boulud, através da grande linhagem de artistas culinários que remonta aos últimos duzentos e cinquenta anos da história da França. Vimos anteriormente que todo o tecido cultural é um emaranhado de intertextos, soterrados e sobrepostos. Nesse sentido, a intensão desta análise foi esta: evidenciar que a cultura da gastronomia opera como um arquipélago formado por um conjunto de ilhas, dentre as quais algumas estão submersas e, sendo assim, não aparecem nas imagens que circulam pelos canais da cultura de massa. Apesar da invisibilidade, sabemos que elas estão lá, sustentando, talvez, o peso de outras ilhas que foram surgindo a partir delas.

Foi nossa intenção, nestas reflexões, demonstrar que o “arquipélago” masculino de Boulud, assim como o de Samuelsson⁸³ e de tantos outros *chefs* celebridades da atualidade, escondem deliberadamente a existência de ilhas submersas e que essa invisibilidade produz distorções e reforça antigos clichês e convenções que, na verdade, os beneficia, pois o não dito, neste contexto, se materializa em exclusão, em “limpar o caminho”. Entendemos que o silêncio desses *chefs*⁸⁴ cria a enorme parede branca que os “enquadra”, fornecendo os contornos que salientam “uma” memória oficial da cozinha francesa (POLLAK, 1989). É a neutralidade dessa parede branca que faz saltar aos olhos a vivacidade do quadro oficial, revelando que não são eles, afinal, quem as enquadram: é essa neutralidade que emoldura suas relevâncias.

“Justificados”, talvez, por imperativos e prerrogativas da história, das “ciências sociais” e da doutrina cristã, que lhes fornece um quadro de referências que, ao bel prazer das interpretações, lhes “confirmam” e naturalizam a condição inferior da

⁸³ Bourdain, ao contrário, faz questão de salientar a relevância de minorias na cozinha profissional, como a participação preciosa das mulheres e hispanos, fato inédito no campo e que tornou seu livro imensamente popular entre os cozinheiros marginalizados pelo sistema.

⁸⁴ Boudain, dentre os três *chefs* deste estudo, é o único profissional que expressa “alegria” em dividir o espaço da cozinha com mulheres. No entanto, a mulher enaltecida de Bourdain se encontra distante do estereótipo do papel feminino: “Beth se auto-intitulava a ‘vaca da grelha’. Era fantástica na hora de colocar os tolos e os falastrões nos seus devidos lugares [...] Cozinheiras mulheres, por mais que sejam raras neste mundo machista onde impera a testosterona, são uma delícia de se ter por perto. Trabalhar com uma mulher durona, boca-suja e faladeira é uma verdadeira alegria [...] tive a felicidade de trabalhar com mulheres realmente machonas – elas não tinham nada de dondocas. Ela sempre quis ter um comportamento igual aos dos colegas homens (BOURDAIN, 2016, p. 90-91).

mulher, os *chefs* masculinos (ou parte deles) ainda se mantêm coesos e irredutíveis dentro dos territórios que ocupam (POLLAK, 1989). Se toda a organização política ou cultural “veicula seu próprio passado a partir da imagem que forjou de si mesma” (p. 10), as imagens propostas por Boulud em seu livro de memórias atestam a inexistência de um passado, bem como de um presente femininos. E a depender de suas cartas endereçadas aos *chefs* do amanhã, não haveria tampouco um futuro.

3.5.4 *Artista transfigurador e herói das múltiplas faces*

Um vestido adornado por uma pele e bordado com pérolas não é muito diferente de um lombo de vitela ornado com trufa e recheado com castanhas, banhado em vinho do porto. É caro, é sofisticado. (BOULUD, 2004, p. 79).

Rigor na técnica e poética na abordagem, não posso imaginar duas qualidades melhores num chef [...] a tarefa do chef é a coisa mais próxima da alquimia que já conheci [...]. Em qualquer arte, estar interligado à grande corrente de mestres, que vai longe no passado, é, ao mesmo tempo, emocionante e dá muita humildade. (BOULUD, 2004, p. 36-40).

Nesta seção, retomo a pergunta central desta pesquisa, verificando, de forma sucinta, algumas das maneiras como o *chef* Daniel Boulud cria e transmite, a partir da mobilização de suas memórias, seu personagem biográfico, cujos discursos e práticas estão a serviço das demandas da cultura do espetáculo, da performatividade e da celebridade.

Primeiramente, chamam atenção as narrativas que evidenciam um protagonista construído à imagem do grande artista, um ser diferenciado que se encontra no topo de um mundo igualmente exclusivo. Considerando a si próprio um elo representativo de uma nobre linhagem de mestres consagrados pela história do sensível, o narrador/personagem e autor Boulud fabrica, no decorrer de suas cartas, um eu interior para ser visto e consumido. Um ser do firmamento estrelado que subsume os melhores atributos de dois universos - o material e o espiritual -, Daniel legitima-se, assim, como um artífice talhado para o sacerdócio das grandes transfigurações das matérias, alguém a figurar nos cânones da memória da alta gastronomia.

Desta forma, expressões recorrentes tais como “talento místico” (p. 39), “grande sacerdote da cozinha” (p. 35), “caminho para o estrelato” (p. 35), “uma Meca para a geração seguinte de jovens talentosos”, entre várias outras, evidenciam um interlocutor que transita pelo terreno do sobrenatural - o da gastronomia espiritual - e

nomeia a si próprio como um ponto referencial de grandes peregrinações transformadoras, “dignas de uma viagem” à elevação, uma vez que os “desvios” a caminho dos grandes destinos tornam-se rotas inaceitáveis.

Dentro da lógica da cultura da performatividade, os efeitos frente a um arsenal de talentos e atributos esperados de artistas e gurus espirituais serão ainda ineficientes se o aglomerado dessas qualidades desconsiderar um elemento primordial às performances, aquele que irá ligar todos tijolos e dar sentido ao conjunto da edificação: o cimento do amor e da paixão. “Não declarar seu amor (pela profissão) tornou-se, para o mercado em geral, um desencaixe, algo que precisa de correção”, afirma a pesquisadora Edinara de Freitas Teixeira (2015, p. 123) em seu estudo sobre a performatividade na indústria fotográfica de bebês recém-nascidos. Para ela, demonstrações de afeto e orgulho impõem-se como uma obrigatoriedade sobre os profissionais, como “mais um produto que faz parte do pacote contratado e que precisa ser entregue” (TEIXEIRA, 2015, p. 123). Trata-se, então, de uma equação direta e simples, onde a paixão deverá ser um produto que acompanha outros signos, como a eficiência, o desempenho, os resultados e a relevância, esta última, uma consequência lógica e inevitável. Neste âmbito, demonstrações de afeto tornam-se um recurso inesgotável e inestimável:

Enquanto outras paixões costumam ir esfriando conforme o tempo passa, a de ser chef só fica mais intensa [...] afinal de contas, fazer o que se ama é o que importa e o que o tornará um chef melhor. Os sacrifícios e até os êxitos são só apêndices (BOULUD, 2004, p. 118).
Sua paixão vai dar combustível a suas ambições e seu ego vai ajudar a direcioná-las (BOULUD, 2004, p. 98).

Ciente, talvez, de que expressões de devoção à sua arte recairiam sobre si como uma expectativa, o chef Boulud as emprega de forma constante e incisiva durante todo o percurso de suas cartas, evidenciando a aura de um profissional movido pelo “combustível de uma paixão” e, portanto, um ser competente que preenche um dos últimos quesitos necessários à sua consagração no mercado. Nesta ordem, os apêndices acumulados durante o percurso de um tempo também acumulado não passam de meros resíduos de um sentimento que, na contramão dos amores desfalecidos, segue sendo o motor propulsor de suas ambições e de seu ego direcionado.

Como vimos em Samuelsson, a fachada de personificação (ROJEK, 2001) é uma ferramenta performática utilizada para potencializar nossas identidades conforme as imaginamos e desejamos projetar. Para isso, buscamos, nos arquivos da memória cultural, referências que melhor traduzam nosso imaginário a respeito de nós mesmos e que comuniquem de forma eficiente, reverberando no imaginário de “nosso público”. Não surpreende (considerando a natureza comercial dessas autoficções) que as imagens de ressonância escolhidas por Boulud para potencializar seu personagem biográfico, a exemplo de Samuelsson e Bourdain, evidenciam figuras heroicas e virtuosas. Na sequência, utilizaremos no livro o *Herói das mil faces*, do mitólogo Joseph Campbell (1997), para demonstrar como o autor de *Cartas a um jovem chef* mobilizou suas memórias para fabricar um eu-biográfico espelhado no padrão do monomito. Faz-se visivelmente notória a semelhança entre ambas as narrativas: a trajetória profissional de Boulud rumo à conquista de uma carreira de imenso sucesso e a jornada mitológica do herói.

Inspirado pela teoria dos arquétipos de Jung, Campbell (1997) dedicou sua vida a descrever a trajetória do monomito (o “mito único”, um neologismo que o americano tomou emprestado de James Joyce) e registrar suas ocorrências nas lendas de todas as culturas. Campbell observa que todas as narrativas universais descrevem infalivelmente a mesma trajetória crucial de um mesmo herói original. Figura de diferentes máscaras e uma única verdade espiritual, o herói é aquele “indivíduo que conseguiu vencer suas limitações históricas pessoais e locais e alcançou formas normalmente válidas, humanas” (CAMPBELL, 1997, p. 13). Figura ambivalente, o ser mitológico possui duas facetas que se opõem: a mundana, que o equipara a qualquer outro ser humano da face da terra, e a virtuosa, que reúne um conjunto de valores morais, éticos e espirituais como coragem, determinação, superação, altruísmo e outros. A “jornada do herói”, ou monomito, reflete a viagem de transfiguração do indivíduo comum, que parte da inocência rumo à elevação espiritual. Trata-se de uma aventura de auto-descoberta, da morte do ego, do surgimento da humildade e da chegada à maturidade, portando consigo o elixir da vida eterna:

Esta longa lista não é para desencorajá-lo. O que quero é te apresentar logo de cara as coisas que terá que considerar de imediato, no momento em que inicia sua carreira. [...] Nestas cartas vou dividir com você as lições que aprendi na esperança que ajudem a ver se é isso mesmo que quer para sua vida. Tenha certeza de uma coisa: só vai acontecer se você tiver certeza

absoluta de que ser mesmo chef é o que você mais quer. Toda a carreira que atrai sonhadores cheios de ambição pede muitos sacrifícios (BOULUD, 2004, p. 17).

O padrão do monomito sempre foi um tema influente entre artistas e intelectuais. Um dos exemplos contemporâneos mais conhecidos advém do cineasta George Lucas, que adotou os passos do herói para a criação da saga *Star Wars*. O inegável apelo motivacional e transformador do heroico viajante faz-se, assim, um modelo de reprodução altamente tentador, um exemplo a ser copiado por todos aqueles que ambicionam chegar em patamares mais elevados. Em entrevista ao portal Carreira & Sucesso, uma publicação digital da Catho (TEIXEIRA, 2015), o consultor em gestão empresarial Aser Cortines afirma que a Jornada do Herói é uma narrativa amplamente utilizada dentro das corporações como ferramenta motivacional e organizacional e tem, por objetivos principais, a transmissão de uma “inteligência coletiva” (coesão corporativa, em outras palavras) e a construção de carreiras executivas. Em um ambiente altamente ambicioso e competitivo como o espaço do empreendedorismo corporativo, o padrão arrebatador do monomito faz-se uma potencialidade fabril e multiplicadora de trajetórias de sucesso.

A jornada do herói corporativo é o metacaminho através do qual o profissional é levado a refletir sobre sua carreira e a estabelecer estratégias de aprendizagem e metas de ação que o ajudem a superar todos os tipos de provações, demandas e desafios rumo a um destino de êxitos, individuais e coletivos. Para tanto, o trajeto mitológico cumpre a função de auxiliar o empreendedor a mapear seu percurso com base em cada uma das etapas do protótipo heróico, cartografadas por Campbell em seu livro.

A indústria cultural da pós-modernidade, um setor que gera produtos culturais visando o consumo, não é indiferente ao simbolismo do mito do herói e seus efeitos. Um exemplo preciso é o próprio *Cartas a um jovem chef*, que, em sua base, constitui-se em ambos, um manual romanceado de boas práticas do profissional da cozinha e um pretenso replicador de profissionais exitosos, minunciosamente construídos a partir de um mapa seguro-a-ser-seguido.

Ao longo das cartas, os doze passos do percurso do herói mitológico sobrepõem-se, de forma inequívoca, às etapas da própria trajetória do *chef* e retratam desde o momento da partida de um garoto ordinário do Vale do Rhône - um mundo rural igualmente comum e representativo de uma época em que a comida da

vovó não era ainda comida de verdade - até sua transfiguração em um ser elevado, sentado ao topo de um universo irresistível e novo, “moderno” e reservado para poucos. Entre os extremos do partir e chegar, Boulud compartilha, com seu leitor-*voyeur*-aprendiz, toda sorte e riscos de uma aventura técnica, marcada por incalculáveis desafios, privações e sacrifícios, que o conduzem rumo ao desconhecido-porém-já-sabido.

Eis alguns dos passos: o chamado à aventura (da profissão) (p.16); a busca obstinada pelos seus mentores (os maiores mestres franceses, que o treinam para as duras batalhas das cozinhas) (p. 18, 26, 28); o cruzamento do primeiro portal (que ocorre no momento em que o pequeno herói abandona o espaço do vulgar para entrar no mundo mágico da gastronomia, representado na imagem do emblemático faisão com trufas negras, *foie gras*, vinho madeira e toucinho de seu primeiro mestre, o grande chef Nandron) (p. 15); os encontros com as forças inimigas (advindas do ambiente altamente competitivo da cozinha) e com seus aliados (a grande “família de chefs”) (p. 18,19 e 36); os êxitos e as glórias alcançadas durante seus anos de treinamento (como a passagem altamente performática, entre tantas, do preparo extremamente arriscado do perfeito *sorbet* de limão) (p. 30); o regresso de Boulud ao mundo dos comuns, quando traz consigo a recompensa de sua grande jornada (representada na exaltação e reconhecimento público de suas potencialidades sobrenaturais, que o distanciam de seus pares menos afortunados, como os cozinheiros pouco ambiciosos e nada criativos da cozinha continental) (p. 24 e 118), e assim por diante.

No entanto, o que chama a atenção sobre o livro, de forma especial, é o fato de que a própria existência das supostas cartas de Boulud encontra seu lugar assegurado dentro da fórmula padrão do monomito. Os passos finais que encerram a viagem cíclica do herói – “o caminho de volta” - é a fase final de sua peregrinação pelo submundo e o momento em que o protagonista, já transfigurado em senhor dos mortais, retorna para o lugar dos comuns, trazendo consigo o “elixir” (o conhecimento), tesouro máximo de seu empreendimento transformador, que será utilizado com o propósito de ajudar a todos os seres ordinários em seus respectivos caminhos de auto-superação.

Outro aspecto ainda referente às correspondências de Boulud que dialogam com o monomito diz respeito às tipologias desse ser mitológico. Entre as enumeradas por Campbell (1997), figuram, além das já mencionadas aqui, as

representações do chef-herói apaixonado pela sua musa – a gastronomia (o que dialoga com a obrigação performativa, mencionada na seção anterior) e o herói santo, o ser encarnado na pele de um sacerdote de uma arte culinária de altíssimo impacto e rendimento que, além de gerenciar todas as imensas demandas e expectativas que recaem sobre uma das profissões mais exigentes e desgastantes - digna de um herói -, encontra brechas em seu tempo para cumprir com as imposições de sua outra metade, a de cidadão comum, porém igualmente virtuoso e equilibrado:

[...] Quanto mais longe chegar, mais suas paixões e suas ambições irão te dominar, crescer, saber mais, abrir outros estabelecimentos. Num ponto determinado, ter sucesso já não parecerá uma meta tão distante. Neste momento, o que passa a ser importante é saber lidar com esse sucesso ao mesmo tempo que se consegue ser um bom marido, pai e amigo, tudo em equilíbrio (BOULUD, 2004, p.118).

