

LUCIANA GOMIDE VIEIRA

**A HISTÓRIA DE UMA COZINHEIRA:
IMAGINÁRIOS DO UNIVERSO CULINÁRIO E GASTRONÔMICO
NA NARRATIVA DE VIDA DO LIVRO DE COZINHA *TODAS AS
SEXTAS***

Dissertação apresentada à Universidade Federal de Viçosa, como parte das exigências do Programa de Pós-Graduação em Letras, para a obtenção do título de *Magister Scientiae*.

VIÇOSA
MINAS GERAIS - BRASIL
2019

Ficha catalográfica preparada pela Biblioteca Central da Universidade
Federal de Viçosa - Câmpus Viçosa

T

V658h
2019

Vieira, Luciana Gomide, 1972-
A história de uma cozinheira : imaginários do universo
culinário e gastronômico na narrativa de vida do livro de cozinha
Todas as sextas / Luciana Gomide Vieira. – Viçosa, MG, 2019.
x, 180 f. : il. (algumas color.) ; 29 cm.

Inclui anexos.

Orientador: Mariana Ramalho Procópio Xavier.

Dissertação (mestrado) - Universidade Federal de Viçosa.

Referências bibliográficas: f. 149-156.

1. Análise do discurso. 2. Carosella, Paolla, 1972- - Crítica e interpretação. 3. Gastronomia. 4. Culinária. I. Universidade Federal de Viçosa. Departamento de Artes e Humanidades. Programa de Pós-Graduação em Letras. II. Título.

CDD 22. ed. 401.41

LUCIANA GOMIDE VIEIRA


**A HISTÓRIA DE UMA COZINHEIRA:
IMAGINÁRIOS DO UNIVERSO CULINÁRIO E GASTRONÔMICO
NA NARRATIVA DE VIDA DO LIVRO DE COZINHA *TODAS AS
SEXTAS***

Dissertação apresentada à Universidade Federal de Viçosa – Minas Gerais – como parte das exigências do Programa de Pós-Graduação em Letras, para a obtenção do título de *Magister Scientiae*.

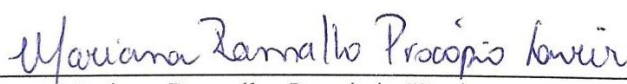
APROVADA: 27 de março de 2019.



Cláudio Humberto Lessa



Mônica Santos de Souza Melo



Mariana Ramalho Procópio Xavier
(Orientadora)

*A meus filhos Francisco e Frederico, meus
amores, companheiros de todas as horas. A
meus pais Marinho e Mariza, meus
queridos.*

AGRADECIMENTOS

À minha orientadora Prof^a Mariana, por compartilhar com generosidade seu saber e por ensinar a fazer. Por sua dedicação, compromisso com a pesquisa, delicadeza e firmeza em seus posicionamentos, não só com o trabalho, mas também com a educação e na vida. Portanto, agradeço com muita admiração.

À Capes, por financiar esta pesquisa durante dois anos, contribuindo de forma decisiva para seu desenvolvimento.

Aos professores do Programa de Pós-Graduação em Letras da UFV, pelo aprendizado proporcionado ao longo do curso de mestrado.

Aos professores Cláudio Lessa e Mônica Melo por aceitarem participar da banca de avaliação desta dissertação, em particular à Prof^a Mônica, por suas contribuições no seminário de qualificação do trabalho.

Aos colegas de curso, por dividirem momentos difíceis e emocionantes. Em especial à Ana Paula Nunes e Thalita Rody.

À Anna Clara Fonseca, pelo companheirismo na caminhada, pela paciência e disponibilidade em ajudar e compartilhar conhecimentos.

Aos meus pais, Marinho e Mariza, e minhas irmãs, Luiza e Patrícia, meus alicerces. Agradeço pelo carinho e apoio incondicional, e por acreditarem, mais uma vez.

Aos meus filhos Francisco e Frederico. Obrigada pela compreensão, por entenderem os momentos em que eu não consegui estar presente, por respeitarem os muitos “perai” e “agora eu não posso” que escutaram.

Às mulheres incríveis que tive a sorte de encontrar na vida e que foram fundamentais para meu ingresso no mestrado: Patrícia Borges, pela leitura cuidadosa e disponibilidade em ouvir (há mais de trinta anos); Cândida Almeida, pelo incentivo e olhar atento ao projeto; Alexandra Bittencourt, pelos ensinamentos preciosos e à Andriza Andrade, por me fazer acreditar.

Às amigas não menos incríveis que me acompanham sempre: Giselle Victor da Rocha, por sua sensibilidade e dicas valiosas, Paloma Albuquerque, Rachel Braga, Carina Bismark, Denise Flores e Caroline Ramos, por toda confiança e carinho.

Aos amigos Ricardo Lanza e Frederico Brumano, pelo apoio e incentivo.

A todos(as) os(as) professores(as) com quem tive a honra de aprender ao longo da vida.

Às cozinheiras da família, que com seus cadernos de receita encantados e histórias comoventes nos alimentam o corpo e a alma.

À Paola Carosella, pela obra inspiradora.

SUMÁRIO

LISTA DE ILUSTRAÇÕES.....	vii
RESUMO	viii
ABSTRACT	x
INTRODUÇÃO.....	1
CAPÍTULO 1: DISCUSSÕES SOBRE NARRATIVAS DE VIDA E MEMÓRIA.....	12
1.1 Considerações iniciais	12
1.2 Contextualização sobre a prática narrativa	12
1.3 As narrativas de vida	14
1.4 O espaço biográfico.....	19
1.5 A relação das narrativas de vida com a memória	21
CAPÍTULO 2: A TEORIA SEMIOLINGUÍSTICA.....	26
2.1 Considerações Iniciais	26
2.2 Considerações sobre a Teoria Semioliuística.....	26
2.3 Os modos de organização do discurso.....	31
2.3.1 O MODO DE ORGANIZAÇÃO ENUNCIATIVO	31
2.3.2 O MODO DE ORGANIZAÇÃO NARRATIVO	33
2.3.3 O MODO DE ORGANIZAÇÃO DESCRITIVO.....	36
2.3.4 O MODO DE ORGANIZAÇÃO DO DISCURSO ARGUMENTATIVO.....	37
2.4 Os imaginários sociodiscursivos	38
CAPÍTULO 3: A COZINHA, O SALÃO E A COZINHEIRA – REVELAÇÕES DE UM LIVRO DE RECEITAS.....	42
3.1 Considerações iniciais	42
3.2 Alimentação: para além de necessidade, uma questão cultural.....	42
3.3 Culinária: o saber entre a ciência e arte	44
3.4 Gastronomia: discurso em torno da prática	47
3.5 As mulheres e a cozinha: discussões de gênero e feminilidades.....	50
3.5.1. “LUGAR DE MULHER É NA COZINHA” – SOBRE FEMINILIDADES CULTURALMENTE CONSTRUÍDAS	54
3.6 Os sabores no papel: algumas notas sobre os livros de cozinha	59
CAPÍTULO 4: ENUNCIAR, NARRAR E DESCREVER – ANÁLISE DOS MODOS DE ORGANIZAÇÃO DO DISCURSO PREDOMINANTES EM <i>TODAS AS SEXTAS</i>	64
4.1 Considerações iniciais	64
4.2 Contrato de comunicação e quadro sujeitos da linguagem	64
4.2.1 AS ESTRATÉGIAS DISCURSIVAS	67

4.3 Modo de organização enunciativo.....	72
4.4 Modo de organização narrativo.....	82
4.5. Modo de organização descritivo	93
CAPÍTULO 5: DO CONTAR AO COZER: ENGENDRAMENTO DOS IMAGINÁRIOS SOCIODISCURSIVOS NA OBRA <i>TODAS AS SEXTAS</i>.....	103
5.1 Considerações iniciais	103
5.2 Os imaginários sociodiscursivos em <i>Todas as Sextas</i>	105
5.2.1 CULINÁRIA.....	105
5.2.2 GASTRONOMIA.....	116
5.2.3 FEMINILIDADES	129
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	143
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	149
ANEXOS	157

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

FIGURA 1: Capa e contracapa do livro <i>Todas as sextas</i>	7
FIGURA 2: Quadro comunicativo	28
FIGURA 3: Quadro tipos de competência	29
FIGURA 4: Quadro comunicacional adaptado para obra <i>Todas as sextas</i>	65
QUADRO 1: Receitas que compõem o <i>corpus</i>	8
QUADRO 2: Análise do comportamento enunciativo	73
QUADRO 3: Análise do comportamento enunciativo das receitas	80
QUADRO 4: Desenvolvimento actancial da narradora	83
QUADRO 5: Comportamento actancial dos principais personagens	90
QUADRO 6: Análise da relação entre saberes e imaginários sobre culinária	104
DIAGRAMA 1: Síntese dos imaginários sociodiscursivos sobre culinária	106
DIAGRAMA 2: Síntese dos imaginários sociodiscursivos sobre gastronomia.....	118
DIAGRAMA 3: Síntese dos imaginários sociodiscursivos sobre feminilidade	131

RESUMO

VIEIRA, Luciana Gomide, M.Sc., Universidade Federal de Viçosa, março de 2019. **A história de uma cozinheira: imaginários do universo culinário e gastronômico na narrativa de vida do livro de cozinha *Todas as sextas***. Orientadora: Mariana Ramalho Procópio Xavier.

Esta dissertação tem como foco a análise discursiva do livro de cozinha *Todas as sextas*, de Paola Carosella (2016). Dessa forma, buscamos identificar e analisar neste livro os imaginários sociodiscursivos relativos aos domínios da culinária e da gastronomia, que ocorrem no processo de articulação entre as receitas culinárias e a narrativa de vida da cozinheira Paola. *Todas as sextas* é um livro de receitas, conforme indicação de sua ficha catalográfica, perpassado por narrativas memorialísticas e afetivas que remetem aos imaginários de cozinha, comida, acolhimento e às feminilidades que a autora resgata ao contar a própria história, e também das personagens fundantes em sua identidade, como sua mãe e avós. Desse modo, tomamos a obra como exemplo da problematização de Leonor Arfuch (2010) sobre espaço biográfico, que consiste nas múltiplas possibilidades de tematização da vida na sociedade contemporânea. Neste caso, a vida tematizada encontra-se atrelada e, por vezes, dissolvida às receitas do livro. Ancoradas nos pressupostos teórico-metodológicos da Teoria Semiológica, objetivamos analisar, a partir das contribuições de Patrick Charaudeau (2016, 2013, 2010, 2005 e 2004), como os imaginários sociodiscursivos com as temáticas de interesse são construídos na narrativa, e de que forma a transmissão de saberes culinários é realizada. Neste intuito, mobilizamos as categorias dos modos de organização do discurso (MOD) enunciativo, descritivo e narrativo, que nos apontaram caminhos na identificação dos imaginários. Por meio de quadros e diagramas analíticos, desenvolvemos nossas investigações e vimos que o tipo de saber que predomina em toda a narrativa é o de experiência, reflexo da narrativa de si, que traz as vivências da personagem. Vimos também que a culinária é representada por *ideias centrais* como cozinha, receitas, acolhimento, afeto, memória, identidade, delicadeza, entre outros. Paola vê a cozinha de forma muito positiva e há leveza em seus relatos. A gastronomia está relacionada notadamente aos imaginários sobre sofisticação, gourmet, complexidade, acolhimento e glamour. Os imaginários sobre as feminilidades relacionam-se principalmente à família, ao lar, à beleza e ao poder. Por fim, registramos

que a articulação entre as receitas e os relatos acontece por meio da transmissão do saber culinário, que se faz notar ao longo de toda a obra.

ABSTRACT

VIEIRA, Luciana Gomide, M.Sc., Universidade Federal de Viçosa, March, 2019. **The story of a cook: imaginary of the culinary and gastronomic universe in the life narrative of the cookbook *Todas as sextas***. Advisor: Mariana Ramalho Procópio Xavier.

The focus of this master's thesis is to perform a discursive analysis of Paola Carosella's book *Todas as sextas* (2016). We aimed to identify and analyze in this book the sociodiscursive imaginaries related to culinary and gastronomy, which emerge in the process of articulation between the culinary recipes and the narrative of life of the chef Paola. *Todas as sextas* is a cookbook, as indicated in its catalog, permeated by memorial and affective narratives that refer to the imaginary of cuisine, food, shelter, and the femininities that the author rescues by telling her story, and also the founding characters in your identity, as your mother and grandparents. Then, we considered the work as an example of the problematization of Leonor Arfuch (2010) on biographical space, which consists of the multiple possibilities of thematization of life in contemporary society. In this case, the thematized life is tied together and sometimes dissolved into the recipes of the book. Based on the theoretical-methodological assumptions of Semiolinguistics Theory, we worked toward to analyze, from the contributions of Patrick Charaudeau (2016, 2013, 2010, 2005 and 2004), how the sociodiscursive imaginaries with the themes of interest are created in the narrative, and how the transmission of culinary knowledge is carried out. To this end, we mobilized the categories of discourse organization (MOD) enunciative, descriptive and narrative, which pointed us ways to identify the imaginary. Through analytical charts and diagrams, we developed our investigations and saw that the kind of knowledge that prevails throughout the narrative is that of experience, a reflection of the narrative of oneself, that brings the experiences of the character. We have also seen that the cuisine is represented by central ideas such as kitchen, recipes, hospitality, affection, memory, identity, delicacy, and others. Paola sees the kitchen very positively and there is lightness in her stories. Gastronomy is notably related to the imaginary about sophistication, gourmet, complexity, hospitality, and glamour. The imaginary about femininities are mainly related to family, home, beauty, and power. Finally, we observed that the articulation between recipes and reports happens through the transmission of culinary knowledge, which is noticed throughout the work.

INTRODUÇÃO

1. Contextualização

Em uma passagem da obra célebre *Em busca do tempo perdido*, o autor francês Marcel Proust¹ se vê subitamente transportado ao passado enquanto degusta chá com *madeleines*, espécie de bolinhos em formato de concha. Os sabores despertam sensações no narrador-protagonista, que o levam a reviver fatos perdidos em sua memória e inspiram a criação dos sete volumes de um dos maiores clássicos da literatura mundial. A narrativa sobre as *madeleines* encontra-se no livro *No caminho de Swann*, primeiro volume da série, e é um exemplo de como a comida relaciona-se à memória afetiva, ainda que involuntariamente. O episódio narrado por Proust inspirou a cena do filme de animação *Ratatouille*, em que o crítico ranzinza Anton Ego experimenta o assado de legumes que dá título ao filme e se vê criança, na cozinha de casa, comendo a comida amorosa feita por sua mãe.

Essa propriedade que a comida tem de evocar lembranças ao encerrar doses de subjetividade, despertou-me interesse há algum tempo. Não só a comida em si – o alimento preparado – mas, também, sua representação simbólica, verbal e não verbal. Consultar cadernos de receita da família, em um determinado momento, deixou de ser uma curiosidade e se transformou em pesquisa para esta aprendiz de confeitadeira. E a cada consulta, a cada nova conversa com tias, mãe, primas... mais uma história era narrada. O desejo de compreender por que a comida, o cozinhar, os saberes e a cozinha, enfim, nos motivam a contar histórias, foi o que instigou a temática desta pesquisa de mestrado.

Durante o processo para definir o objeto de estudo, folheei um livro que me foi presenteado por ocasião de uma entrevista que fiz com sua autora, D. Maria Stella Libânio Christo, e pelo qual tenho muito apreço. A obra traz receitas mineiras garimpadas em incursões por fazendas seculares e cidades do interior de Minas Gerais e, entre os registros, encontram-se reproduções de cartas com histórias, recortes de jornais de épocas distintas, poesias, recomendações: uma seleção de textos unidos pelo tema comida, de autores famosos e anônimos. Em resumo, *Fogão de Lenha – 300 Anos*

¹ PROUST, Marcel. No caminho de swann. In: *Em busca do tempo perdido*. Trad. PY, Fernando. Rio de Janeiro: Ediouro, 1992. vol. I.

*de Cozinha Mineira*² é um livro de cozinha com múltiplas narrativas e ilustra o apontamento feito por Demeterco (2003), no qual os livros de cozinha se constituem, também, como lugar da memória individual e coletiva, no tocante não só ao ato de comer, mas à sociabilidade e aos códigos de comportamento. Foi a obra que despertou minha atenção para a temática – entrelaçamento de vida e cozinha – e que me fez olhar para outros exemplares que tratassem do assunto.

De fato, muitos livros de receitas não vêm mais só com lista de ingredientes e modo de fazer. Ganham acompanhamentos de relatos de vida, crônicas, narrativas sobre viagens, casos e “causos” curiosos sobre as receitas que estão sendo oferecidas. Resumidamente, podemos citar os livros *A conversa chegou à cozinha*, de Rita Lobo (2008); *A receita da minha vida*, de Palmirinha Onofre (2011); *D.O.M. Redescobrimo ingredientes brasileiros*, de Alex Atala (2013); *O frango ensopado da minha mãe*, de Nina Horta (2015); *O Sal é um dom*, de Mabel Velloso (2015); *Mocotó – o pai, o filho e o restaurante*, de Rodrigo Oliveira (2017); *A vida e as receitas de Jiang – Uma história temperada com cebola, flango e superação* (2017); *Claude Troisgros – Histórias, dicas e receitas* (2018), entre outros.

Com foco nesta direção, realizei diversas leituras de publicações culinárias atreladas a narrativas, até chegar à obra *Todas as sextas*. Trata-se de um livro de cozinha³, lançado em novembro de 2016, pela *chef* argentina Paola Carosella, que alia receitas culinárias, criadas pela autora para o menu executivo de seu restaurante Arturito, em São Paulo, a relatos autobiográficos.

A obra apresenta narrativas memorialísticas e afetivas que remetem ao imaginário de comida e afeto, bem como às feminilidades que sua autora resgata ao contar a própria história, assim como de sua mãe e avós, personagens fundantes em sua identidade. A narrativa tão sensível quanto intensa, localizada em um espaço no livro inteiramente dedicado ao relato autobiográfico, e as receitas culinárias que se apresentavam atreladas a outros relatos da autora, despertaram de imediato meu desejo de compreender como esses textos se articulavam.

Enfim, as possibilidades de pesquisa que a obra possibilitaria foram ao encontro das inquietações que motivaram meu pré-projeto de pesquisa no mestrado. Já com uma

² CHRISTO, Maria S. L. *Fogão de lenha, quitandas e quitutes de Minas Gerais*. 11. ed. Petrópolis: Vozes, 1998.

³ A ficha catalográfica do livro apresenta as palavras-chave 1. Culinária (Receitas) 2. Gastronomia, o que permite sua classificação como livro de cozinha.

leitura mais aprofundada sobre o objeto, compreendemos que se trata de um livro de transmissão do saber culinário, conforme nos indica sua ficha catalográfica, mas vinculado ao que a pesquisadora Arfuch (2010) propõe como espaço biográfico⁴, já que apresenta também a narrativa de vida de sua autora. Dessa forma, cumpre destacar que as receitas culinárias constituem o tema primeiro a partir do qual se desenvolve o livro. No entanto, os imaginários, a comida, as receitas, a identidade da narradora e a narrativa de vida, conceitos que serão investigados a partir do objeto, se articulam de forma intrínseca e permanente.

2. Justificativa

Livros de cozinha são considerados fontes históricas e até mesmo bens culturais, afirma Santos (2011). Também Gomes e Barbosa (2004, p.6) destacam que “foi a partir da transcrição de diferentes sistemas e tradições culinárias que muitas sociedades desenvolveram uma escrita e uma literatura, e até mesmo um gosto pela leitura”. Assim sendo, o presente estudo dedica-se a investigar e valorizar esse sistema de representação tão significativo. Entre livros de cozinha, cadernos de receitas, publicações gastronômicas e demais manuscritos do universo culinário, encontram-se trabalhos ligados às áreas da alimentação e, em menor quantidade, das Ciências Sociais, mas poucas vezes trabalhos relacionados às letras e aos estudos linguísticos.

No âmbito histórico e sociológico, somente a partir do século XX começam a surgir publicações sobre a culinária brasileira em obras como *História da Alimentação no Brasil*, de Luís da Câmara Cascudo [1967/1968 (2004)], *Açúcar – uma sociologia do doce*, de Gilberto Freyre [1939 (2007)], *Tristes Trópicos* (1955) e *O cru e o cozido* (1964), de Lévi-Strauss. São exemplos de livros de cozinha com registros de receitas que se tornaram clássicos da culinária do Brasil, e que contribuem para compreensão de sua história: *A Arte de Comer Bem*, de Rosa Maria (1943); as coleções temáticas de Lígia Junqueira e os livros de Ofélia Anunciato (anos 1950); a série *Comer Bem*, da Dona Benta (anos 1950 e 1960); os livros da Palmirinha (anos 2000); os livros de Rita Lobo (anos 2010). Segundo a antropóloga Paula Pinto e Silva (2010), no livro *Farinha, Feijão e Carne-seca – um tripé culinário no Brasil colonial*, algumas obras do século XIX como *Cozinheiro Nacional* (autor desconhecido – publicado entre 1974 e 1888) e

⁴ O conceito de espaço biográfico será discutido no próximo capítulo deste trabalho.

Manual da Doceira Brasileira, de Constança Oliva de Lima (aprox. 1890), também são importantes publicações na área.

