



Trabalho, Migração e a Vida que se Desdobra: Executivo/Chef de Cozinha/Empresário

Autoria

Vanessa Amaral Prestes - vanessa.amaral.prestes@gmail.com

Prog de Pós-Grad em Admin/Esc de Admin - PPGA/EA/UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Carmem Ligia Iochins Grisci - carmem.grisci@ufrgs.br

Prog de Pós-Grad em Admin/Esc de Admin - PPGA/EA/UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Agradecimentos

Agradecemos a Capes e ao CNPq (CNPq/Brasil-Processo nº: 302978/2014-3).

Resumo

O trabalho de chef de cozinha sempre compreende um conjunto de elementos nacionais e internacionais relativos ao cozinhar. Independentemente do território em que um chef venha a se encontrar, seu trabalho guardará relação com receitas, técnicas, ingredientes, segredos das referências culinárias que carrega consigo (COLLAÇO, 2013). Toma-se o conceito de dobra (DELEUZE, 1991; ROLNIK, 1997) - a indicar a constituição de si na relação com o mundo, em um processo dinâmico de dupla captura que expressa o caráter coextensivo do dentro de si e do fora de si, para explorar sobre como a vida se desdobra relativa ao trabalho de chef de cozinha associado à migração. Para tanto, o presente estudo valeu-se da narrativa de um trabalhador peruano que, frente a dois movimentos migratórios, permitiu ver a constituição de si na relação com o mundo desde uma estratégia que diz da figura executivo/chef de cozinha/empresário, até que outra figura se profile.





Trabalho, Migração e a Vida que se Desdobra: Executivo/Chef de Cozinha/Empresário

Resumo

O trabalho de chef de cozinha sempre compreende um conjunto de elementos nacionais e internacionais relativos ao cozinhar. Independentemente do território em que um chef venha a se encontrar, seu trabalho guardará relação com receitas, técnicas, ingredientes, segredos das referências culinárias que carrega consigo (COLLAÇO, 2013). Toma-se o conceito de dobra (DELEUZE, 1991; ROLNIK, 1997) – a indicar a constituição de si na relação com o mundo, em um processo dinâmico de dupla captura que expressa o caráter coextensivo do dentro de si e do fora de si, para explorar sobre como a vida se desdobra relativa ao trabalho de chef de cozinha associado à migração. Para tanto, o presente estudo valeu-se da narrativa de um trabalhador peruano que, frente a dois movimentos migratórios, permitiu ver a constituição de si na relação com o mundo desde uma estratégia que diz da figura executivo/chef de cozinha/empresário, até que outra figura se perfile.

Palavras-chave: Chef de cozinha; Migração; Trabalho; Dobra; Subjetivação.

1. Introdução

O trabalho de chef de cozinha compreende – mesmo que não explicitamente – um conjunto de elementos nacionais e internacionais relativos ao cozinhar que indicam: comida com identidade, a preservação de receitas de família por gerações que se sucedem; novos saberes que levam a novos sabores; e práticas culinárias como modos de existência. É um trabalho cotidianamente associado a diferentes expressões étnicas e regionais que contribuem para a construção de um imaginário sobre a figura de um chef. Independentemente do território em que um chef venha a se encontrar, seu trabalho remete à produção de receitas, de técnicas de corte e preparo e do uso de ingredientes oriundos de outros países, da própria experiência do chef com a gastronomia de determinado país, ou, ainda, do chef que traz ao país de destino segredos da gastronomia da sua terra. A cozinha “antes de representar um país e abarcar um conjunto de receitas, é uma referência com mobilidade. Pessoas, ingredientes e técnicas circulam mundo afora [...] Ela é um espaço que permite abordar a mudança cultural e social” (COLLAÇO, 2013, p. 206). Nesse cenário, acentua-se a relação de trabalho de chef de cozinha e migração.

No Brasil, principalmente entre os anos de 1980 e 1990, as preparações culinárias originárias de outros países foram gradativamente introduzidas nos restaurantes por meio da cultura dos imigrantes, das viagens que faziam os donos dos estabelecimentos de alimentação e os artistas da época. A figura do chef de cozinha, profissional responsável por organizar e formar equipes, controlar estoques e fazer compras, planejar menus, criar e inovar ganhou destaque a partir dos anos de 1990, acompanhando a profissionalização da ocupação e a visibilidade da gastronomia no país (DEMOZZI, 2012).

O fenômeno da migração – tomada para o presente estudo como sinônimo de mobilidade internacional – vem sendo amplamente debatido em estudos das ciências sociais, especialmente das áreas de Sociologia e Antropologia (SAYAD, 1979). A partir dos anos 1990 tem sido tema também em estudos da Administração, no entanto, com foco na expatriação de gestores de empresas multinacionais.

A migração é tema que abarca uma multiplicidade de nomenclaturas e entendimentos, embora, frequentemente, eles digam respeito a uma mesma configuração de movimento. Independentemente do termo adotado, estudar o trabalho de chef associado ao fenômeno da migração implica nela considerar os processos de subjetivação envolvidos. De acordo com Sutton (2001, p.74), “as experiências sensoriais ganham importância devido à capacidade de



reconexão e lembrança de experiências e lugares deixados para trás pela migração de curto ou longo prazo”.

Considera-se esse um processo dinâmico, de dupla captura, em que a “subjetivação se faz por dobra” (DELEUZE, 1991, p. 111). A subjetividade não se relaciona, tão somente, a um interior, ao que está dentro do indivíduo – como comumente associa o senso comum – tampouco a um exterior, ao que está fora do indivíduo. A subjetividade se refere ao entre o dentro e o fora. Como diz Rolnik (1997, p. 27): “o que fica claro é que cada modo de existência é uma dobra da pele que delinea o perfil de uma determinada figura da subjetividade”.