Para John Austin (1990), o caráter performativo da linguagem excede aquilo que foi dito e cria realidades. Quando falamos ou escrevemos, a “coisa” expressa extrapola o âmbito de descrição para assumir a potência de realização. Sendo assim, as narrativas heroico-biográficas das cartas do chef Daniel, ao transbordarem o status de meras memórias enquadradas de um profissional imbuído na transmissão de seus saberes do cozinhar às gerações subsequentes, revelam-se, no transcorrer de suas páginas, um conjunto explícito de “memórias para enquadrar”. Em sua ação pedagógica, Daniel recorre a suas memórias para transmitir e multiplicar, acima de tudo, um modo ser chef para ser encaixado dentro de um mundo espetacular, performativo e pleno de expectativas, um espaço que precisa ser organizado de forma ordenada e coesa, dentro de uma “inteligência coletiva”, garantindo, de forma estratégica e uniforme, a permanência de um eu-o-sujeito eternamente comprometido e colado a um nós-o-personagem.

3.6 Anthony Bourdain: Lord Byron Estarrece a Cozinha

As autoficções de Marcus Samuelsson e Daniel Boulud são produtos culturais a serviço de uma lógica talvez “mais antiga” de mercado, que atende às “modestas” demandas de um público sedento por histórias de vida de cozinheiros consagrados, que chegaram à vitrine midiática devido ao insuperável e reconhecido conjunto de

seus atributos profissionais, pessoais e artísticos. Paradoxalmente, *Cozinha Confidencial* nasce de outra racionalidade, que acusa, em sua nascente, a cabal inexistência de qualquer “vida-Bourdain” dentro de um firmamento estelar que abrigava, até então, um seleto e exclusivo grupo de cozinheiros notáveis e dignos de exposição. Com o *big bang* autoficcional escandaloso de Bourdain, essa ordem acabou por desestabilizar o ambiente e impor novas realidades.

Assim, no presente subcapítulo, dedicado a Bourdain, o foco das atenções recai sobre um aspecto particular da cultura da celebridade, mais especificamente, as celebridades notórias, aqueles indivíduos que se elevam acima das massas não por suas habilidades singulares e extraordinárias, dignas de admiração e menção, e sim, por seus atos violentos ou transgressivos, utilizados como recurso estratégico para a aquisição da notoriedade. A contravenção e o excedente estão na base do estrondoso sucesso de *Cozinha Confidencial: Uma aventura nas entranhas da culinária*, e foram eles, certamente, os fatores decisivos para a elevação de Anthony Bourdain ao *status* de celebridade global. Apesar de transcorridas quase duas décadas desde o lançamento de *Cozinha Confidencial*, o efeito-Bourdain ainda levanta questionamentos sobre as circunstâncias do desmedido sucesso de uma trajetória profissional que, embora marcada pelo acúmulo de fracassos e “rastros de destruição”, segundo suas próprias palavras, não o impediu de se tornar ambos: marco inicial de uma nova era na cultura da gastronomia e modelo profissional “positivo” para as novas gerações de cozinheiros.

Partindo desses pressupostos, pretendemos abordar a autoficção “escandalosa” de Bourdain a partir de duas lentes que convergem e se complementam. Na primeira parte, abordamos o arquétipo do herói byroniano. Partimos da hipótese segundo a qual o modelo anti-heroico de Lord Byron constitui a base sobre a qual Bourdain constrói seu inusitado homem da cozinha, o ser hedonista, errante e aventureiro que ecoou profundamente no imaginário das massas treinadas pela ideologia “*carpe diem*” ao estilo hollywoodiano. Na segunda parte, *Man bites dog: Lord Bourdain morde as Letras*, discorremos sobre a condição célebre de Bourdain a partir da ótica da “celebridade transgressiva”, conceito cunhado pelo sociólogo Chris Rojek (2001). De um lado, procuramos refletir sobre a busca obcecada de cozinheiros pelo *status* da fama e, de outro, sobre o fascínio que personalidades “negativas” exercem sobre as massas, tornando-se paradigmas de admiração e emulação. Além disso, também discutimos sobre como a transgressão

alimenta os anseios do público e do mercado que *chefs* notórios, como Bourdain, representam.

Enquanto Samuelsson e Boulud estão confinados dentro de uma fórmula narrativa previsível e desgastada, Bourdain, apesar de não rejeitar por completo o modelo formatado, toma outro caminho, provavelmente pelo seguinte motivo: sua evidente pretensão literária. Além da autoria de outros livros que abordam diferentes temas da cozinha profissional, Bourdain também possui uma produção ficcional paralela, que abarca gêneros como mistério, suspense, investigação histórico-fantasia e quadrinhos. Entre essas obras de ficção, estão *Gone Bamboo*, *Bone in the Throat*, *Typhoid Mary: Un Urban Historical* e *Get Jiro*, algumas delas anteriores ao *Cozinha Confidencial*. Como se pode perceber, não se trata apenas de mais um cozinheiro que escreve suas memórias para cumprir com uma demanda do ofício, mas sim, de um homem afeito às Letras.

O talento narrativo de Bourdain e sua intimidade com as artes da escrita são, de fato, consenso entre a mídia e o público. Há várias entrevistas e matérias disponibilizadas na rede em que o *chef* é convidado a discutir sobre seus autores prediletos e revelar aqueles que foram determinantes para sua escrita. Entre os citados, encontram-se importantes expoentes da Geração Beat, como William S. Burroughs, autor de *Naked Lunch* (a quem Bourdain confessa ter tentado imitar) e Hunter Thompson⁸⁵, autor de *Medo e delírio em Las Vegas* e a maior influência confessa de Bourdain - coincidentemente ou não, os destinos de ambos estão selados pelo suicídio⁸⁶.

Estamos, portanto, frente à obra de um *chef*-autor cujo capital literário supera o tom fantasmagórico, estereotipado e enfadonho das escritas de Boulud e Samuelsson. Se, por um lado, o conteúdo chocante de *Cozinha Confidencial* foi determinante para seu sucesso, a forma como Bourdain o descreve é ainda mais

⁸⁵ Publicado em 1959, "*Naked Lunch*" é um romance escrito como uma série de vinhetas narradas por um viciado em drogas, que fala sobre suas experiências e dependência química. "Imundo, perigoso, depravado. E engraçado como o Inferno. Não é um modelo ideal, eu lhe garanto". (palavras de Bourdain sobre *Naked Lunch*). / A obra de Hunter S. Thompson, por sua vez, descreve as aventuras em uma viagem de carro (*road trip*) induzida por álcool e drogas. O texto inspirou muitos escritores a imitar o estilo "gonzo" de Thompson, entre eles, Bourdain. A obra é um clássico da literatura *cult*. "Este é o livro que provavelmente me influenciou mais do que qualquer outro [...] mudou minha vida", disse Bourdain. Disponível em: <https://www.businessinsider.com/anthony-bourdains-favorite-books-2013-7#fear-and-loathing-in-las-vegas-a-savage-journey-to-the-heart-of-the-american-dream-by-hunter-s-thompson-5>.

⁸⁶ Anthony Bourdain foi encontrado morto em seu quarto de hotel na manhã de 8 de junho de 2018, em Kayserberg, no Nordeste da França. A causa da morte foi enforcamento.

decisiva. Seu estilo cáustico, sórdido, apurado, mefistofélico, absurdamente bem-humorado e repleto de referências culturais das décadas de 60, 70 e 80 constitui, possivelmente, o maior “capital culinário” de Bourdain. Com ele, nasceu o “*bourdainês*”, termo criado pelo jornalismo americano para identificar a enxurrada de narrativas que surgiram à sua sombra.

Com base nesses pressupostos, ao invés de considerá-lo um “cozinheiro que escreve” ou finge que o faz, propomos, neste capítulo, uma análise de Bourdain e de sua autoficção sob a ótica do “escritor que cozinha”. Independentemente do real valor literário de *Cozinha Confidencial: Uma aventura nas entranhas da culinária*, levamos em consideração o fato de que sua escrita foi aclamada por um segmento da mídia *mainstream* e obteve grande número de leitores ao redor do mundo. Inicialmente, partiremos de uma imagem que ele retira dos cânones da memória cultural para acoplar à sua fachada de personificação: “Nutri uma visão romântica, ainda que imperfeita de mim mesmo, como se eu fosse uma espécie de Byron ultraviolento e pirado” (BOURDAIN, 2016, p. 63).

Notamos que, em toda a extensão de *Cozinha Confidencial*, há fortes referências ao movimento beat, tanto no conteúdo da narrativa quanto no estilo literário de Bourdain⁸⁷, um assunto bem explorado pela mídia. Contudo, não encontramos na internet qualquer tipo de referência explícita que comparasse Bourdain com Byron ou com o arquétipo de seu herói. Apesar de Bourdain abrir essa brecha, se comparando a Byron, a mídia ignorou a menção e preferiu lhe dar a alcunha de “Elvis da cozinha”. Para a presente pesquisa, o espelhamento entre ambos existe. Acreditamos veementemente que Byron estava presente no horizonte mental de Bourdain e que o cozinheiro recorre a esse modelo narrativo de forma deliberada, ciente de seu efeito arrebatador sobre as subjetividades do público.

A figura emblemática de Byron é bastante recorrente nas artes. Para Berllasi (2016)⁸⁸, o poeta do romantismo⁸⁹ gótico inglês é uma figura duradoura na literatura e na cultura popular do Ocidente e continua a influenciar novas safras de escritores e artistas “malditos”. Sendo assim, a persona de Bourdain será, a partir desse

⁸⁷ Características do estilo Beat: nomadismo, transgressão, subversão, marginalidade, heterodoxia, anti-materialismo, negação do sonho americano, hedonismo exacerbado (drogas, sexo e álcool como modo de vida), niilismo, jazz e rock punk (como “trilha sonora” do movimento), misantropia.

⁸⁸ Em seu artigo, Berllasi discute a aura de ilegalidade, cinismo iconoclasta e indefinição nômade que envolve os trabalhos de Byron e Burroughs, ambos citados por Bourdain.

⁸⁹ Chamamos a atenção ao fato de Bourdain qualificar sua fantasia byroniana como sendo “romântica”, sugerindo seu conhecimento quanto a Byron ser um poeta do romantismo.

momento, lida sob a ótica do herói byroniano. Queremos entender a influência do arquétipo enquanto ferramenta de escolha que o *chef* aderiu à sua fachada de personificação.

3.6.1 Herói byroniano

“Poucos homens das letras são felizes”. Esta é uma expressão chavão que povoa abundantemente a literatura e satura as representações mentais, pictóricas e literárias do escritor, segundo Bendhif-Sillas (2005)⁹⁰. Para ela, a imaginação coletiva assume que o verdadeiro escritor é aquele em constante luta contra um sofrimento, à porta da loucura, do suicídio, do aniquilamento pelas drogas e pelo álcool, atordoado pela miséria, pela rejeição e pela incompreensão. Desta forma, o sofrimento do autor seria um princípio de criação, que participa da ficção enquanto personagem em si. Embora inicialmente ligado à figura do escritor infeliz, esse “misticismo do sofrimento” pode, por contágio, estar ligado a qualquer outro escritor, segundo ela.

Para Bendhif-Sillas (2005), o mito do escritor sofredor cumpre duas funções primordiais na imaginação daqueles que sucumbem a ele. A primeira delas incita o escritor a mostrar as entranhas de seu flagelo e, assim, lucrar com ele. Já a segunda função confere sentido à sua aflição, permitindo-lhe “conceber o sofrimento como uma marca de escolha e um penhor de fama por vir⁹¹”. Na confluência dessas duas funções, o imaginário do leitor produz uma dedução: o escritor é infeliz, portanto, legítimo. Isso nos leva à Bourdain. Considerando que ambas as funções do mito sofredor ressoam, de fato, em sua obra, imaginamos que o leitor passe a assumir que Bourdain é legítimo. Entendemos, também, que o apelo e o sucesso de sua obra têm essa “legitimidade” construída com base no arquétipo do sofredor, uma vez que, em *Cozinha Confidencial*, o personagem de Bourdain é um grande sofredor, um sujeito acometido pela *Weltschmerz*⁹². Embora bem-humorado, seu teatro descortina

⁹⁰ Myriam Bendhif-Syllas, « Une histoire de l'écrivain maudit », *Acta fabula*, vol. 6, n° 2, Été 2005. Disponível em: <http://www.fabula.org/revue/document980.php>. Acesso em: 19 juin 2019.

⁹¹ A tradução é minha.

⁹² *Weltschmerz*: (do alemão: *dor de mundo* ou *cansaço do mundo*) é um termo que denota o tipo de sentimento experimentado por alguém que entende que a realidade física nunca poderá satisfazer as exigências da mente. Este tipo de visão de mundo foi generalizado entre vários autores românticos como Lord Byron (*Don Juan*) e Hermann Hesse (*O lobo da estepe*), entre vários outros. Também é usado para designar dor psicológica da tristeza e sentimento de ansiedade pelos males do mundo e

as entranhas de um sujeito soturno, torturado, depressivo-compulsivo, sádico, masoquista.

Por outro lado, apesar de sua persona desconcertante e pouco edificante, tanto a mídia quanto o público o reverenciaram, justificando sua preferência por ele enquanto “celebridade culinária” com base em julgamentos subjetivos que o consideraram “*the real guy and a free man*”, o cara real, o sujeito livre, o cozinheiro verossímil, portanto, legítimo. Teria o martírio atuado como um componente nesses julgamentos paradoxalmente positivos sobre Bourdain? Uma resposta afirmativa é possível. Bendhif-Sillas (2005) sustenta que a retórica do sofrimento é uma estratégia a que escritores, ansiosos pelos benefícios da glória e do reconhecimento, recorrem de forma premeditada:

Esse livro me rendeu uma boa grana depois de uma vida inteira contando trocados, passando de restaurante em restaurante, lutando para sobreviver, depois de ter abandonado fazia tempo qualquer pretensão de algum dia atingir o olimpo gastronômico (BOURDAIN, 2016, p. 21).

Embora Bourdain afirme que sua obra está regida pelo *status* da verdade (e a isso é creditado parte de seu sucesso), acreditamos que seu *chef*-contraventor de *Cozinha Confidencial* é a personagem de um teatro muito bem calculado, a encenação de uma representação, ou, ainda, a reatualização de uma memória literária e arquetípica. Há indícios que suportam essa afirmativa. Se nos ativermos ao oceano de entrevistas disponibilizadas na web, encontraremos um Bourdain bem mais conservador e comportado do que o “*real guy*” tresloucado e desgovernado de *Cozinha Confidencial*. Sua justificativa para encobrir a fenda existente entre o Bourdain fictício (supostamente “real” para as massas) e a celebridade midiática de “carne e osso” baseava-se na lógica de que “as coisas estão diferentes agora. Eu mudei. Fui obrigado a isso. Aprendi, valha-me Deus, a me comportar” (BOURDAIN, 2016, p. 19). Essa é uma justificativa, no mínimo, curiosa, em se tratando de um ateu confesso⁹³. Contudo, o teatro de Bourdain não convenceu a todos. Alguns jornalistas procuraram desmistificar o mito de persona indômita e subversiva colado à sua figura. Em um artigo redigido para o jornal *The Denver Post*, por exemplo, o

perante as próprias fraquezas e inadequação social. O sentimento pode levar alguns autores ao suicídio. Disponível em: <https://pt.wikipedia.org/wiki/Weltschmerz>.

⁹³Disponível em: <https://www.patheos.com/blogs/progressivesecularhumanist/2018/06/christians-claim-atheist-anthony-bourdain-is-burning-in-hell/>.

chef Jonh Broening compara Bourdain a Oscar Wild, chamando a ambos de “moralistas disfarçados de libertinos”⁹⁴.