Na Academia, o grupo de pesquisa em História da Alimentação, do Departamento de História, da Universidade Federal do Paraná, produziu diversos estudos com temáticas relativas à comida, história e cultura da alimentação, entre elas a tese *Sabor e saber: livros de cozinha, arte culinária e hábitos alimentares*, de Solange Demeterco (2003). Do mesmo grupo, destacam-se a tese *A primeira impressão é a que fica: imagens, imaginário e cultura da alimentação no Paraná (1884-1940)*, de Boguszewski (2012); e os artigos *Cozinha do cotidiano e cozinha profissional: representações, significados e possibilidades de entrelaçamentos*, de Sabrina Demozzi (2012); e *A comida como lugar de história: as dimensões do gosto*, do coordenador geral do grupo de pesquisa, Prof. Carlos Roberto Antunes do Santos (2011). Ainda na área de história, Débora Oliveira (2010) dissertou sobre a *Transmissão do conhecimento culinário no Brasil urbano do século XX* na USP.

Já na área de comunicação, Helena Jacob (2013) apresentou a tese *Gastronomia, Culinária e Mídia* no programa de Comunicação e Semiótica da PUC-SP, assim como Cynthia Luderer (2013), com sua tese *O papel dos chefs-celebridades na construção do espetáculo da alimentação*. A dissertação *Narrativas culinárias e cadernos de receitas do sul de Minas: da memória oral à memória escrita*, de Juliana Lucinda Venturelli, foi realizada no programa de Memória Social da UNIRIO (2016) e investiga como as receitas culinárias se configuram nos cadernos e nas narrativas orais e como são transmitidas ao longo das gerações.

Segundo levantamento realizado por Janz-Woitowicz (2016), junto ao Banco de Dissertações e Teses da Capes, o tema gastronomia/culinária é amplamente estudado em pesquisas de áreas como Turismo e Hotelaria, Administração, História, Antropologia, Ciências Sociais etc. A autora concentrou suas buscas na área de Comunicação e encontrou um total de 31 trabalhos, o mais antigo com a data de 1997. Seguindo metodologia aplicada por Janz-Woitowicz, levantamento específico para esse projeto foi realizado com os termos de busca no banco de dados da Capes ampliados para “gastronomia”, “culinária”, “livro de cozinha”, “livro(s) de receita(s)” e “receita(s) culinária(s)” e, a partir dos resultados obtidos, aplicou-se o filtro para os programas de pós-graduação nas áreas de Letras e/ou Linguística.

A primeira verificação resultou em 1259 ocorrências no total. Após aplicação do filtro para a Grande Área de Conhecimento Letras/Linguística, as pesquisas com o

termo “culinária” somaram 76 registros; “gastronomia” 30; “livro(s) de cozinha” 5; “livro(s) de receita(s)” 3 e “receita(s) culinária(s)” 23, somando 137 pesquisas. Realizamos então uma triagem nos trabalhos consultados, eliminando aqueles que se repetiam em algum dos campos buscados. Assim, chegamos ao resultado final de 111 pesquisas, sendo 53 registros com o termo “culinária”; 28 com “gastronomia”; “livro de cozinha” 5; “livro(s) de receita” 3 e “receita(s) culinária(s)” 22.

Entre os trabalhos da área de Letras e Linguística encontrados, destacam-se *O gênero receita culinária no século XIX na perspectiva da historiografia linguística*, de Raquel Cristina de Camilo Diniz (2013), da PUC-SP; *Variação das unidades fraseotermológicas da culinária entre português brasileiro e português europeu*, de Meire de Souza Lara (2014), da UNESP; *Para compreender Le Viandier: do estudo do livro medieval de receitas à elaboração de um glossário verbal culinário*, de Lara Borriero Milani (2011), da USP; *O feminino e o masculino na formação discursiva da gastronomia*, de Ana Carolina Godoy (2017), da Universidade Estadual do Centro-Oeste-PR e, mais recentemente, *Práticas culinárias em atuais programas de receita: cozinhas do GNT e do Youtube*, de Julia Ferreira Veado (2018), da Universidade Federal de Minas Gerais.

Depreende-se, após revisão bibliográfica realizada, ainda que não exaustiva, a baixa incidência de estudos linguísticos com a temática pretendida, principalmente de estudos do texto e do discurso, justificando-se, então, a pertinência dessa pesquisa na área e a contribuição que a mesma pode estender para estudos posteriores.

3. Objetivos

A partir da obra *Todas as sextas*, temos como objetivo analisar os imaginários sociodiscursivos pertencentes ao universo da culinária e da gastronomia, identificados no processo de articulação entre a narrativa de vida da cozinheira Paola e as receitas culinárias. Especificamente, pretendemos analisar como esses imaginários são construídos na narrativa e de que forma a transmissão de saberes culinários é realizada.

4. Metodologia e caracterização do corpus

Em relação aos procedimentos metodológicos, esse trabalho é de cunho interpretativo e tem como foco o estudo do objeto, por meio da análise discursiva, ancorada na Teoria Semiolinguística de Patrick Charaudeau. Segundo Gill (2002, p. 253) “fazer uma análise de discurso muda fundamentalmente as maneiras como nós

experienciamos a linguagem e as relações sociais”, uma vez que o discurso tem papel central na construção da vida social. Pioneira nos estudos da Análise do Discurso (AD) no Brasil, a professora Eni Orlandi publicou, em 1999, o livro *Análise de Discurso: princípios e procedimentos*⁵, no qual apresenta, entre outras questões, os estudos que fundamentaram a AD. Trata-se de uma disciplina interpretativa cuja origem encontra-se na relação dialógica entre diferentes áreas das ciências humanas, sobretudo do campo do materialismo histórico, por meio das contribuições para o estudo dos fenômenos das formações sociais; do campo da linguística, que explica os processos de enunciação; e da psicanálise, de onde advém a percepção da subjetividade e do vínculo entre o simbólico e o sujeito.

Como uma das vertentes da Análise do Discurso, a Semiologia considera que o ato de linguagem se realiza a partir de um contexto psicossocial e, conforme Charaudeau (2005), pressupõe intencionalidade dos sujeitos falantes que protagonizam a troca comunicativa. Ademais, todo ato de linguagem situa-se entre as dimensões explícitas e implícitas, ou seja, entre as configurações verbais e os saberes partilhados socialmente (CHARAUDEAU, 2016). É a partir do arcabouço teórico-metodológico fornecido pela Semiologia que buscaremos identificar os imaginários sociodiscursivos acerca do universo culinário e gastronômico da cozinheira Paola Carosella.

Nossa pesquisa caracteriza-se como qualitativa e empírico-dedutiva e tem como foco a análise discursiva do livro de cozinha *Todas as Sextas*, que tem 359 páginas organizadas em dois eixos temáticos principais. Primeiramente, encontramos o eixo que prioriza a narrativa de vida, mais próxima da narrativa biográfica canônica, estruturado em capítulos demarcados, geralmente, por algum acontecimento, e numerados do 1 ao 32.

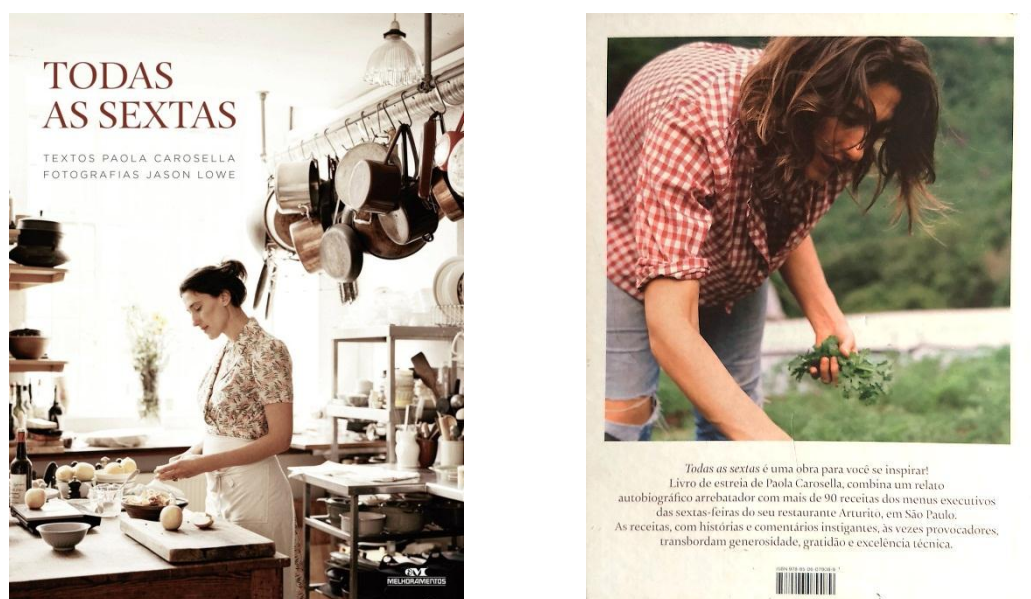
A obra inicia-se com o *Prólogo*, em que a narradora explica a razão de aceitar a proposta para escrever um livro de cozinha: o desejo de contar sua história. Após, temos uma narrativa sobre saudade, afeto e acolhimento – a relação sentimental da profissional com a cozinha, fruto de suas vivências. Em seguida, Paola conta a história de sua família e toda a construção de seu percurso com a cozinha, seus universos de referência

⁵ ORLANDI, Eni. *Análise de Discurso: princípios e procedimentos*. Pontes Editores, Campinas, SP. 2015.

culinária, o encantamento com as avós nesse espaço, e depois sua própria trajetória profissional. É um espaço dedicado ao texto, à narrativa do “eu”.

No final deste eixo, temos um texto intitulado *Só mais uma coisa*, em que Paola se posiciona em relação às receitas apresentadas no livro e em relação ao tipo de culinária que pratica: com foco nos detalhes, na valorização dos ingredientes, orgânicos sempre que possíveis, uma cozinha em conexão com a história e as pessoas. Apesar de ser uma espécie de prólogo das receitas, já que atua como ponte entre o que foi dito na parte da narrativa de vida e as receitas que virão a seguir, o texto é também sobre a autora, pois apresenta características da sua forma de atuação na cozinha e de sua personalidade.

FIGURA 1: Capa e contracapa do livro *Todas as sextas*



Fonte: CAROSELLA, 2016

No decorrer da dissertação, frequentemente nos referiremos a este primeiro eixo temático como *Eixo 1*. Já o *Eixo 2* corresponde à seção composta por 94 receitas culinárias divididas em *Receitas Básicas*, *Entradas*, *Pratos Principais* e *Sobremesas*. Assim, as receitas que estão no livro integraram o *menu* executivo oferecido às sextas-feiras no restaurante *Arturito*, durante o ano de 2014. Seu registro observa aspectos da estrutura clássica de textos instrucionais, com a divisão entre *ingredientes* e *modo de fazer*, mas sem essa titularização, e aparecem junto a relatos, em sua maioria descritivos, com observações pessoais ou técnicas sobre as receitas, relatos de alguma

história ligada à receita ou narrativa de experiências de vida relacionadas às mesmas. São textos que complementam a receita e explicam sua importância na vida da autora, resgatam memórias afetivas e ajudam na compreensão da construção da identidade de Paola Carosella. Algumas receitas são acompanhadas por imagens fotográficas⁶, de autoria de Jason Lowe. São imagens dos pratos finalizados das receitas presentes no livro, mas também de ingredientes e de Paola. Depois das receitas, temos o índice, um texto do fotógrafo Lowe, os agradecimentos e a ficha técnica do livro.

Portanto, a seleção das receitas que compõem o *corpus* da pesquisa foi feita segundo critério de saturação. Segundo Minayo (2017), pesquisas qualitativas se preocupam com a intensidade dos fenômenos, com aquilo que os torna específicos e ficam atentas “com sua dimensão sociocultural que se expressa por meio de crenças, valores, opiniões, representações, formas de relação, simbologias, usos, costumes, comportamentos, e práticas” (MINAYO, 2017, p. 2). A amostragem neste tipo de pesquisa se vincula à dimensão do objeto e o critério de saturação é utilizado no momento em que se identifica que a inclusão de novos dados não acrescenta novas informações para a pesquisa.

Desse modo, além do *Eixo 1* em sua íntegra, temos doze receitas que contemplam essas quatro subseções do *Eixo 2*: *Receitas básicas*, *Entradas*, *Pratos principais* e *Sobremesas*, especificadas no quadro que segue abaixo:

QUADRO 1: Receitas que compõem o *corpus*

Receita	Seção
Aioli	Receitas básicas
Como cozinhar polvo	Receitas básicas
Massa branca para pasta	Receitas básicas
Salada de mozzarella de búfala e figos	Entradas
Ovos com parmesão e flor de brócolis	Entradas
Empanadas salteñas	Entradas
Ceviche de ostras	Entradas

⁶ Uma vez que a maior parte das imagens consiste em uma ilustração do prato, não foram identificados elementos importantes que nos auxiliassem na análise dos imaginários. Por tal razão, as imagens não foram discursivamente analisadas.

Peixe cozido em caldo branco de erva-doce	Pratos principais
Rabada braseada com ravióli de Mimi	Pratos principais
Miolo de contrafilé assado no forno a lenha, com chimichurri	Pratos principais
A minha infância feliz	Sobremesas
Rabanada de brioche brûlée	Sobremesas

Fonte: Elaboração Própria

Para chegarmos à composição do quadro supracitado, primeiramente, fizemos uma classificação de todas as receitas a partir dos relatos a elas vinculados. As etapas de classificação foram: 1) eliminação das receitas que não tinham nenhum relato; eliminação de receitas que continham relatos que se resumiam em um único enunciado e não possibilitavam análises mais aprofundadas; classificação dos relatos das receitas restantes por tema (observação técnica sobre a receita, observação pessoal sobre a receita, relato de vida ligado à receita ou a algum ingrediente, relato sobre a história da receita; curiosidade sobre a receita). Buscamos selecionar pelo menos uma receita de cada temática, contemplando todas as quatro seções do *Eixo 2*, com prioridade para as que fossem comandadas pelo modo narrativo, que se apresentavam em menor número do que o descritivo. Finalmente, chegamos às receitas listadas no Quadro 1, entendendo que, além delas, os resultados já não seriam significativos ou estariam repetindo dados já observados.

Com o *corpus* definido, iniciamos a leitura e escrita dos capítulos teóricos para embasar nossas análises, realizadas por meio da mobilização das categorias dos modos de organização do discurso da Semiologia, que nos forneceram pistas no processo de reconhecimento dos imaginários. No capítulo *Do contar ao cozer: engendramento dos imaginários sociodiscursivos na obra Todas as sextas*, no qual analisamos os imaginários sociodiscursivos, optamos por construir quadros para cada domínio, culinária, gastronomia e feminilidades, nos quais inserimos excertos da obra que trouxessem representações de saberes de conhecimento e de crença. Separamos em colunas, então, as referências do livro, os saberes preponderantes correspondentes e os imaginários vinculados a cada referência e saber. Depois, explorando os imaginários nos quadros, identificamos as recorrências e as similaridades entre eles e sintetizamos os imaginários em *ideias centrais*, dispostas em diagramas organizados por domínio. Os diagramas foram interpretados e exemplificados com as citações referenciadas nos

quadros que, devido a sua extensão, podem ser consultados na íntegra nos Anexos deste trabalho.

5. Estrutura da dissertação

No primeiro capítulo *Discussões sobre narrativa de vida e memória*, apresentaremos nossas considerações sobre narrativas de vida, fundamentadas, principalmente, nos estudos de Bruner (2014, 2004, 1991), Machado (2016a, 2016b) e Procópio (2016), entre outros. Após, traremos a concepção de espaço biográfico de Arfuch (2010) e, na última seção do capítulo, nos apoiamos em Dosse (2003), Halbwachs (1990) e Pollak (1992) para compreendermos o conceito de memória a partir de sua interface junto às narrativas.

Os preceitos da Teoria Semiociológica de Patrick Charaudeau (2016, 2010, 2005 e 2004) serão evidenciados no *Capítulo 2, A Teoria Semiociológica*. Em um primeiro momento, apresentaremos o contrato de comunicação e, após, traremos as categorias analíticas que serão utilizadas nas análises: os modos de organização do discurso e os imaginários sociodiscursivos de Charaudeau (2017, 2015a, 2015b e 2007).

No terceiro capítulo, *A cozinha, o salão e a cozinheira – revelações de um livro de receitas*, nos dedicaremos aos estudos nos âmbitos da culinária e da gastronomia a partir, notadamente, dos autores Lara (2014), Giard (2011) e Jacob (2013). Posteriormente, na busca por imaginários sobre a cozinheira Paola e outras feminilidades na narrativa, faremos algumas considerações acerca desta temática ancoradas nas obras de Scott (2016), Conell (1995), Conell e Messerschmidt (2013) e Almeida (2000). A contextualização do trabalho das mulheres na cozinha virá como subseção e trará Bourdieu (2012) e Dória (2012) em suas discussões. Na última seção deste capítulo, falaremos sobre os livros de receita como forma de transmissão de saber culinários, observando o trabalho de Demeterco (2003) e de Amon e Maldavisky (2007).

A fim de compreender como os imaginários sociodiscursivos do universo da cozinha são construídos na narrativa de Carosella, no *Capítulo 4, Enunciar, narrar e descrever – análise dos modos de organização do discurso predominantes em Todas as sextas*, mostraremos as análises discursivas empreendidas nesta dissertação, calcadas no contrato de comunicação e no quadro comunicativo adaptado para nosso objeto de estudo, bem como na aplicação dos modos de organização enunciativo, narrativo e descritivo no *corpus* da pesquisa.

Em *Do contar ao cozer: engendramento dos imaginários sociodiscursivos na obra Todas as sextas*, quinto capítulo desta dissertação, buscamos identificar os saberes presentes em *Todas as sextas*, organizados em relação aos eixos temáticos culinária e gastronomia e a partir dos quais decorre também o eixo sobre feminilidades, uma vez que se trata da narrativa de vida de uma *chef/cozinheira*. São esses saberes que fundamentam os imaginários sociodiscursivos que foram analisados na obra.

Por fim, apresentaremos nossas Considerações Finais onde destacaremos os principais resultados da pesquisa e apontaremos possíveis caminhos para novos estudos na área.

CAPÍTULO 1: DISCUSSÕES SOBRE NARRATIVAS DE VIDA E MEMÓRIA

1.1 Considerações iniciais

Neste capítulo, nos posicionamos quanto ao nosso entendimento sobre narrativas de vida, notadamente a partir da articulação dos autores Bruner (2014, 2004, 1991), Machado (2016a, 2016b) e Procópio (2016), entre outros. Começaremos com uma breve exposição sobre narrativas para, logo depois, apresentarmos algumas considerações acerca de um tipo específico do ato de contar que encontramos ao longo de todo nosso objeto, a narrativa de vida.

Após, traremos o conceito de espaço biográfico desenvolvido por Arfuch (2010), que orienta nossas discussões a respeito da presença das narrativas de vida na contemporaneidade e da manifestação dessa dimensão biográfica mesmo em gêneros ou situações em que tal dimensão não era esperada. Na última seção deste capítulo, orientadas principalmente pelos trabalhos de Dosse (2003), Halbwachs (1990) e Pollak (1992), abordaremos o conceito de memória a partir do papel central que esta desempenha junto às narrativas.

1.2 Contextualização sobre a prática narrativa

Contar histórias é uma prática tão natural para o ser humano quanto a própria linguagem. É o que afirma Jerome Bruner (2014) ao analisar o papel da narrativa na condição humana. O ato de narrar experiências, vividas ou de que sem tem conhecimento, faz parte da natureza dos indivíduos, uma vez que narrativas significam os sentidos das coisas, sujeitos e ações sobre os quais se narram. Segundo Barthes (2011, p. 19), “a narrativa começa com a própria história da humanidade; não há em parte alguma, povo algum sem narrativa”.

Discursos provenientes de campos tão diversos como a religião e a ciência, entre outros, se organizam em narrativas míticas, lendas e fábulas que, partilhadas por um grupo social, passam a integrar a cultura e memória coletiva desse grupo e contribuem para explicação dos mistérios do mundo, de problemas cotidianos, tradições, manutenção de costumes, na compreensão da existência, enfim. Além de possibilitar a significação da realidade a partir de vivências e conhecimentos dos indivíduos, é também por meio da narrativa que a percepção de tempo acontece, como registra Bruner (2004, p. 692):

Parece que não haver outra maneira de descrever o "tempo vivido" salvo na forma de uma narrativa. O que não quer dizer que não existam outras formas temporais que possam servir à noção do tempo, mas nenhuma delas consegue captar o sentido do tempo vivido: nem as formas temporais do relógio ou do calendário, nem ordens seriais ou cíclicas, nenhuma dessas. (tradução nossa).⁷

Na citação acima, o autor retoma as concepções postuladas na obra *Tempo e Narrativa*, por Paul Ricoeur (1994, p. 15), para quem “o tempo torna-se tempo humano na medida em que está articulado de modo narrativo”. Como o tempo pode ser humanamente construído a partir da narrativa, esta ganha significação ao representar a temporalidade na sucessão das ações, como também pontua Adam (2008). Ainda, o psicólogo cognitivo Bruner (1991, p. 5) observa que a narrativa é um “instrumento mental de construção da realidade” e, assim, considerando que a narrativa se ocupa dos tensionamentos humanos e se realiza pelo discurso, nos guiamos pela perspectiva de que a narrativa seria, então, um dispositivo discursivo de ordenamento da realidade a partir de uma sucessão temporal de ações.