“Quais são as nossas dobras?”, indagou Deleuze (1991, p.112). Responder essa pergunta requer considerações acerca de questões intrínsecas à vida ordinária e extraordinária, às individualidades, às codificações, à resistência às exigências do poder e da lógica gerencialista (GAULEJAC, 2005). A noção de dobra compreende possibilidades de criação e transformação. Os indivíduos constituem-se “ao mesmo tempo como uma força dobrada sobre si mesma” (OLIVEIRA, 2005, p. 59). Pertencem e marcam os territórios nos quais estão imersos, e esses territórios, com suas particularidades, desdobram suas vidas.

Para o presente estudo, indaga-se: como a vida se desdobra relativa ao trabalho associado à migração? A fim de responder à questão, buscou-se explorar como a vida se desdobra relativa ao trabalho de chef de cozinha associado à migração. Para tanto, o presente estudo valeu-se da narrativa de um trabalhador peruano que, frente a dois movimentos migratórios, permitiu ver a constituição de si na relação com o mundo desde uma estratégia que diz da figura executivo/chef de cozinha/empresário, até que outra figura se profile.

Em termos de estrutura, a esta introdução segue-se o referencial teórico, as proliferações metodológicas, a apresentação e análise dos resultados, e as considerações finais.

2. Referencial Teórico

2.1 Migração e trabalho de chef de cozinha

A partir dos anos de 1990, estudos da Administração contemplaram a internacionalização de empresas e, conseqüentemente, o envio e recepção de trabalhadores oriundos de diferentes países para operacionalizar negócios (CALIGIURI, 2000; DUTRA, 2002; FREITAS, 2009; FREITAS; DANTAS, 2011; GALLON; FRAGA; ANTUNES, 2017; GONZÁLEZ; OLIVEIRA, 2011). Com o decorrer do tempo, o tema ganhou amplitude em termos teóricos e analíticos, bem como surgiram múltiplas nomenclaturas relativas à migração, sendo o termo expatriação predominante nesta literatura. No entanto, a nomenclatura “expatriado”, do latim *ex-patria*, ou seja, “fora da pátria”, que remete também ao termo “exilado”, parece não alcançar todo trabalhador que parte a trabalho para um país diferente do seu de origem. Nesse sentido, alguns migrantes se esforçam para se manterem ligados à terra de origem, por meio de um amplo repertório de referências culturais e de relações familiares (JARDIM, 2006). Para o presente estudo considerou-se adequado o uso do termo migração, em termos de correspondência ao fenômeno.

No que diz respeito ao trabalho de chef de cozinha, em âmbito nacional, estudos dedicam-se a ressaltar características da profissionalização da ocupação (DEMOZZI, 2012); a ampliação das escolas de gastronomia e o impacto para o trabalho de chefs (TOLEDO, 2009); o trabalho feminino em cozinhas profissionais (COLLAÇO, 2008); e aspectos da produção gastronômica de comidas regionais por chefs brasileiros (LUDERER, 2012). Em âmbito internacional, dedicam-se às ligações entre os aspectos sensoriais da comida, memória, identidade e vida em um contexto transnacional entre a Malásia e a Austrália



(CHOO, 2004); ao desenvolvimento transnacional de restaurantes italianos no Japão (SAWAGUCHI, 2015) e em outros países europeus (THOMS, 2011); ao mercado étnico formado por migrantes mexicanos nos Estados Unidos (VÁZQUEZ-MEDINA; MEDINA, 2015); às questões de gênero na profissão (BARTHOLOMEW; GAREY, 1996); e às carreiras de chefs suíços trabalhando em hotéis da Tailândia (OBRIEN, 2010). A associação de chefs de cozinha e migração, ainda que não seja tema privilegiado nos estudos, faz parte do percurso histórico da profissão e da gastronomia.

Segundo Collaço (2013), a partir dos anos 1980, as cozinhas e, conseqüentemente, a gastronomia, ganharam maior atenção como efeito da globalização. De acordo com a autora, a cozinha não se trata somente de um apanhado de traços imobilizados, pratos típicos e ingredientes, mas se constitui como um meio para pensar relações sociais, remetendo ao próprio dinamismo cultural, uma vez que envolve ambiente e trabalhadores que precisam se adaptar continuamente a novos produtos, ritmos, grupos e espaços. As práticas culinárias contam com a memória, a tradição e as disputas de identidade. Nesse sentido, entram em cena como um instrumento para acessar expressões de diferentes países e contextos culturais. Para Collaço (2013) o trabalho de chef de cozinha se constitui como um campo privilegiado para pensar a formação de identidades, e é capaz de expor relações sociais, culturais e econômicas de diferentes instâncias.

A migração – e seus movimentos de desterritorialização e reterritorialização – propicia o contato com práticas culturais diversas. Relativamente à comida consumida no país de origem, ainda que os produtos originais sejam substituídos por outros, é comum que continue sendo preparada e mesmo reinventada com produtos locais. A cozinha é um dos elementos mais significativos entre migrantes e, segundo Rekowsky e Dorfman (2013) possui uma perenidade maior que outras práticas culturais.