Voltando a Byron, não há dúvidas de que, embora distintos e apartados, os universos de Bourdain e do poeta inglês coincidem em tantos pontos que superam o mero acaso. Byron fornece um modelo previsível e lucrativo para Bourdain. Se, por um lado, o arquétipo do herói byroniano já era um velho conhecido da literatura e das artes quando Bourdain redigiu seu livro, para a gastronomia, ele era ainda um estrangeiro, um alóctone com potencial altamente explosivo e, por isso, assombrou. Traçaremos, na sequência, alguns paralelos entre Byron e Bourdain, sem desenvolvê-los necessariamente, deixando que a narrativa elucidativa de Bourdain fale por si só. Em nosso auxílio, recorreremos ao artigo *A reinvenção do herói byroniano em Burroughs*⁹⁵, de Franca A. Berlassi (BERLASSI, 2016). Nele, a autora fala sobre as características do herói byroniano, estabelecendo conexões entre os estilos narrativos de Byron e de William S. Burroughs. Sabemos que Byron influenciou alguns escritores da Geração Beat⁹⁶, em especial, Burroughs, uma grande referência para a escrita de Bourdain, como foi afirmado anteriormente.

Na vida real, Byron era um aristocrata boêmio, bissexual, promíscuo e incestuoso⁹⁷; um mentiroso cruel e usuário compulsivo de drogas e álcool; um sujeito “louco, mau e perigoso”, segundo as palavras de lady Caroline Lamb, uma de suas amantes⁹⁸. Pesquisas mais recentes diagnosticaram Byron como um indivíduo com propensão à psicopatia e à síndrome de Asperger, um tipo de autismo que afeta a socialização. Bourdain, segundo as palavras dele, tinha, desde cedo, tendências “criminosas” precoces, propensão incontrolável ao ilícito. Filho mimado e sem limites de pais da classe média novaiorquina bem estabelecida, Bourdain se apresenta como um jovem entediado, rebelde, mentiroso, tempestuoso, agressivo. Durante os verões, seus pais o levavam para passar férias na casa de parentes na França, onde ocorreram as primeiras experiências culinárias (transgressoras) que o levariam a escolher a cozinha profissional como seu estilo de vida, “marginal” e “delinquente”:

⁹⁴ Disponível em: <https://www.denverpost.com/2010/06/07/10-years-on-chef-anthony-bourdains-still-dishing-it-out/>.

⁹⁵ A tradução é minha.

⁹⁶ Disponível em: https://www.vanderbilt.edu/olli/class-materials/Poetry_Class_Updated_Syllabus.pdf.

⁹⁷ Bourdain chama a comunidade dos *chefs* novaiorquinos de uma subcultura “incestuosa”, e “sodomita” (p. 26). Diz, também, que todo o cozinheiro é um “psicopata” (p. 95).

⁹⁸ Disponível em: <https://super.abril.com.br/historia/os-malditos-don-juan-psicopata/>.

[A ostra] tinha gosto de água do mar e também de futuro. Tudo passou a ser diferente. [...] viciiei-me na hora [...] eu me tornara um homem. Eu tivera uma aventura, havia provado do fruto proibido, e tudo o mais que havia provado em minha vida – a comida, a longa e quase sempre estúpida perseguição autodestrutiva da próxima coisa, fossem drogas, sexo ou alguma outra sensação nova -, tudo brotaria deste momento (BOURDAIN, 2016, p. 40).

Ainda associo o gosto de ostra com aqueles dias gloriosos de atividades ilícitas no fim da tarde. O cheiro dos cigarros franceses, o gosto da cerveja, a sensação inesquecível de fazer algo que eu não deveria (BOURDAIN, 2016, p. 41).

Aos dezoito, eu era um jovem totalmente indisciplinado [...] passava a maior parte do tempo bebendo, puxando fumo e fazendo o possível para entreter, indignar, impressionar e penetrar quem quer que fosse idiota o bastante para me achar divertido. Eu era - para ser franco – um garotão mimado, infeliz, narcisista e autodestrutivo, sem a menor consideração pelos outros [...] desnortado e sem lem. (BOURDAIN, 2016, p. 43).

No âmbito biográfico, podemos traçar vários paralelos entre Byron e Bourdain. Ambos são celebridades notórias, famosas pelo caráter contraventor. A fama os atingiu de forma inesperada e repentina. Há uma frase conhecida de Byron em que ele diz que acordou um dia pela manhã e se descobriu famoso. A seu modo, Bourdain reproduz a fala de Byron:

“Com certeza, a melhor parte dessa **fama inesperada** é o reconhecimento de que o **espírito fora-da-lei** sobrevive” (BOURDAIN, 2016, p. 21).

O “espírito fora-da-lei” de ambos os levou a cultivar uma vida à margem da sociedade, onde suas leis individuais passaram a substituir as convenções sociais. Certo e errado eram noções subjetivas:

Aqueles caras eram mestres do crime, atletas sexuais [...] bandoleiros, corsários, safados, pareciam todos **jovens príncipes**⁹⁹. A vida de um cozinheiro era uma vida de aventura, de saques, pilhagens e curtição, uma viagem pela vida, com um **menosprezo descuidado por toda a moralidade convencional**. A mim, do outro lado do balcão, parecia maravilhoso. (BOURDAIN, 2016, p. 47).

Insurreição? Um desafio direto à minha autoridade? Não tenha dúvida, meu caro, de que chegará a hora de você ser jogado pela amurada. Eu não hesito em conspirar, arquitetar, manipular, manobrar e trair [...] sejam quais forem os resultados disso para sua pessoa (BOURDAIN, 2016, p. 324).

Eu paparico meus vigaristas, quando não os estou ameaçando. Encanto-me visivelmente com seus excessos extracurriculares e suas tendências antissociais. Minha paixão pelo caos, pela conspiração e pelo lado obscuro da natureza humana colore o comportamento de meus pupilos, boa parte dos quais já vive muito próximos às fímbrias da conduta aceitável. (BOURDAIN, 2016, p. 331).

⁹⁹ Chama a atenção e expressão “jovem príncipe”, por ele associada ao ilícito, ao contraventor. Essa figura aristocrática delinquente ressoa no modelo “príncipesco” de Byron.

Suas vidas sexuais, libidinosas e “licenciosas”¹⁰⁰ andavam de mãos dadas com o uso descontrolado de drogas, álcool e outras substâncias proscritas:

Fumávamos maconha, cheirávamos um pouco de pó, engolíamos uns ácidos e tomávamos banhos de sol nus, além de nos entregarmos a outras atividades juvenis igualmente saudáveis (BOURDAIN, 2016, p. 44).

Quando o restaurante fechava, assumíamos o controle do bar, entornávamos garrafas de Cristal – compradas a preço de custo – e esticávamos gordas carreiras de coca de uma ponta a outra do bar, que eram cheiradas de gatinhas no chão. Os elementos mais bonitinhos e degenerados da cozinha ficavam com a gente, de modo que havia muita “trepação” na despensa e nos “bancos” – os sacos de farinha eram palcos populares para cópulas pós-serviço. [...] terminávamos de consumir o que estivesse rolando no trem mesmo e desmaiávamos na praia. Quem por acaso acordasse por algum motivo dava uma virada nos outros para que o bronzeado ficasse por igual. Quando voltávamos para o trabalho, com areia no cabelo, parecíamos morenos, descansados e prontos para mais. Nós nos considerávamos uma tribo. (BOURDAIN, 2016, p. 171).

Vivíamos pirados da manhã à noite e sempre que dava uma brecha íamos até o almoxarifado para “formular” conceitos. Dificilmente uma decisão era tomada sem drogas. Maconha, barbitúrico, cocaína, LSD, cogumelos alucinógenos embebidos em mel para adoçar o chá, Seconal, Tuinal, bolinha, codeína e, cada vez mais, heroína, que nós mandávamos um cumim hispânico buscar no East Village (BOURDAIN, 2016, p. 170).

Tanto Byron quanto Bourdain eram sujeitos compulsivamente hedonistas e autodestrutivos:

Seu **corpo** não é um templo, mas um **parque de diversões** (BOURDAIN, 2016, p. 107).

Eu quero tudo. Quero experimentar de tudo pelo menos uma vez (BOURDAIN, 2016, p. 110).

Muitas vezes olho para trás, em busca daquela encruzilhada na estrada, tentando descobrir onde foi, exatamente, que **enveredei pelo mau caminho** (ele grifa “enveredei pelo mau caminho”) e me tornei um fissurado das emoções, **um sensualista faminto de prazer**, sempre tentando chocar, divertir, aterrorizar e manipular, **tentando preencher aquele vazio da alma com alguma coisa nova** (BOURDAIN, 2016, p. 41-41).

Alguma coisa precisava mudar. Eu tinha que achar o prumo. Já estava bancando o equivalente culinário de o **Holandês Voador**¹⁰¹ havia bastante tempo, vivendo uma meia vida sem futuro em vista, apenas flutuando de sensação em sensação (BOURDAIN, 2016, p. 206).

O herói byroniano é definido como um desajustado social que desafia a autoridade institucional opressora:

¹⁰⁰ Embora heterossexual, Bourdain dá a entender, em algumas passagens, não se ater a convenções rígidas neste sentido.

¹⁰¹ O Holandês Voador é um navio fantasma que naufragou durante uma tempestade em 1795. Condenado a vagar até o final dos tempos, ele se torna uma maldição para quem o avistar. É o navio-fantasma mais famoso de todos os tempos.

Às vezes é até bom saber como é o fundo-do-poço, do tipo de comportamento animalesco que você é capaz em tempos de crise extremas. Isso torna o almoço com algum imbecil de Hollywood – ou uma entrevista com um âncora televisivo entupido de botox – uma tarefa bem mais fácil (BOURDAIN, 2016, p. 398).

Quero contar tudo (BOURDAIN, 2016, p. 26).

Quem é que prepara a comida que você come? Que estranhas feras são essas que se escondem atrás da porta da cozinha? [...] Se o chef for meio parecido comigo, os cozinheiros serão um bando de mercenários desajustados, marginais motivados por dinheiro, pelo estilo de vida peculiar que vivemos e por um orgulho feroz (BOURDAIN, 2016, p. 87).

Virei uma espécie de garoto-propaganda do mau comportamento na cozinha (BOURDAIN, 2016, p. 19).

Incapaz de se relacionar com os outros, o arquétipo apresenta um caráter misantrópico, sombrio, antissocial:

O problema é que eu não sei, percebe, como é que uma pessoa normal age. Não sei como me comportar fora da minha cozinha. Não conheço as regras. [...] Certo, eu consigo botar um paletó, sair para jantar fora, ir a um cinema e até comer com garfo e faca sem constanger os anfitriões (BOURDAIN, 2016, p. 322).

Gente me deixa confuso. Comida não (BOURDAIN, 2016, p. 289).

O comportamento humano permanece um mistério para mim (BOURDAIN, 2016, p. 404).

Quando me vê pela primeira vez, a maioria das pessoas que leram este livro espera encontrar um cão selvagem, fedendo a salmão defumado, bêbado e falando um monte de merda. E se surpreendem, imagino, com o fato de eu conseguir comer sentado à mesa usando um garfo – **não que eu deixe de fazer insinuações sexuais**, ou que os pertences de todos permaneçam onde estavam quando cheguei (BOURDAIN, 2016, p. 399).

Outros traços marcantes no arquétipo incluem o cinismo cortante e o sarcasmo iconoclasta. Enquanto as epifanias culinárias dos outros *chefs* abordados nesta tese surgem de experiências infanto-juvenis que envolvem memórias cândidas e afetivas de um passado familiar, Lord Bourdain apresenta, ao seu leitor, um tipo inédito de chamado à vocação culinária:

E lá estava Bobby, diante de toda a brigada reunida, cavalcando ruidosamente a noiva pelo traseiro. [...] Enquanto o noivo e a família mastigavam felizes da vida seus filés de mingado, a noiva pudica recebia os cumprimentos de um estranho total. E foi então que eu soube, caro leitor, pela primeira vez: eu queria ser chef. (BOURDAIN, 2016, p. 49).

Outras características do anti-herói de Byron são a autocrítica, a depressão, a angústia, a falta de perspectivas, conflitos emocionais, tendências bipolares e um pessimismo em relação a si e ao ser humano:

Eu era uma desgraça, uma decepção para os amigos, para a família e para mim mesmo – as drogas e a bebida não estavam mais conseguindo espantar a frustração. (BOURDAIN, 2016, p. 206).

Não havia nenhuma única alma no horizonte capaz de (nos) fazer frente, era assim que víamos as coisas. [...] iria(mos) varrer do mapa todos os chefs europeus moribundos e estontear o planeta com nossa atitude americana (BOURDAIN, 2016, p. 167).

Minha carreira de chef andava em baixa. Eu estava queimado, após cinco anos de serviços prestados como chef não muito bom de restaurantes situados entre o inferno e o purgatório – fazendo tratamento de desintoxicação da heroína, ainda cheirando pó, quebrado -, reduzido a brunches num restaurante amadorístico ridículo do SoHo, onde eles servem braciolle de leão, tigre, hipopótamo e outros animais mortos do zoológico. [...] Eu estava um bagaço, desesperado, infeliz, com uma reputação de medíocre-a-ruim e, tudo somado, “Pessoa-Não-Contratável-nem-Confável” (BOURDAIN, 2016, p. 135).

Aprendi a reconhecer o fracasso (BOURDAIN, 2016, p. 181).

Parece-me um tanto suspeito e desonesto ganhar trocados escrevendo (BOURDAIN, 2016, p. 388).

A falta de empatia com os outros é também uma das marcas do arquétipo:

Vovó morreu? Enterre-a no seu dia de folga (BOURDAIN, 2016, p.376-383). Se um período inesperado de desemprego o inspirar a pular de uma ponte, pendurar-se por uma corda no galho de uma árvore ou embocar um garrafão de desentupidor de pia, azar o seu (BOURDAIN, 2016, p. 324).

Há, segundo Berllasi (2016), um certo pendor ao macabro e ao gótico nesse arquétipo, como forma simbólica de contemplação de todos os absurdos existenciais, de uma luta inflexível pela lucidez crua:

Aquela ave emplumada pendurada na porta, maturando a cada dia que passa, o corpo já pronto de cair podre? Eu quero experimentar (BOURDAIN, 2016, p. 110).

Nós adorávamos sangue em nossa cozinha. Se você se machucasse [...] comemorávamos o acontecimento (BOURDAIN, 2016, p. 172).

Também como parte desse modelo, Bourdain exhibe ostensivamente suas imperfeições. Seu personagem é um masoquista que se culpa publicamente e se autoflagela com acusações e arroubos ambíguos de consciência, confessando suas más ações com o mesmo orgulho que tem pelas boas:

Tive um encontro bem desconfortável com o Sombra anos depois. Me sinto meio culpado por causa deste capítulo. Ele claramente ficou bem chateado. Mas foi assim que aconteceu (BOURDAIN, 2016, p. 195).

Não roubei [mas] vale dizer (que), surrubei comida, entreguei um ou outro comprovante adulterado de despesas, afanei cerveja da cozinha. (BOURDAIN, 2016, p.376-383).

O herói byroniano também demonstra uma hipersensibilidade ferida, decorrente de processos dolorosos, como iniciação humilhante ou rejeições por parte da sociedade por alguma diferença e, por isso, constrói seu próprio mundo comportamental, onde o tamanho do ressentimento será proporcional às restrições que serão aplicadas ao mundo exterior. Essa mágoa emocional, segundo Berllasi (2016), pode estar escondida sob a couraça do cinismo filosófico e moral. A recusa em renunciar à autonomia individual pode estar profundamente enraizada na dor do fracasso, da rejeição, da humilhação, do sentimento de pouca valia:

Faz [...] vinte e seis anos desde minha humilhação na cozinha do Máio's (BOURDAIN, 2016, p. 387).

Como se a revelação não fosse penosa o bastante, como se eu não já tivesse engolido sapos o suficiente, outras humilhações estavam a caminho (BOURDAIN, 2016, p. 343-344).

Mas eu voltaria [...] faria idiotinhas como eu comerem o pão que o diabo amassou, do mesmo jeito que eles me fizeram comê-lo. Eles iam ver só (BOURDAIN, 2016, p. 62).

Eu sou apenas um cozinheiro à antiga com uma índole agressiva e um coração cheio de inveja (BOURDAIN, 2016, p. 347).