No que diz respeito ao aspecto discursivo, Charaudeau (2016) pontua que o ato narrativo implica em apreensões e contradições, uma vez que ao contar uma história, buscamos respostas a questionamentos sobre nossa origem e identidade e, principalmente, sobre nossa verdade. Como isso não é possível, as narrativas, ao falarem de “fatos e gestos dos seres humanos, liberam parcelas desta verdade.” (CHARAUDEAU, 2016 p. 154). O ato de contar refere-se, no presente, a uma realidade passada, o que faz surgir um universo narrado que predomina sobre o real, e, assim, na narrativa verifica-se um tensionamento constante entre realidade e ficção. Para o linguista francês, outra característica que marca as narrativas é a intencionalidade, pois narrar é um *querer transmitir alguma coisa* a alguém de uma *certa maneira*. O ato narrativo é também um ato comunicativo, o que faz com que, para além de estar provido de intencionalidade, esteja amparado em restrições e estratégias, como vemos em Procópio (2016, p. 300):

[...] é possível inserir na narrativa antecipações, projetos e formulações futuras. Toda a estruturação é marcada por escolhas, calcadas tanto nas

⁷ “We seem to have no other way of describing "lived time" save in the form of a narrative. Which is not to say that there are not other temporal forms that can be imposed on the experience of time, but none of them succeeds in capturing the sense of lived time: not clock or calendrical time forms, not serial or cyclical orders, not any of these”.

intenções, restrições e estratégias daquele que narra, do universo a ser narrado, do lugar e momento que essa narrativa se desenvolve, dos valores e imaginários que circunscrevem esse ato de comunicação e em função dos demais envolvidos em todo esse processo.

Entre apontamentos sobre a estrutura da narrativa, do narrador e do objeto da narração, a pesquisadora também destaca outra característica importante deste ato de comunicação: a sua estruturação em crenças, relacionadas a valores e imaginários compartilhados socialmente. As narrativas se constituem de imaginários, assim como são fundamentais para engendrará-los e possibilitar sua transmissão. Portanto, é por meio das narrativas que nos vinculamos a crenças e organizamos nossos posicionamentos diante do mundo e, desta forma, vamos construindo nossa identidade. A prática de se narrar sobre a identidade, crenças, posicionamentos, ações e acontecimentos dos sujeitos, priorizando a subjetividade, recebe a denominação de narrativa de vida.

1.3 As narrativas de vida

Hannah Arendt (2007) afirma que os seres humanos se revelam uns aos outros a partir das histórias que se originam da ação e do discurso⁸. Ela também defende que só é possível saber *quem* alguém realmente foi se conhecermos sua biografia, pois, caso contrário, só saberemos *o que* ele foi.

Biografia, história de vida, relato de vida, narrativa de vida, autoficção, etc. Como dito na seção anterior, são várias as denominações possíveis para o que se entende como todo processo discursivo no qual o sujeito narrador conta sua própria vida ou de outro ser. Seguindo a linha de estudos sobre narrativas, a partir da Análise do Discurso (AD) de vertente Semiolinguística⁹, adotamos o sintagma *narrativa de vida* para nos referirmos ao processo discursivo supracitado.

Carvalho (2016) destaca que as narrativas de vida, cuja abordagem como metodologia de pesquisa tem origem nas Ciências Sociais, mais especificamente na Sociologia, expandem-se para outros campos de estudo como a História, a Antropologia entre outras, como forma de compreensão da história individual e coletiva. Nos estudos

⁸ Os conceitos de ação e discurso são desenvolvidos na obra: ARENDT, Hannah. *A condição humana*. Trad. Roberto Raposo. 10. ed. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2007. Grosso modo, para a filósofa, a pluralidade humana é condição fundamental da ação e do discurso, pois é neste âmbito que os homens se relacionam e se expressam. Ação e discurso vinculam-se à concepção de que os homens são ao mesmo tempo iguais e únicos e é o discurso que efetiva a condição de singularidade humana, o que, por sua vez, assegura a pluralidade.

⁹ Os conceitos base da Teoria Semiolinguística serão por nós apresentados no Capítulo 2 deste trabalho.

linguísticos, a narrativa de vida é analisada discursivamente tendo-se em vista não apenas a história acabada, mas o processo de contação dessa história. Interessa para a AD a investigação das estratégias languageiras empregadas pelo sujeito, ainda que inconscientemente, durante esse processo:

Nesse sentido, por narrativa de vida, entenderemos todo processo discursivo assumido por um sujeito que tenha como objetivo contar a vida de um ser que existe ou existiu, seja ele próprio ou outro. Consideramos, então, que o objeto desse gênero genealógico seja constituído pelos percursos vividos por um sujeito ao longo de sua existência, por momentos trazidos pelas suas próprias lembranças ou pelo acesso direto a documentos e escritos pessoais do *personagem-objeto-da-narrativa*, ou seja, um todo que envolve não só acontecimentos, mas também sentimentos, relações interpessoais, ideologias, crenças e valores. (CARVALHO, 2016, p. 27, grifos do autor)

Como a autora destaca, a matéria das narrativas é a própria vida, contada pelo narrador a partir de um projeto de fala que, por sua vez, é baseado em um contrato comunicacional, conceito que veremos em capítulo adiante, no qual temos as estratégias languageiras. Importante salientar que, ao investigar tais estratégias, a Semiologia não desconsidera que a narrativa em si é também uma estratégia de captação¹⁰ a ser utilizada por quem narra, já que “funciona como uma espécie de argumentação, carregando consigo doses variadas de sedução destinadas a influenciar ou captar a adesão e simpatia dos ouvintes ou leitores” (MACHADO, 2016a, p. 127).

Podemos inferir, a partir dessa premissa, que em nosso objeto de estudo, um livro de cozinha no qual o objetivo primeiro poderia ser o de transmissão do saber culinário, a narrativa de vida pode atuar, também, como estratégia de captação.

Em uma narrativa de si, ou seja, em uma narrativa de vida na qual o narrador conta sua própria história, tal narrador realiza a (re)construção de sua identidade, em um processo de autoconhecimento e autoexposição, a partir da organização diacrônica de acontecimentos. A sucessão dos fatos na narrativa de si está permanentemente ligada à tônica sobre identidade do narrador. Os fatos narrados são reconstituídos, pois se trata de uma elaboração da experiência vivenciada, e não de sua retransmissão exata, já que a narrativa é reconstituída observando-se a subjetividade do falante e a situação de comunicação (MELO, 2016). Jerome Bruner (2014) ressalta que a narração de autoconstrução, ou autobiográfica, tem algo de equilibrismo e que

¹⁰ O conceito de estratégias, de legitimidade, credibilidade e captação, será pormenorizado no Capítulo 2, destinado à Teoria Semiológica.

Por meio da narrativa nós construímos, reconstruímos, e de alguma forma reinventamos o ontem e o amanhã. Memória e imaginação amalgamam-se nesse processo. Mesmo quando criamos os mundos possíveis da ficção, não desertamos do familiar, mas subjuntivizamos naquilo que poderia ter sido ou no que poderia ser. Por mais que a mente humana tenha exercitado sua memória e refinado seus sistemas de registro, ela nunca consegue capturar o passado de maneira completa e fiel. Por outro lado, ela jamais consegue escapar ao passado. Memória e imaginação são fornecedoras e consumidoras uma da outra. (BRUNER, 2014, p.103)

Ao escrever sobre memória e imaginação no excerto acima, o autor toca em ponto sensível das narrativas de vida: a questão sobre o que é real e o que é ficção neste tipo de relato. A certeza de estarmos diante de uma narrativa acerca de uma existência real, praticada por um ser de fala real, não seria suficiente para garantir a veracidade da narrativa. Tanto relatos fictícios podem incorporar elementos autobiográficos em seu discurso, quanto narrativas de si atuam no limiar entre o real e a ficção, entendendo que a ficção se estabelece no relato de forma consciente pelo narrador, a partir de manipulação, omissão, mentiras, etc., ou de forma inconsciente, pela seleção dos fatos a serem narrados, memória, ponto de vista, envolvimento emocional, entre outros. Perrone-Moisés (2016) expõe sua argumentação sobre a veracidade afirmando que, em toda narrativa de si, a que ela se refere como autoficção, teremos algo de ficcional:

Se aceitarmos esses postulados da linguística e da teoria literária, a discussão sobre o caráter verdadeiro dos fatos narrados na autoficção se torna ociosa. Toda e qualquer narrativa, mesmo aquelas se pretendem mais coladas ao real, têm algo de ficcional. A ordem de exposição, os pormenores ressaltados ou omitidos, a ênfase dada a determinados fatos, o ângulo pelo qual eles são vistos e expostos, tudo isso dá à narrativa que se pretende mais verídica um caráter potencialmente ficcional. (PERRONE-MOISÉS, 2016, p. 208)

De acordo com a escritora, mesmo as narrativas autobiográficas que se pretendem verdadeiras terão propriedades ficcionais intrínsecas a sua constituição. A asserção coaduna com o estudo sobre ficcionalidade desenvolvido por Emília Mendes (2004), que aponta como esse caráter de ficção contribui para construção da produção discursiva em uma autobiografia. Para a pesquisadora, uma narrativa de vida, gênero circunscrito na esfera da factualidade, é perpassada tanto pelo factual, quanto pela ficcionalidade, característica peculiar a qualquer gênero discursivo e que se divide nas categorias constitutiva, predominante ou colaborativa.

A ficcionalidade constitutiva manifesta-se em todos os gêneros sem, no entanto, alterá-los quanto ao estatuto, uma vez que é inerente aos processos internos de operacionalização de fenômenos como língua ou código. Já a ficcionalidade

predominante constitui os gêneros discursivos com estatuto ficcional dominante, atravessados por efeitos de real e ficção (MENDES, 2004).

A ficcionalidade colaborativa está presente em gêneros que pertencem ao estatuto do factual, constituídos também por efeitos de real e ficção, e pode ser observada quando a representação de situações possíveis é utilizada para alcançar certas finalidades no discurso. Como gênero autobiográfico, nosso objeto de pesquisa pertence ao estatuto factual, pois trata da narrativa de vida de uma mulher que existe, contada por ela própria. Ao nos depararmos, por exemplo, com passagens em que a narradora usa metáforas, narra passagens em que se imagina em determinada situação, a ficcionalidade colaborativa fica marcada sem que o gênero perca seu estatuto factual.

Para além da problemática da ficcionalidade, em razão de seus aspectos ambíguos, as narrativas de si não podem ser compreendidas como reflexo da realidade ou espaço de significação da verdade. Machado (2016a) pontua que as narrativas se constituem dos imaginários dos sujeitos narradores, imaginários que, por sua vez, são formados por uma coleção de memórias em que vozes distintas interligadas contam experiências, individuais ou coletivas, do narrador. Esse dialogismo¹¹ experimentado pelo sujeito que conta a história (no caso das narrativas de si, que conta sua própria história) ocorre sempre em um contexto social determinado. Assim, as narrativas de si configuram-se como lugar de autorreflexão, de autoconhecimento e representação de si, como o lugar do Eu.

Na Antiguidade, quando Sócrates levava o sujeito à autorreflexão a partir da máxima “Conhece-te a ti mesmo”, a atividade da narrativa já servia à busca constante do ser humano acerca de sua identidade, origem e verdade, como vemos em Carvalho (2016). Essa busca infinita seria, então, a gênese do ato de contar.

A autobiografia, como gênero literário, surge a partir de um movimento de valorização do privado ante ao público com a obra *Confissões de Rousseau* no século XVIII, época em que havia pouco espaço para as liberdades individuais. O relato de Rousseau se pautava no ideal da verdade por meio das confissões de um sujeito centrado, que tinha o domínio da verdade sobre si mesmo. Dosse (2015) pondera que, atualmente, há mais sensibilidade à exteriorização da singularidade em busca da

¹¹ Postulado de Mikhail Bakhtin (1997) que parte do princípio de que todo sujeito constitui o outro, bem como é constituído por ele. Esse caráter dialógico perpassa também os enunciados, que se relacionam tanto com enunciados já produzidos, quanto com enunciados futuros que os destinatários produzirem. (MOIRAND, 2008)

compreensão do sujeito, levando-se em consideração a pluralidade do indivíduo. Assim, as narrativas contemporâneas acontecem sob uma concepção de sujeito compreendido como um ser fragmentado, descentrado, com múltiplos atravessamentos e nas quais, diante da impossibilidade de se capturar o Eu em sua totalidade, seja em que instância for, o Eu narrado é uma forma de organização deste Eu contemporâneo, como nos aponta Sibilia:

Mas se o *eu* é uma ficção gramatical, um centro de gravidade narrativa, um eixo móvel e instável onde convergem todos os relatos de si, também é inegável que se trata de um tipo muito especial de ficção. Além de se desprender do magma real da própria existência, acaba provocando um forte efeito no mundo: nada menos que *eu*, um efeito-sujeito. É uma ficção necessária, portanto, já que somos feitos desses relatos: eles são a matéria que nos constitui enquanto indivíduos com um nome, uma trajetória e uma identidade. Nesse sentido, a linguagem nos dá consistência e relevos próprios, pessoais, singulares e a substância que resulta desse cruzamento de narrativas se (auto)denomina *eu*. (SIBILIA, 2016, p. 57)

Para além do que escreve Sibilia nessa passagem, a necessidade do sujeito de narrar extrapola a problemática da sua identidade. Machado (2016b) acredita que, ao contar sua história de vida, o narrador traz seu passado para tempo presente, transpondo barreiras temporais e modificando-as: “ele era um ser diferente, mais jovem, ao viver certos acontecimentos no passado; o narrador desses acontecimentos ainda é ele é claro, mas, é também um outro” (MACHADO, 2016b, p. 87). Essa transposição temporal, no entanto, não seria capaz de mitigar as angústias da vida, pois, como escreveu Arendt em sua obra *Homens em tempos sombrios*:

[...] o sentido de um ato executado se revela apenas quando a própria ação já se encerrou e se tornou uma estória suscetível de narração. Tanto quanto seja possível algum “domínio” do passado, ele consiste em relatar o que aconteceu; mas essa narração, que molda a história, tampouco resolve qualquer problema e não alivia nenhum sofrimento; ela não domina nada de uma vez por todas. Ao invés disso, enquanto o sentido dos acontecimentos permanecer vivo — e esse sentido pode persistir por longuíssimos períodos de tempo —, o “domínio do passado” pode assumir a forma da narração sempre repetida. O poeta, num sentido muito geral, e o historiador, num sentido muito específico, têm a tarefa de acionar esse processo narrativo e de envolver-nos nele. E nós que, na maioria, não somos nem poetas nem historiadores estamos familiarizados com a natureza desse processo, a partir de nossa própria experiência de vida, pois também nós temos a necessidade de rememorar os acontecimentos significativos em nossas vidas, relatando-os a nós mesmos e a outros. (ARENDR, 2008, p. 21)

Narrar, para a escritora, é a linha tênue entre o passado e o presente, uma vez que a narração só se faz possível quando uma ação se encerra, ou seja, torna-se passado.

Nesta passagem do tempo, como já dissemos citando Machado, o sujeito narrado já não é mais o mesmo que experimentou os acontecimentos e, conforme Bourdieu (2006), a narrativa de si é também uma maneira de o biógrafo estabelecer conexão entre fatos significativos de sua vida para que esta adquira coerência. No entanto, para Bourdieu, essa busca não passa de uma ilusão biográfica, uma vez que tal coerência seria uma construção – não há narração fidedigna que encerre a completude da vida. A narrativa, mais do que uma forma de compreensão de si mesmo, é também um movimento na busca por coerência e reconciliação, mas, sobretudo, um movimento de valorização do que é íntimo, do indivíduo frente ao que é público.

Para além do poeta e do historiador, como sugere a filósofa alemã Arendt, na contemporaneidade a narrativa pode ser acionada por quaisquer sujeitos a partir de múltiplos espaços, como o poético, o mediático, o imagético, entre outros, o que nos leva a abordagem do conceito de espaço biográfico de Arfuch (2010), como veremos a seguir.

1.4 O espaço biográfico

As narrativas de vida tradicionalmente se manifestam em gêneros canônicos, dentre os quais destacam-se biografias, autobiografias, diários, cartas, memórias. Contudo, Leonor Arfuch (2010), professora e pesquisadora em Letras na Universidade de Buenos Aires, nos chama a atenção para o fato delas se fazerem presentes na contemporaneidade de maneira difusa e em situações de comunicação diversificadas, não se conformando apenas a configurações genéricas específicas. Assim, Arfuch propõe a existência de um espaço biográfico, que seria a possibilidade de encontrarmos e realizarmos construções discursivas de si em situações amplas e de diferentes materialidades discursivas, tais como redes sociais, reality shows, programas de entrevistas, etc. Lessa (2015) nota que a partir da possibilidade do biográfico irromper em situações de comunicação diversas, a proposta de compreensão de expressões como um *espaço biográfico* parte da premissa de que

não haveria formas facilmente fixáveis, mas mesclas, interações e sobreposições. A formação de tal espaço constitui, na visão da autora, um fenômeno de civilização, sinaliza uma redefinição da subjetividade que aponta para o resgate do sujeito, além de uma interdependência entre as esferas pública e privada (LESSA, 2015, p. 162).

O espaço biográfico caracteriza-se como possibilidade de valorização do subjetivo, uma vez que as diversas perspectivas da narrativa são consideradas independentemente de suas formas, gêneros e dos dispositivos onde aparecem. Nele coexistem narrativas de vida em gêneros discursivos variados, sejam eles formatos canônicos de relatos (auto)biográficos ou outras formas de registros contemporâneos de tematização do eu. Para Arfuch,

O espaço biográfico assim entendido – confluência de múltiplas formas, gêneros e horizontes de expectativa – supõe um interessante campo de indagação. Permite a consideração das especificidades respectivas sem perder de vista sua dimensão relacional, sua interatividade temática e pragmática, seus usos nas diferentes esferas da comunicação e da ação. (ARFUCH, 2010, p. 58-59)

A articulação dos múltiplos formatos acontece alternada ou simultaneamente e, em comum, todos apresentam narrativas de vida na qual a compreensão se dá a partir do sujeito. A autora destaca que o espaço biográfico não é um lugar onde o objetivo é classificar ou diferenciar os gêneros, mas sim um campo heterogêneo que possibilita confluência de gêneros que apresentam narrativas de vida. O espaço biográfico tampouco é considerado um dispositivo, entendido como instrumento ou meio ou, ainda, um macrogênero que comporta formas diversas de narrativas *relativamente estáveis*¹² de tematização do eu, mas sim um cenário móvel de manifestação de motivos. Nessa perspectiva, emerge o conceito de *momentos* com valor biográfico em outros gêneros, ou a presença das narrativas de vida em contextos midiáticos diversos, o que Arfuch denomina como *momentos biográficos*.

A concepção da autora supracitada pareceu-nos adequada para compreendermos nosso objeto de estudo. Encontramos uma narrativa cujo propósito comunicativo – transmissão de saberes culinários – não se limita às conformações genéricas de um livro de receitas canônico. Percebemos a obra como inserida no que Arfuch (2010) denomina espaço biográfico, uma vez que a narrativa de vida de Paola é interligada aos registros icônicos e verbais das receitas. Por compartilharmos da premissa de que a narrativa de vida é um horizonte de possibilidades, acreditamos não ser possível definir de modo estanque o gênero discursivo da obra por nós estudada.

¹² Em referência a premissa de Bakhtin (1997, p. 281) de que “gêneros do discurso são tipos relativamente estáveis de enunciados”.

O *espaço*, como configuração maior do que o *gênero*, permite então uma leitura analítica transversal, atenta às modulações de uma trama interdiscursiva que tem um papel cada vez mais preponderante na construção da subjetividade contemporânea. Além disso, essa visão articuladora torna possível apreciar não somente a eficácia simbólica da produção/reprodução dos cânones, mas também seus desvios e infrações, a novidade, o “fora de gênero”. (ARFUCH, 2010, p. 132)

Dessa forma, optamos por caracterizar, nesse trabalho, a obra *Todas as sextas* como narrativa pertencente ao *espaço biográfico*, no qual o saber culinário da autora manifesta-se, seja por meio de suas receitas, seja em sua narrativa de vida.

1.5 A relação das narrativas de vida com a memória

Conforme exposto na contextualização sobre narrativas, contar histórias é prática inerente aos sujeitos que, por meio de tal atividade, transmitem suas experiências de vida, seus conhecimentos e percepções acerca do mundo. Para o filósofo francês Paul Ricoeur, a memória é imprescindível à narrativa:

É, pois, no contexto da questão onde que retornamos, para aprofundá-las adiante, as noções de narração e de previsão. Narração, diremos, implica memória e previsão implica espera. Ora, o que é recordar? É ter uma *imagem* do passado. Como é possível? Porque essa imagem é uma impressão deixada pelos acontecimentos e que permanece fixada no espírito. (RICOEUR, 1994, p. 27, grifos do autor)

Essas *imagens* do passado são transmitidas por meio de ato narrativo, dizem respeito a algo que já aconteceu e integram as memórias individuais – ou coletivas, como veremos adiante. É, portanto, a partir das memórias que a narrativa de vida pode ser acessada, o que faz com que o ato narrativo atue como veículo de condução das memórias, já que é por meio da narração que damos voz a elas. Ainda, para além de condutor, o ato narrativo torna-se estruturador da memória, pois, segundo Bruner (2004, p. 708, tradução nossa)¹³, “uma vida não é ‘como foi’, mas como é interpretada, reinterpretada, contada e recontada.” Para o autor, a forma de contar um acontecimento estabelece conexões na memória que estruturam a própria existência.