A comida proporciona a criação de elos com o território e com os indivíduos. Os rituais são tradicionalmente celebrados com alguma oferta de comida e bebidas. É comum, ainda, que datas especiais, encontros com outros migrantes ou viagens de retorno à terra natal sejam regados de comida típica (REKOWSKY; DORFMAN, 2013). Alguns pratos adquirem um lugar ainda mais importante no país de destino do que tinham anteriormente no país de origem, tornando-se pratos-totem, pratos que podem surgir durante a migração individual ou coletiva. Eles transmitem pertencimento e despertam lembranças afetivas entre gerações.

Obrien (2010), em estudo sobre a carreira de chefs suíços que trabalhavam em hotéis da Tailândia, percebeu em seus entrevistados a paixão predominante por culinária desde a adolescência, a intenção de ocupar um lugar de *status* – algo que a profissão poderia oferecer –, e a prioridade do trabalho em detrimento da convivência familiar. Embora o autor não privilegie a discussão de questões relativas à migração decorrente do trabalho, destaca que os chefs por ele entrevistados viam a profissão como uma passagem para viajar o mundo, e essa disposição para a mobilidade foi considerada como algo positivo na carreira desses chefs.

Nesse contexto, considera-se que “subjetividades, independentemente de sua morada, tendem a ser povoadas por afetos [...]; uma constante mestiçagem de forças delinea cartografias mutáveis e coloca em cheque seus habituais contornos” (ROLNIK, 1997, p. 19), algo que se buscará ver no próximo item.

2.2 Dobra

A dobra não converge com posições polarizadas, binarismos, antagonismos. Ela oferece uma visão ininterrupta do dentro e do fora, do ser e do social, do indivíduo e da paisagem que habita. A dobra tem como tecido a conjunção “e”, dentro e fora. Nela interessam as relações, os encontros e os afetos que se dão no entre (DELEUZE, 1991; ROLNIK, 1997).



A subjetividade diz respeito a um processo que se inscreve no território social, que – não se limitando ao sujeito – diz respeito também aos acontecimentos. “Refere-se a um processo de transformação simultâneo do fora e do dentro que abole com um interior pessoal separado do social. Ao contrário, a interioridade se produz como um dobramento das forças do exterior” (OLIVEIRA; FONSECA, 2006a, p. 36-37). Uma vez que dentro e fora não se restringem à espacialidade (ROLNIK, 1997), argumenta-se pela indissociação trabalho-migração-vida no que diz respeito a desdobramentos.

Em estudo acerca dos desdobramentos de um território-escola em sua singularidade, Oliveira e Fonseca (2006) investigaram os mecanismos implícitos que fazem pensar, sentir e agir naquele território. A partir do estudo, as autoras afirmam:

inexiste a escola composta só pelas salas de aula, só pelo pátio, só pelos professores e alunos. A escola é composta por uma multiplicidade de paisagens: paisagem-pátio, paisagem-biblioteca, paisagem-salas de aula, paisagem-corredores, paisagem-laboratórios, paisagem-rua, paisagem-imaginários, sendo que em cada uma emerge um “eu” atualizado, necessário para atuar naquela paisagem e capaz de modificá-la. O indivíduo não é autônomo à paisagem, não a habita de forma indiferente, não é o mesmo indivíduo que passa por todas (OLIVEIRA; FONSECA, 2006, p. 147).

Os vetores das dobras são formados por condições que as limitam por meio da individuação, na qual o indivíduo se submete às forças do fora; ou pela singularização, na qual o indivíduo é atravessado por fluxos de desejo e potências do viver. O indivíduo “passa a ter um caráter aberto, múltiplo, cambiante, inacabado e ao mesmo tempo pode escapar, criar linhas de fuga aos poderes e saberes que o subjetivam” (OLIVEIRA, 2005, p. 59). Segundo Guattari e Rolnik (1996), os processos de singularização tornam possíveis relações de expressão e criação cotidianas. São como um respiro em meio aos agenciamentos de poder, configurados nas relações e no modo de produção capitalista. Como lembra Lévy (2018), é nesse espaço de criação que surgem as diversas maneiras de dobrar. Elas resultam ações-dobra e sentimentos-dobra formados no sentido da produção de um modo de existir que expande a perspectiva da vida na contramão de uma lógica homogeneizante.

Nesse contexto, interessa saber como o agenciamento trabalho-migração-vida inscreve-se em territórios que instauram certas dobras e como essas dobras se desdobram em outras. Acredita-se que o trabalho de chef de cozinha associado à migração propicie múltiplos (des)encontros, nas paisagens, nos trajetos, nas inquietações, nos agenciamentos, nos ritmos, nos aromas, nos sabores, e nas forças que circulam (OLIVEIRA; FONSECA, 2006b), e que serão aqui explorados.

3. Procedimento metodológico

Narramos histórias, feitos, fatos, fenômenos, descobertas, compreensões, interpretações, recomendações. Narramos experiências, sentimentos, nossos e de outros. Narrar é, deste modo, aspecto substancial de comunicação e de atribuição de significado ao mundo (WITTIZORECKI et al., 2006). Segundo Jovchelovith e Bauer (2002) toda e qualquer experiência humana pode ser expressa por meio de uma narrativa.

Considerou-se a entrevista narrativa (JOVCHELOVITH; BAUER, 2002) pertinente ao presente estudo, em especial por se constituir “um processo dinâmico de viver e contar histórias, e reviver e recontar histórias, não somente aquelas que os participantes contam, mas aquelas também dos pesquisadores” (CLANDININ; CONNELLY, 2011, p. 18). Trabalhar com narrativa implica ao pesquisador estar sempre imbricado a seu campo de pesquisa e também ao próprio ato de contar, uma vez que trabalhará com noções de tempo, espaço e memórias (MAIRESSE; FONSECA, 2002). Cabe a ele escutar as narrativas e criar uma nova,



proporcionando a construção de um percurso de vida, onde relaciona experiências vividas e arquivadas relacionadas ao tempo presente (SAHAGOFF, 2015).