Por outro lado, características positivas do herói byroniano incluem humor afiado, sofisticação, percepção aguçada, magnetismo, cultura geral, sedução, carisma, grande capacidade de adaptação, inteligência, lucidez:

Era agosto e o esqueleto esturricado do pinheiro do último Natal continua largado na sala de jantar escura e pouco usada. Tinha vergonha de colocar a árvore no lixo, não queria que os vizinhos vissem até onde eu caíra, quão paralisado me achava depois de muitos anos de abusos. No fim, minha mulher e eu acabaríamos fazendo um esforço heroico para nos livrar do objeto acusatório, serrando a árvore inteira como se fosse um cadáver, enfiando os pedaços em sacos plásticos e, um dia, altas horas da noite, descendo com ela alguns andares e largando tudo perto da porta de um traficante de cocaína. Deixe-o levar a culpa, pensamos (BOURDAIN, 2016, p. 207).

Todos os meus cozinheiros estavam crivados de tatuagens [...] suásticas [...] retratos de Nossa Senhora [...] de Ozzy Osborne [...] eram verdadeiras Capelas Sistinas da arte epidérmica. (BOURDAIN, 2016, p. 201).

Essa nova cultura de chefs celebridade é notável e francamente irritante. Apesar de ser uma coisa boa para os negócios - e para mim em termos pessoais - a ironia da situação é risível para quem conhece a coisa por dentro. Afinal de contas, de todos os tipos de profissionais, poucos são menos apropriados para os holofotes da opinião pública do que os chefs de cozinha. Uma noção que se perdeu nessa maluquice de cultura gourmet, nessa obsessão por chefs e restaurantes, é a de que cozinhar é difícil. (BOURDAIN, 2016, p. 17).

Considero meus anos todos cozinhando em restaurantes medíocres - mesmo no longo tempo em que passei drogado ou indo atrás de cocaína - uma boa preparação para a carreira no ramo do entretenimento. (BOURDAIN, 2016, p. 398).

Outra particularidade do herói byroniano coloca na luz um ser devotado a uma causa específica. Esta é, com efeito, uma das marcas mais admiradas da persona midiática de Bourdain pelo seu público. Bourdain se tornou o porta voz dos invisíveis: a “ralé” vilipendiada, mal paga e desprezada de trabalhadores hispanos, asiáticos e outras minorias exploradas pela indústria:

Uma coisa para ter em mente ao ver os chefs celebridades, quase sempre brancos, em aparições públicas ou eventos de premiação é que, na maioria das vezes, é por causa dos trabalhadores latino-americanos de seus restaurantes que eles estão lá [...] Como sempre, as pessoas que de fato preparam a comida permanecem invisíveis, desvalorizadas, anônimas e incompreendidas. [...] A empresa estava toda apoiada firmemente nos costados de uma ralé de equatorianos mal-pagos, assoberbados e subalimentados [...] com documentação mais que dúbia (BOURDAIN, 2016, p. 236).

Para Berllasi (2016), o modelo de Byron possui uma função que se baseia em dois fundamentos, que se aplicam ao caso de Bourdain. De um lado, o arquétipo confere, a Bourdain, licença para “romper com os códigos tácitos da hipocrisia social que o forçou a reprimir sua verdadeira natureza” (p. 4). De outro, a reencarnação em Byron o encoraja a abraçar um “*ethos* libertário não idealista, autocentrado, egoísta, autopreservativo” (p. 4). Ao longo do tempo e das culturas, o herói byroniano provou ser um grande facilitador para aqueles que, como Bourdain, se identificam com ele em parte ou no todo. Como modelo inspirador, ele representa não apenas aqueles sujeitos prontos a se engajar em um estilo de vida transgressor, mas também aqueles dispostos a trair o estabelecimento no qual nasceram. Isso se aplica particularmente a Bourdain. Seu sarcasmo iconoclasta atraiçoa toda uma cultura à qual ele próprio pertence.

Além disso, Berllasi (2016) afirma que o estilo de vida nômade e solitária de Byron segue inspirando aqueles atraídos pela expatriação a praias mais exóticas, mas que não são tentados, na igual medida, a se tornarem nativos. Isso é fato em Bourdain, que age como um mero expectador desse mundo, um ser desenraizado, ensimesmado, desterritorializado, não pertencente a lugar algum:

Eu não vivo mais em lugar nenhum, sou um homem sem lugar fixo. Me sinto livre, por assim dizer, das complicações das relações humanas normais, indiferente à beleza, à complexidade e aos desafios de um mundo grande, maravilhosos e muitas vezes doloroso. (BOURDAIN, 2016, p. 404).

O mundo da cozinha não é meu mundo, contrariamente a qualquer impressão que eu possa ter dado nas páginas anteriores. (BOURDAIN, 2016, p. 331).

Estava condenado a me tornar um Sr. Remendão Itinerante (BOURDAIN, 2016, p. 183).

Eu bebia no Club Charles, um boteco vagabundo com uma clientela vagamente punk, ou assistia televisão em meu solitário quarto com vista (BOURDAIN, 2016, p. 189).

A liberdade enquanto condição suprema é uma das grandes forças do arquétipo. A transgressão, tanto em Byron quanto em Bourdain, está eminentemente ligada a uma “afirmação da agência humana autônoma através do exercício da lucidez absoluta, sendo esta última o único caminho para a dignidade humana diante da morte” (BERLLASI, 2016, p. 4). Para ela, a morte do herói byroniano, seja literal ou metafórica, ocorre como resultado de um controle social, ou, melhor, mediante a perda dele. Sendo a falta de liberdade uma forma de morte para o arquétipo, a morte real lhe é preferível. Desta forma, o byronismo, presente no personagem transgressor de Bourdain, pode ser lido como uma luta contra o aprisionamento da liberdade e das imposições de velhas estruturas sociais.

Concluindo, o modelo anti-heroico de Byron em *Cozinha Confidencial* reafirma a força renovadora, reciclável, transferível e adaptável da memória cultural e a indefectibilidade dos arquétipos humanos nas subjetividades do público. Em plena modernidade líquida (Baumann), o modelo se renova, reafirmando sua propensão ao lado mais sombrio do homem. O arquétipo fora-da-lei continua exercendo seu forte apelo, mesmo junto ao público contemporâneo. Seja em Bourdain, em Burroughs ou em vários outros escritores, o modelo de Byron transmite suas características definitivas aos heróis obscuros contemporâneos, nossas celebridades notórias. Através de Bourdain, Byron chegou à cozinha, talvez, para ficar.

3.6.2 *Man Bites Dog: Lord Bourdain morde as Letras*

Nessa seção, discutiremos a figura contraventora do *chef* Anthony Bourdain sob a ótica da cultura da celebridade, mais precisamente, à luz da celebridade notória ou transgressiva. Para fornecer subsídio inicial às discussões propostas por Chris Rojek (2001), propomos quatro breves citações de *Cozinha Confidencial*:

Fizemos tudo o que fazem os turistas, ou seja, nada de muito emocionante para um menino de nove anos já com uma inclinação criminosa. (BOURDAIN, 2016, p. 34).

Alguns dias depois eu estava com o diploma. Era agora um formando da melhor escola de culinária do país - uma mercadoria valiosa no mercado -, tinha experiência de campo, vocabulário e uma mente criminosa. Um perigo para mim mesmo e para o mundo. (BOURDAIN, 2016, p. 73).

Meu subchef era meu duplo, meu gêmeo maligno. Ter um subchef com excelentes qualidades culinárias e uma mente criminosa é um dos maiores dons de Deus. (BOURDAIN, 2016, p. 271-272).

No meu caminho deixei uma bela esteira de destruição. (BOURDAIN, 2016, p. 390).

Inicialmente, chamam atenção as inúmeras alegações de uma suposta natureza criminosa, que Bourdain confere a si mesmo durante todo o percurso das quatrocentas páginas de seu livro de memórias. Tais afirmações encontram-se satisfatoriamente ilustradas por episódios e passagens de sua vida pouco convencional, evidenciando - de fato - os contornos de um indivíduo hedonista e de temperamento afeito ao ilícito; aos “maus caminhos”; a uma “vida de aventuras, saques, pilhagens e curtidão”; ao menosprezo de toda e qualquer “moralidade convencional”; à “perseguição autodestrutiva da próxima coisa, sejam drogas, sexo ou alguma outra sensação”, para me utilizar novamente de algumas de suas próprias expressões. Cabe, por hora, registrar a hipotética sinceridade atordoante de Bourdain para consigo mesmo e o aparente “efeito de vínculo afetivo” que tal artifício pode criar entre o autor e seu leitor, assunto que será abordado oportunamente. Por hora, atemo-nos somente à sua pressuposta “mente criminosa”.

Apesar dos inúmeros avisos fornecidos por Bourdain durante o trajeto de suas confidências, podemos assumir que pelo menos parte de seus leitores não lhe dá ouvidos, no sentido de tomar a malignidade de sua mente infratora ao pé da letra; afinal, trata-se do relato bem-humorado de um *chef* razoavelmente estabelecido no mercado, em poder de habilidades narrativas exímias e portador de uma conduta social suficientemente enquadrada e estabilizada para andar solto pelo mundo e passar pelo crivo da indústria editorial. Embora seja possível presumir que vários leitores tomem os fatos narrados por Bourdain como eventos reais e verdadeiros, imaginamos também que estes se encontrem igualmente cientes do conteúdo fictício inerente a esses fatos; afinal, é da natureza das verdades-bem-narradas o uso condescendente das licenças-poéticas. Sendo assim, podemos supor que a alegada

“mente criminosa” de Bourdain é tomada, por muitos de seus leitores, como artifício narrativo de uma mente criativa e cinematográfica¹⁰².

No entanto, a título de subversão e para fins investigativos, propomos, a partir do presente momento, dar vazão às fantasias umbríferas de Bourdain e considerar a literalidade de tais declarações. Suspeitamos que esse procedimento, confrontado com as reflexões sobre celebridades transgressivas propostas por Rojek (2001), mostrar-se-á produtivo no contexto desta pesquisa. Passo, então, a considerar o *chef* Anthony Bourdain um criminoso de fato. Embora o número de casualidades reais decorrentes de sua autoficção tóxica seja nulo, é de conhecimento público que o conjunto de suas “delações premiadas” (que trouxeram à tona práticas ilícitas por parte de instituições consagradas e de *chefs* renomados) provocou “estragos” dentro da cultura da alta gastronomia, forçando mudanças e ressignificações dentro do campo, de maneira quiçá definitiva. Consideremos, então, a totalidade desses “estragos” como um ato altamente transgressor:

Ah, aqueles tempos gloriosos de delírios felizes, discussões acaloradas, sonhos grandiosos de glória e riqueza. Não aspirávamos à condição de novos Bocuses. Não, isso não era suficiente. Entupidos de pó e de vodca, não aceitávamos nada menos do que ser Carême [...] Nosso trabalho iria literalmente superar o trabalho de todos os contemporâneos [...] o simples som destas palavras nos emocionava e nos desafiava a atingir alturas cada vez mais estonteantes (BOURDAIN, 2016, p. 80).

A gente vai arrebentar a boca do balão no negócio de restaurantes em Nova York. Nós nos considerávamos os revolucionários mais sabidos e experientes da cidade, capazes de vencer o sistema, os corações repletos de esperanças e promessas de um futuro invejável (BOURDAIN, 2016, p. 166).

Não havia nenhuma única alma no horizonte capaz de nos fazer frente, era assim que víamos as coisas. [...] iria(mos) varrer do mapa todos os chefs europeus moribundos e estontear o planeta com nossa atitude americana (BOURDAIN, 2016, p. 167).

Éramos a versão culinária da família Manson (BOURDAIN, 2016, p. 67).

Para Chris Rojek (2001), a aclamação pública é uma característica amplamente desejada na sociedade moderna, pois ela sustenta e atende a uma necessidade arraigada em nossas psiquês, a qual reivindica que nossas

¹⁰² É importante registrar a tendência de Bourdain aos mecanismos psicológicos de identificação e projeção a partir de temas heroicos e de ação produzidos pela cultura do cinema. São inúmeras as alusões a filmes de guerra, máfia, faroeste, punjilismo e pirataria que, retiradas do repertório consagrado de *Hollywood* e transplantadas para as narrativas de Bourdain, oferecem-se como metáforas para passagens “análogas” de sua autobiografia, dando ao leitor a impressão de que a vida de Bourdain daria, da mesma forma, um filme (o fato acabou se concretizando, mais tarde, no formato de uma série televisiva). Em boa parte destas referências, Bourdain ocupa a posição simbólica do herói do produto cinematográfico (ou seu avesso). Este tópico está tratado em outro momento deste estudo.

individualidades sejam reconhecidas como únicas e especiais, objetos de aprovação e emulação. O prazer proporcionado pela fama pressupõe, então, o atendimento a esses desejos do inconsciente e do subconsciente.

Embora a consagração pública, da forma como usualmente a associamos às celebridades, seja concedida somente a uma minoria dentro do contexto da sociedade moderna, somos todos e até certa medida apanhados na corrida da celebridade, afirma Rojek (2001). A intensidade desse desejo varia de acordo com nossas apetências. Assim, sonhos de sucesso, glória, fama e riqueza não são aspirações incomuns para considerável parcela dos indivíduos contemporâneos. Para os extremamente ambiciosos e competitivos, como Bourdain, que almeja alturas “estonteantes”, alcançar o patamar de “novo Bocuse” pode ainda não ser o suficiente. Por outro lado, para tornar-se esse Bocuse ou, ainda melhor, para reproduzir as façanhas de um “Carême” e extrapolar a boca do balão rumo ao “futuro invejável”, será preciso que o *chef* “vença o sistema”, “varrendo do mapa” as velhas estruturas dominantes e seus caciques forasteiros e “moribundos”. Para um cozinheiro ainda muito jovem e no ápice de sua autoestima abarrotada de pó e vodka, esta parece ser - mais que um delírio - uma tarefa perfeitamente exequível; afinal, a favor dos pequenos e ambiciosos, arbitram as promessas e as brechas da democracia: “‘É bom ver alguém como a gente se dar bem de vez em quando’, comentou comigo um cozinheiro de Boston” (BOURDAIN, 2016, p. 21).

Para o estruturalismo, como já vimos no capítulo anterior, celebridades são os meios através dos quais o capitalismo avança para explorar as massas. Emergem dentro de interações de um determinado campo de interesse, como a gastronomia. Na qualidade de representantes de papéis sociais, fazem-se aspirações de personificação e caráter, tornando-se, na mesma medida, modelos de liderança e instrumentos de controle social. Na categoria de ferramentas pedagógicas, elas nutrem o mundo com padrões positivos de ética, valores e honra, unificando os segmentos sociais dentro dos quais se destacam ou da sociedade como um todo. São, portanto, personas dignas de admiração, de identificação e de projeção.

Entretanto, a cultura da celebridade não se limita única e exclusivamente a personalidades respeitáveis dentro de seus papéis sociais. Temos, em Bourdain, um forte exemplo disso. À medida que as celebridades foram evoluindo através dos tempos, adaptando-se às demandas subjetivas de cada época, o fascínio do público deixou de se fixar unicamente em sucessos individuais de homens e mulheres

virtuosos, para depositar suas curiosidades e anseios na forma da sociedade. Assim, hábitos e prazeres sociais, ímpetos aventureiros, paixões desautorizadas, sexualidades compulsivas, desejos imorais, comportamentos violentos e outras questões como aparência, sucesso material, talento e ética passaram também a ocupar o centro das preocupações e das atenções do público. “O fascínio com a forma social está na essência da cultura popular”, afirma Rojek (2001, p. 141). A celebridade, então, foi paulatinamente se tornando o espelho dos anseios de uma sociedade afeita ao espetáculo, em processo de individualização, variada e caleidoscópica.