De acordo com Lessa (2015), a memória é um ato autorreflexivo no qual “a consciência do eu desdobra-se, instaura-se uma distância entre o eu atual e o que viveu os eventos, entre a vida e sua representação; portanto, o ato de memória constitui uma reconstrução/interpretação de vivências passadas” (LESSA, 2015, p. 163). Esse

¹³ No original: “I have argued that a life as led is inseparable from a life as told - or more bluntly, a life is not "how it was" but how it is interpreted and reinterpreted, told and retold: Freud's *psychic reality*.”

distanciamento entre o eu atual e o que vivenciou os acontecimentos possibilita um ponto de vista avaliativo sobre pessoas e fatos lembrados.

Para além da matéria narrativa, memória relaciona-se também com conceito de história, mas é necessário distinguir estas concepções, ainda que sejam noções entrelaçadas. Maurice Halbwachs (1990) contribuiu para o estudo da memória como um domínio distinto da história, abordando aquela a partir de particularidades intrínsecas ao seu campo de estudo. Para o autor, memória relaciona-se ao vivido, ao empírico, ao que é tangível, ao passo que história corresponde às precisões do âmbito científico e intelectual. O esforço de discernimento entre história e ficção exige a percepção do contrato de veracidade que rege o relato do historiador. Tal contrato de verdade é essencial para contornar as formas possíveis de manipulação e falsificação do passado no discurso histórico.

Em seu livro *A história* (2003), François Dosse, sociólogo e historiador francês, autor de biografias de Paul Ricoeur, Michel de Certeau e Gilles Deleuze, propõe reflexões a partir do ponto de vista de diversos autores acerca de temas como história, narração, tempo, memória, entre outras noções. Ao trazer a concepção de Halbwachs sobre a relação entre história e memória, Dosse afirma:

O mérito da tentativa de delimitação de um objeto memorial específico, no campo da investigação das ciências sociais, é do sociólogo durkheimiano, Maurice Halbwachs. No início do século, ele opôs, termo a termo, os dois universos, colocando do lado da memória tudo o que flutua, o concreto, o vivido, o múltiplo, o sagrado; a imagem, o afeto, o mágico, enquanto a história caracterizar-se-ia por seu caráter exclusivamente crítico, conceitual, problemático e laicizante. Uma distinção tão radical levaria à visão que a história só começaria quando terminasse a memória. Essa distinção foi, para Maurice Halbwachs o ponto de partida de uma reflexão inovadora sobre a maneira pela qual uma memória coletiva enraíza-se e se fixa em comunidades sociais concretas. (DOSSE, 2003, p. 280)

Desta forma, a memória estaria situada no limite da história e simbolizaria o dialogismo, a pluralidade de vozes que compõem uma memória coletiva. Dosse (2003) assinala que Halbwachs considera a memória como o espaço da subjetividade, e a história como o da objetividade, pois não há, neste, implicação do sujeito histórico. Dosse pondera, no entanto, que diante da sua objetividade, das regras e técnicas próprias, a história vincula-se às funções identitárias, de fidelidade da memória e à busca pela verdade que lhe é inerente. A memória atua como fonte história, já que contribui para a compreensão e reconstrução do passado, mesmo que por meio da subjetividade, e, por isso, sujeito a equívocos e desvios. Ainda, memória configura-se

em categoria de análise histórica, visto que é partir dela que se seleciona o que será narrado e perenizado por meio do discurso.

Depreende-se daí que relatos históricos, assim como narrativas de vida, são, primeiramente, práticas discursivas. Namer (1987), segundo Lessa (2015), afirma que a transmissão das memórias é determinada por rituais linguageiros e que antes de serem expressas, as memórias são ordenadas a partir de uma intencionalidade do sujeito enunciador, que se utiliza de um projeto retórico para persuadir seu interlocutor. Dessarte, ancorando-se em Namer, Lessa (2015, p. 163) conclui que “a memória é considerada em sua dimensão dialogal, discursivizada” e, a partir deste projeto retórico, podemos perceber as várias facetas identitárias do sujeito.

Fatores socioculturais e históricos manifestam-se na narrativa de vida do sujeito a partir da memória individual. No entanto, Halbwachs (1990) argumenta que ainda que seja individual, a memória relaciona-se constantemente ao coletivo, pois nossas lembranças observam determinado contexto social do qual fizemos parte e são visões particulares sobre memórias coletivas. Essas lembranças pertencem a quadros sociais constituídos, a princípio, por memórias familiares, religiosas e de classe (LESSA, 2015). Mesmo nossas experiências individuais resultam do convívio social, e nossa identidade se constrói a partir de vivências coletivas, o que implica em constantes mudanças, uma vez que a memória se articula a partir dos pontos de vista dos sujeitos sociais. As diferenças entre múltiplas narrativas sobre um mesmo fato, por exemplo, ocorrem porque se os sujeitos narradores mudam, muda também a perspectiva narrativa sob a qual o fato é lembrado e transmitido e, assim, a história é (re)interpretada constantemente.

Para além do ponto de vista, Michael Pollak (1992) diz que a memória, como fenômeno construído, sofre flutuações em função do contexto em que os sujeitos sociais estão inseridos, mesmo relacionando-se a acontecimentos específicos inalteráveis que compõem uma história. Pollak parte da concepção de Halbwachs ao alertar para a construção coletiva de memórias que, assim como em uma narrativa de vida, apesar das transformações a que está sujeita, guarda

[...] elementos irredutíveis, em que o trabalho de solidificação da memória foi tão importante que impossibilitou a ocorrência de mudanças. Em certo sentido, determinado número de elementos tornam-se realidade, passam a fazer parte da própria essência da pessoa, muito embora outros tantos acontecimentos e fatos possam se modificar em função dos interlocutores, ou em função do movimento da fala. (POLLAK, 1992, p. 201)

Os elementos constitutivos da memória são acontecimentos, pessoas, personagens e lugares, que podem ser experiências vividas pessoalmente ou “por tabela”. (POLLAK, 1992). As experiências “por tabela” seriam aquelas vivenciadas por um grupo social do qual fazemos parte, que herdamos como memória, a partir de transferências, projeções e vestígios, e que passam a constituir a nossa memória:

Nessa construção da identidade - e aí recorro à literatura da psicologia social, e, em parte, da psicanálise - há três elementos essenciais. Há a unidade física, ou seja, o sentimento de ter fronteiras físicas, no caso do corpo da pessoa, ou fronteiras de pertencimento ao grupo, no caso de um coletivo; há a continuidade dentro do tempo, no sentido físico da palavra, mas também no sentido moral e psicológico; finalmente, há o sentimento de coerência, ou seja, de que os diferentes elementos que formam um indivíduo são efetivamente unificados. De tal modo isso é importante que, se houver forte ruptura desse sentimento de unidade ou de continuidade, podemos observar fenômenos patológicos. Podemos portanto dizer que a memória é um elemento constituinte do sentimento de identidade, tanto individual como coletiva, na medida em que ela é também um fator extremamente importante do sentimento de continuidade e de coerência de uma pessoa ou de um grupo em sua reconstrução de si. (POLLAK, 1992, p. 204)

O autor pontua que a alteridade é fundamental na construção da identidade, uma vez que tal construção se dá em referência ao outro, na consciência de suas semelhanças e diferenças, do lugar que se ocupa, de suas memórias – as individuais e as coletivas. O indivíduo, ao se afastar do outro, daquele que lhe provoca determinadas lembranças em ambiente social específico, pode ter sua memória individual acerca de tais lembranças corrompida e até cessada. Daí a necessidade de pertença a um grupo social, a necessidade do outro, a necessidade da narrativa para evocar as memórias que unem as pessoas.

Juliana Venturelli, formada em gastronomia e mestra em memória social, apresenta, em sua dissertação, pesquisa sobre cadernos de receita e modos de fazer de cozinheiras da região do Caminho Velho, ou antiga Estrada Real, em Minas Gerais. Venturelli (2016) alude a Halbwachs ao afirmar que a memória individual se dissipa ante ao distanciamento do núcleo a partir do qual determinadas lembranças são resgatadas. Os cadernos de receita, no caso de sua pesquisa, são um ponto de contato com o passado vivido em família e integram as memórias afetivas deste grupo social.

Não só o registro das receitas, mas tudo o que cerca a comida colabora para despertar memórias carregadas de subjetividade, pois a comida é também uma experiência sensorial. Um prato que nos lembra de alguém, o cheiro de uma fruta qualquer que imediatamente nos remete a uma época passada, ou um lugar onde

estivemos. A jornalista Ana Holanda, criadora projeto *Minha mãe fazia*, no Facebook, anota em seu livro de mesmo nome da página na rede social:

Comida para mim tem esse papel de resgatar, pelos aromas e sabores, lembranças queridas e, dessa forma, nos conectar com pessoas que fizeram parte da nossa história, mesmo quando elas não estão mais aqui. Pitanga sempre vai me lembrar minha avó, uma pessoa que amei intensamente e que se foi antes mesmo de eu poder dizer isso a ela. (HOLANDA, 2017, não p.).

Essas memórias pertencem ao domínio do afeto dos indivíduos e são carregadas de subjetividade. No universo culinário, os livros e cadernos de receita preservam, a partir da escrita, tradições alimentares e operam como lugar da memória (DEMETERCO, 2003). Além de registros, as receitas de família são fontes culturais e históricas. Para investigar discursivamente essa forma de registro por meio da narrativa de Carosella, nos apoiaremos nas categorias analíticas da Teoria Semiológica, que serão apresentadas no capítulo que veremos a seguir.

CAPÍTULO 2: A TEORIA SEMIOLINGUÍSTICA

2.1 Considerações Iniciais

Como dissemos no Capítulo 1, em nosso estudo, as narrativas de vida serão tomadas como objeto discursivo. Para tanto, apresentaremos aqui nossa filiação teórica no âmbito dos estudos linguístico-discursivos, no caso a Teoria Semiolingüística de Patrick Charaudeau (2016, 2013, 2010, 2005 e 2004). Interessa-nos apresentar os principais postulados dessa teoria que serão de fundamental importância para realização de nossas análises.

Primeiramente, nos concentraremos no contrato de comunicação e nos modos de organização discursivos (MODs). Em geral, os modos narrativo e descritivo comandam as narrativas, enquanto receitas culinárias costumam ser marcadas pelo modo descritivo. O modo enunciativo, por sua vez, ao posicionar o sujeito falante no ato comunicativo, perpassa todos os outros. Podemos notar, em um discurso, a predominância de apenas um dos modos, ou observarmos a ocorrência da combinação entre dois ou mais, o que faz com que um mesmo discurso possa ser estruturado concomitantemente pelo narrativo e descritivo, por exemplo. No caso da organização discursiva de nossa dissertação, nos concentraremos nos modos enunciativo, narrativo e descritivo, notadamente os que mais se destacam na obra analisada, ainda que tais modos compreendam também uma dimensão argumentativa.

Em seguida, discorreremos sobre os mecanismos de representações sociais atribuídos de valores presentes nos discursos circulantes em nossa sociedade. Trata-se da concepção de imaginários sociodiscursivos de Charaudeau (2017, 2015a, 2015b e 2007), cuja abordagem é fundamental no desenvolvimento de nosso estudo.

2.2 Considerações sobre a Teoria Semiolingüística

A Teoria Semiolingüística, arcabouço teórico e metodológico que será utilizada para balizar esta dissertação, segue os princípios da interdisciplinaridade focalizada, quando a abordagem a partir do múltiplo pertencimento disciplinar é feita observando-se rigorosamente os princípios de cada disciplina (CHARAUDEAU, 2013). Em tal vertente da Análise do Discurso, a construção de conhecimento acontece pela linguagem, e os efeitos de sentido são gerados pelo sujeito languageiro a partir de um contexto psicossocial. A Semiolingüística apresenta uma ligação entre o fenômeno

linguagem e os fenômenos psicológicos e sociais, o que possibilita uma análise contextual, para além da perspectiva linguística.

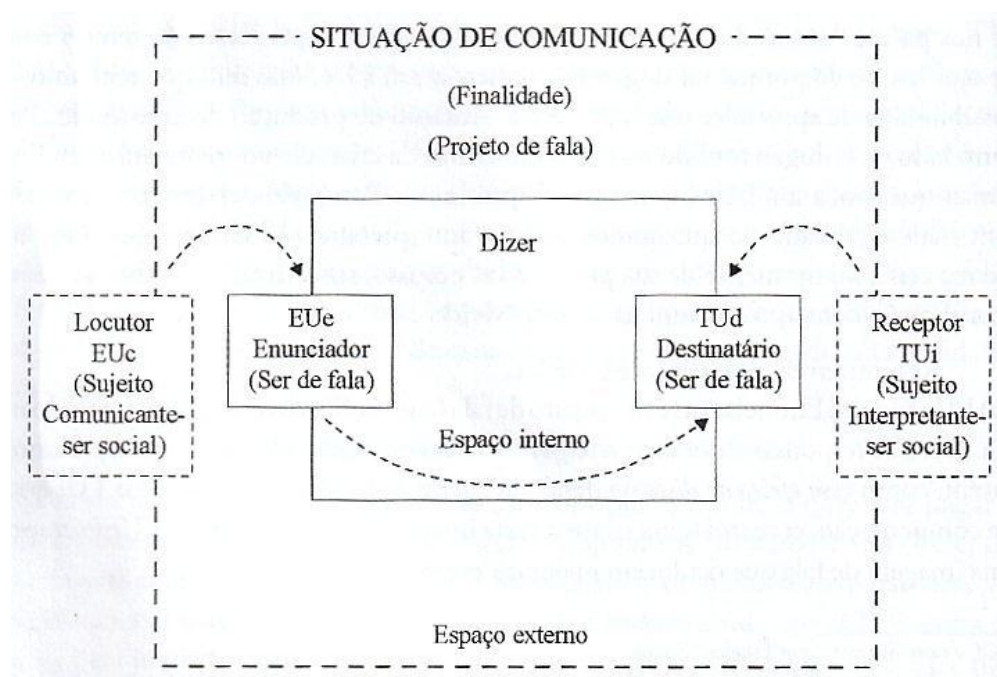
Assim, temos um sujeito intencional com um projeto de ação social que realiza a semiotização do mundo através de um processo duplo (CHARAUDEAU, 2005): o sujeito falante transforma um “mundo a significar” em um “mundo significado”, que será compartilhado pelo sujeito destinatário por meio de processos interdependentes. A relação entre esses sujeitos, portadores de identidade social e discursiva, ocorre segundo um contrato de comunicação, que figura como saber partilhado entre os protagonistas da enunciação, uma vez que os conecta por meio da finalidade discursiva.

O contrato comunicacional regula o ato de linguagem que, por sua vez, está diretamente relacionado à identidade do sujeito falante, pois durante a enunciação atributos dessa identidade podem ser revelados ou escondidos, de forma consciente ou não. O ato linguístico é intencional e realiza-se em determinado tempo e espaço, ou seja, em uma determinada situação de comunicação, e é regido por alguns princípios:

- *Princípio da alteridade*, que estabelece que todo fenômeno linguístico, pressupõe a existência do outro para realizar-se e configura-se em um ato de troca entre dois parceiros que se reconhecem como semelhantes e diferentes, desempenhando as funções de sujeito comunicante e sujeito interpretante, engajados num processo recíproco e não-simétrico;
- *Princípio da influência*, que se refere à finalidade intencional intrínseca a todo ato de linguagem produzido pelo sujeito com objetivo de atingir seu parceiro, já que o enunciador deseja e busca influenciar o destinatário de alguma maneira;
- *Princípio da pertinência*, que visa uma troca comunicativa entre os parceiros do ato de linguagem a partir do reconhecimento de saberes compartilhados, que devem ser apropriados a seu contexto e à sua finalidade;
- *Princípio da regulação*, que corresponde às estratégias de compreensão mútua entre os parceiros do ato de comunicação para que a troca comunicativa seja efetiva e tenha continuidade;

Segundo Charaudeau (2016), no ato de linguagem encontram-se os participantes do processo de comunicação: no espaço do fazer, externo ao ato, estão o EU comunicante (EUC), responsável pelo desenvolvimento do ato, e o TU interpretante (TUi); no espaço interno, o espaço do dizer, temos o EU enunciador (EUE) e o TU destinatário (TUD), protagonistas da enunciação, conforme quadro a seguir:

FIGURA 2: Quadro Comunicativo



Fonte: CHARAUDEAU, 2016, p. 52

No circuito externo do quadro estão os sujeitos históricos ou empíricos, sujeitos sociais organizados em um mundo vivido, real e linguageiro, no qual acontece a concepção dos projetos de fala ou de escrita – é o lugar do fazer; no espaço interno estão os sujeitos de fala, seres de um “mundo de papel” que só existem pelo ato de linguagem e que ocupam o espaço do dizer.

Para produzir um ato de linguagem, o sujeito comunicante transforma seu mundo real em um mundo de palavras (processo de semiotização), concedendo a palavra ao sujeito enunciador que, por sua vez, se dirige ao receptor idealizado, o sujeito destinatário. “Tal receptor-idealizado é apenas uma projeção do que pode vir a ser o sujeito-interpretante verdadeiro” (MACHADO, 2016b, p. 39). Machado lembra que o sujeito-comunicante, ao acionar as entidades que estão no “mundo de papel”, pode ser bem sucedido no controle do ato linguageiro, ou não.

Assim, diante das restrições da situação de comunicação, o sujeito comunicante posiciona-se diante dos saberes e diante do outro através dos discursos e, para alcançar suas intenções e produzir os efeitos de sentido desejados, influenciando o interpretante de modo a persuadi-lo ou comovê-lo, utiliza-se de estratégias discursivas, respeitando-se o contrato comunicacional.

O ato de linguagem é formado por um espaço de restrições, regido pelo contrato de comunicação. Restrições são as regras estabelecidas pelo contrato, instituídas em três níveis, segundo Charaudeau (2004): *as restrições situacionais*, nas quais se observam a expectativa de troca do ato comunicacional a partir de sua finalidade, da identidade de seus participantes, das circunstâncias materiais de enunciação e do propósito comunicativo; *as restrições discursivas e formais* que se diferenciam da seguinte forma:

O que se ressalta das restrições discursivas é da ordem de atividades de ordenamento do discurso (os modos discursivos) sem que possa ser determinada de maneira automática a forma exata do produto final. O que se ressalta das restrições formais, em compensação, corresponde a um emprego obrigatório das maneiras de dizer que encontramos necessariamente em todo texto pertencente à mesma situação. (CHARAUDEAU, 2004, não p.)

No que concerne ao espaço das restrições, Procópio-Xavier (2012) aponta que o ato de comunicação se estrutura nas instâncias de produção e de recepção, direcionando a análise do discurso conforme o tipo de competência situacional, discursiva e linguística, e é por meio da mobilização do conhecimento desses três tipos que a competência semiolinguística se fundamenta. O quadro abaixo apresenta, resumidamente, as características de cada uma dessas competências:

FIGURA 3: Quadro tipos de competência

	TIPO DE COMPETÊNCIA	CARACTERÍSTICAS
COMPETÊNCIA SEMIOLINGÜÍSTICA	Competência Situacional	Consiste em entender as condições de produção e de recepção daquela atividade, a finalidade da troca comunicativa e a identidade dos sujeitos envolvidos.
	Competência Discursiva	Referente à organização do material discursivo. Visa à compreensão das visadas a serem alcançadas e a encenação linguageira.
	Competência Semântica	Permite o manejo das categorias de língua disponíveis e relacioná-los aos diversos imaginários sociodiscursivos para a construção dos sentidos almejados.

Portanto, a Análise do Discurso a partir da competência situacional está condicionada à identidade dos parceiros da comunicação, às finalidades e às circunstâncias da atividade linguageira. Em relação à competência discursiva, a investigação se dá pelos modos de organização do discurso, uma vez que essa dimensão envolve a encenação do ato de linguagem e a finalidade da comunicação. Por fim, na competência semântica, temos a dimensão linguística onde ocorre a articulação entre as categorias de língua e os imaginários sociodiscursivos, o que propicia a investigação dos efeitos de sentido gerados.