Realizou-se entrevista narrativa com um chef de cozinha que escolheu ser chamado de Nikkei. Cabe dizer que a gastronomia Nikkei – um tipo de comida de "fusão" das cozinhas japonesa e peruana – emergiu no contexto da integração dos imigrantes japoneses no Peru (TAKENAKA, 2017). “Esse nome significa todo japonês, toda pessoa, coisa, produto, que está fora do Japão”, explicou ele que, mesmo sendo peruano, optou por ser assim chamado.

Do sexo masculino, natural de Lima (Peru), há seis anos trabalha na cidade de Porto Alegre (Brasil). A entrevista narrativa ocorreu no seu local de trabalho, teve duração total aproximada de duas horas e foi gravada em gravador digital com consentimento do entrevistado. Transcorreu como uma conversa prolongada – longe do bate-pronto, próxima do bate-papo – com temporalidade e localização não-linear. Tomou-se o cuidado de garantir ao participante a “liberdade de dialogar, de forma fluida, narrando a sua história, sem interrupções desnecessárias” (LEITE, 2016, p. 376) e, ao mesmo tempo, oportunizando retomar algum aspecto relevante apresentado em momento anterior.

À fase de preparação, conforme recomendações de Jovchelovitch e Bauer (2002), atentou-se a um tópico inicial que considerou a experiência do entrevistado; à amplitude do tópico a fim de que o entrevistado desenvolvesse uma história; a não alusão a datas, nomes e lugares; e ao não apontamento de contradições na narrativa do entrevistado. Nesse sentido, evitou-se perguntas do tipo por quê, e privilegiou-se perguntas iminentes que empregaram as palavras e os acontecimentos ditos pelo próprio entrevistado.

À análise – à luz do referencial teórico – empreendeu-se esforços em estabelecer “jeitos, tramas e redes com vistas a desvendar, compreender, interpretar, estabelecendo modos operatórios que buscam evocar questões, levantar problemas e provocar perguntas”, conforme proposto por Leite (2006, p. 373). A seguir encontra-se a narrativa da narrativa tecida pelo chef Nikkei. Os fragmentos que a compõem são aqueles que melhor expressam desdobramentos associados ao trabalho-migração-vida.

4. Migração, Trabalho e a Vida que se Desdobra: Executivo/Chef de Cozinha/Empresário

Descendente de pais japoneses, Nikkei nasceu na capital do Peru e tem 42 anos. Aos 28 anos foi para Buenos Aires (Argentina), onde morou por oito anos. De Buenos Aires veio para Porto Alegre (Brasil), onde mora há seis. Sua vida e trabalho têm desdobramentos relativos a um conjunto de paisagens (OLIVEIRA; FONSECA, 2006b) das experiências nos países pelos quais transitou.

Gestor de indústria multinacional japonesa do ramo automobilístico no Japão, seu pai ainda jovem e acompanhado da esposa foi transferido para Lima com o objetivo de gerir a subsidiária em terras peruanas. Logo na infância, Nikkei teve suas primeiras referências culinárias. Ele lembra que o pai diariamente “chegava do escritório, tirava a gravata e a camisa, colocava uma camiseta, e cozinhava”. Em relação a si, diz: “minha mãe sempre falou que eu era uma criança hiperativa, e que os únicos momentos em que eu ficava quieto e calmo era quando ficava olhando meu pai cozinhar. Eu era o que comia em casa”. Apesar desses momentos de contemplação do trabalho do pai na cozinha e da vontade obstinada de trabalhar na área, que atribui existir “desde sempre”, cresceu ouvindo da família que a cozinha não era lugar para ele trabalhar. A família entendia que “a cozinha era para alguém que não queria estudar, ou que não tinha condições, e terminava cozinhando para se sustentar”.

Desde cedo, viu-se envolto às forças do fora, topando “com uma confluência das paisagens da subjetividade e da cultura. [...] Não há subjetividade sem uma cartografia



cultural que lhe sirva de guia; e, reciprocamente, não há cultura sem um certo modo de subjetivação que funcione segundo seu perfil” (ROLNIK, 1997, p. 29). A trajetória/estratégia de Nikkei acompanhou-se, a partir de então, da transformação e profissionalização da gastronomia (COLLAÇO, 2013).

Aos 28 anos, formado em Administração de Empresas, curso escolhido “por pressão do pai”, e trabalhando há alguns anos como executivo em uma empresa de cartões de crédito peruana, a vida de Nikkei teve importante dobra relativa ao trabalho. Como um ato de resistência às expectativas da família e à lógica que entende a carreira como uma subida de degraus em direção unilateral, com reserva financeira previamente destinada a isso, ele abriu mão da camisa, da gravata e do *status* que contemplam a posição de executivo para viver o dia-a-dia entre pratos, panelas e fogões. Num processo de singularização, esse foi o primeiro ponto de virada da sua trajetória, o ponto que o levaria a vestir *dolmã* e se tornar uma referência como chef de cozinha em um país diferente do que nascera.

Nikkei partiu para Buenos Aires. Sem qualquer formação ou experiência em cozinha profissional, buscou inserir-se na área em que almejava trabalhar. Aos pais, disse que ia de férias, “para visitar o irmão que lá morava”. Para si foi “em busca de um sonho”. Somente ao conseguir um trabalho, decidiu que seria de contar para a família o real motivo da sua migração. “Foi um terremoto na minha casa, meu pai ficou sem falar comigo por quatro anos”, lembra-se. Nas palavras de Rolnik (1997b, p. 33), as dobras não se tratam de “alucinar um dentro para sempre feliz, mas sim de criar as condições para realizar a conquista de uma certa serenidade no sempre devir outro”.