Celebridade, lembrando, é a atribuição de status glamouroso ou notório conferido a um indivíduo dentro da esfera pública (ROJEK, 2001). Contudo, glamour e notoriedade são noções comumente polarizadas, enfatiza o sociólogo inglês. A primeira implica um reconhecimento público favorável, como a figura glamourosa de Paul Bocuse. Em oposição à Bocuse, podemos citar, como celebridade notória, a efígie de Charles Manson, evidenciando a aceção negativa de fama que o termo denota. Para lembrar, Manson foi o “pai” fundador e líder de um grupo fanático que cometeu vários assassinatos nos Estados Unidos no final dos anos 1960. Encarcerado em regime de prisão perpétua, Manson recebeu, durante décadas, inúmeras cartas e pedidos de casamento de fãs. Apesar de cientes das atrocidades cometidas por ele (ou, ainda, devido a elas), as admiradoras sentiam-se fortemente atraídas pelo *serial killer*. Embora personalidades de naturezas opostas, Bocuse e Manson têm em comum o fato de que ambas essas polaridades são fabricações culturais e produzem impacto definitivo sobre a consciência pública. Ambos são, igualmente, modelos de condutas.

No entanto, à luz das reflexões de Rojek (2001), é fácil entendermos o fascínio que Bocuse, Daniel Boulud e Marcus Samuelsson exercem sobre seus públicos, pois nutrem seus cotidianos com padrões positivos, sedimentando valores, irradiando modos favoráveis e atrativos de ser, oferecendo sentidos que agregam os grupos sociais acima dos quais essas estrelas emergem e se sustentam. enquanto modelos virtuosos, impelem os fãs a se melhorarem. Contudo, como entender a complexidade do fascínio exercido pelas celebridades notórias, como a persona de Charles Manson ou, ainda, como a de Anthony Bourdain? Que mecanismos psicológicos ou sociais operam, afinal, na base de um fenômeno que transforma indivíduos autodestrutivos e destrutores em objetos de admiração e emulação

pública? Quem é o público devoto que os contempla? Para Rojek, compreenderemos melhor a base de admiradores das celebridades notórias se colocarmos essas figuras transgressoras (e seus admiradores) no ambiente da democracia,

com suas funções niveladoras, seu tímido desdém por extremos e sua parda afirmação de iguais direitos e responsabilidades. Num tal contexto, a figura da notoriedade possui colorido, prestígio instantâneo, e até pode, em alguns círculos, ser investida de heroísmos por ousar liberar as emoções bloqueadas de agressão e sexualidade que a sociedade civilizada procura reprimir (ROJEK, 2001, p. 17).

A celebridade moderna e a democracia são filhas da famosa insurreição que acabou por encaminhar Deus e a monarquia à guilhotina. A Revolução Francesa trouxe os princípios universais de liberdade, igualdade e fraternidade para o centro do palco social, proclamando, assim, a era do novo homem, que emergiu para substituir a velha ordem e banir da história, para sempre, a tirania, o despotismo e a hierarquia das classes. No entanto, quando tomadas ao pé da letra, essas aspirações jamais se concretizaram de verdade. Pelo contrário, o projeto francês que objetivou desterrar os privilégios dos monarcas e dos poderosos, dividindo-os com os comuns, lançou, de maneira involuntária, as bases para o surgimento de outras formas de distinção. As celebridades, tais quais as conhecemos hoje, são descendentes desta sonhada empreitada contra as opressões dos regimes impositivos e pela busca de maior equilíbrio entre as classes, afirma Rojek.

A democracia, como foi anteriormente mencionado, se baseia na anulação do princípio monárquico, conferindo a todos os cidadãos o usufruto dos mesmos direitos, dos mesmos deveres e das mesmas oportunidades perante a lei, oferecendo as mesmas chances de ascensão e mobilidade social, sem comparações em outros regimes políticos e ideologias. Os princípios da democracia nos encorajam a pensar que somos todos iguais e, acima de tudo, livres para usufruir de todas as benesses sob a luz onipresente e fraterna do mesmo sol. Sendo assim, é natural que Bourdain, um beneficiário e herdeiro da democracia, sinta-se igualmente apto e merecedor de ascender aos patamares de outros membros que compartilham deste mesmo pacto social. No entanto, a ascendência de Bourdain aos patamares mais altos, dentro da lógica da equidade, será decidida por um dispositivo regulador da democracia: a meritocracia. Por outro lado, o capitalismo

nos educa a pensarmos que somos “naturalmente” diferentes e especiais. Ora, se levarmos em conta a justaposição de ambos os sistemas, encontraremos aí um ponto de tensão. Primeiramente, porque a vida, nua e crua, está desobrigada de atender aos nossos pactos e planos de futuro. Em segundo lugar, porque o princípio básico da meritocracia pressupõe que todos os indivíduos partam do mesmo ponto inicial, dotados das mesmas condições materiais, físicas, intelectuais, simbólicas, emocionais, afetivas e psicológicas.

É evidente, então, que o sistema falha em cumprir com suas promessas, pois as alegações teóricas da ideologia democrática, na prática, jamais chegam às vias de fato. Na verdade, o sistema “só se estabelece e prospera por uma espécie de jogos e trapaças” (ROJEK, 2001, p. 196). Apesar do suposto acordo de igualdade, a maior parte do tecido social não usufrui dos mesmos acessos aos bens materiais e simbólicos que a sociedade produz e distribui e das mesmas bases para ascender socialmente, exceto, para poucos dentre alguns. Por isso, é sempre “bom ver alguém como” Anthony Bourdain “se dar bem de vez em quando”. E, na sociedade capitalista e democrática, isso significa ser capaz de furar o cerco para chegar ao domínio que poucos têm o privilégio de ocupar. Disto emana a maior ironia da democracia, que, por contradição, acabou criando um pináculo de indivíduos que se erguem acima da massa, embora o regime tenha surgido para diminuir as desigualdades e diferenças entre os cidadãos. E esta pequena nata de representantes da falsa premissa de que todos podem ascender a ela, basta querê-lo, tornar-se-á, para muitos, o único modelo possível a ser desejado e reproduzido. Quando a promessa da democracia não se cumpre, isso pode causar frustração e sofrimento:

Existem chefs melhores no mundo. É com muita relutância que se chega a essa conclusão inegável muito cedo na carreira (BOURDAIN, 2016, p. 329). Felizmente, ainda era jovem, de modo que podia confortavelmente culpar outros fatores pela taxa infeliz de sucesso (BOURDAIN, 2016, p. 182). Mas a verdade é que não éramos bons o bastante. (Eu) já começara a desenvolver uma certa queda muito perigosa por heroína, resultado do monte de drogas que andava consumindo (BOURDAIN, 2016, p. 174-175). E é nesse exato momento que nossos caminhos profissionais se separam. Scott tinha alguns triunfos. Eu também era bom. Então, que diacho aconteceu? Por que eu não sou um chef três-estrelas? Por que eu não tenho quatro sommeliers? Bem, tem um monte de razões, mas uma delas é que eu precisava de grana. (BOURDAIN, 2016, p. 335).

Assim como Bourdain, somos levados a crer que, dentro dos princípios fundadores da democracia, todos temos o direito de ascender ao patamar desejado de destaque. Para tanto, dependemos única e exclusivamente da simultaneidade de algumas normas básicas e abonadoras da meritocracia, a saber, o desejo incondicional de ser alguém especial (um Carême¹⁰³), a posse de atributos especiais para sê-lo e um esforço individual desmedido para atingir o célebre *status*. De resto, é “fé em Si e pé na tábua”. Entretanto, o princípio meritocrático baseado no senso de justiça desconsidera a natureza humana em toda a sua subjetividade e heterogenia: seu ímpeto competitivo, suas limitações, sua agressividade, sua afeição pelas hierarquias, pelos privilégios e pelas distinções e, acima de tudo, seu instinto de sobrevivência e de autopreservação.

Com a morte de Deus e o guilhotinamento da monarquia, a emergência de uma sociedade livre das amarras institucionais opressoras e voltada para valores individuais substituiu as noções reguladoras de “céu e inferno” pelas polaridades não menos excludentes de “sucesso e fracasso” (ROJEK, 2001), atrelando-as a outro binômio, o da riqueza-e-pobreza. Sendo assim, o sentimento de autorrealização do indivíduo da sociedade livre estará diretamente vinculado a essas duas polaridades.

Se, por um lado, o direito de liberdade concedido ao sujeito para se autorrealizar é uma das grandes promessas das sociedades modernas e pós-modernas, “a escassez de realizações¹⁰⁴”, por contradição, é “o corolário psicológico da sociedade aquisitiva” (ROJEK, 2001, p. 162). Para uma sociedade materialista e aquisitiva, que avalia seus membros a partir de um conjunto de desempenhos e pelo volume de seus recursos, não possuir um capital produtivo e simbólico minimamente “aceitável” pode ser extremamente doloroso. E, quando as imposições da vida indiferente às grandes teorias frustram o reconhecimento de nossas qualidades extraordinárias, por parte da sociedade, muitos de nós (como Bourdain) experimentam sentimentos de invalidação, de rejeição, de fracasso opressivo, afinal, nunca estamos “completamente à vontade em um mundo onde a satisfação de nossos desejos pessoais depende dos outros, e onde os princípios de escassez e vulnerabilidade humanos moldam nossas ações e reações” (ROJEK, 2001, p. 104):

¹⁰³ Marie-Antoine Carême (1784/1833), foi um chef de cozinha francês. Tornou-se conhecido pela simplificação e codificação do estilo de culinária chamado *haute cuisine*, ou alta gastronomia francesa, que é o centro da Culinária da França.

¹⁰⁴ “Escassez de realizações” é um termo utilizado e possivelmente cunhado por Rojek (2001).

Eu estava totalmente deprimido. Passava o dia inteiro na cama, paralisado de culpa, medo e remorso, o cinzeiro abarrotado de bitucas, contas sem pagar empilhadas por tudo quanto é canto, roupas sujas amontoadas pela casa inteira. À noite, não conseguia dormir, sentia palpitações, ondas de terror, acessos de autorrepulsão tão fortes que a ideia de mergulhar da janela do sexto andar direto na Riverside Drive me dava algum alívio e me permitia cair num sono resignado. Por fim, consegui uma entrevista que me parecia promissora. (BOURDDAIN, 2016, p. 209).

Talvez você esteja com a impressão, pelos detalhes fornecidos até agora de minha pouco estelar carreira, que todo o cozinheiro de linha é um degenerado moral, um desmiolado, viciado em drogas, um refugiado, que todos não passam de bêbados, malandros, ladrões de ocasião, vagabundos e psicopatas. Você não estaria muito longe da verdade. O negócio [...] atrai “elementos marginais”, gente para quem alguma coisa na vida saiu extremamente errada. (BOURDAIN, 2016, p. 95).

Para Rojek (2001), grande parte dos seres humanos comuns sofre de “escassez de realizações”, uma condição psicológica que deriva de desejos malogrados de sucesso material e romântico típico dos indivíduos afortunados, ricos e famosos. O anseio de sermos validados como indivíduos especiais, singulares e extraordinários podem, ao entrar em rota de colisão com nossa inclinação burocrática de rotinizar e uniformizar a existência, ser sabotado. Contudo, quando o direito de “ser alguém importante” pelos caminhos convencionais e socialmente aceitáveis é “negado” ao indivíduo, alguns de nós experimentarão o ímpeto de sê-lo a qualquer custo, de qualquer maneira. Assim, para a maioria irrestrita dos indivíduos que ascendem ao *status* de celebridades notórias, a transgressão é a principal (e para alguns a única) via de expressão de singularidade. *Man bites dog*¹⁰⁵:

Quero contar a você tudo sobre os recessos sombrios das entranhas de um restaurante – uma subcultura cuja milenar hierarquia militarista e cujo etos de “rum, sodomia e chibata” responde por uma mistura de ordem incondicional e caos estrondoso – porque para mim isso tudo é confortabilíssimo, feito um belo banho quente de banheira. Eu me sinto à vontade nessa vida. Sei falar a língua [...] podem gostar ou não do que fiz. Mas todos verão que não estou mentindo. (BOURDAIN, 2016, p. 26).

Claro, sempre existe a possibilidade de que este livro acabe com meu negócio. Haverá histórias de horror. Esbórnias, drogas, transas no almoxarifado, revelações pouco apetitosas sobre manuseio errado de alimentos e práticas podres da indústria como um todo. [...] (Tudo isso) não vai me deixar em posição muito popular com meus futuros empregadores. (BOURDAIN, 2016, p. 27).

¹⁰⁵ “*Man bites dog*” é um aforismo popular no meio jornalístico derivado de “*When a dog bites a man that is not News, but when a man bites a dog that is News*”. Poderia ser traduzido da seguinte maneira: “Quando um cão morde um homem isto não é noticiado; quando um homem morde um cão, isto é notícia”.

Eu simplesmente não vou enganar ninguém a respeito da vida que eu vi. Está tudo aqui: o bom, o mau e o feio. Espero poder dar ao leitor uma ideia disso tudo. (BOURDAIN, 2016, p. 28).

A transgressão é uma característica inerente ao ser humano. Para o vocábulo “transgredir”, encontramos vários sinônimos, dentre eles, “infringir, ofender, ultrajar, ferir, pecar, desrespeitar, romper, resistir”. Trata-se do desejo e da ação conscientes de romper com as convenções sociais e morais através de ações que produzam impactos. Paradoxalmente, são os mesmos mecanismos que oferecem à sociedade a sua forma melhorada (“Boulud e Samuelsson”), aqueles que operam também para transformar, em figuras notórias, indivíduos de zonas periféricas, estigmatizadas e marginalizadas da sociedade, como Bourdain. Boa parte desses sujeitos é movida pelas formas clandestinas, pelos atos imorais, pelas práticas ilegais, pelo ímpeto de singularidade e de fama eternizados, pela ânsia de transpor fronteiras e ofender, ultrajar, ferir, pecar, chocar, indignar, impressionar. Utilizar-se-ão de vários meios, como a criminalidade, a violência real e simbólica, a gratificação sexual imediata e exibicionista, a mutilação e o autoflagelo, o uso indiscriminado de drogas e de álcool. Neste sentido, Bourdain e sua *Cozinha Confidencial* são, ambos, a personificação desses excessos:

Eu só queria saber de cavar mais uma bebida de graça, roubar drogas, tecer comentários abertamente maldosos e no geral baixar o nível da conversa (BOURDAIN, 2016, p. 63).

Se o chef for meio parecido comigo, os cozinheiros serão um bando de mercenários desajustados, marginais motivados por dinheiro, pelo estilo de vida peculiar que vivemos e por um orgulho feroz (BOURDAIN, 2016, p. 87). Dos bares de West Village, recrutamos todos os piratas, maconheiros e arruaceiros com quem já tínhamos trabalhado, enchendo-lhes a cabeça com sonhos de glória. A gente está formando, meio assim, uma banda de rock, cara, um grupo estelar de superestrelas culinárias tipo Blind Faith (BOURDAIN, 2016, p. 166).

Quem é o maior homossexual da parada? Quem toma no rabo? Quem, exatamente, nesse momento, é um pedê, um maricón, um fanocchio, um pato? Tudo gira em torno do pinto, compreende? Está na hora do chupa mis huevos, do mama la pinga, do vá tomar no culo, seu motherfucker, seu piche baboso, seu mariquinha chorão. E essa su vierga? Até parece meia porção de merguez, porra – muy, muy, muy chica ... que nem um insecto. Esta é a verdadeira língua internacional da culinária (BOURDAIN, 2016, p. 290).

Uma das grandes ironias de minha carreira foi que tudo desandou assim que larguei a heroína. [...] estabilizado com metadona, tornei-me uma pessoa que quase ninguém decente se disporia a contratar: um cheirador de pó preguiçoso e desonesto, um vigarista picareta, um safado que operava às escondidas nos confins culinários. Nesta época trabalhei quase só de cozinheiro, pulando de galho em galho, muitas vezes com pseudônimo (BOURDAIN, 2016, p. 196).

Era um bando escolado de sujeitos malandros, maduros e parrudos [...] a gerência do Rainbow os tratava como se fossem mulas de aluguel. [...] tinham que enfrentar um calor seco quase insuportável de um lado e, de outro, nuvens de calor úmido. Por insuportável estou querendo dizer que eles não conseguiam suportar: os cozinheiros desmaiavam com bastante frequência naquela cozinha, eram carregados para fora e enquanto se recuperavam um curumim assumia a praça até que o chef de partie pudesse pegar as rédeas de novo [...] aquilo era um hospício. (BOURDAIN, 2016, p. 148-149).