O ato de linguagem compreende, também, um espaço de estratégias, por meio do qual o sujeito emissor, diante das restrições existentes, faz escolhas discursivas que revelam seu posicionamento com intenção de produzir efeitos sobre o sujeito receptor. Nesse espaço, o locutor dispõe de algumas possibilidades de manobras para persuadir o interlocutor a partir de dispositivos discursivos, entre as quais temos:

- (i) Estratégia de *legitimidade*: estrutura-se como atributo que confere legitimidade ao sujeito comunicante no circuito externo da situação de comunicação, segundo Charaudeau (2016). É a estratégia que concede ao enunciador o poder de dizer, a autoridade de fala diante de seu interlocutor. Está diretamente relacionada ao grau de credibilidade que o sujeito comunicante (EUc) julga ter junto ao sujeito interpretante, pois quanto maior a credibilidade junto ao interpretante, menor a necessidade de legitimação. No caso de uma narrativa de si, a legitimidade se estabelece, principalmente, pelo fato de o EUc e o narrador coincidirem, como é o caso de nosso objeto.
- (ii) Estratégia de *credibilidade*: determina uma posição de verdade e está relacionada ao *ethos*, uma vez que se trata da construção da imagem de si visando à conquista de credibilidade do parceiro da comunicação. Charaudeau (2008) explicam que o sujeito falante tem como objetivo, em seu ato de enunciação, ser julgado como confiável. Para isso, deve demonstrar competência em poder-fazer e saber-dizer e dar provas da verdade a partir de recursos da ordem da autenticidade, verossimilhança e explicação (PROCÓPIO-XAVIER, 2012).

- (iii) Estratégia de *captação*: pretende influenciar o interlocutor, ou mesmo persuadi-lo, por meio da manipulação emocional do discurso, gerando efeito de *pathos*. Charaudeau (2010) diz que tal estratégia é mobilizada quando o sujeito falante não se encontra em posição de autoridade diante de seu interlocutor, pois se estivesse, poderia simplesmente lhe dar ordens.

2.3 Os modos de organização do discurso

Para Patrick Charaudeau, o discurso situa-se entre o mundo real e o mundo do dizer e sua compreensão decorre de três competências, como vimos no tópico anterior: a *situacional*, que se refere ao mundo empírico, aos dados externos ao ato de comunicação; a *discursiva*, que corresponde à encenação do ato de linguagem e ao modo de dizer o que se quer (“estamos aqui para falar como?”); e a *semântica*, demarcada no circuito interno do ato comunicacional e correspondente às escolhas linguísticas realizadas.

Na competência discursiva, temos os modos de organização do discurso, procedimentos languageiros utilizados observando-se a finalidade comunicativa do sujeito (CHARAUDEAU, 2016). Tais procedimentos fazem uso de categorias de língua, pertencentes à dimensão linguística e organizadas segundo suas funções de base em quatro modos, que não são totalmente independentes entre si: enunciativo, descritivo, narrativo e argumentativo.

Como nosso *corpus* se constitui de textos selecionados a partir de uma obra não restrita ao aspecto de transmissão de saberes culinários, posto que se apresenta como espaço biográfico, ou seja, um ambiente perpassado pela narrativa de vida, mesmo nas seções das receitas culinárias, os modos de organização do discurso predominantes nas análises, além do enunciativo, são o narrativo e o descritivo. Dado que não temos a pretensão de fazer uma apresentação exaustiva dos conceitos, mas destacá-los no tocante a sua relevância a nossa análise, não nos alongaremos na exposição do modo de organização argumentativo, pois, embora presente e imbricado aos demais, tal modo não sobressai na configuração discursiva de nosso objeto.

2.3.1 O MODO DE ORGANIZAÇÃO ENUNCIATIVO

O modo de organização enunciativo estabelece a posição do sujeito falante no ato de linguagem e, justamente por isso, interfere e comanda todos os demais modos de

organização do discurso. Esta demarcação do posicionamento do locutor na encenação do ato de linguagem evidencia como o sujeito falante se situa em relação ao que ele próprio diz, em relação ao seu interlocutor e em relação ao mundo, e pode ocorrer de três formas, segundo Charaudeau (2016):

1. Comportamento *alocutivo*, quando o sujeito falante constitui uma relação de influência sobre seu interlocutor, cuja presença no ato de linguagem é perceptível. Algumas categorias de língua revelam a agência do locutor a partir da posição de superioridade deste em relação ao interlocutor, são elas: interpelação, injunção, autorização, aviso, julgamento, sugestão e proposta. Quando o locutor aparece em posição de inferioridade em relação ao interlocutor, as categorias mobilizadas são as de interrogação e petição.
2. Comportamento *elocutivo*, quando o sujeito falante enuncia seu ponto de vista sem que o interlocutor esteja implicado. A enunciação pode ocorrer sob as especificações de modo de saber, avaliação, motivação, engajamento e decisão e cada um desses pontos de vista enunciativos corresponde a categorias de língua específicas. Assim, o modo de saber diz respeito às categorias de constatação e de saber/ignorância; avaliação corresponde às categorias de opinião e apreciação; motivação às categorias de obrigação, possibilidade e querer; engajamento às categorias de promessa, aceitação/recusa, acordo/desacordo e declaração; e, finalmente, decisão corresponde à categoria de proclamação.
3. Comportamento *delocutivo*, quando locutor e interlocutor não aparecem no ato de enunciação e o ponto de vista do locutor se apaga no ato enunciativo, gerando uma enunciação supostamente objetiva. O sujeito falante desempenha o papel de testemunha da realidade, gerando o efeito de sentido de neutralidade. A enunciação pode ocorrer a partir da modalidade de asserção, quando o discurso externo se impõe sobre o sujeito falante, ou da categoria do discurso relatado, que são os discursos de outros relatados pelo sujeito falante.

2.3.2 O MODO DE ORGANIZAÇÃO NARRATIVO

O modo de organização narrativo tem a função de narrar, contar algo a respeito do mundo a partir de uma determinada representação e intencionalidade do narrador. Charaudeau (2016) pontua que, enquanto o descritivo realiza uma classificação dos seres do mundo, ou seja, organiza o mundo de maneira *taxionômica*, *descontinua* (sem ligação entre esses seres) e *aberta*, pois não necessita ter começo nem fim, o modo narrativo organiza o mundo de forma *sucessiva* e *contínua*, marcada por seu *fechamento* – tem começo e fim. Assim, o modo narrativo “permite organizar a sucessão das ações e dos eventos nos quais esses seres estão implicados” (CHARAUDEAU, 2008, p. 338).

Essa sucessão de ações é construída segundo uma lógica narrativa que vai instituir a história narrada e envolve actantes, sujeitos que executam papéis relativos às ações da narrativa; processos, que estabelecem as relações entre os actantes a partir de suas funções correspondentes; e sequências, que conectam processos e actantes em uma finalidade narrativa segundo princípios de organização. Em seguida, apresentaremos algumas características do componente actancial, categoria¹⁴ que será utilizada com maior amplitude na análise do nosso *corpus*.

Actantes: desempenham funções cruciais na narrativa, determináveis a partir da observação da relação entre os personagens, o que estabelece os papéis actanciais. Com base em dois arquétipos, o agente e o paciente, define-se quem agiu e quem sofreu a ação, como agiu e como sofreu, quais as reações, se a ação foi voluntária ou não, entre outras qualificações possíveis. Um mesmo actante pode desempenhar diferentes tipos de personagens, que além de seres humanos podem ser também eventos, lugares ou qualquer ente com papel significativo na trama, como a cozinha, no caso da história por nós analisada. Abaixo, estão listados os papéis que podem ser desempenhados:

Papéis actanciais:

Agente:

Agressor – realiza um malefício.

Benfeitor – realiza um benefício.

¹⁴ Por não trazerem contribuições significativas na investigação dos imaginários sociodiscursivos presentes em nosso objeto, as categorias processos e sequências não serão analisadas com mais profundidade nesta pesquisa.

Aliado – alia-se a outro actante para defendê-lo ou ajudá-lo, atuando ao mesmo tempo que seu aliado ou agindo diretamente sobre o oponente deste.

Oponente – contraria projetos ou ações de outro actante.

Retribuidor – oferece uma recompensa ou uma punição a outro actante.

Paciente:

Vítima – sofre ação negativa de outro actante. Pode reagir por:

- Fuga, evitando o confronto;
- Resposta, agindo contra o agressor;
- Negociação, neutralizando a agressão.

Beneficiário – recebe ação positiva de outro actante. Pode recusar o benefício ou aceitar e retribuir seu benfeitor de maneira favorável.

A organização da encenação narrativa ocorre a partir da narração e constrói o universo narrado, evidenciando o estatuto do narrador. Segundo Charaudeau (2016, p. 158):

- *a encenação narrativa* constrói o *universo narrado* (ou *contado*) propriamente dito, sob a responsabilidade de um *sujeito narrante* que se acha ligado por um *contrato de comunicação* ao destinatário da narrativa. Esse sujeito age ao mesmo tempo sobre a configuração da *organização lógico-narrativa* e sobre o modo de enunciação do *universo narrado* jogando com sua própria presença. (grifos do autor)

Como dito acima, a encenação narrativa é regida por um contrato de comunicação específico e, em seu quadro da situação de comunicação, vemos dois espaços de significação: o externo ao texto, nos quais estão os seres de identidade social autor e leitor reais, e o interno ao texto, nos quais se localizam os seres da identidade discursiva, narrador e leitor-destinatário. Esses quatro sujeitos podem assumir identidades e estatutos diferentes durante a encenação, de acordo com Charaudeau (2016), como veremos a seguir:

Identidades sociais:

- *Autor-indivíduo*: usa nome próprio e biografia pessoal e privada. Ocorre quando é personagem e está presente na narrativa de maneira explícita, caso em que é

testemunha de uma história vivida. No caso de autobiografias, para produzir efeito de verismo, este autor pode se manifestar como cronista, observador e testemunha de sua época, como contador-testemunha de sua própria vida ou ainda em narrativas em primeira pessoa não autobiográficas;

- *Leitor Real*: sujeito convocado a ler e verificar a veracidade dos fatos narrados pelo autor-indivíduo a partir de sua experiência de vida;
- *Autor-escritor*: tem nome próprio e biografia pública de autor e é testemunha de seu projeto de escrita. A presença e intervenção do autor-escritor pode ser percebida de diferentes formas, seja como sujeito escritor que justifica seu ato de escritura, seja como cronista que explica como testemunhou os acontecimentos relatados, ou ainda como relator, por intermédio do narrador quando comprova fatos com documentos (reais ou fictícios);
- *Leitor Possível*: indivíduo com competência de leitura chamado a reconhecer o projeto de escrita do autor-escritor.

Identities discursivas:

- *Narrador-Historiador*: organiza os fatos da realidade para contá-los da maneira mais objetiva possível, construindo uma história fiel. Como estratégia de credibilidade, a narrativa apresenta marcas discursivas que transmitem objetividade e garantem ao narrador o estatuto de historiador;
- *Leitor-Destinatário*: recebe e verifica a história contada pelo narrador historiador como real;
- *Narrador-Contador*: organiza a história a partir de um mundo inventado, criado segundo seu saber artístico. Pode manter-se apagado na narrativa, ou revelar-se explicitamente, implicar diretamente o leitor, convocá-lo a compartilhar de seus posicionamentos ou ainda aparentar distância em relação aos acontecimentos e/ou personagens;

- *Leitor-Destinatário*: chamado a compartilhar a narração do narrador-contador como história inventada;

2.3.3 O MODO DE ORGANIZAÇÃO DESCRITIVO

O modo de organização descritivo fundamenta-se no ato linguageiro de nomear, localizar/situar e qualificar os seres, fazendo com que estes existam a partir da descrição. Compreendido como o procedimento discursivo de qualificações na narrativa, o modo descritivo se constrói no discurso a partir de parâmetros subjetivos ou objetivamente pela finalidade da situação de comunicação.

Mesmo baseando-se na atividade de linguagem de descrever, este modo está ligado ao narrativo, já que a significação das ações só se estabelece a partir da identificação e qualificação dos actantes e, segundo Procópio-Xavier (2012, p. 219) “todos os procedimentos de identificação, qualificação e situação são realizados a partir de códigos sociais, das representações circulantes na sociedade e nas características da situação de comunicação na qual o procedimento de descrição se inscreve”. É principalmente no procedimento de qualificação que verificamos os imaginários do sujeito falante presentes no discurso.

Conforme Charaudeau (2016), o modo de organização descritivo abarca três tipos de componentes autônomos e indissociáveis:

- 1) *Nomeação*: indica a existência dos seres por meio de uma dupla operação que se efetiva ao perceber, no encadeamento universal, uma diferença que é transformada em semelhança a partir da classificação. A nomeação ocorre de acordo com a visão de mundo do sujeito que percebe e se realiza por meio do procedimento de identificação que, por sua vez, se utiliza das seguintes categorias de língua para realizar a construção de mundo: denominação, indeterminação, atualização (ou concretização), dependência, designação, quantificação e enumeração.
- 2) *Localização-situação*: determina o lugar que um ser ocupa no espaço e no tempo, enquanto lhe atribui características, já que é essa determinação espaço-temporal que possibilita ao ser sua existência. Este componente opera a

construção objetiva do mundo discursivamente, o que significa que a localização-situação realizada sobre um ser pode ser verificada por outros sujeitos além do sujeito falante.

- 3) *Qualificação*: assim como a nomeação, a qualificação constitui-se de um processo de classificação dos seres, conferindo-lhes sentido particular. Esse processo pode ser construído de forma objetiva, quando o ponto de vista do sujeito falante pode ser percebido por outros sujeitos; ou de forma subjetiva, quando a construção se dá pelo ponto de vista qualitativo específico do sujeito falante. Na qualificação, verificamos a manifestação dos imaginários sociodiscursivos individuais e coletivos, e os principais procedimentos linguísticos utilizados neste componente são a acumulação de detalhes e de precisões e a uso de analogias explícitas ou implícitas.

2.3.4 O MODO DE ORGANIZAÇÃO DO DISCURSO ARGUMENTATIVO

No modo de organização argumentativo o sujeito falante cumpre a dupla função de apresentar explicações acerca de algum fato com a intenção de persuadir seu interlocutor. O modo argumentativo considera a competência dos sujeitos de argumentar por meio de representações socioculturais, que sejam compartilhadas por uma determinada comunidade discursiva.

Segundo Charaudeau (2016), o dispositivo argumentativo organiza-se de maneira triangular entre um sujeito argumentante em busca de influência, uma asserção sobre o mundo e um sujeito alvo da persuasão do argumentante. Os elementos utilizados na relação argumentativa, para que a proposta seja aceita como verdadeira, podem ou não ser refutados pelo interlocutor. O sujeito argumentante constrói seu discurso fundamentado em suas referências socioculturais e a partir de representações verossímeis que são compartilhadas pelos membros de um determinado grupo.

Para atingir seu propósito de comunicação, o sujeito falante precisa validar seus argumentos, o que pode ser feito por meio de alguns procedimentos: os discursivos, que se baseiam em categorias de língua; os de composição, que se relacionam à organização argumentativa; e os semânticos, fundamentados no valor dos argumentos. De acordo com Charaudeau (2016), os procedimentos semânticos se utilizam de argumentos ancorados em valores pertencentes a determinados domínios de avaliação, como

domínio da verdade, do estético, do ético, do hedônico e do pragmático, compartilhados por membros de um mesmo grupo sociocultural.

2.4 Os imaginários sociodiscursivos

A noção de imaginário, considerada por Charaudeau (2017) na Teoria Semiolinguística, aproxima-se da concepção antropológica social ao ser empregada como substantivo, e não como adjetivo – o que lhe conferiria valoração de julgamento. Segundo o autor, é a partir da antropologia como ciência que concebe rituais sociais, mitos e lendas no âmbito do discurso responsável pela ordenação social, que se dá a redefinição da noção de imaginários na AD. Para Charaudeau (2007, não p.):

O imaginário é um modo de apreensão do mundo que nasceu na prática das representações sociais, que, como dissemos, constrói o significado dos objetos do mundo, de seus fenômenos, dos seres humanos e seus comportamentos, transformando a realidade em significado real. É o resultado de um processo de simbolização do mundo da ordem afetivo-racional através da intersubjetividade das relações humanas, e é depositado na memória coletiva. Assim, o imaginário tem a função dupla de criar valores e justificar a ação. (tradução nossa)¹⁵

Além disso, o linguista francês compreende as representações sociais como um mecanismo de geração de conhecimento e imaginário. Estudada sob o ponto de vista da Teoria das Representações Sociais (TRS) proposta por Serge Moscovici (2003), a partir da Psicologia Social que, por sua vez, se apoia nos preceitos de Durkheim, tais representações estão relacionadas às simbologias sociais partilhadas coletivamente e se amparam nos conhecimentos adquiridos pelo indivíduo ao longo da vida, assim como pelas reapropriações de significados historicamente fundados. É através das representações que imagens ou informações abstratas se tornam reais e familiares aos nossos imaginários¹⁶ – se tornam quase “naturais”. A TRS possibilita o desenvolvimento de vários estudos sobre temas diversos como o feminino e masculino, corpo, política, instituições, cultura, culinária, gastronomia, entre outros.

¹⁵ No original, “L' imaginaire est un mode d'appréhension du monde qui naît dans la mécanique des représentations sociales, laquelle, on l'a dit, construit de la signification sur les objets du monde, les phénomènes qui s'y produisent, les êtres humains et leurs comportements, transformant la réalité en réel signifiant. Il résulte d'un processus de symbolisation du monde d'ordre affectivo-rationnel à travers l'intersubjectivité des relations humaines, et se dépose dans la mémoire collective. Ainsi, l'imaginaire a une double fonction de création de valeurs et de justification de l'action”.

¹⁶ Na concepção semiolinguística, o termo imaginário é empregado sempre como substantivo, e não como adjetivo, o que lhe exclui a carga valorativa de algo irreal, fantasia ou ficção.

Imaginários são *sociais* quando sua atividade de representação simbólica do mundo acontece em um determinado campo da prática social, e são *sociodiscursivos* quando resultam de representações construídas a partir de discursos narrativos e argumentativos utilizados para descrever e explicar os fenômenos do mundo e os comportamentos humanos. Esses discursos são organizados através de conhecimentos de afeto (*pathos*), de construção de autoimagem (*ethos*) e de argumentos racionais (*logos*) que contribuem para construção de valores que formam memórias coletivas e, muitas vezes, justificam ações sociais.

Ainda, os imaginários fundam-se em saberes que, segundo Charaudeau (2015a), são maneiras de dizer que contribuem para construir sistemas de pensamento por meio de conhecimento, atribuição de valor e afeto. Existem dois tipos de saberes, os de conhecimento e os de crença. Os discursos produzidos sob o domínio dos saberes de conhecimento são afirmativos, uma vez que se impõem sobre a verdade objetiva. Tais saberes são tomados como verdade a partir de uma imposição do mundo, pautando-se pela objetividade, pelo saber científico, verificável, comprovável (CHARAUDEAU, 2017). No processo de construção do saber de conhecimento temos dois tipos de saberes:

- *Saber científico*: está na ordem da razão científica e baseia-se nos procedimentos de observação, experimentação e cálculo, cuja garantia está no fato de que tais procedimentos podem ser seguidos e utilizados por qualquer pessoa com a mesma competência.
- *Saber de experiência*: as explicações sobre o mundo se aplicam ao conhecimento do todo, mas não podem ser provadas como no saber científico. Para se valer de um saber de experiência, basta que o indivíduo a tenha experimentado, supondo que, como ele, qualquer outro indivíduo possa a ter experimentado estando na mesma situação.

Quanto aos saberes de crença, estes se configuram a partir de visões subjetivas dos indivíduos sobre os fatos do mundo. Enquanto nos saberes de conhecimento o mundo se impõe sobre os sujeitos, nos de crença acontece o oposto, são os sujeitos que se sobrepõem ao mundo. O saber não pode ser comprovado, pois sua construção é

centrada no sujeito e submetida a juízos de valor. Dessa forma, Charaudeau (2017) subdivide os saberes de crença em:

- a) *Saber de revelação*: tal como as ideologias e doutrinas, fechadas às possíveis contradições e questionamentos, o saber de revelação se fundamenta em verdades externas ao sujeito, que não podem ser verificadas. Para ser utilizado, o saber de revelação exige um movimento de adesão total à verdade na qual se fundamenta o saber.

- b) *Saber de opinião*: construído a partir de avaliação individual na qual o sujeito julga e aprecia coisas, fatos e seres. Tal saber resulta de um movimento de apropriação dos saberes circulantes nos grupos sociais que, enquanto partilhado, não pode ser discutido, mas, uma vez personalizado como opinião, poderá ser contestado. Existem três instâncias de saberes de opinião, sendo que:
 - i) *A opinião comum* caracteriza-se por ter um propósito generalizado, difundido socialmente. Nesse saber o sujeito se apropria do julgamento da crença popular para construir seus argumentos e os exemplos típicos são os provérbios e ditos populares;
 - ii) *A opinião relativa* apresenta o posicionamento sobre um ser ou fato específico e pode originar-se individualmente ou a partir de determinado grupo. Esse saber se insere em espaços de discussão democráticos, em que o sujeito deve se posicionar favorável ou contra um determinado tema, por isso a opinião é circunstancial e sabe-se que pode haver divergências;
 - iii) *A opinião coletiva* diz respeito à opinião de um grupo em relação a outro, e busca significar o referido grupo a partir de forte valoração identitária.

Charaudeau (2017) defende a utilização de imaginários sociodiscursivos como opção ao uso da palavra estereótipo por considerar que a ideia deste termo está ligada a concepções depreciativas, já que, estereótipos estão mais próximos de clichês, padrões e expectativas que se esperam ver confirmados. Os imaginários, por sua vez, relacionam-se a interpretações de ordem social, cultural e histórica.