Com paisagens gastronômicas quase que exclusivamente providas do pai, considerou “mais fácil” o início em restaurantes tipicamente japoneses. Nikkei lançou mão das referências da sua descendência como uma estratégia para encontrar trabalho em uma cultura distinta da peruana. Segundo Rekowsky e Dorfman (2013), as referências e ligações de origem ganham posição de suma importância para condição e sobrevivência do migrante – no caso, origem familiar. Além disso, por não possuir experiência em cozinha profissional, lavava louça no período diurno e, no período noturno oferecia seu trabalho voluntariamente em restaurantes. Julgava que assim poderia observar e aprender com os cozinheiros e chefs. Na contramão da onda de escolas de gastronomia que surgia, a formação de Nikkei foi do tipo mestre-aprendiz, possibilitando ver que “quando uma dobra se faz e, junto com ela, a criação de um mundo, não é apenas um perfil subjetivo que se delinea, mas também e indissociavelmente, um perfil cultural” (ROLNIK, 1997b, p. 29).

Fui para a Argentina começar do zero a minha experiência na cozinha, e comecei em um restaurante de comida japonesa, lavando louça. O que foi mais fácil para mim, né? Pela questão de que a minha descendência é japonesa. Trabalhava de dia com um salário que era para lavar louça, auxiliar de cozinha, e de noite, por um pedido meu, falei... ‘eu quero trabalhar de noite, não precisa me pagar, mas eu quero aprender’. E foi isso. Fui indo, fui aprendendo, e nesse restaurante tive a possibilidade de trabalhar na cozinha e aí fui conhecendo pessoas, que me levaram para outro restaurante melhor, fui me aperfeiçoando e cheguei a ser chef de cozinha também (NIKKEI).

Nikkei teve experiência em diversos e renomados restaurantes *porteños* e trabalhou com chefs alçados à condição de celebridade. Depois de sete anos de trabalho na cozinha, também ele foi reconhecido como chef. O modo como passou a ser reconhecido – “o louco peruano” – diz de uma ação-dobra, uma criação-dobra, de um sentimento-dobra (LEVY, 2018). No ano de 2012 foi contatado por empresários que buscavam na Argentina um chef para comandar uma cozinha de restaurante de alta gastronomia a ser aberto no Brasil. “Fizemos algumas entrevistas, algumas reuniões, e eles me convidaram para vir, para



conhecer a cidade. Então fiz um teste de cozinha, cozinhei para um grupo de pessoas, onde estavam os donos do restaurante. E então me fizeram uma proposta”.

A condição da proposta resultou pronta resposta. “Eu não tinha como dizer não”. Nikkei considerou a proposta economicamente atrativa, contando com benefícios de moradia e condições de trabalho que a tornaram irrecusável, distanciando-o da realidade de outros chefs de cozinha migrantes.

A vida desdobrou-se na migração. Nikkei chegou ao Brasil com cinco meses de antecedência à inauguração do restaurante. Veio para, inicialmente, conhecer a cidade, a cultura, os costumes e os gostos da população local. Teve liberdade de construir o cardápio, selecionar a equipe e também de planejar o espaço e a organização da cozinha onde trabalharia. “Falei para eles, cuidem do dinheiro, que cozinha, comida, panelas, e temperos são comigo”. Como explica Rolnik (1997b, p. 27), a cada nova configuração que surge na vida do indivíduo, há um desdobramento e outra dobra se forma “em outro lugar, de outro jeito; um perfil se dilui, ao passo que outro se esboça”. Nesse caso, Nikkei que foi à Argentina sem nenhuma experiência na cozinha, chega ao Brasil portando o reconhecimento de chef internacional.

Além disso, incorporou conhecimentos da vida pregressa no seu trabalho como chef. “Uso a Administração até para cozinhar, utilizo algumas questões que eu aprendi. Por exemplo, as questões de custos, compras, para fazer fichas técnicas, tu tens que ter uma mínima noção de como administrar os insumos para não gerar desperdício”. A dobra-executivo se atualiza na cozinha.

Quanto à formação de sua equipe de trabalho, conta que fez questão de trazer alguns cozinheiros do Peru, “pela dificuldade de achar pessoas capacitadas [no Brasil]. E eu também acreditava mais no peruano, afinal o restaurante era de cozinha japonesa e peruana”, explica sem, necessariamente, saber que se refere à dobra-descendência e dobra-cozinha de origem. Nikkei ressalta que esse foi o ponto chave que definiu a sua contratação: “eu fui contratado porque tenho essa mistura [japonesa-peruana] na minha origem”, e também em seus relacionamentos.

Com relação ao cardápio, percebeu a necessidade de adequar seus pratos para o “gosto brasileiro. Fiz algumas mudanças quando me dei conta de como era o jeito do povo daqui. Com relação às quantidades. Lá na Argentina, e no Peru, eu servia um prato de 250 gramas e estava ótimo. Aqui eu tive que mudar. Coloquei 70, 80, ou 100 gramas a mais. É uma questão cultural, social”, observa ele. Fez da presença e da quantidade dos temperos uma brincadeira, envergando a dobra do fora no que diz respeito ao paladar de uns e de outros. “Passei a usar menos coentro, alterei os níveis de pimenta... No início eu fui experimentando, de colocar um nível de menos pimenta para mais, fiz o caminho inverso, não me excedi. Comecei a colocar mais na medida em que via que a aceitação era boa. Então, fui regulando”. Como diz Rolnik (1997a, p. 24), “todas essas estratégias, tanto as que visam à volta às identidades locais quanto as que visam à sustentação das identidades globais, têm uma mesma meta: domesticar as forças”.