Para as ciências sociais, os motivos que levam um indivíduo a cometer um ato transgressivo ou criminoso podem advir de inúmeros fatores. O uso de violência física ou simbólica, em muitas situações, pode surgir, segundo Rojek (2001), de um ímpeto de vingança contra o meio social que não reconheceu as qualidades extraordinárias do indivíduo que comete o delito. O ato punitivo, neste caso, simbolizaria seu desdém ou indignação pelas normas e valores sociais que o impediram de chegar ao patamar cobiçado.

No entanto, seria um ato reducionista encarmos a transgressão de Bourdain somente pela ótica da vingança, no caso de esta suposição ser minimamente plausível. Embora acreditemos na existência de indícios para tal dedução, sabemos que não há como afirmar tal suspeita de forma incisiva. Por outro lado, não podemos ignorar o fato de que seu forte sentimento de fracasso profissional, somado à sua visível frustração decorrente da carência de atributos, poderiam, sim, estar na motivação-base de sua obra transgressora. Além do mais, seu hipotético ato de vingança poderia não ser o único combustível propulsor do “assalto literário” contra a cultura que não lhe permitiu ascender ao espaço mais elevado. Poderia haver outras razões para a notoriedade “desfavorável” de Bourdain existir, além da satisfação egocêntrica aos anseios pessoais de auto-glorificação. Rojek (2001) afirma que o ato de transgredir para notabilizar-se pode emergir de fatores externos ao desejo narcisista de aclamação.

A ânsia de ser célebre, em muitos casos, surge como um recurso que tem por objetivo implodir com o estado das coisas, percebido como deficiente dentro de determinada esfera social. A transgressão emerge, então, como negação a valores naturalizados e hegemônicos, impostos por um sistema social entendido como arbitrário e injusto. Vale ressaltar que ambas as suposições não se constituem necessariamente em alegações antagônicas, pois não são excludentes entre si. O fato de haver fortes indícios de vingança em Bourdain não descarta a possibilidade de haver um desejo genuíno de simplesmente implodir o *status quo* de uma cultura

notoriamente racista, misógina e elitista, que, na clandestinidade de suas entranhas, porta irregularidades e práticas altamente ilícitas.

Coincidentemente ou não, esta é uma hipótese que também encontra um campo de pouso nas páginas de Bourdain. O *chef* dedica, conforme já vimos nas discussões sobre o herói byroniano, várias páginas de sua obra para denunciar um conjunto de injustiças e perversidades ocorridas dentro da cultura da alta gastronomia. Embora se sentindo ele próprio um profissional injustiçado (e talvez devido a isso), Anthony faz-se o porta-voz de toda uma classe imigrante trabalhadora, oprimida e invisível aos olhos do público e dos holofotes de uma mídia que celebra e glorifica unicamente os conspícuos sacerdotes-dos-jalecos-imaculados-e-das-altas-mitras, em detrimento de um grande contingente de “mulas de aluguel”. Bourdain é o primeiro *chef* da mídia que toma essa frente e decide denunciar tais injustiças impostas sobre esses trabalhadores. Sintonizando com essa massa aperreada, subalimentada e de “baixo escalão”, formada, em sua base, por ex-condenados, desajustados e indivíduos em situação de fragilidade social, Bourdain passa a reivindicar respeito, reconhecimento, melhores condições de trabalho e remuneração decente.

Desta forma, não é de estranhar que, para esse contingente, Bourdain é – e sempre será – o “mano”, o “primo”, o “cumpadre”, “nosso Robin Hood das panelas”, verdadeiro herói que acende e assombra as altas cozinhas brancas, provando que é possível vislumbrar o outro lado da cultura do fogão. Afinal, é sempre bom ver “gente como a gente se dar bem”. Pelo menos, “de vez em quando”. Quando as brechas da democracia assim permitirem.

“Minha pequena cozinha parecia ter se tornado o lugar mais fotografado dos Estados Unidos” (BOURDAIN, 2016, p. 19).

4 ARAUTOS DA MEMÓRIA CULTURAL

A culinária ocupou o lugar ao lado do teatro e das outras artes. O resultado foi um público disposto a pagar o preço da alta gastronomia [...] os franceses pegaram o ato de comer, algo do cotidiano, elevaram-no à arte, introduziram na alta cultura [...] as culturas fazem escolhas na definição de seus pilares. [...] os franceses escolheram a haute cuisine e a haute couture. Hoje se globalizaram as duas hautes mesmo mantendo sua sensibilidade francesa (BOULUD, 2004, p. 78-79).

Um bom cozinheiro é um artesão, e não um artista. Não há nada de errado nisso [...] ninguém é bobo neste mundo [da alta gastronomia] (BOURDAIN, 2016, p. 96/396).

Tratava-se de simples cozinha caseira. Agora era cuisine de verdade (BOULUD, 2004, p. 16).

Se há uma verdade é que a verdade está em jogo nas lutas (BOURDIEU, 1989, p. 293).

Tenho o poder de abrir ou fechar portas (SAUMELSSON, 2012, p. 345).

Quem controla a memória, controla o futuro (ASSMANN, 2013, p. 50).

Arte, artesanato, nutrição ou mero entretenimento? O que é, afinal, o ato de cozinhar? O que é uma cozinha de verdade? Quais as leis que a regem e, assim, a qualificam? Quem produz comida “de verdade”? E quem detém o maior falo culinário? Essas parecem ser as questões centrais nas narrativas dos *chefs* desta pesquisa. Elas têm também ocupado boa parte das atenções da indústria dos restaurantes, da mídia, do mercado, das elites e do público nas últimas quatro ou cinco décadas. Desde que, ao final dos anos sessenta, a *Nouvelle Cuisine* propôs, popularizou e sedimentou a noção de que a culinária seria, de fato, uma arte “verdadeira”, comparável aos ofícios do teatro, da pintura e da escultura, entre outros, as narrativas sociais em torno da gastronomia passaram a se ocupar da separação do joio e do trigo e apontar, afinal, quem é quem dentro do campo.

Trata-se, na verdade, de uma disputa pelo poder simbólico (tal qual explicitado nas teorias de Bourdieu¹⁰⁶) sendo travada na cultura culinária; uma batalha entabulada pelo reconhecimento do *status* elevado de arte que certas práticas culinárias e seus agentes passaram a reivindicar para se distinguir das demais atividades ao fogão e à mesa e confiscar, para si, os benefícios do monopólio gastronômico destinado às altas esferas da sociedade. Não está em questão, aqui, discutirmos a validade do *status* artístico da gastronomia, mas sim, ponderar sobre os discursos desses *chefs*, professos com base em suas convicções. Essa pretensão ao *status* de arte é determinante em nosso olhar final

¹⁰⁶ BOURDIEU, 1989.

sobre o material desta pesquisa. Ela pauta e amarra todos os conceitos aqui mobilizados, assim como os principais achados e conclusões.

Esta pesquisa propôs investigar como as obras autoficcionais de Daniel Boulud, Marcus Samuelsson e Anthony Bourdain mobilizam memórias para criar suas *personas-chef* alinhadas à cultura da celebridade. Em um segundo momento, procuramos, também, entender os significados culturais, as subjetividades e identidades articuladas bem como os efeitos e as dimensões que a memória assume nessas obras.

Inicialmente, o estudo nos conduziu a uma conclusão central, que apresentamos, neste momento, de forma breve e sucinta: os *chefs* recorrem à memória com o intuito de mobilizar poder para si e, com isso, acumular capital simbólico, o qual reafirma e potencializa seus *status* de celebridades. Nesse processo, a memória opera como um meio e como um fim em si mesmo.

O fundamento dessas conclusões é a premissa de que, na base dessas narrativas, estão a disputa de poder simbólico culinário e o controle da memória. Embora não tenhamos utilizado o conceito de Bourdieu de forma explícita nas discussões anteriormente desenvolvidas, ele esteve sempre presente. Acreditamos, veementemente, que sua força sintetiza todas as conclusões a que chegamos em nossas análises. Propomos, então, realizar o fechamento à luz desse conceito, o qual possibilita não apenas sintetizar senão também iluminar nossos principais achados. Vamos a eles.

Colonizada pelo modelo francês de cozinha para as elites, a atual cultura da alta gastronomia reproduz uma luta já antiga no mundo das artes, que discute “a conservação ou a transformação das relações de forças simbólicas e das vantagens correlativas, tanto econômicas como simbólicas” dentro desse “novo” campo artístico (BOURDIEU, 1989, p. 124). Considerando que a questão dos limites do mundo da arte sempre foi medular em todas as lutas com pretensões à universalidade, ao juízo absoluto e à busca das essências, percebermos que, na esfera do fazer culinário, isso não é diferente. E a memória está (como sempre esteve) no centro das demarcações desses terrenos.

Enquanto partícipes ou herdeiros diretos da *Nouvelle Cuisine*, Boulud, Samuelsson e Bourdain comungam um *habitus* geracional que lhes diz que cozinha também é arte e que, nesta ordem, ela é destinada a poucos afortunados. Eles sabem, portanto, que o reconhecimento de seus valores enquanto profissionais

ambiciosos à procura de um lugar ao sol depende do reconhecimento enquanto artistas e que, para possuir e comunicar esse poder, eles próprios, enquanto sujeitos, devem se revestir de relevância material e simbólica. Sendo assim, a capacidade de fazer crer está, também, em jogo. Narração e retórica são chaves fundamentais de persuasão. Autonomear-se artista, falar de si e de sua obra enquanto artista capitaliza valor simbólico para si. Se suas narrativas enquanto profissionais destacados se limitassem unicamente a descrever receitas, ingredientes, valores monetários, procedimentos de preparo e a relatar o cotidiano da cozinha profissional, esses *chefs* não seriam diferentes de, por exemplo, um cozinheiro étnico ou de uma “nutridora doméstica”. Suas diferenças devem estar, embora não somente, naquilo que seus relatos memoriais, com efeito, se propõem a evidenciar: uma linguagem artística¹⁰⁷.

Bourdieu afirma que, “entre todas as invenções que acompanham a emergência do campo de produção, uma das mais importantes é, sem dúvida, a elaboração de uma linguagem artística” (1989, p. 289). Ginzburg (2004) diz que a atribuição de valor não se faz no vazio, mas em meio a um campo de referências da história canônica. Aleida Assmann (2008b) acrescenta que a atribuição de valor “santifica” textos, objetos, pessoas, artefatos e monumentos culturais, separando-os do resto. Sendo assim, história e memória se tornam, também, instrumentos imprescindíveis para o sucesso dessas performances culinárias.

Nas obras, as memórias episódicas de Boulud, Samuelsson e Bourdain norteiam suas narrativas. No entanto, sabemos que essas lembranças “individuais” não partiram exclusivamente de suas posições únicas no mundo. Elas foram fixadas a uma rede de memórias alheias que, reapropriadas, reutilizadas e subvertidas ao bel prazer das identidades e a serviço de suas performances, lhes forneceram (a eles e a seus públicos) orientação e sentido. Sendo o reconhecimento enquanto artistas a ordem mais premente de seus desejos, Boulud, Samuelsson e Bourdain partiram em busca de referências abonadoras, encontrando-as no vasto legado da memória cultural, que cumpre, como já dissemos, uma dupla função dentro das autoficções: de caminho e destino.

¹⁰⁷ Possivelmente jamais ouviremos a seguinte frase de uma cozinheira doméstica a seguinte frase: “Um vestido adornado por uma pele e bordado com pérolas não é muito diferente de um sofisticado lombo de vitela ornado com trufas, castanhas e vinho do porto” (BOULUD, 2004, p. 79).

Enquanto caminho, o cânone lhes dá acesso ao sagrado, ao simbólico. Na menção do clássico, nos lembra Bourdieu (1989), está implícito o desejo de notabilidade, a imitação, a apropriação, a projeção. Enquanto destino, a memória cultural cobre os *chefs* com uma desejada laca sagrada, tornando-os memoráveis, eles mesmos. Afinal, comparar-se a Rilke é, de certa forma, uma tentativa de se igualar a ele, transferindo, para si, parte de sua aura. Ao poeta morto é oferecida, em retorno, a possibilidade de uma segunda chance de existência na pessoa de seu avatar, neste caso, Daniel Boulud. Ocorre, assim, uma espécie de magia: a auto-transubstanciação através da linguagem.

Em seus relatos, Boulud, Samuelsson e Bourdain se cobrem com os tecidos mais requintados da memória cultural canônica, com aquilo que a humanidade produziu de melhor, e entregam, ao seu leitor, as finas estampas de Rilke, Byron, Picasso, Liszt, Hemingway, Gershwin, Sinatra, Proust, Martin Luther King, Beatles, Henrique V, Elvis Presley, Leão de Judá, Guerreiro Habesha, Vatel, Bocuse, Camère, Jimmy Hendrix, entre inúmeros outros tesouros do cânone, que esses *chefs* citam, demonstrando domínio, intimidade e, em boa parte dos casos, projeção e identificação artística, evidenciando suas crenças no efeito “mágico” e eficaz da menção e no “feitiço da nomeação dos mestres” e gurus artísticos (BOURDIEU, 1989).

Isto posto, constatamos que as autoficções de Boulud, Samuelsson e Bourdain cumprem o papel social de modernos arautos da memória cultural. Em um sentido mais imediato, elas se imbuem da função determinante de celebrar e propagar, aos quatro cantos do mundo globalizado, as relevâncias memoráveis dessas celebridades “dignas de relatos históricos à maneira dos homens de estado” (Martin Luther King e Obama) “e dos poetas” (Byron e Rilke). Por outro lado e de forma mais subliminar, elas estão também carregadas de “retóricas de tribuno” (BOURDIEU, 1989), na medida em que transmitem uma série de “comunicados da coroa”, de mensagens endereçadas aos súditos, ao futuro, aos concorrentes, ao mercado. Nelas, as notificações de uma elite gastronômica, assentada sobre seus interesses, suas visões e imposições de mundo, são transmitidas e reiteradas.

Ancorada na lógica patriarcal, falocrata e universalista, - à moda de “Bocuses” e “Escoffiers” -, a alta gastronomia contemporânea está ainda impregnada de valores do eurocentrismo, de dogmas do catolicismo e de uma ingenuidade

positivista¹⁰⁸ em relação à arte. Juntas, a confluência dessas ideologias propõe uma divisão bem delimitada de mundo. Ao aspirar o *status* sublime de arte, a “cozinha de verdade” se torna um rito autoritário e se impõe afirmando “uma verdade que tem força de lei”, instituindo e proclamando um “ato de conhecimento, no qual, por estar firmado no reconhecimento, produz a existência daquilo que enuncia”, criando e impondo as próprias regras do jogo (BOURDIEU, 1989, p. 114).

Considerando que jogar é a condição *sine qua non* do jogo, não há, para os dominados, outra escolha senão lançar seus dados. Embora “trapaceando”, Samuelsson assim o fez e colheu seus frutos. Bourdain, por sua vez, manteve-se irredutível e pagou o preço. Desconsiderado pelos pares enquanto “cozinheiro de verdade”, o *chef* contra-atacou: transgrediu e se autoproclamou um fora-da-lei, sem perceber, talvez, que ambas as ocorrências (não cozinhar “de verdade” e ser um “fora-da-lei”) eram filhas da mesma racionalidade, variações de uma mesma verdade.

Ginzburg (2004) sustenta que a tradição canônica é excludente e suprime as mulheres, os negros e aqueles economicamente desfavorecidos. Jan e Aleida Assmann também salientam o caráter elitista e segregador do cânone, que mantém mulheres e negros afastados de seus limites, corroborando, assim, com a afirmação de Ginzburg. Regida pela noção de pureza original e atávica, a cultura da alta gastronomia está demarcada pela presença de várias exclusões, dentre as mais incontestáveis, a do feminino e do étnico. Essas tradições são desconsideradas enquanto arte, porque, segundo a lógica masculina branca ocidental (leia-se europeia), falta, a elas, “memória” e “verdade”.