Em uma narração, a construção identitária individual e coletiva ancora-se em imaginários circulantes, que decorrem do comportamento dos indivíduos que integram grupos sociais. Tais imaginários relacionam-se a dimensões como tempo e espaço, entre outras, conforme Charaudeau (2015b), e podem ser observados nas narrativas de vida, nas quais a reconstituição dos fatos conforma uma memória identitária repleta de outras vozes. Com o passar do tempo, essa memória é acessada de outro lugar, sob outro ponto de vista, com suporte em imaginários de um narrador que já não é mais o mesmo que viveu os tais acontecimentos (ainda que o seja, de fato). Segundo o autor,

Os imaginários relacionados ao espaço atestam a maneira como os indivíduos de um grupo social representam para si mesmos o seu território, como aí se movimentam, como o estruturam, determinando nele pontos de referência, e como aí se orientam. [...] *Os imaginários relacionados ao tempo*, evidenciam a maneira como os indivíduos representam para si mesmos as relações entre o passado, o presente e o futuro, bem como a extensão de cada um desses momentos. (CHARAUDEAU, 2015b, p. 22, grifos do autor)

Charaudeau (2015b) refere-se a imaginários compartilhados por sujeitos sociais, cujos comportamentos, ainda que individuais e muitas vezes inconscientes, são justificados por meio de normas sociais. Com efeito, imaginários são espaços de representações sociais, tanto racionais quanto simbólicas, inerentes às atividades linguageiras dos sujeitos-enunciadores. Para que os imaginários e as representações tenham efeito de sentido numa comunidade discursiva, é preciso que sejam compartilhados pelos indivíduos desta comunidade. É o que afirma Procópio (2016) ao propor que a narrativa só existe enquanto representação ao provocar sentido em alguém. Ainda que a história narrada seja uma forma de reconstrução de identidade, algo pessoal e subjetivo, as representações e imaginários deste narrador só se fundamentam ao serem compartilhados e compreendidos pelo sujeito interpretante de seu discurso.

CAPÍTULO 3: A COZINHA, O SALÃO E A COZINHEIRA – REVELAÇÕES DE UM LIVRO DE RECEITAS

3.1 Considerações iniciais

Neste capítulo, faremos uma exposição acerca de temas relacionados ao universo da cozinha. Começaremos com uma introdução à história da alimentação para, em seguida, passarmos às práticas da culinária e as histórias do salão – ou da gastronomia, apresentando, durante a exposição, as correntes teóricas que nos conduzem nas discussões sobre tais conceitos, destacando-se os autores Franzoni (2016), Atala e Dória (2008), Lara (2014), Giard (2011), Demeterco (2003) e Jacob (2013).

Após, teceremos algumas considerações sobre a concepção de feminilidades, na busca pela identificação dos imaginários que a cozinheira Paola Carosella resgata em sua narrativa. Para tanto, nos apoiamos, fundamentalmente, na obra de Scott (2016) para fazermos uma breve contextualização abordando o conceito de gênero e, em seguida, discorreremos sobre a temática das feminilidades a partir de Conell (1995), Conell e Messerschmidt (2013), Almeida (2000) e Diniz (2015), entre outros. Por fim, traremos uma subseção apresentando a conjuntura do trabalho das mulheres nas cozinhas ancoradas, notadamente, em Bourdieu (2012) e Dória (2012).

Por fim, traremos um tópico sobre a transmissão dos saberes culinários por meio dos livros de receitas, com apoio, entre outros, do trabalho da pesquisadora Demeterco (2003) e de Amon e Maldavisky (2007).

3.2 Alimentação: para além de necessidade, uma questão cultural

A história da alimentação da espécie humana tem acontecimentos transformadores em sua evolução. Assim, quando o homem deixa de se alimentar exclusivamente de raízes, frutos e sementes e passa a caçar, estabelece nova relação com o meio ambiente e com outros indivíduos, mudando a sociedade naquele momento. Sobreveio a descoberta do fogo, de como fazê-lo e controlá-lo, o que causou nova revolução nos hábitos alimentares humanos. O gosto pelo alimento cozido, experimentado casualmente em fogo provocado por incêndios naturais, pode ser replicado pelos humanos, que deram, assim, seus primeiros passos em direção à prática culinária.

O antropólogo Claude Lévi-Strauss, em seu livro *O cru e o cozido*, cuja primeira edição data de 1964 e que faz parte da coleção *Mitológicas I*, analisa as narrativas

míticas de povos indígenas brasileiros sobre a passagem da natureza à cultura. O acontecimento está relacionado, em todos os mitos analisados, à invenção do fogo que, segundo o pesquisador, remete ao surgimento da cozinha. Metaforicamente, o cru seria a natureza e o fogo, a cultura. A transformação do alimento cru em alimento cozido simbolizaria, então, o surgimento da cultura e a modificação da natureza pelo ser humano. Para além da tese mitológica de Lévi-Strauss, o conceito de culinária está permanentemente ligado à cultura, pois os sistemas alimentares fundamentam-se sobre significados resultantes de processos culturais que envolvem a domesticação, mudanças e reinterpretações da natureza. (FRANZONI, 2016)

Com a descoberta do fogo e, conseqüentemente, da possibilidade de cocção dos alimentos, os indivíduos começam a mudar sua relação com a comida, que deixa de ser consumida somente para saciar a fome, e passa a ser degustada a partir das muitas variações de preparo que se oferecem (JACOB, 2013).

Outra questão de grande influência no processo sócio-histórico da alimentação foi a agricultura. A seleção no plantio a partir de condições geográficas e climáticas, a reprodução sistemática de plantas nativas, além de introdução de novas espécies e adaptação e controle das condições naturais do lugar, implicam em distinção de matéria-prima de uma região para outra e, conseqüentemente, em preparações diferenciadas para consumo. Desse modo, podemos compreender a alimentação por seu viés biológico, mas sempre conectada às questões culturais. Segundo Fischler:

De fato, a alimentação possui uma função biológica vital e, ao mesmo tempo, uma função social essencial. É um fenômeno complexo e abundante; um objeto com múltiplas possibilidades. Suas inumeráveis facetas são ordenadas de acordo com pelo menos duas dimensões. A primeira se estende do biológico ao cultural, da função nutritiva à função simbólica. A segunda, do individual ao coletivo, do psicológico ao social. O homem biológico e o homem social, a fisiologia e o imaginário estão intimamente e misteriosamente misturados no ato da alimentação. (FISCHLER, 1995, p. 14-15) [tradução nossa]¹⁷

Dessa maneira, não há como dissociar o biológico da cultura no que se refere à alimentação. As práticas alimentares revelam a cultura de determinada sociedade e, por

¹⁷ No original: “La alimentación es, en efecto, una función biológica vital y al mismo tiempo una función social esencial. Es un fenómeno complejo, copioso; es un objeto con múltiples accesos. Sus facetas innumerables se ordenan según dos dimensiones por lo menos. La primera se extiende de lo biológico a lo cultural, de la función nutritiva a la función simbólica. La segunda, de lo individual a lo colectivo, de lo psicológico a lo social. El hombre biológico y el hombre social, la fisiología y lo imaginario, están estrecha y misteriosamente mezclados en el acto alimenticio.”

meio de sua evolução, o alimento se constitui em categoria histórica (SANTOS, 2011). O ato de preparar o alimento torna-se uma prática social e diferencia seres humanos de animais desde que o fogo propiciou o agrupamento de pessoas ao seu redor durante o preparo da comida. A comensalidade, assim como as técnicas de preparo dos alimentos, são particularidades do que se compreende como culinária, conceito que veremos mais a miúdo na próxima seção.

3.3 Culinária: o saber entre a ciência e arte

Segundo Franzoni (2016), as diferenças existentes entre os sistemas alimentares das sociedades ocorrem devido a fenômenos múltiplos e, se é verdade que fatores geográficos, climáticos, ecológicos, históricos, econômicos e sociais interferem na alimentação de um determinado grupo social, a cultura é outro ponto de forte influência. Em um movimento cíclico, vemos que a culinária é balizada pela cultura, mas também é responsável pela constituição da cultura de um povo. Ademais, a culinária está no cerne da formação das sociedades sedentárias, quando comunidades conseguiram dominar as técnicas de plantio e criação de animais, ponto crucial na história da humanidade.

As possibilidades de abordagem acerca da temática culinária são vastas e, em um primeiro momento, é necessário apontar a distinção entre os conceitos culinária e gastronomia. Dentre várias abordagens encontradas, adotamos a definição que se segue e que consta na obra do *chef* de cozinha Alex Atala, em parceria com o sociólogo Carlos Alberto Dória:

Culinária é um conjunto de técnicas de matérias-primas e de modos de fazer que correspondem às várias adaptações possíveis dos homens ao meio-ambiente em que vivem. Gastronomia é o discurso e a prática que se estabelece em torno deste objeto – a culinária – com o propósito de potencializar sabores e outros prazeres sensoriais que se organizam em torno da mesa. (ATALA e DÓRIA, 2008, p. 175)

Nossa escolha se justifica devido à clareza e concisão na abordagem, além da compreensão da gastronomia como um discurso acerca da culinária. Grosso modo, a diferença marcante entre as concepções gira em torno da abordagem da culinária como um domínio primeiro, maior, que englobaria a gastronomia, ou ao contrário, o tratamento dado à gastronomia como o domínio base que contém em si a culinária.

De acordo com a concepção dos autores supracitados, a gastronomia acontece em torno da culinária, ou seja, está condicionada à culinária, que diz respeito à transformação de alimentos em pratos prontos para consumo, a partir da utilização de

técnicas de preparação e cozimento. Em nosso estudo incluímos, entre as técnicas de preparação, a seleção dos alimentos que serão usados no preparo, se orgânicos ou não, sua origem, forma de cultivo ou criação, tipo de ingredientes, entre outros elementos que têm influência direta no tipo de culinária praticada (ex: caseira, orgânica e sustentável, mediterrânea, italiana, mineira etc).

Lara (2014) amplia a discussão ao dizer que a culinária, que neste contexto integra também o conceito de gastronomia, situa-se entre os domínios da ciência e da arte, como vemos abaixo:

Com base nessas considerações, podemos definir Culinária como a arte e a ciência do preparo de alimentos para ser servidos, através do cozimento, até modificar seu sabor, consistência, aparência e composição química. É “arte” porque é possível ver a inovação e a criatividade que envolve o processo nos sabores e na apresentação dos pratos confeccionados. É “ciência” porque estuda os fenômenos físico-químicos aplicados a essa arte; através das tecnologias, estabelece padrões alimentares destinados a cumprir as necessidades nutricionais; ocupa-se da qualidade e da aparência dos alimentos, das questões de segurança e higiene do espaço de trabalho (a cozinha) e dos profissionais. (LARA, 2014, p. 19)

Relacionando-se as proposições de Charaudeau (2017), sobre imaginários sociodiscursivos, à citação de Lara (2014), entendemos a culinária como arte que integra os saberes científico e de experiência, uma vez que é necessário aliar técnica a “inovação e a criatividade”, habilidades ligadas às demonstrações de ordem subjetiva e estética. Está nos domínios da razão científica visto que se realiza fundamentado em métodos de observação, experimentação e cálculo que podem ser seguidos por qualquer pessoa, como, por exemplo, a partir de receitas.

Quanto ao campo do saber de experiência, embora não seja da ordem do provado como no saber científico, é construído após experimentação, permite que a experimentação seja compartilhada, que outros indivíduos também possam passar pela mesma experiência, a partir da transmissão do saber ou do próprio saber-fazer experimentado.

A culinária, no entanto, antes de significar arte – e neste sentido encontrar-se no limiar com a concepção de gastronomia, como veremos na próxima seção – está ligada à cultura, ao ato de preparação do alimento para que possamos comer. E comer, para além de alimentar o corpo, alimenta também as relações sociais, fato que decorre da comensalidade, da necessidade primordial dos indivíduos de compartilhar os alimentos, e da conexão da comida com a cultura.

Destacando-se a dimensão cultural da culinária, uma vez que buscamos os imaginários sociodiscursivos que permeiam este domínio, voltamo-nos para os processos sociais que envolvem o ato de preparação da comida, o ato de comer e de transmissão dos saberes culinários em uma comunidade ou grupo social. Nesse contexto, a comida não é apenas um instrumento para alimentar os indivíduos, mas deve ser compreendida a partir de representações sociais e simbólicas, também responsáveis pela construção dos valores em uma sociedade. A comida “é também e ao mesmo tempo um sistema de comunicação, um corpo de imagens, um protocolo de práticas, de situações e de comportamentos¹⁸” (BARTHES, 1961, p. 979). O gosto das comidas, por exemplo, interfere em questões sentimentais, tradições e na cultura de um grupo.

Segundo Fischler (1995), ao menos quatro fatores influenciam os gostos alimentares de um indivíduo, a saber: os fatores biológicos, psicológicos (experiências individuais), fatores culturais e sociais (interação entre indivíduos). Ainda de acordo com o autor, a transmissão do gosto pode se dar de forma intergeracional (quando ocorre de uma geração a outra por via genética ou pela cultura, dependendo das tradições e da reprodução de comportamentos) ou intrageracional (a partir da interação entre indivíduos de um mesmo grupo social).

Dito isso, podemos compreender a forte ascendência da família nos hábitos alimentares das pessoas. As tradições culinárias das mães que marcam toda a família e que podem se transformar em histórias narradas pelos indivíduos que a ela pertencem. Giard (2011) afirma quanto ao que gostamos de comer, que o gostar está ligado aos hábitos adquiridos na infância, que podem ser potencializados pela memória ou rejeitados ao nos tornarmos adultos com autonomia para tal. A historiadora aponta que a culinária atua como fonte de lembranças e tradições familiares, pois comemos o que nossa mãe nos ensinou comer, aprendemos a gostar daquilo que ela gostava, “de tal forma que é mais lógico acreditar que comemos nossas lembranças, as mais seguras, temperadas de ternura e de ritos, que marcaram nossa primeira infância” (GIARD, 2011, p. 250)

Demeterco (2003) se apoia em Bourdieu (2007) ao dizer que os gostos individuais tendem a seguir hábitos alimentares familiares e são reproduzidos dando origem às tradições culinárias de um núcleo social familiar, em um primeiro momento,

¹⁸ No original: “C’est aussi et en même temps un système de communication, un corps d’image, un protocole d’usages, de situations et de conduites”.

podendo expandir-se para grupos sociais mais amplos, *a posteriori*. Bourdieu (2007) explica as práticas alimentares a partir da noção de *habitus*, que designa as estruturas que orientam nossas práticas comportamentais, fruto de processo sócio-histórico, produzido e naturalizado a ponto de gerar efeito de espontâneo. Para ele, o *habitus* assimilado na instituição social familiar está na origem do sistema de propagação de padrões alimentares da espécie humana. Demeterco (2003) complementa o raciocínio salientando que, historicamente, no processo de preservação das tradições culinárias familiares, assim como em sua transmissão, temos o protagonismo das mulheres por meio do trabalho das agentes mais velhas do núcleo como avós, mães e tias.

O conceito de culinária abarca questões históricas, familiares, identitárias, econômicas, sociais, culturais, entre outras, referindo-se tanto ao preparo do alimento quanto ao seu compartilhamento, que é um ato social (JACOB, 2013), o que faz com que a culinária transite entre o privado e o público. No entanto, há uma proximidade grande com a cozinha, lugar onde normalmente o preparo acontece, ainda que a culinária não esteja restrita somente a este espaço. O ato de cozinhar e o espaço em si são, tradicionalmente, domínio das cozinheiras, tanto quanto, historicamente, a gastronomia é um espaço masculino.

3.4 Gastronomia: discurso em torno da prática

Ao retomarmos a definição de Atala e Dória (2008), lemos que a gastronomia é o discurso que gira em torno da culinária. E o que exatamente os autores querem dizer com isso? Não raro ouvimos que a gastronomia é uma arte (com mais frequência até do que ouvimos sobre a culinária), uma atividade que exige conhecimento especializado, técnicas sofisticadas, ingredientes especiais – e caros. A gastronomia acontece nos salões dos restaurantes, nas mesas finamente postas, nas conversas sobre os pratos e os vinhos. Segundo Demeterco (2003, p. 35), a gastronomia “é um saber que tem sua própria gramática e sua própria sintaxe; sua história liga-se a história do gosto e das práticas culinárias que a concretizam”.

A obra *Fisiologia do Gosto* (1825), do francês Brillat-Savarin, é um clássico da culinária que apresenta receitas e pensamentos em uma verdadeira ode aos prazeres de comer e cozinhar e, de acordo com Jacob (2013), é primordial na compreensão da gastronomia, marcada pelo hedonismo. A alta gastronomia ocidental existente hoje foi sistematizada principalmente por três grandes *chefs* franceses: Antoine Carême,

Auguste Escoffier e Paul Bocuse. Carême começou sua atuação no final do século XVIII e notabilizou-se por adotar uniformes brancos para os cozinheiros, por ser o inventor do famoso chapéu alto de mestre-cuca, por aperfeiçoar o molho *bechamel* e ser o primeiro a fazer bolos em andares, confeitados com chantilly (JACOB, 2013).

Escoffier, um dos mais renomados *chefs* do século XIX, inspirou-se no trabalho de Carême em suas receitas, modernizando-as, e deixou contribuição fundamental para o ambiente profissional da gastronomia. Criador do sistema de Brigada Gastronômica, Escoffier instituiu disciplina e organização nas cozinhas ao demarcar seções e funções dos profissionais. As denominações e competências de cada área são mundialmente adotadas, tais como: *chef de cuisine* (assina o menu do restaurante e comanda toda a equipe); *sous chef* (substitui o *chef* e é o segundo na hierarquia); *saucier* (prepara molhos e caldos); *garde manger* (responsável por saladas, entradas e outras preparações frias); *pâtissier* (prepara sobremesas), etc. Também é dele a adoção do serviço de mesa à russa, que apresenta os pratos montados individualmente, seguindo a ordem do menu, tal como é feito ainda hoje em restaurantes de alta gastronomia.¹⁹

Já o contemporâneo Paul Bocuse, falecido em 2018, primou pela excelência no preparo de suas receitas. Foi um dos primeiros expoentes da *nouvelle cuisine*, vertente da culinária francesa que se tornou referência pela montagem detalhista dos pratos, pela elegância, utilização de ingredientes frescos e com menos molhos e cremes, herança da cozinha de Escoffier.

Essencialmente sinestésica, a gastronomia, para além da questão dos sentidos, instiga o discurso e a distribuição imagética de suas comidas:

Temos assistido a uma explosão midiática da comida e, principalmente, das imagens da comida. Há culinária, gastronomia, panelas e receitas por todos os lados: na televisão, nos jornais, nas revistas, no rádio, nas livrarias, na publicidade, nas bibliotecas. Comer virou moda, tema que desperta paixões, e leva pessoas a tomar filas em madrugadas chuvosas e geladas em busca de um naco de experiência gastronômica. (JACOB, 2013, p. 25)

O prazer obtido com alguma iguaria gastronômica, a partir desta lógica, não se encerra no ato de comer. É preciso falar da comida experimentada, observar todos os detalhes que compõem o cenário gastronômico: espaço, decoração, serviço de mesa, bebida, atendimento, pessoas. Postar imagens e comentários nas redes sociais chancela

¹⁹ Em pesquisa realizada a partir de leituras de livros, dissertações e teses, há controvérsia sobre a implementação do serviço à russa na França. A maior parte dos trabalhos notabilizam Escoffier pelo feito, mas encontram-se alguns que dão os créditos a Carême.

o momento vivenciado. A gastronomia envolve também a conversação sobre a comida, como ressaltam Atala e Dória (2008).

Outra peculiaridade do discurso gastronômico, diz respeito à denominação dos pratos culinários. Giard (2011) compara os nomes destinados aos pratos comuns, caseiros, elaborados pelas donas de casa, com os pratos sofisticados dos restaurantes, feitos pelos *chefs* de cozinha. Em casa,

O nome do prato é descritivo: “lombo de coelho com mostarda”, “tomates recheados com carne moída”, “bolo de chocolate”. Na esfera privada, a cozinheira age da mesma forma e propõe aos seus convivas “carne salteada (sauté) de vitela com cenouras” ou “berinjelas com grão-de-bico”. Sua linguagem se torna ainda mais modesta quando ela apresenta um prato feito por ela mesma: “Ah, isso fui eu que fiz assim, com o que tinha à mão. Não isso, não tem nome. É apenas aipo-rábano e repolho-roxo com tirinhas de toucinho”. (GIARD, 2011, p. 295).