De modo geral, ainda que tenha feito adaptações em termos de quantidades e sabores, Nikkei se orgulha da mudança que promoveu no paladar de alguns clientes. “Quebramos um padrão, meio que ensinamos algumas pessoas a comerem coisas diferentes”. O restaurante passou a ser procurado por críticos gastronômicos, artistas e locais em busca de uma gastronomia de fusão, um conceito que propõe a combinação de técnicas e ingredientes de diferentes países, algo que diz também da vida que se desdobra.

Com o sucesso do empreendimento, mais um restaurante da rede foi inaugurado em outro estado brasileiro. À rotina do chef agregaram-se novas responsabilidades, de modo a perfilar a dobra-executivo. Trabalhava como chef dos dois restaurantes, em cidades diferentes, comandando as duas equipes. A rotina de viagens e trabalho se tornou exaustiva,



segundo ele. “Já estava cansado de trabalhar de noite, toda noite. Fiquei cansado da função, de trabalhar em um restaurante que a cozinha fechava só na madrugada. Eu queria algo mais pessoal, mais meu”, buscava um devir outro. Isso o remeteu à Administração. Ainda que em configuração distinta, o movimento de saída de saída do restaurante se assemelha ao movimento de saída da empresa de cartões de crédito e do país. Trata-se da vida que se desdobra.

Nikkei conta que mesmo desfrutando dos privilégios que o trabalho no restaurante oferecia, “sempre seria um funcionário”, e que essa posição o remetia ao antigo cargo na empresa de cartões de crédito peruana. A tensão entre a força do fora e a força do dentro, resultou sua saída do restaurante e o levou a empreender “algo pequeno, algo simples, com investimento pequeno, do jeito que eu queria que fosse”. Há de se considerar que em

certas subjetividades o processo de formação e dissolução de figuras parece fluir mais do que em outras – a subjetividade do artista é um exemplo disso. Notamos que efetivamente os grandes criadores culturais, seja qual for o âmbito de sua produção, tendem a ser especialmente capazes de suportar a vertigem da desestabilização provocada por uma relação de forças inusitada” (ROLNIK, 1997b, p. 28).

Impulsionado pela rede de contatos de fornecedores e clientes que construíra durante os quatro anos de trabalho, Nikkei saiu do restaurante que o trouxe ao Brasil para trabalhar na abertura do seu próprio restaurante. Para ele, o conceito e o trabalho pensado para o empreendimento deveria ser diferente do anterior em termos de estrutura, porém semelhante na gastronomia oferecida, mantendo seu estilo autoral e misturando paisagens-referências do Japão e Peru. Avizinhava-se, portanto, uma dobra-chef empresário. Ele conta que pensou em algo menor, com o valor da comida menor e produtos mais acessíveis, o que se aproxima do conceito de *street food* ou “comida de rua”, “no qual você não investe em uma mesa, em talheres chiques, por exemplo, mas investe na qualidade dos produtos”, explica.

O espaço é pequeno, tem um balcão e algumas mesas na rua. Os pratos e copos são descartáveis, o lixo é descartado pelo próprio cliente. Depois de ter aberto seu restaurante, o chef gradualmente saiu da cozinha para administrar o negócio. “Eu moro aqui perto. Chego aqui de manhã, começo a ver os fornecedores, o que tem para chegar, se está tudo certo, se temos tudo. Já não entro tanto na cozinha, porque temos um time. Fico aqui, fico o dia todo. A noite toda”. A rotina exaustiva de “trabalhar todas as noites” que contara relativa ao trabalho de chef do restaurante viria a se repetir na dobra-empresário.

Ao considerar que o trabalho ocupa lugar central em sua vida, Nikkei permite ser tomado de modo semelhante aos chefs estudados por O'Brien (2010). Nikkei considera que o trabalho é um modo de sustentar-se na migração, sobretudo por não contar com a segurança de ambiente e relacionamentos familiares. “Até hoje da minha cabeça não sai: eu vim para trabalhar. Não vim para tomar caipirinha, fazer festa. Se amanhã perco o emprego, não tenho meu pai e minha mãe... Para bater na porta e dizer ‘Bah, perdi meu emprego, posso ficar na tua casa?’”. Nota-se que ele tomou para si expressões peculiares da paisagem-linguagem regional – bah.

Sobre o movimento de afastamento do fazer-cozinha, ele pondera: “É que esse é o meu negócio, como te disse estou feliz, é pequeno, mas se eu quero continuar crescendo preciso sair um pouco da cozinha, não posso ficar preso”. O discurso de que buscava um trabalho com rotina mais amena não se sustentou na rotina de empreendedor. Nesse sentido, reflete:

Agora eu não ganho nem a metade do meu salário antigo, para que tenhas uma ideia. Para mim foi uma mudança drástica. Estava acostumado com dia 5, caía na minha conta um valor x. Eu estava ciente, mas mesmo sendo ciente tu começa a



pensar ‘porque eu fui sair? Que ideia foi essa?’. Graças a Deus desde que abri nunca fiquei no vermelho, sempre tive lucro, mas é uma coisa que mexe comigo.