Para os homens dos altos toques brancos, carece, à natureza feminina, vigor estético e religioso. A mulher, portanto, é considerada “naturalmente inapta” para o sacerdócio, tanto da arte quanto do espírito. É surpreendente que, na totalidade das quase mil páginas que compõem o conjunto dessas três obras, os *chefs* Boulud, Samuelsson e Bourdain apresentam, ao leitor (entre um cortejo identificado de príncipes, imperadores, papas e ganhões culinários), três únicas representações do universo feminino da alimentação consideradas dignas de menção, a saber: a genérica, frágil e usurpada “vovó” (Maria, a mãe nutridora em fim de carreira), a “garçonete sexy” (Eva, a “sobremesa” das vendas) e “Beth, a Vaca da Grelha” (a

¹⁰⁸ Bourdieu usa o termo “inocência positivista”.

mulher-homem), a versão masculina do feminino e, portanto, a única de real utilidade e serventia para os sagrados ofícios da carne e da brasa neste patamar profissional. Às demais mulheres e aos homens “femininos”, uma espécie de *fusion* eles mesmos, o campo lhes destina a confeitaria, um setor também estigmatizado pelo imaginário masculino. Considerada por Bourdain “uma delícia para se trabalhar em conjunto”, Beth é a única mulher, dentre as três citadas, a usufruir da sorte de ser identificada com nome e “sobrenome”: Beth Vaca da Grelha.

A exclusão do étnico, no que lhe concerne, é também histórica no campo. O catolicismo crê e impõe a existência de um único Deus. Nesta ordem, o étnico simboliza a alteridade religiosa (e cultural), a profanação da pureza, a secularização do sacro. Ele representa o mundano, o imundo, o apócrifo, o regional, a ausência de requinte e bom gosto dos ocidentais. Ele remete ao exótico, aos deuses pagãos, aos “templos distantes”, às peles pardas, aos enclaves urbanos, às aventuras arriscadas, aos espíritos animais e incultos. Sendo assim, o étnico demanda precauções redobradas e requer cuidados contínuos em sua dosagem e manuseio na cozinha, nos lembra Boulud. Em sua face mais brilhante, contudo, o étnico reporta ao entretenimento excêntrico, à diversão descompromissada, à aventura frívola, deturpada e passageira. Independentemente de essa irremissível negação ao Deus cristão se manifestar no nível consciente ou inconsciente na cultura ocidental, a verdade é que há setores conservadores da alta gastronomia que ainda promovem uma cruzada simbólica contra o étnico. As narrativas de Samuelsson, Boulud e Bourdain atestam e reafirmam esse fenômeno.

Reconhecendo sua fragilidade étnico-existencial diante das forças simbólicas dominantes, Samuelsson se lança no jogo francês, sem deixar, contudo, de subvertê-lo em sua própria causa, sem abrir mão de se aventurar em busca de uma terceira via, de um caminho intermediário entre a assimilação e a rejeição, entre a submissão e a rebeldia, entre lembrar e esquecer. Acabou - dependendo do *punctum* de nossos olhares - por criar duas alternativas para uma única cozinha, ambas, para branco se animar a comer: uma versão negra de *haute cuisine* e uma versão *haute cuisine* de culinária negra. Batizou sua invenção quimérica e revolucionária de “a nova alma da cozinha negra”. Esse foi, contudo, o preço a ser pago pelo *chef* negro. Um preço não reconhecido por uma parte do setor. A proposta bastarda de Samuelsson perturba esses segmentos mais conservadores não somente porque, para eles, ela corrompe as fronteiras entre o sagrado e o profano,

entre o *pedigree* e o vira-lata, mas, também e primordialmente, porque ela reivindica seu reconhecimento enquanto arte. É neste exato ponto, entre o legítimo e o impostor, que repousa a real tensão no enunciado “fusão é confusão”.

Constatamos, assim, que *fusion is confusion* é o mantra de uma elite que compete pelo poder simbólico, que luta pela salvaguarda de sua suposta verdade universal. Samuelsson e sua cozinha hibridizada comprometem a autoridade dessa verdade. Para o *chef* negro, contudo, a cozinha *fusion* é, ainda, a única oportunidade de apagamento dos traços de seu estigma, a condição única que o levaria - e, de fato, o levou - ao templo dos deuses culinários, porque, ironicamente, ela lhe forneceu um dos maiores atributos que se espera de um artista culinário: a autenticidade.

Enquanto Samuelsson subverteu as fronteiras do puro a partir do emprego do profano, Bourdain violou os limites da moral (outra forma de pureza) se utilizando do sacrilégio. Ambos os cozinheiros desafiaram as forças hegemônicas do sagrado culinário e saíram empoderados do jogo, cada um ao seu modo. Apesar das diferentes naturezas de seus sucessos “improváveis”, os dois emergiram de uma mesma contradição, de uma mesma estratégia de “contra-poder”. Embora seus atos transgressores tenham maculado as normas sagradas da alta gastronomia, depondo contra eles próprios, suas revoluções criaram uma aura própria de purgação, de novidade, de vanguarda, de limpeza de valores considerados, por alguns setores da sociedade, como ultrapassados ou injustos. (Ouroboros, a serpente do eterno retorno, morde a própria cauda). No emprego do mesmo princípio que os excluía, Samuelsson e Bourdain encontraram suas remições. Além disso, a força de uma sociedade viciada em entretenimento, que demanda por suprimentos diários de novos passatempos, torna-se uma brecha e um imperativo para as transgressões-*chef*; afinal, na sociedade do espetáculo, os desejos da massa entediada se constituem no poder verdadeiro, maior e real.

Para Albuquerque (2016), a transgressão desempenha um grande papel desencadeador de poder dentro da ordem social. Ela é um recurso adotado para subverter a censura e o poder, desestabilizando as relações assimétricas de dominação. Segundo ele, ambos estão no cerne do que a arte representa no cotidiano. Para constar dentro do sistema das artes, uma escolha é feita em prejuízo de outra. Aqueles censurados pelo sistema precisam, então, transgredir para

adentrar. Há, na transgressão, uma possibilidade de liberdade e poder, de criação de novos paradigmas.

Vimos, com Aleida e Jan Assmann, que a estrutura assimétrica, elitista, segregadora e desigual de participação dos cânones da memória cultural demanda a posse e o manuseio consciente de um conhecimento restrito, produzido e decodificado apenas por um pequeno grupo dentro do grande grupo. Boudain não foi considerado parte desse grupo. Sua inclusão forçada no clube das celebridades gastronômicas ocorreu, a exemplo de Samuelsson, devido ao uso da mesma força que o matinha do lado de fora desses muros. Mesmo que impedido de ascender ao clube dos grandes por lhe faltar parte do conhecimento restrito, Bourdain, de qualquer maneira, sabia demais. Sabia da ocorrência de práticas secretas e ilícitas, que aconteciam “nas entranhas da culinária”, longe dos olhos dos que estavam apartados do lado de fora.

Assim, enquanto Samuelsson se empoderou pela assimilação subversiva do mundo branco, Bourdain encontrou sua força na denúncia deste, desconstruindo grandes mitos culinários, mostrando que há trapaças nos bastidores do sagrado culinário, colocando em xeque, como Samuelsson o fez, a premissa da “verdade” dessas cozinhas. O conteúdo insuspeitado de suas denúncias provocou uma fissura indesejável na estrutura mítica e supostamente incorruptível da alta gastronomia, forçando sacerdotes e templos culinários a se retratarem e reverem algumas de suas práticas obscuras, quiçá, de forma definitiva. A transgressão, resumindo, foi a maneira através da qual Bourdain conseguiu mobilizar poder simbólico para si.

Em suma, as três celebridades culinárias, analisadas nessa tese, chegaram ao pódio da fama por razões similares, porém, paradoxalmente, distintas, comprovando a natureza volátil e caleidoscópica de uma das mais aclamadas filhas da democracia e do capitalismo: a cultura da celebridade. A despeito de que ambos os sistemas tenham emergido para libertar o homem das amarras de Deus e da monarquia, eles, na verdade, comprovam a resiliência inapagável dos arquétipos e apontam para uma das maiores contradições da natureza humana: sua afeição à idolatria e à geografia acidentada do terreno social. Alheia aos imperativos da igualdade e da liberdade, a humanidade segue produzindo e adorando seus deuses e monarcas e destinando, a Eles, os planaltos mais altos e rarefeitos da sociedade, distantes da grande massa, que se acotovela nas planícies. A natureza “canônica” da cultura da celebridade segue reproduzindo as referências hegemônicas de um

passado feudal, sem, contudo, deixar de reembalá-las com ares de evolução e modernidade. E essa é a dinâmica da memória cultural em ação.

Embora as narrativas de Boulud, Samuelsson e Bourdain evidenciem, em suas superfícies, que a cozinha de verdade é ainda um assunto do domínio fálico, por outro lado e concomitantemente, elas também descortinam uma outra face dessa moeda, aquela que nos mostra que, apesar de todas as certezas e ilusões, masculina, mesmo, é a pantomima da cozinha profissional. Distante das fronteiras do ato de cozinhar em si, o que realmente conta nas narrativas desses homens culinários é o teatro do cozinhar e o poder simbólico que ele produz, mobiliza e canaliza. É desta substância combustível que a cultura da gastronomia espetacular se nutre e, pela posse dela, impõe suas verdades, cria seus “inimigos” e promove suas cruzadas. “Os cozinheiros imperam” (BOURDAIN, 2016, p. 9).

REFERÊNCIAS

ACCORSSI, Aline; FERNANDES, Rosa. Inovação Social. In: BERND, Zilá; KAYSER, Patrícia (Org.). **Dicionário de expressões da memória social, dos bens culturais e da cibercultura**. Canoas: Unilasalle Editora, 2017.

ALBUQUERQUE, Fellipe Eloy Teixeira. Censura e transgressão na arte contemporânea. **Palíndromo**, v.8, nº. 15, p. 42-57, jan/jun 2016. Disponível em: www.revistas.udesc.br/index.php/palindromo/article/download/7032/6312. Acesso em: fev. 2019.

ASSMANN, Aleida. Canon and Archive. In: ERL, Astrid; NÜNNING, Ansgar (ed.). **Cultural Memory Studies: An International and Interdisciplinary Handbook**. Berlin: Walter De Gruyter, 2008b, p. 97-107. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/216723904_The_Invention_of_Cultural_Memory. Acesso em: fev. 2019.

_____. **Espaços de recordação**: formas e transformações da memória cultural. Trad. Paulo Soethe. Editora Unicamp, Campinas, 2011.

_____. Memory, individual and collective. In GOODIN, Robert eduard; TILLY, Charles (ed.). **The Oxford handbook of contextual political analysis**. New York: Oxford, 2011 (v.5), p. 210-224.

_____. Lembrar para não repetir. Entrevista com Aleida e Jan Assmann. Campinas: **Jornal da Unicamp**, 10-16 junho, 2013. Disponível em: http://www.unicamp.br/unicamp/sites/default/files/jornal/paginas/ju_564_pagina_06e07web.pdf. Acesso em: fev. 2019.

ASSMANN, Jan. Form as a mnemonic device: cultural texts and cultural memory. In: HORSLEY, Richard; DRAPER, Jonathan; FOLEY, John M. **Performing the gospel**. Orality, memory, and mark. Essays dedicated to Werner Kelber. Minneapolis: Fortress, 2006, p. 67-82.

_____. Communicative and cultural memory. In: ERL, Astrid; NÜNNING, Ansgar (Ed). **Cultural memory studies**: na international and interdisciplinary handbook. Berlin; New York: De Gruyter, 2008, p. 109-118.

_____. **Religión y memoria cultural**. Buenos Ayres: Lilmod, 2008a. Disponível em: <https://pt.scribd.com/document/337908680/Jan-Assmann-Religion-y-Memoria-Cultural-Diez-Estudios>. Acesso em: fev. 2019.

AUSTIN, John L. **Quando dizer é fazer - Palavras em ação**. Trad. Danilo Marcondes de Souza Filho. Porto Alegre: Artes Médicas, 1990.

BALL, Stephen J. Performatividades e fabricações na economia educacional: Rumo a uma sociedade performativa. **Educação & Realidade**, n. 35, v. 2, p. 37-55, mai.-ago., 2010. Disponível em: <http://seer.ufrgs.br/educacaoerealidade/article/view/15865>. Último acesso em 2017.

BARTHES, Roland. Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption. **Annales: Économies, Sociétés, Civilizations**. Paris: n. 5, 1968, p. 977-986.

BAUDRILLARD, Jean. **Simulacros e simulação**. Portugal: Relógio D'Água, 1981.
_____. **A Sociedade de consumo** – 2. ed. Portugal: EDIÇÕES 70 – BRASIL, 2007.

BAUMANN, Zygmunt. **Globalização: as conseqüências humanas**. Trad. Marcus Penchel. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1999.

_____. **Vida para consumo**. A transformação das pessoas em mercadorias. Rio de Janeiro: Zahar, 2008.

BENDHIF-SYLLAS, Myriam. «Une histoire de l'écrivain maudit», **Acta fabula**, vol. 6, n° 2, Été 2005. Disponível em: <http://www.fabula.org/revue/document980.php>. Acesso em: 19 jun. 2019.

BERLLASI, Franca A. Burroughs's Re-Invention of the Byronic Hero. In: **CLCWeb: Comparative Literature and Culture**. Bruxelas: Purdue University Press, vol. 18, n. 5, p. 2-9, 2016.

BERND, Zilá. **Por uma estética dos vestígios memoriais**: Releitura da literatura contemporânea das Américas a partir dos rastros. Belo Horizonte: Fino Traço, 2013.

BERND, Zilá. Romance memorial ou familiar e a memória cultural; a necessidade de transmitir em Um defeito de cor, de Ana Maria Gonçalves. **Revista Organon**, Porto Alegre, I.L. UFRGS, n°. 57, v. 29, 2014, p.15-27.

BERND, Zilá. **A persistência da memória**: Romances da anterioridade e seus modos de transmissão intergeracional. Porto Alegre: BesouroBox, 2018.

BERND, Zilá; DUARTE, K.B. Da memória cultural à memória saturada: Revisão dos conceitos na perspectiva de Régine Robin. IN: BERND, Zilá; GRAEBIN, Cleuza G. (orgs.). **Memória social**: revisitando conceitos e autores. Canoas: Editora Unilasalle, p. 39 a 54, 2018.

BERND, Zilá; KAYSER, Patrícia (orgs.). **Dicionário de expressões da memória social, dos bens culturais e da cibercultura**. Canoas: Editora Unilasalle, 2017.

BERND, Zilá; KAYSER, Patrícia (orgs.). **Memória cultural, herança e transmissão**. Canoas: Editora Unilasalle, 2017.

BERND, Zilá; SOARES, Tanira Rodrigues. Modos de transmissão intergeracional em romances da literatura brasileira atual. In: **Revista Alea: Estudos neolatinos** (on line), v. 18, n°. 3, set/dez. 2016.

BOULUD, Daniel. **Conselhos a um jovem chef**. Trad. Luiz Horta. São Paulo: Anhembi Morumbi LTDA, 2004.

BOURDIEU, Pierre. **O poder simbólico**. Lisboa: Diefel; Rio de Janeiro: Bertrand, 1989.

BOURDAIN, Anthony. **Cozinha Confidencial**. São Paulo: Cia. Das letras, 2001.

BOURDAIN, Anthony. Cozinha Confidencial. **Estante Virtual**. Disponível em: <https://www.estantevirtual.com.br/b/anthonybourdain/cozinhaconfidencial/2807127523?q=anthony+bourdain+cozinha+confidencial>. Acesso em: 18 ago. 2017.

BOURDIEU, Pierre. **O poder simbólico**. Lisboa: Diefel; Rio de Janeiro: Bertrand, 1989.

BUSINESS INSIDER. "**Fear and Loathing in Las Vegas: A Savage Journey to the Heart of the American Dream**" by Hunter S. Thompson. 2013. Disponível em: <https://www.businessinsider.com/anthony-bourdains-favorite-books-2013-7#fear-and-loathing-in-las-vegas-a-savage-journey-to-the-heart-of-the-american-dream-by-hunter-s-thompson-5>. Acesso em: fev. 2019.