A autora pondera que na vida privada, a cozinheira não tem a pretensão de se portar como criadora, uma artista culinária. Ela cozinha para círculo íntimo de pessoas, faz sua comida com os ingredientes que tem a mão e pronto. Acrescentaríamos aqui, que isso não é sinônimo de falta de cuidados ou de capricho, ou ainda de criatividade. Trata-se apenas de técnicas de preparo outras, nível de simplicidade maior no dizer (e não necessariamente no fazer). Em relação às denominações dos pratos elaborados nos ambientes públicos, Giard continua:

Nos restaurantes, ao contrário, quanto mais elevado o nível, mais misterioso é o cardápio que apresenta pratos de nomes pomposos cuja leitura em geral não dá qualquer informação; é preciso recorrer humildemente ao maître, um guia condescendente, para explicar o que quer dizer “vitela Orloff” ou “bolo Ruy Blas”. Neste caso o nome serve para velar e teatralizar, portanto para intrigar e confundir. O cliente tem que pedir às cegas palavras desconhecidas para não fazer feio. (GIARD, 2011, p. 295)

A formalidade, os nomes que não descrevem o prato, muitas vezes em outros idiomas, fazem parte da *mise en scène* de restaurantes de alta gastronomia, o que pode ser motivo de constrangimento para comensais leigos. Outras questões ligadas à denominação na culinária são evidenciadas pela historiadora Giard. As questões de gênero, por exemplo, se revelam nas diferenças entre as assinaturas dos livros de cozinha (levando-se em consideração a época da primeira edição de seu livro na década de 1980). Ela exemplifica com títulos assinados por mulheres utilizando-se somente o prenome como *prima Adélia*, *tia Aurora*, o que associa a atividade culinária às funções sociais de mãe, tia, avó. Já os livros escritos por homens têm a marca de autoridade de

seus autores por meio de seu nome completo como *Paul Bocuse* e *Michel Guérard*. Ao fazermos um paralelo com exemplos do mercado editorial brasileiro, nos recordamos dos clássicos *Cozinha Maravilhosa de Ofélia*, os livros de *Palmirinha* e a série de *Dona Benta*.

Evidencia-se que a gastronomia está permanentemente ligada ao universo masculino. Segundo Scavone (2007), para a nobreza, ter um cozinheiro era sinônimo de poder e houve, desde sempre, uma hegemonia masculina nesse âmbito. Scavone pontua, no entanto, algumas exceções, como nos casos de acampamentos de guerras e, no Brasil, entre tropeiros e cangaceiros. Nestes casos, os escolhidos para preparar os alimentos das tropas eram os homens vistos como medrosos, ou os mais franzinos do grupo:

Talvez por isso, em nossa cultura, escutemos comentários com referências à possível homossexualidade do chef de cozinha. [...] Portanto, esse campo demonstra tensões relacionadas à sexualidade e aos gêneros. Não basta ser homem e cozinhar para “ter poder” ou reconhecimento, tem que se pensar para quem esse homem cozinha e como ele exerce sua sexualidade, ou melhor, como ele representa sua masculinidade dentro desse ambiente. Para ser chef e “ter poder”, deve-se representar um tipo de masculinidade hegemônica, ou seja, de homem branco, heterossexual, com poder socioeconômico de uma classe média – um representante da norma. (SCAVONE, 2007, p. 39)

As palavras de ordem, o respeito à hierarquia, a rigidez (ou mesmo rispidez) na condução da equipe são comuns nas relações de trabalho das cozinhas profissionais. Muitas horas de trabalho pesado, em pé, carregando panelas pesadas, em um ambiente quente, sob pressão da entrega dos pedidos para os clientes... São deixas usadas para desencorajar a atuação feminina nesses ambientes.

Na seção seguinte, nos dedicaremos às discussões sobre mulheres e cozinha, mas, para isso, faremos algumas reflexões sobre gênero.

3.5 As mulheres e a cozinha: discussões de gênero e feminilidades

Não pretendemos definir aqui os estudos de gênero, que podem ser feitos em diferentes perspectivas, mas sinalizar ancoragens que nos foram importantes para compreensão dos imaginários sobre feminilidades. Começamos nossas considerações com a exposição da bióloga e filósofa estadunidense, Haraway (2004), que afirma que apesar de apresentarem diferenças entre si, as abordagens contemporâneas sobre gênero

evoluíram a partir do contexto dos movimentos feministas de mulheres do pós-guerra. Segundo a autora:

Gênero é um conceito desenvolvido para contestar a naturalização da diferença sexual em múltiplas arenas de luta. A teoria e a prática feminista em torno de gênero buscam explicar e transformar sistemas históricos de diferença sexual nos quais “homens” e “mulheres” são socialmente constituídos e posicionados em relações de hierarquia e antagonismo. (HARAWAY, 2004, p. 211)

A abordagem dicotômica entre gênero e sexo, gênero ligado à cultura e sexo à natureza, é contemplada – e contestada – em diferentes teorias. Em meados da década de 1970, Gayle Rubin torna-se referência para diversos estudos feministas ao produzir um ensaio onde investiga as causas da opressão das mulheres através da leitura teórica de Lévi-Strauss, Freud, Marx e Engels, e apresenta o que nomeou de “sistema sexo/gênero”, definido como “uma série de arranjos pelos quais uma sociedade transforma a sexualidade biológica em produtos da atividade humana, e nos quais essas necessidades sexuais transformadas são satisfeitas” (RUBIN, 1993, p. 2). Rubin entende que mais do que desejar o fim da opressão das mulheres, os movimentos feministas deveriam sonhar com uma sociedade sem sexualidades obrigatórias.

Outras teorias surgem visando a superação da dicotomia sexo/gênero. Linda Nicholson (2000, p. 9-10) propõe que “se o próprio corpo é sempre visto através de uma interpretação social, então o ‘sexo’ não pode ser independente do ‘gênero’; antes, sexo nesse sentido deve ser algo que passa subsumido pelo gênero”. A autora dialoga com as ideias propostas anteriormente por Scott, que publicou seu artigo *Gênero: uma categoria útil de análise histórica* após Rubin e imprimiu nova leitura para o termo:

Minha definição de gênero tem duas partes e várias sub-partes. Elas são ligadas entre si, mas deveriam ser analiticamente distintas. O núcleo essencial da definição baseia-se na conexão integral entre duas proposições: o gênero é um elemento constitutivo de relações sociais baseado nas diferenças percebidas entre os sexos, e o gênero é uma forma primeira de significar as relações de poder. (SCOTT, 2016, p. 28)

Ou seja, para Scott, gênero é uma percepção sobre as diferenças sexuais constituídas nas relações de poder. Ela considera que as diferenças biológicas entre os corpos são percebidas e não dadas, mas defende que o que realmente importa são os *significados culturais* construídos a partir dessas diferenças e como eles são fundantes das relações hierárquicas e de desigualdade.

É o saber historicizado que nos leva a compreensão de como as diferenças sexuais, os significados atribuídos a essas diferenças e as relações sociais – e de poder – foram produzidas ao longo do tempo, e tal saber pode ser acessado também através das narrativas históricas. A partir das proposições da autora, compreende-se que as categorias de masculino e feminino não são estáticas, mas sim construções variáveis de acordo com o tempo e o contexto histórico e cultural.

A autora Connell (1995)²⁰, assim como Scott, incorpora a alteridade dos corpos à discussão sobre gênero, mas centra sua definição nas relações sociais e não na percepção das diferenças. A partir da proposição daquela autora de que gênero é a forma de integrar as diferenças sexuais dos corpos ao ordenamento das práticas sociais, deriva-se o conceito de masculinidades, significando configurações de práticas realizadas na ação social, que se diferenciam e se transformam de acordo com as relações de gênero em determinados contextos sociais (CONNELL; MESSERSCHIMIDT, 2013, p. 250).

Por entender que o gênero é sempre relacional, o modelo de feminilidade, seja esse real ou não, é definido pela autora por oposição ao de masculinidade, o que não significa dizer que existe uma masculinidade uma que se opõe a uma feminilidade uma – as características que formam a masculinidade e a feminilidade variam de acordo com a sociedade e a história. Connell (1995) apresenta o conceito de masculinidade como alternativa para a teoria dos *papéis sexuais* do sistema patriarcal, onde as possibilidades de resistência e mudança seriam minimizadas.

Ao pesquisarmos a respeito do conceito de feminilidade, é comum que ele esteja associado à noção de *papel sexual* ou *papel social*, já que sua origem parece estar intrinsecamente ligada às questões representacionais, ou melhor, às construções sócio-históricas do que é o *ser/parecer* mulher. O emblemático enunciado de Beauvoir (1967), segundo o qual “não se nasce mulher, torna-se mulher”, transmite a ideia de que o *tornar-se mulher* é uma construção possível a partir de um imaginário social. Na pesquisa etimológica do termo feminilidade no dicionário, encontramos o seguinte:

feminilidade: *s.f.* **1** qualidade ou caráter de mulher; atitude feminina; feminidade (*usa sua f. como arma*) **2** *p. met.* o conjunto das mulheres (*era a representante da f. brasileira*) **3** *p. met.* o sexo feminino. ETIM *feminil* + *dade*; *ver feminin*. ANT masculinidade. (HOUAISS, 2004, p. 1324)

²⁰ A autora Raewyn Connell passou por uma transição de gênero. Por isso, alguns de seus trabalhos anteriores levam a assinatura de Robert Connell.

A palavra *feminidade*, por sua vez, vem definida como “traço feminino, conjunto de caracteres próprios da mulher” (*ibidem*). Seu significado está associado a uma normatividade do *ser/parecer* mulher, ao imaginário de representações da ordem da *natureza* das mulheres, a *essência feminina*, algo que é *imanente ao seu ser*. Essas representações estão diretamente ligadas às relações de poder, ao controle exercido pela dominação masculina e são legitimadas a partir de um sistema de crenças. Almeida (2000), assim como Connell, associa o conceito de masculinidade hegemônica à garantia da situação de dominação masculina sobre as mulheres. Ele ressalta que esta hegemonia garante aos homens os privilégios de superioridade social por meio de discursos que mantêm a subordinação feminina.

A despeito das construções identitárias femininas e masculinas, Almeida pontua que, “em geral, pode-se dizer que a masculinidade tem de estar sempre a ser construída e confirmada, ao passo que a feminilidade é tida como uma essência permanente, ‘naturalmente’ reafirmada nas gravidezes e partos” (ALMEIDA, 2000, p. 66). Tal asserção vai ao encontro de discussões que condicionam atributos às mulheres como naturais, associando-os à sua capacidade biológica de procriação.

Carole Pateman (1993) acredita que a diferença sexual entre homens e mulheres é, sobretudo, uma diferença política, é a diferença entre a liberdade e a sujeição e é potencializada por sua compreensão como consequência da natureza e, como as mulheres sofrem a ação de processos naturais corporais como alterações hormonais, menstruação, além da gravidez e do parto (DINIZ, 2015), estão *naturalmente* subordinadas a determinadas condições. São essas diferenças entre homens e mulheres, em decorrência da natureza, que sustentam o sistema de dominação masculina denominado por Pateman (1993) como patriarcado moderno.

Os atributos associados às feminilidades, cujo o ideal moderno é construído em oposição, complementariedade e subordinação ao ideal de masculinidade, nos são apresentados por Diniz (2016):

Nesse processo, os homens foram apresentados como responsáveis, comedidos, equilibrados e estáveis. A racionalidade e a lógica também foram colocadas como características distintivas das masculinidades. Esses atributos, contudo, não prescindiam de outros, como a bravura e a coragem, reivindicados especialmente em momentos de guerra ou nos esportes. Oliveira (2004) destaca que esse conjunto de características resultou na definição do ideal ocidental de masculinidade imperante como trabalhador e guerreiro, o oposto do ideal de feminino tradicional, marcado pela

fragilidade, sensibilidade, delicadeza, comedimento público, insegurança e instabilidade. (DINIZ, 2016, p. 15)

De fato, o excerto supracitado apresenta imaginários socialmente compartilhados acerca de masculinidades, ligados ao controle e à racionalidade, à estabilidade emocional, outros relacionados aos atributos físicos de força, em demonstração de superioridade, além de comportamento virtuoso de bravura e coragem. Em oposição, os imaginários que envolvem as feminilidades sugerem mulheres comportadas, dependentes – posto que inseguras e frágeis – emocionalmente instáveis e delicadas (atributo que se relaciona a uma postura estética, para além de um comportamento dócil). Mais uma vez, percebe-se como as propriedades alusivas aos homens estão na esfera pública (guerra, esportes, trabalhador), enquanto às mulheres sinalizam a esfera do privado.

Ainda que as feminilidades sejam representações com maior fixidez do que as masculinidades, como reconhece Almeida (2000), é importante dizer que as representações sociais são múltiplas, assim como os imaginários que circulam sobre feminilidades, e por vezes contraditórias, assim como os indivíduos também o são. Portanto, ao se constituírem nos imaginários pelas práticas sociais e discursivas, é por meio dos mesmos mecanismos que as representações de masculinidade e feminilidade podem ser modificadas.

3.5.1. “LUGAR DE MULHER É NA COZINHA” – SOBRE FEMINILIDADES CULTURALMENTE CONSTRUÍDAS

Na obra *Açúcar: uma sociologia do doce*, publicada originalmente em 1939, Gilberto Freyre observa o caráter essencialmente feminino do saber culinário e sua transmissão, o que se configurava, a seu ver, em uma espécie de maçonaria das mulheres:

Inventaram-se nas casas-grandes do Norte doces e bolos que tomaram nomes de família ou de engenho – Souza Leão, Guararapes, (...) e cujas receitas se conservaram por muito tempo em segredo, às vezes passando de mãe a filha. Houve no Brasil uma maçonaria das mulheres ao lado da maçonaria dos homens, a das mulheres se especializando nisto: em guardar segredo das receitas de doces e bolos de família” (FREYRE, 2007, p.73)

Essa representação dos afazeres culinários como atividade quase exclusiva das mulheres, com saberes transmitidos de uma geração a outra, reforça as representações

de feminilidades que perduram nos imaginários sociais, dos quais fazem parte a mulher cuidadora da família e da casa, a mãe e avó cozinheiras *de mão cheia*, as mulheres recatadas, submissas. Mesmo nos dias atuais, com a evolução no campo discursivo das ações feministas, e com as próprias mudanças sociais ocorridas, ainda circulam enunciados sexistas que associam a cozinha doméstica ao espaço do feminino, fato que nos remete às condições sócio-históricas da divisão sexual do trabalho. Swain (2001) considera que a ocorrência da *inversão das evidências*²¹ promove a naturalização dos papéis por meio de recortes discursivos. Neste processo, a partir de estratégias discursivas nas quais os recortes realizados têm seu significado invertido, evidências são construídas historicamente e transmitidas como se fossem *naturais*, sustentando as relações de poder.

Bourdieu (2012) também desenvolve, em sua obra *Dominação Masculina*, a noção de que papéis sociais pré-estabelecidos e conferidos a homens e mulheres fazem com que as diferenças configurem-se como *naturais*. A dominação masculina é tão enraizada cultural e socialmente entre nós, que é tomada como uma segunda natureza. Para ele, representações acerca da feminilidade e o controle sobre as mulheres acontecem, também, através da violência simbólica na contenção de seus corpos:

Como se a feminilidade se medisse pela arte de "se fazer pequena" (o feminino, em berbere, vem sempre em diminutivo), mantendo as mulheres encerradas em uma espécie de *cercos invisíveis* (do qual o véu não é mais que a manifestação visível), limitando o território deixado aos movimentos e aos deslocamentos de seu corpo — enquanto os homens tomam maior lugar com seu corpo, sobretudo em lugares públicos (BOURDIEU, 2012, p. 39, grifos do autor).

A divisão sexual do trabalho verifica-se nos mais variados níveis, de forma diacrônica. Não está, por óbvio, circunscrita ao ambiente da cozinha. Mas, a cozinha talvez seja o ambiente simbolicamente mais representativo da subsunção das mulheres às relações de trabalho. Para além disso, a cozinha reflete ainda o domínio do patriarcado na sociedade. O enunciado *lugar de mulher é na cozinha* reflete o senso comum de que a cozinha, o lugar de preparo do alimento, é o ambiente *natural* para as

²¹ A noção de *inversão das evidências* utilizada por Swain se ancora em princípios desenvolvidos pelo filósofo Michel Foucault no texto *A ordem do discurso*, criado, a princípio, para ser proferido em sua aula inaugural no Collège de France. O texto traduzido pode ser consultado no endereço a seguir: FOUCAULT, Michel. **L'Ordre du discours, Leçon inaugurale au Collège de France prononcée le 2 décembre 1970**. Éditions Gallimard, Paris, 1971. Trad. de Edmundo Cordeiro. Disponível em: <http://www2.eca.usp.br/Ciencias.Linguagem/Foucault_ordemododiscurso.pdf> Acesso em: 03 jun. 2019.

mulheres. Mas não qualquer cozinha – o ideal é a cozinha de casa, uma vez que as cozinhas profissionais são lugares de homens.

Dória (2012) cita Darwin para explicar que a divisão sexual do trabalho começa como uma necessidade de evolução das espécies, o que o naturalista teria chamado de *instintos sociais*. A capacidade *natural* da mulher para alimentar suas crias, justificada pela amamentação, contribuiu para associá-la a tarefa do cuidado com a alimentação, enquanto o homem cuidava da busca pelo alimento, em atividades externas ao lar. Tempos após, em culturas patriarcais estabelecidas, o vínculo entre comida e mulher se fortalece, como nos conta Annie Hubert (2006, p. 4-5):

Culturas patriarcais, onde a mulher só pode ser mãe e cuidadora. Essas antigas representações ainda são presente em nossa imaginação. O estereótipo da reprodução da cozinha materna como definição de "a verdadeira cozinha" continua. No Ocidente, quando falamos de saúde pública, epidemiologia nutricional e outras pesquisas das chamadas ciências "duras" no campo da alimentação, o clichê da cozinha é inamovível, ilustrando, se necessário, a importância dessas representações. A mulher está intimamente associada à imaginação da produção culinária, isto é, a transformação do alimento em comida. Eu adicionarei, como antropóloga, que nem sempre é esse o caso em todas as sociedades humanas. Mas isso já é outro assunto. Em casa, emocionalmente, a mulher cozinha, prepara e oferece. [tradução nossa]²²

Mais do que imaginário da *mulher cozinheira do lar*, a comida *feita com amor* é também associada ao fazer feminino, como se a maternidade se materializasse neste fazer culinário, ressalta Dória (2012). Assim, continua o autor, a cozinha se consolida como o espaço doméstico que simboliza a desigualdade a que a mulher está submetida. A incorporação maciça das mulheres no mercado de trabalho, devido à Revolução Industrial, se, por um lado, rendeu-lhes novas ocupações e possibilidades, por outro, expõe ainda mais as desigualdades de gênero. Além das extenuantes jornadas de trabalho, as mulheres continuam responsáveis pelo serviço doméstico e cuidados com

²² No original: "Cultures patriarcales, où la femme ne peut être que mère et nourricière. Ces représentations anciennes sont encore présentes dans notre imaginaire. Le stéréotype de la reproduction de la cuisine maternelle comme définition de « la seule vraie cuisine » perdure. En Occident, lorsqu'on parle santé publique, épidémiologie nutritionnelle et autres recherches des sciences dites « dures » dans le domaine de l'alimentation, le cliché de la cuisine maternelle est là, inamovible, illustrant, si besoin était, la prégnance de ces représentations. La femme est intimement associée dans l'imaginaire à la production culinaire, c'est à dire à la transformation des aliments en nourriture. J'ajouterai, en tant qu'anthropologue, que ce n'est pas toujours le cas dans toutes les sociétés humaines. Mais cela est déjà un autre sujet. Chez nous, émotivement, la femme cuisine, prépare et donne.";

filhos, recebem salários menores, ocupam posições de subordinação aos homens. (Guiradelli, 2012).

No início do século XX, enquanto homens dominavam o ambiente público, e controlavam, com exclusividade, a vida financeira da família, as mulheres, cujas possibilidades econômicas do marido assim o permitissem, são estimuladas a reocupar o espaço privado, a casa, dedicando-se exclusivamente aos afazeres domésticos e aos filhos, mantendo-se, assim, no lugar que lhe era reservado – a cozinha.

O historiador Câmara Cascudo faz a seguinte referência à relação entre o feminino e a culinária:

Aprender a cozinhar é dever das moças humildes e pobres, compelidas a papel de auxiliares maternas. A menina que cursa o ginásio liberta-se da penitência compulsória. *Está estudando*, e não cabe mais na cozinha doméstica. A rainha Vitória completou a educação das filhas fazendo-as aprender todos os pratos tradicionais da Inglaterra. A filha única do último imperador da Alemanha era cozinheira exímia. Aliás o derradeiro Kaiser dizia-se partidário dos quatro K como limites da atividade normal da mulher alemã, *Kirche, Küche, Kind, Kleidung*, igreja, cozinha, criança, roupa. (CASCUDO, 2004, p. 355, grifos do autor)

A citação levanta, além da questão de gênero, o problema sócio econômico. Para as mulheres da classe trabalhadora, cuidar dos afazeres domésticos tornava-se imprescindível e, por vezes, profissão possível em casas de pessoas mais abastadas, sob a supervisão de mulheres pertencentes a classes econômicas mais altas. Cada uma, a sua maneira, cuidando da cozinha.

Se, no entanto, no imaginário social o espaço simbólico da cozinha doméstica ainda é predominantemente feminino, o mesmo não se pode dizer das cozinhas profissionais. No mundo da alta gastronomia, o domínio masculino na divisão sexual do trabalho é uma realidade evidente. Desde que o *chef* francês Auguste Escoffier inspirou-se no exército para revolucionar a cozinha profissional ao aplicar o sistema de brigadas em sua organização, as mulheres foram *oficialmente* relegadas a ocupar seu lugar nas cozinhas privadas. A elas, destinou-se o trabalho de alimentar sua família e seus homens para que estes pudessem exercer o ofício de cozinheiros e *chefs*.