No entanto, mesmo diante do contexto que abriga uma lógica gerencialista (GAULEJAC, 2007), é possível notar momentos de singularização cotidianos. A rotina de Nikkei no novo empreendimento, ainda que voltada para a gestão deste, contempla também momentos de sensibilidade, de relação com o outro, de produção, e de criatividade. Como nos mostrou Guattari (1990), é preciso, a partir da compreensão de que a subjetividade é continuamente produzida, buscar novos campos de possibilidades, inventando modos de existência, novas relações consigo e com o mundo. A dobra chef de cozinha-empresário se observa a partir de sua fala.

Esse restaurante também me deu a oportunidade de ter um cardápio fixo e, ao mesmo tempo, como as pessoas me conhecem do outro restaurante, chegam aqui e falam “Oi, hoje deixo contigo”. E eu faço meio que na hora, gosto de criar alguma coisa, algo que tenho vontade de fazer e mesmo que não tenha no cardápio eu faço na hora, gosto de brincar na cozinha.

Tendo percorrido diversos caminhos e diferentes profissões, a trajetória de Nikkei ainda permanece em aberto, inclusive para a inauguração de uma rede de restaurantes com a mesma configuração do primeiro, na mesma cidade e em outros estados. “Depois que conseguir formar uma boa equipe, vou partir para a expansão desse negócio, implementando franquias. Esse restaurante foi pensado para isso, para ser franqueado. Em Porto Alegre quero mais um, mas já recebi proposta para ir para Curitiba, para Florianópolis”.

A fala suscita indagar a respeito da vida que, incessantemente, se reinventa: a pretensão inicial por “algo pequeno e simples” possui uma dobra-desejo de expansão do negócio que o acompanhará nas distintas figuras a serem perfiladas?

5. Algumas considerações

Para o presente estudo buscou-se explorar sobre como a vida se desdobra relativa ao trabalho de chef de cozinha associado à migração. O agenciamento trabalho-migração-vida permitiu notar, sobretudo, algumas dobras – dobra-executivo, dobra-descendência, dobra-cozinha de origem, dobra chef-empresário, dobra-desejo. Entretanto, a sua paisagem-experiência como migrante e chef se mostra em aberto.

A criação de receitas, o “brincar” com sabores, proporções, ingredientes na cozinha, permitiu ver o processo de singularização. Segundo Guattari e Rolnik (1996) não é tão simples singularizar em um mundo que produz “perfis-padrão”, ou seja, estilos de vida compostos por hábitos, gostos e crenças que já se esperam encontrar na sociedade capitalista.

O estudo permitiu ver características peculiares da migração no que diz respeito à alimentação e à cozinha de origem. Tais características dizem respeito à manutenção da gastronomia que envolve a origem e a descendência do chef como algo a ser valorizado nos territórios por onde circula, e à constituição de uma equipe de profissionais “de origem”.

Julga-se que a entrevista narrativa mostrou-se pertinente e rica ao estudo. Ao afastar-se do bate-pronto e aproximar-se do bate-papo, ofereceu a Nikkei o protagonismo da condução de sua narrativa. Sugere-se que futuros estudos alinhem-se à questão longitudinal, a fim de contemplar desdobramentos da migração no tempo da vida vivida.

Agradecemos a Capes e ao CNPq (CNPq/Brasil-Processo nº: 302978/2014-3).

Referências



- BARTHOLOMEW, Patricia S.; GAREY, Jenene G. An analysis of determinants of career success for elite female executive chefs. **Hospitality Research Journal**, v. 20, n. 2, p. 125-135, 1996.
- CALIGIURI, Paula M. Selecting expatriates for personality characteristics: a moderating effect of personality on the relationship between host national contact and cross-cultural adjustment. **Management International Review**, v.40, n.1, p.61-80, 2000.
- CHOO 1, Simon. Eating satay babi: sensory perception of transnational movement. **Journal of Intercultural Studies**, v. 25, n. 3, p. 203-213, 2004.
- CONNELLY, Michael; CLANDININ, Jean. **Pesquisa Narrativa: Experiência e História em Pesquisa Qualitativa**. Uberlândia: Edufu, 2011.
- COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. **Habitus**, v. 11, n. 2, p. 203-222, 2013.
- COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Cozinha doméstica e cozinha profissional: do discurso às práticas. **Caderno Espaço Feminino**, v. 19, n. 1, 2008.
- DELEUZE, Gilles. **Foucault**. São Paulo: Brasiliense, 1991.
- DEMOZZI, Sabrina Fernanda. Cozinha do cotidiano e cozinha profissional: representações, significados e possibilidades de entrelaçamentos. **Rev. História: questões e debates**, Curitiba, n. 54, p. 103-124, 2011.
- DUTRA, Joel Souza. **Gestão de Pessoas: modelo, processos, tendências e perspectivas**. São Paulo: Atlas, 2002.
- FONSECA, Tania Mara Galli; KIRST, Patrícia Gomes. O desejo de mundo: um olhar sobre a clínica. **Psicologia & Sociedade**. São Paulo, SP. Vol. 16, n. 3 (set./dez. 2004), p. 29-33, 2004.
- FREITAS, Maria Ester de. A Mobilidade Como Novo Capital Simbólico nas Organizações ou Sejamos Nômades? **Organizações & Sociedade**, Salvador, v. 16, n. 49, p. 247-264, Abr./Jun. 2009.
- FREITAS, Maria Ester de; DANTAS, Marcelo. O estrangeiro e o novo grupo (Pensata). **Revista de Administração de Empresas**, São Paulo, v. 51, n. 6, p. 601-608, nov./dez. 2011.
- GALLON, Shalimar; FRAGA, Aline Mendonça; ANTUNES, Elaine Di Diego. Conceitos e configurações de expatriados na internacionalização empresarial. **REAd**, Porto Alegre, v. 23, n. Especial, p. 29-59, 2017.
- GAULEJAC, Vincent de. **Gestão como doença social: ideologia, poder gerencialista e fragmentação social**. São Paulo: Ideias e Letras, p. 7-142, 2007.
- GONZÁLEZ, Juan Miguel Rosa; OLIVEIRA, José Arimatés. O. Os efeitos da expatriação sobre a identidade: estudo de caso. **Caderno EBAPE.BR**, v. 9, n. 4, p. 1122-1135, dez. 2011.
- GUATTARI, Félix. **As três ecologias**. Campinas: Papyrus, 1990.
- GUATTARI, Félix; ROLNIK, Suely. **Micropolítica: cartografias do desejo**. 4 ed. Petrópolis: Vozes, 1996.
- JARDIM, Denise Fagundes. Os imigrantes palestinos na América Latina. **Estud. av.**, São Paulo, v. 20, n. 57, p. 171-181, Aug. 2006.
- JOVCHELOVITCH, Sandra; BAUER, Martin W. Entrevista narrativa. In: BAUER, M. W.; GASKELL, G. **Pesquisa qualitativa com texto, imagem e som: um manual prático**, v. 4, p. 90-113, 2002.
- LEITE, Rose. A potencialidade do Método de Reconstituição Biográfica Centrada no Trabalho e do dispositivo “Teia da Vida” na pesquisa qualitativa. **Anais do CIAIQ2016**, v. 3, 2016.
- LÉVY, Pierre. **Plissê fractal ou como as máquinas de Guattari podem nos ajudar a pensar o transcendental hoje**. Disponível em: <<http://caosmose.net/pierrelevy/plissefractal.html>>. Acesso em mai. 2018.