BUTZER, Karl. Rise and Fall of Axum, Ethiopia: A Geo-Archaeological Interpretation. In.: **American Antiquity**. Cambridge, Cambridge University Press, v. 46, nº. 3, p. 471-495, July 1981.

CABBALLÉ, Anna. **Cansado do Eu?** Autoficção mostra sinais de fadiga. 2017. Disponível em http://brasil.elpais.com/brasil/2017/01/06/cultura/1483708694_145058.html. Último Acesso: 25 de março de 2017.

CAMPBELL, Joseph. **O herói das mil faces**. Trad. Adail Ubirajara Sobral. São Paulo: Cultrix/Pensamento, 1997.

CANDAU, Joël. **Memória e identidade**. Trad. Maria Letícia Ferreira. São Paulo: Contexto, 2011.

CARSON, Clayborne. **A autobiografia de Martin Luther King**. Rio de Janeiro: Zahar, 2014.

CERTEAU, M. de. **A invenção do cotidiano**: Artes de fazer. Petrópolis: Vozes, 1994.

CONSELHOS A UM JOVEM CHEF. Disponível em: www.thefoodpaper.com (a tradução é minha). Último acesso em agosto de 2017.

COSTA, Janete de Jesus Serra. Pós-modernidade, cultura e pastiche: Algumas considerações acerca da contemporaneidade. **Anais do III Seminário Linguagem e identidades: Múltiplos olhares**. 2011. Disponível em: <http://www.linguagemidentidades.ufma.br/publicacoes/pdf/Artigo%20Janete%20de%20Jesus%20Serra%20costa.pdf>. Último acesso em março de 2017.

CHRISTIFIDELIS LAICI. **Of his holiness John Paul II**. On the vocation and the mission of the lay faithful in the church and in the world. Disponível em:

http://w2.vatican.va/content/john-paul-ii/en/apost_exhortations/documents/hf_jp-ii_exh_30121988_christifideles-laici.html. Acesso em: fev. 2019.

DEBORD, Guy. **A sociedade do espetáculo**. Rio de Janeiro: Contraponto, 1997.

DÓRIA, Carlos Alberto. Flexionando o gênero: a subsunção do feminino no discurso moderno sobre o trabalho culinário. **Cadernos Pagu**, nº. 39, jul.-dez. de 2012, p. 251-271. Disponível em: <http://www.scielo.br>. Último acesso em maio de 2019.

ÉBOLI, Luciana. Imaginário. In: (cont.) BERND, Zilá; KAYSER, Patrícia (Org.). **Dicionário de expressões da memória social, dos bens culturais e da cibercultura**. Canoas: Unilasalle Editora, 2017.

FANON, Frantz. **Pele negra, máscaras brancas**. Salvador: EDUFBA, 2008. Disponível em: http://kilombagem.org/wordpress/wp-content/uploads/2015/07/Pele_negra_mascaras_brancasFrantz-Fanon.pdf. Acesso em: jul. 2017.

FAUSTINO, Deivison Mendes, Colonialismo, racismo e luta de classes: a atualidade de Frantz Fanon. **Anais do V Simpósio Internacional Lutas Sociais na América Latina** (2013). Disponível em: http://www.uel.br/grupo-pesquisa/gepal/v16_deivison_GI.pdf. Acesso em: 18 mai. 2019.

FIGUEIREDO, Eurídice. **Mulheres ao espelho**: Autobiografia, ficção, autoficção. Rio de Janeiro: EdUERJ, 2013.

FRAGA, Olívia. Quando os chefs saem da despensa. **Jornal O Estadão**. 28 de julho de 2011. Disponível em: <http://www.estadao.com.br/noticias/geral,quando-os-chefs-saem-da-despensa,751220>. Acesso em: 01 ago. 2017.

FRAZÃO, Dilva. Martin Luther King. Ativista norte-americano. **eBiografia**: biografias de famosos, resumo da vida, obras, carreira e legado. 2000. Disponível em: https://www.ebiografia.com/martin_luther_king/. Acesso em: 17 ago. 2017.

GABLER, Neal. **Vida, o Filme**: Como o entretenimento conquistou a realidade, de Neal Gabler. Tradução Beth Vieira. Companhia das Letras, São Paulo, 1999.

GINZBURG, Jaime. Cânone e valor estético. **Revista de Letras**, São Paulo, 44 (1), p. 97 – 111, 2004.

GODOY, Arilda Schmidt. Pesquisa qualitativa: tipos fundamentais. In: **Revista de Administração de Empresas**, São Paulo, v. 35, nº. 3, mai./jun. 1995, p. 20-29.

GOMES, Romeu. A análise de dados em pesquisa qualitativa. In: MINAYO, Maria Cecília de Souza (Org.). **Pesquisa social: teoria, método e criatividade**. Petrópolis: 94 Vozes, 2001.

GOSPEL MAIS, Estudos Bíblicos (portal online). **O leão e o cordeiro**. 4 de fevereiro de 2008. Disponível em: <https://estudos.gospelmais.com.br/o-leao-e-o-cordeiro.html> (Gospel Mais Comunicação Cristã Integrada Ltda). Acesso em: 17 jun. 2017.

GRAEFF, Lucas. Cultura e ideologia (relação). In: BERND, Zilá; KAYSER, Patrícia (Org.). **Dicionário de expressões da memória social, dos bens culturais e da cibercultura**. Canoas: Unilasalle Editora, 2017.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. Tradução de Beatriz Sidou. 2. ed. São Paulo: Centauro, 2013.

HUYSEN, Andreas. **Seduzidos pela memória**: arquitetura, monumentos, mídia. Rio de Janeiro: Aeroplano, 2000.

JAMESON, Fredric. **Pós-modernismo**: a lógica cultural do capitalismo tardio. São Paulo: Ática, 2002.

KELLNER, Douglas. A cultura da mídia e o triunfo do espetáculo. Tradução Rosemary Duarte, **Líbero**, v. 6, nº. 11, 2001, p. 4-15. Disponível em: <http://www.revistas.univerciencia.org/index.php/libero/article/viewFile/3901/3660>. Último acesso em março de 2017.

LAKATOS, Eva Mara; MARCONI, Maria de Andrade. **Técnicas de pesquisa**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 1995.

LINHARES, Miguel A.; ALENCAR, Claudiana N.. Repensando o conceito de diglossia à luz de Michael Certeau. **Revista de Estudos da Linguagem**, Belo Horizonte, v. 24, nº. 2, p. 492-518, 2016.

LOTMAN, Iuri. **As três funções do texto**: Por uma teoria semiótica da cultura. Belo Horizonte: FAE/UFMG, 2007.

LUARD, Elisabeth. **Sacred Food**: Cooking for Spiritual Nourishment. Chicago: Chicago Review Press, 2001.

MAGALHÃES, Antônio C. de Melo. Religião e memória cultural: reflexões sobre a obra de Jan Assmann, **Revista Observatório da religião**. v.1, nº. 1, p. 6-13, Jan/Jun 2014.

MALLORY, Heather Allison. **The Nouvelle Cuisine Revolution**: Expressions of National Anxieties and Aspirations in French Culinary Discourse 1969 – 1996, tese co-dirigida por Michael Hardt e Linda Orr, Durham, Departamento de Estudos Românicos, Duke University, 2011. Disponível em: https://dukespace.lib.duke.edu/dspace/bitstream/handle/10161/3826/Mallory_duke_0066D_10792.pdf. Acesso em: ago. 2017.

MARTINELLI, Katherine. What it's like to be a cookbook ghostwriter. **Revista Bom Appétit**, janeiro de 2017. Disponível em: <https://www.bonappetit.com/story/cookbook-ghostwriters>. Acesso em: mar. 2019.

MARTINS, Anna Faedrich. **Autoficções**: do conceito teórico à prática na literatura brasileira contemporânea. Tese (Doutorado) – Faculdade de Letras, PUCRS, 2014. Disponível em: <http://repositorio.pucrs.br/dspace/handle/10923/5746>. Acesso em: ago. 2017.

MINAYO, Maria Cecília de Souza (Org.). **Pesquisa social: teoria, método e criatividade**. Petrópolis: Vozes, 2001.

MUXEL, Anne. **Individu et mémoire familiale**. Paris: Nathan, 1996.

OLIVEIRA, Cássio. Ovelha com autoridade de leão. **Portal Ministério Verbo da vida**. 11 de abril de 2017. Disponível em: <http://verbodavida.org.br/mensagens-gerais/ovelha-com-autoridade-de-leaa/>. Acesso em: 17 jan. 2019.

ORLANDIS, José. **A Short History of the Catholic Church**. Dublin: Four Courts Press, 1993.

PERGUIN RANDOM HOUSE. **Notes from a Young Black Chef**. A Memoir By Kwame Onwuachi and Joshua David Stein. Disponível em: <https://www.penguinrandomhouse.com/books/553923/notes-from-a-young-black-chef-by-kwame-onwuachi-with-joshua-david-stein/9781524732622/>. Acesso em: fev. 2019.

PIPPER, John. **Um homem chamado Jesus Cristo**. Tradução Maria Emília de Oliveira. São Paulo: Editora Vida, 2005.

POLLAK, Michael. Memória, esquecimento, silêncio. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, vol. 2, n. 3, p. 3-15, 1989.

_____. Memória e identidade social. In: **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, vol. 5, n.10, p. 200-212, 1992.

QUELLIER, F. **Gula, história de um pecado capital**. São Paulo: SENAC, 2010.

RAYNER, Jay. **Escoffier on speed**. The Guardian online. 13 de agosto de 2000. Disponível em: <https://www.theguardian.com/lifeandstyle/2000/aug/13/foodanddrink1>. Acesso em: 01 ago. 2017.

REULECKE, Jürgen. Generation/Generationality, Generativity, and Memory. In: ERL, Astrid; NÜNNING, Ansgar (ed.). **Cultural Memory Studies: An International and Interdisciplinary Handbook**. Berlin: Walter De Gruyter, 2008, p.119-126. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/216723904_The_Invention_of_Cultural_Memory. Acesso em: fev. 2019.

ROBIN, Régine. Memória Coletiva, memória cultural e romance memorial. In: BERND, Zilá; MANGAN, Patrícia Kayser, Org.: **Memória Cultural, herança e transmissão**. Canoas: Editora UnilaSalle, 2017, p. 9-18.

ROJEK, Chris. **Celebridade**. Rio de Janeiro: Rocco, 2008.

ROSA, Luís da. Por que um texto do apocalipse se refere a Jesus como cordeiro e leão? **A Bíblia.org**. Uma janela sobre o mundo bíblico. 2015. Disponível em: <http://www.abiblia.org/ver.php?id=8251>. Acesso em: 19 abr. 2017.

SAPO VIAGENS. **Papa da gastronomia francesa, o chef Paul Bocuse, morre aos 91 anos.** 2018. Disponível em: <http://viagens.sapo.pt/saborear/noticias-saborear/artigos/morre-papa-da-gastronomia-francesa-o-estrelado-chef-paul-bocuse>. Acesso em: fev. 2019.

SAMUELSSON, Marcus. **Pois não, chef:** Memórias. Rio de Janeiro: Rocco, 2012.

SAMUELSSON, Marcus. **Pois não chef: memórias. Estante Virtual.** Disponível em: <https://www.estantevirtual.com.br/b/marcus-samuelsson/pois-nao-chef-memorias/2173187066?ques=Culinaria>. Acesso em: 18 ago. 2017.

SIBILIA, Paula. **O show do eu.** Rio de Janeiro: Contraponto, 2016.

SILVA FILHO, A. R. A. **Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinha industrial.** São Paulo: Livraria Varela, 1996.

SHOHAT, Ella; STAM, Robert. **Crítica da Imagem Eurocêntrica.** Tradução: Marcos Soares. São Paulo: Cosac Naify, 2006.

SOLER, Jean. As razões da Bíblia: regras alimentares hebraicas. In: FLANDRIN, Jean-Luis; MONTANARI, **Massimo:** História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 80-91.

STONE, Michael. **Cristãos afirmam que o ateu Anthony Bourdain está queimando no inferno.** 2018. Disponível em: <http://patheos.com/blogs/progressivesecularhumaniste/2018/06/christians-claim-atheist-anthony-bourdain-is-burning-in-hell/>. Acesso em: mar. 2019.

SZMODIS, Alexis. **The Feminization of Baking and Pastry Work: Dissecting Gender Roles in the Foodservice Industry.** Providence, Johnson & Wales University, 2018. Disponível em: https://scholarsarchive.jwu.edu/cgi/viewcontent.cgi?referer=https://www.google.com/&httpsredir=1&article=1031&context=student_scholarship. Acesso em: 27 mai. 2019.

TEIXEIRA, Edinara de Freitas. **Cultura New-Born:** A pequena infância na cultura do consumo e da performatividade. Canoas: Dissertação de Mestrado, 2015. Disponível em: <https://servicos.ulbra.br/BIBLIO/PPGEDUM211.pdf>. Último acesso em 2017.

TEIXEIRA, Samara. Carreira & Sucesso. **Portal da Catho.** 25/04/2014. Disponível em: <http://www.catho.com.br/carreira-sucesso/noticias/voce-conhece-a-jornada-do-heroi-de-joseph-campbell>. Acesso em: 25 abr. 2017.

TERRA, Kenner. Memória, texto e cultura: interpelações para a leitura dos textos sagrados. **Estudos da religião**, v. 28, n.1, p. 66-86, 2014.

THE DENVER POST. **10 Years on, chef Anthony Bourdain's Still Dishinh it out.** 2010. Disponível em: <http://www.denverpost.com/2010/06/07/10-years-on-chef-anthony-ourdains-still-dishing-it-out/>. Acesso em: mar. 2019.

TENZ, Courtney. **'I Have a Dream':** On the lasting power of Martin Luther King Jr's words. DW made for minds. 04/04/2018. Disponível em: <https://www.dw.com/en/i->

have-a-dream-on-the-lasting-power-of-martin-luther-king-jrs-words/a-43238642.
Acesso em: 10 ago. 2017.

THE TELEGRAPH. We live too long to have just one woman: **Entrevista com Paul Bocuse para a revista Britânica Telegraph**. Disponível em: www.telegraph.co.uk/foodanddrink/3323406/we-live-too-long-to-have-just-one-woman.html. Acesso em: fev. 2019.

VANDERBILT. **Note from Professor Bob Barsky**: Here is the syllabus for the course; it's on the ambitious side, given the time we have together, but this'll provide you with a sense of the materials and direction of the course. Disponível em: https://www.vanderbilt.edu/olli/class-materials/Poetry_Class_Updated_Syllabus.pdf. Acesso em: 18 jul. 2017.

VIEIRA, Willian. Desregrado, manguaceiro e endividado, o poeta Byron tinha a cama sempre aquecida por amantes (inclusive uma meia-irmã), que trocava como se fossem roupas. 2011. **Super Interessante**. Disponível em: <https://super.abril.com.br/historia/os-malditos-don-juan-psicopata/>. Acesso em: 27 jun. 2017.

WIKIPEDIA. **Daniel Boulud**. 2017. Disponível em: https://en.wikipedia.org/wiki/Daniel_Boulud. Acesso em: 30 jun. 2017.

WIKIPEDIA. **Anthony BOURDIN**. 2017. Disponível em: https://en.wikipedia.org/wiki/Anthony_Bourdain. Acesso em: 18 jul. 2017.

WIKIPEDIA. **Weltschmerz**. 2017. Disponível em: <https://pt.wikipedia.org/wiki/Weltschmerz>. Acesso em: 18 jul. 2017.

WIKIPEDIA. **As Almas da Gente Negra**. 2017. Disponível em: https://pt.wikipedia.org/wiki/As_Almas_da_Gente_Negra. Acesso em: fev. 2019.

WIKIPEDIA. **Marcus Samuelson**. Disponível em: https://en.wikipedia.org/wiki/Marcus_Samuelsson. Acesso em: 8 ago. 2017.

WOLFERT, Paula. **The Food of Morocco**. Editora: Ecco Press, 2008.