- LUDERER, Cynthia. Um chef de cozinha caçara: a mestiçagem presente na gastronomia de luxo. **Unisanta Humanitas**, v. 1, n. 1, p. 42-54, 2012.
- MAIRESSE, Denise; FONSECA, Tania Mara Galli. Dizer, escutar, escrever: redes de tradução impressas na arte de cartografar. **Psicologia em estudo**. Maringá. Vol. 7, n. 2 (jul./dez. 2002), p. 111-116, 2002.
- OBRIEN, Peter W. The careers of chefs: a study of Swiss expatriates working in Thailand. Nagoya University of Foreign Studies **Journal of the School of Contemporary International Studies**, n. 6, p. 1-40, 2010.
- OLIVEIRA, Andréia Machado; FONSECA, Tania Mara Galli. Conversas entre Escher e Deleuze: tecendo percursos para se pensar a subjetivação. **Psicologia & Sociedade**. São Paulo. Vol. 18, n. 3 (set./dez. 2006), p. 34-38, 2006a.
- OLIVEIRA, Andréia Machado; FONSECA, Tania Mara Galli. Os Devires do Território-Escola: trajetos, agenciamentos e suas múltiplas paisagens. **Educação & Realidade**, v. 31, n. 2, 2006b.
- OLIVEIRA, Rosana Medeiros de. Tecnologia e subjetivação: a questão da agência. **Psicologia & Sociedade**, v. 17, n. 1, 2005.
- REKOWSKY, Carmen Janete; DORFMAN, Adriana. Lugares, mesas e falas: comida alemã e italiana em restaurantes de Porto Alegre/RS. **Ateliê Geográfico**, v. 7, n. 1, p. 122-142, 2013.
- ROLNIK, Suely. Toxicômanos de identidade: subjetividade em tempo de globalização. In: LINS, D. (Org.). **Cultura e subjetividade: saberes nômades**. Campinas: Papyrus, p. 19-24, 1997a.
- ROLNIK, Suely. Uma insólita viagem à subjetividade: fronteiras com a ética e a cultura. In: LINS, D. (Org.). **Cultura e subjetividade: saberes nômades**. Campinas: Papyrus, p. 25-34, 1997b.
- SAYAD, Abdelmalek. **Imigração ou os paradoxos da alteridade**. São Paulo: EDUSP, 1979.
- SAWAGUCHI, Keiichi. Japanese Cooks in Italy: The Path-Dependent Development of a Culinary Field. In: FARRER, J. (Ed.). **The Globalization of Asian Cuisines**. New York: Palgrave Macmillan, 2015. p. 125-141.
- TAKENAKA, Ayumi. Immigrant integration through food: Nikkei cuisine in Peru. **Contemporary Japan**, v. 29, n. 2, p. 117-131, 2017.
- THOMS, Ulrike. **From migrant food to lifestyle cooking: The career of Italian cuisine in Europe**. Institut für Europäische Geschichte, 2011.
- TOLEDO, Rosana Fernandez Medina. A expansão dos cursos tecnológicos no Brasil: um recorte no tecnólogo em gastronomia. **REVELA - Periódico de divulgação científica da FALS**. v. 3, n. 6, 2009.
- VÁZQUEZ-MEDINA, José A.; MEDINA, Francisco Xavier. Migration, nostalgia and the building of a food imaginary: Mexican migrants at “La Pulga” Market in San Joaquin Valley, California. **ESSACHESS—Journal for Communication Studies**, v. 8, n. 2 (16), p. 133-146, 2015.
- WITTIZORECKI, Elisandro Schultz et al. Pesquisar exige interrogar-se: A narrativa como estratégia de pesquisa e de formação do (a) pesquisador (a). **Movimento**, v. 12, n. 2, p. 9, 2006.