Em um discurso feito em 1890 sob o título de *Why Men Make the Best Cooks*²³, conforme relata o pesquisador Carlos Alberto Dória (2012), Escoffier deixa claro seu posicionamento sobre o desempenho de homens e mulheres na cozinha:

²³ Porque homens se tornam os melhores cozinheiros. (tradução nossa)

Cozinhar é indubitavelmente uma arte superior, e um chef competente é tão artista em seu ramo de trabalho quando um pintor ou escultor. [...] 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. Não é porque o homem seja mais epicurista do que a mulher. Isto, mesmo que sustentado por mulheres, não é verdade. A mulher é tão fastidiosa sobre sua comida quanto o homem – o homem comum – o que se observa no que ambos cozinham. O que acontece é que o homem é mais rigoroso no seu trabalho, e o rigor está na raiz de tudo o que é bom, como em tudo o mais. Um homem é mais atento sobre os vários detalhes que são necessários para produzir um prato verdadeiramente perfeito... Para ele nenhum detalhe é mais importante do que outro. (Cf. TRUBEK, 2000, p. 125-126 apud DÓRIA, 2012, p. 260-261).

Mais de 100 anos após o manifesto de Escoffier e o mundo da alta gastronomia continua bastante excludente em relação às mulheres. Entre os 50 melhores restaurantes do mundo de 2017, no ranking organizado pela conceituada revista britânica *Restaurant*, dois são comandados por mulheres, sendo que em um deles, o Cosme (NY), o comando é dividido entre um homem e uma mulher. No Brasil, a situação não é muito diferente. Poucos nomes femininos circulam entre os mais conhecidos no universo da alta gastronomia: Helena Rizzo, Roberta Sudbrack, Paola Carosella, Carla Pernambuco, são exemplos bem sucedidos de profissionais na área. Não se quer dizer, claro, que as mulheres têm acesso restrito às cozinhas de restaurantes. O que acontece é que elas não ocupam cargos de destaque, de comando, ou melhor, as mulheres assumem a posição de cozinheiras, mas pouquíssimas conquistam o lugar de *chefs*. Dória observa que o discurso sobre criatividade e estilo culinário permanece centrado na figura do *chef* masculino e que o “contra-discurso opressor nesse domínio é também muito claro: trabalho de cozinha é coisa árdua, não é para mulheres. Exceções: a ‘banqueteira’, a ‘cozinheira étnica’ e, não raro, a confeitadeira”. (DÓRIA, 2012, p. 266)

A relevância do trabalho feminino na cozinha é indiscutível e compreender a relação social que se estabeleceu entre as mulheres e o ambiente reservado à intimidade do lar é compreender como as relações de gênero em nossa sociedade são construídas. A certa altura, a vida familiar, a casa – a cozinha – orbitam em torno das mulheres, responsáveis pelos rituais cotidianos que passam, muitas vezes, despercebidos, mas podem permanecer como lembranças. A memória culinária se destaca entre as recordações familiares e nos remete, novamente, à figura feminina, principal guardiã e transmissora do saber culinário popular, por meio das receitas.

3.6 Os sabores no papel: algumas notas sobre os livros de cozinha

Uma vez que nosso objeto articula a transmissão dos saberes culinários à narrativa de vida de sua autora/narradora/descritora, pareceu-nos interessante, além de evidenciarmos nossa compreensão a respeito das narrativas de vida (notadamente desenvolvida no *Capítulo 1*), resgatar algumas informações a respeito dos livros de cozinha, gênero tradicionalmente destinado a essa transmissão dos saberes culinários.

As receitas são facilmente reconhecidas pela comunidade discursiva²⁴ a que se destinam, ou até mesmo por quem tem pouca familiaridade com o tema, pois mesmo sem conseguir decodificar seu enunciado, ainda poderá identificar seu propósito comunicativo. Na classificação de Bakhtin (1997), as receitas integrariam os gêneros primários, uma vez que são simples, fazem parte do cotidiano, derivam de uma comunicação verbal espontânea. Recordamos, porém, que mesmo sendo um gênero discursivo²⁵ mais estável, as receitas transformam-se, adaptam-se e apresentam variações de acordo com as demandas sociais e mudanças históricas.

A partir de observação diacrônica das receitas culinárias, corrobora-se que os gêneros são, de fato, uma categoria sócio-histórica (BAKHTIN, 1997). Sua evolução revela, a partir de análise relacional, as transformações sociais, culturais e econômicas de um povo. Os ingredientes utilizados, as quantidades, os utensílios, modo de fazer, são indicadores culturais, de época, de fartura ou dificuldades, de classes sociais, origens, entre outros. E se o registro textual das receitas é uma forma de organizar a transmissão do saber culinário, os livros de cozinha organizam um compilado de receitas. Podem ser estruturados de inúmeras maneiras, seja por tipo de ingredientes, ou ocasião, pratos típicos, repertório de algum *chef*, etc.; podem também conter somente as receitas, ou outros textos; serem autorais ou não; com receitas inéditas ou conhecidas.

Presente no mercado editorial em profusão na atualidade, o primeiro livro de cozinha de que se tem notícia é atribuído a Apicius, na Roma antiga, fruto de uma

²⁴ Adotamos o termo comunidade discursiva para designar grupos sociais que compartilham saberes de conhecimento e de crença e cujos discursos são identificados e circulam entre os membros dessa comunidade (MAINGUENEAU, 2008)

²⁵ Para Bakhtin (1997), a utilização da língua relaciona-se a todas as esferas da atividade humana e toda forma de comunicação ocorre por meio de gêneros discursivos, que são tipos “relativamente estáveis” de enunciados, orais ou escritos. São enunciados que seguem determinados padrões, mas estão sujeitos a transformações, observando-se o contexto sócio-histórico. Além disso, refletem as condições e finalidades específicas de cada esfera de comunicação por meio de seu conteúdo temático, de seu estilo verbal e, principalmente, de sua construção composicional.

produção coletiva que se estendeu por vários anos. Em termos históricos²⁶, no entanto, a mais famosa obra dos primórdios da gastronomia é a francesa *Le viander*. Esses e outros livros de cozinha, que datam do final da Idade Média, eram majoritariamente de autoria masculina, muito provavelmente porque a escrita era privilégio dos homens e também porque, já naquela época, eram os homens que cozinhavam profissionalmente. Os livros eram escritos para poucos e, basicamente, se limitavam a registrar as receitas como forma de fixar o trabalho dos cozinheiros que dominavam a cozinha real. Muitas vezes até, eram escritos apenas como forma de valorização do ofício do cozinheiro, e não necessariamente para divulgar suas receitas (DEMETERCO, 2003, p. 76).

Em língua portuguesa, temos registro do *Arte de cozinha* (1680) como um dos primeiros livros de receitas impresso em Portugal. A invenção da imprensa, em aproximadamente 1430, expandiu o acesso a esse tipo de publicação, o que fez com que seus autores passassem a escrever de forma mais didática, prevendo a diversificação de leitores (ainda que formassem um público restrito, devido ao elevado índice de analfabetismo da época). A alta gastronomia, com suas receitas destinadas à nobreza, dominava a temática dos livros de cozinha. Apenas com o surgimento das novas classes sociais, os costumes, que eram exclusividade da corte, se popularizam e passam a ser adotados pela burguesia, como explica Demeterco (2003). Com isso, mudam as receitas e os livros que as registram.

A renovação na visada de público das obras da esfera culinária, enfim destinadas às mulheres cozinheiras, se dá somente a partir do século XX. Os livros de cozinha até então, ainda que já reestruturados, primavam por oferecer receitas para ocasiões mais formais e, por isso, eram indicados para os homens. Como as mulheres estavam ligadas à cozinha familiar do dia a dia, demorou em que fossem vistas como público potencial para o consumo dessas obras. Junto aos livros, surgem também as revistas femininas e as seções de receitas em publicações variadas e, a partir deste momento, até chegarmos ao mundo digital do século XXI, o gênero receita culinária se adapta a novos formatos e suportes.

Ao dialogarem com o mundo privado cotidiano, os livros de cozinha e demais publicações chamam a atenção para as práticas alimentares e costumes da sociedade onde estão inseridos. Nesta nova configuração, as receitas divulgadas têm sua origem

²⁶ A pesquisadora Solange M. S. Demeterco, em sua tese *Sabor e saber: Livros de Cozinha, Arte e Culinária e Hábitos Alimentares*, realizou uma extensa investigação sobre a origem dos livros de cozinha que orienta parte dos trechos históricos aqui apresentados.

ligada às próprias famílias, ou seja, a circulação destes registros deixa de ser apenas vertical – de especialistas da área para cozinheiros, pois parte-se do pressuposto de que o livro de cozinha seria reflexo de uma sociedade, já que resulta de um saber específico sistematizado e historicamente construído (DEMETERCO, 2003). Assim, vemos que a transmissão de saberes passa a valorizar os conhecimentos da comunidade, transmitidos de uma família para outra, de uma região a outra, passando por editores e especialistas, por refinamentos ou retoques, claro, mas circulando de forma horizontal entre os sujeitos produtores e consumidores destes saberes.

Mais do que uma transmissão de saberes restritos ao universo culinário, os livros de cozinha são uma forma de valorização da cultura de um povo. Demeterco (2003) afirma que a história de uma família pode parcialmente ser escrita a partir de suas receitas e, para além disso,

Um dos aspectos mais interessantes dos livros de cozinha é exatamente a possibilidade que apresentam de sistematizar um conhecimento que é construído a partir de uma prática que se efetiva em objetos fadados ao desaparecimento, como são as iguarias culinárias. Essa transformação de um saber individual em bem coletivo é o que caracteriza esse tipo de publicação em bem cultural, parte do capital cultural de uma sociedade. E, como tal, necessita, para sua manutenção, ser transmitido ao longo do tempo. (DEMETERCO, 2003, p. 78)

A transmissão do saber culinário, seja oral ou através de cadernos ou livros de receitas, faz parte de um processo que, segundo Jacob (2013), revela uma *mediatização* da culinária, pois para que a transmissão aconteça é necessário que se criem estratégias comunicativas em outros ambientes diversos ao âmbito da cozinha. Segundo a pesquisadora, nesse processo, as receitas, a partir de seus modos de representação, operam como componente estruturador do saber-fazer na comunicação culinária.

Uma vez que comida está inserida na cultura e interfere na construção das práticas de uma sociedade, Jacob chama atenção para o processo de mediação e *mediatização*²⁷ da comida:

Mediada porque a comida media relações entre pessoas, ou seja, estabelece vínculos entre quem consome e quem produz a comida, assim como media a relação entre quem cozinha e quem serve a comida, por exemplo. E

²⁷ Helena Jacob (2013) adota as concepções, no âmbito da gastronomia e da culinária, de que a *mediação* é o ato de estabelecer relações e processos de comunicação; a *mediatização* é o processo de conversão de algum elemento em mídia (quando receitas são compiladas na mídia livro de cozinha, por exemplo); e *mediatização* é processo interacional que envolve os meios de comunicação.

mediatizada porque amplamente explorada em todos os meios de comunicação contemporâneos e até mesmo no seu próprio conteúdo. (JACOB, 2013, p. 25)

Assim, para Jacob (2013), tanto a comida como a prática de cozinhar têm uma dimensão comunicativa, asserção que converge com a premissa de Amon e Maldavisky (2007) de que a própria comida é narrativa. Os autores fundamentam sua tese no conceito desenvolvido por Hauck-Lawson (1992, 1998 *apud* AMON; MALDAVISKY, 2007) de “voz da comida”, que pode ser individual ou partilhada e que faz referência ao seu potencial de manifestação de identidade, significados e também de mudanças, já que a voz da comida pode ser uma forma de resolver conflitos, de mudar ou desistir.

Ainda, se a voz da comida expressa significados, essa manifestação pode ocorrer em sequências, ou seja, a comida é narrativa, um encadeamento de conteúdos em sequências com ênfase no eixo temporal, e não no espacial, e cuja unidade formal é o actante: “Uma vez que estamos tratando da comida e das práticas da alimentação a partir de uma forma sociológica de Psicologia Social, os actantes que nos interessam são sociais e podem ser abordados com a teoria das Representações Sociais” (AMON; MALDAVISKY, 2007, p. 20).

Ao propormos a abordagem da comida como narrativas nas quais representações sociais podem ser consideradas actantes sociais estruturados em seqüências, nós tentamos indicar que junto com outras formas de escuta da voz da comida é possível escutar histórias sociais. [...] O ser humano é “pessoa” (Guareschi, 1984/2000, p. 71s, 2004), alguém que necessita de outros, cuja essência depende das relações que estabeleceu durante a vida no ambiente social e cultural. Ela compreende a idéia de comunidade (Guareschi, 2004), na medida em que as pessoas partilham circunstâncias de comida, dependem de itens de comida comuns, compartilham significados e, através disso, falam da sua cultura, hábitos, crenças e práticas. Uma psicologia social sociológica da comida e das práticas da alimentação consideraria na sua base a noção de pessoa e comunidade, e conceberia uma voz da comida através da qual a sociedade fala. A comida é uma forma social de contar histórias. Na essência da comida e das práticas da alimentação, narrativas sociais podem ser escutadas. (AMOM; MALDAVISKY, 2007, p. 24-25)

Actante²⁸, na definição dos autores, é uma categoria analítica que se refere aos que participam de algum processo, sejam pessoas ou coisas, realizando ou sofrendo o ato. Deste modo, partindo de conceituações da Psicologia Social, que embasa as pesquisas de Amom e Maldavisky,

²⁸ *Actante* também é um componente narrativo empregado por Charaudeau (2016) nos modos de organização do discurso, e diz respeito aos papéis que podem ser desempenhados em uma ação narrativa.

Na narrativa da comida, actantes podem ser o cozinheiro, os comensais, a equipe de cozinha, as comidas mesmas, suas cores, sua decoração, cheiros, texturas, a decoração da sala de refeições, os gestos relacionados à preparação, servir e comer, utensílios de cozinha, louça, talheres, crenças, opiniões, hábitos. (AMOM; MALDAVISKY, 2007, p. 20)

Ao analisar livros de cozinha contemporâneos, sites e blogs do âmbito gastronômico, não raro encontrarmos a inserção de relatos pessoais na transmissão do saber culinário. Nota-se, nesses casos, que as receitas desencadeiam a narração de histórias familiares e individuais, estimulando o resgate de memórias e afetos. Se em um formato canônico de receita culinária as histórias estavam subentendidas, nessa reconfiguração, as histórias compõem a receita explicitamente, o que, por vezes, dificulta a delimitação entre receita e narrativa. Como exemplos, além dos livros de cozinha, programas de televisão são produzidos nesse formato, como a recente temporada do *Cozinha Prática*, exibido pelo canal GNT, no qual a apresentadora resgata memórias a cada preparação culinária; a página da rede social Facebook *Minha mãe fazia*, cuja jornalista Ana Holanda usa a expressão narrativas culinárias para denominar as histórias de cozinha, ou os relatos que surgem motivados por receitas.

As transformações causadas por fatos sócio-históricos, observadas nos livros de cozinha, sugerem adaptações às exigências sociais, em vista da percepção de mudanças nos padrões culturais vigentes. Atentamos para a sinalização de Charaudeau (2004) de relacionar gêneros a sua ancoragem social, dimensão em que as atividades languageiras derivam das práticas sociais. Por esta perspectiva, os gêneros surgem a partir de demandas comunicacionais de grupos sociais que estabelecem um contrato social.

Essa reconfiguração dos livros de cozinha, que apresentam narrativas de vida atreladas à transmissão do saber culinário, e onde se aplicam as concepções de Charaudeau (2004) acerca da ancoragem social dos gêneros, se materializa em nosso objeto de pesquisa, o livro *Todas as sextas*.

No próximo capítulo, apresentaremos as análises discursivas de nosso *corpus* a partir da aplicação das categorias dos modos de organização do discurso enunciativo, narrativo e descritivo, além do contrato de comunicação da obra.

CAPÍTULO 4: ENUNCIAR, NARRAR E DESCREVER – ANÁLISE DOS MODOS DE ORGANIZAÇÃO DO DISCURSO PREDOMINANTES EM *TODAS AS SEXTAS*

4.1 Considerações iniciais

O objetivo principal de nossa dissertação é investigar como os imaginários sociodiscursivos pertencentes ao universo da culinária e da gastronomia são construídos discursivamente na narrativa de Paola Carosella. Interessa-nos perceber como aparecem as feminilidades e as identidades femininas em tais ambientes, sobretudo, como a autora, em sua condição de mulher, é representada.

Para tanto, em termos de procedimentos metodológicos, optamos por adotar alguns dos principais conceitos da Teoria Semiolinguística como categorias analíticas. Para fins de organização, começamos caracterizando o contrato de comunicação de nosso objeto, identificando os sujeitos presentes nesse ato de linguagem, assim como as principais estratégias discursivas realizadas. Em seguida, dada as características principais de nosso objeto, optamos por observar como são empregados os modos de organização do discurso enunciativo, descritivo e narrativo, pois são essas categorias analíticas que irão demonstrar os diversos regimes enunciativos empregados, de que forma os sujeitos são nomeados e descritos no livro e quais papéis actanciais eles assumem. Estes procedimentos linguístico-discursivos serão, para nós, dados e pistas que, interpretados também com o apoio de nosso referencial teórico (composto de teorias linguístico-discursivas e sociais), irão nos indicar os discursos circulantes e evidenciar os imaginários na narrativa.

Vale ainda lembrar, como informado na introdução deste trabalho, que nosso *corpus* é constituído por dois eixos principais, o *Eixo 1*, dedicado à narrativa de vida, com características mais próximas dos gêneros autobiográficos, e o *Eixo 2*, no qual encontramos as receitas culinárias.

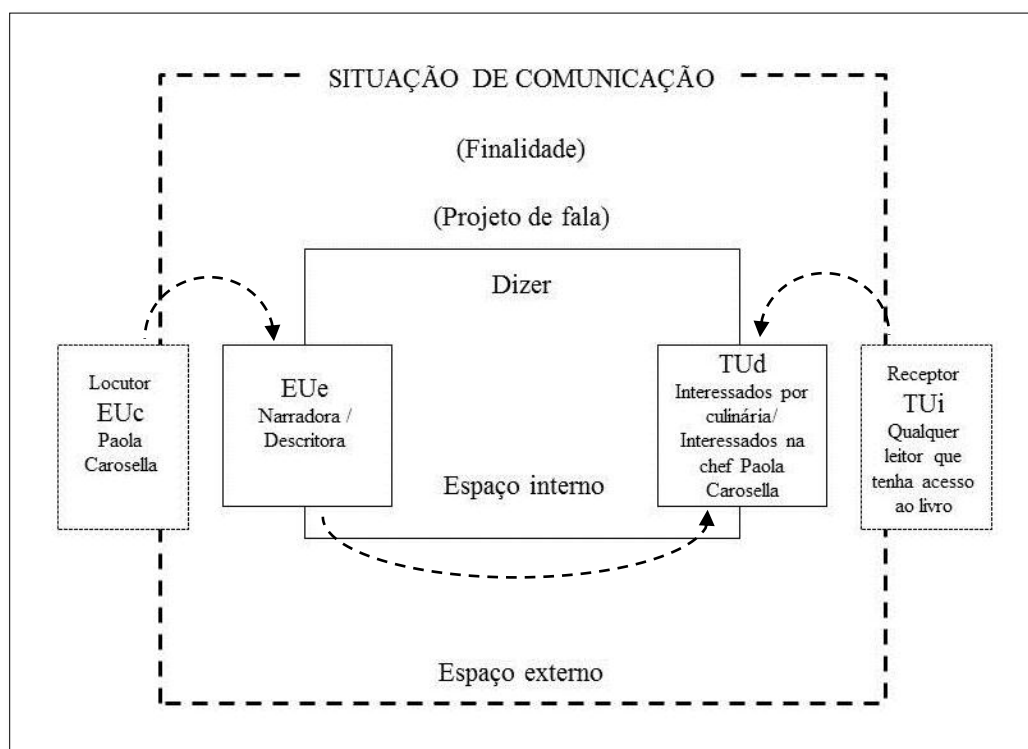
Neste quarto capítulo, nos focaremos na descrição e análise dos dados referentes às categorias analíticas, contrato e modos de organização do discurso.

4.2 Contrato de comunicação e quadro sujeitos da linguagem

As condições do contrato de comunicação instituem o ato de linguagem em que, de acordo com as premissas de Charaudeau (2016), encontram-se os participantes do

processo comunicativo. Em nossa análise do livro *Todas as sextas*, esses participantes apresentam-se conforme quadro a seguir:

FIGURA 4: Quadro comunicacional adaptado para obra *Todas as sextas*



Fonte: Elaborado pela autora

No livro analisado, apontamos as seguintes condições socioculturais (PROCÓPIO, 2008) no espaço externo da situação de comunicação, referentes à obra: local de produção (São Paulo, Brasil); ano de publicação (2016); informações sobre o fotógrafo Jason Lowe, co-autor da obra, e também sobre a Editora Melhoramentos, responsável pela publicação do livro; conjuntura econômica, social e cultural de São Paulo, do Brasil e do mundo a época de produção e lançamento do livro etc. Já no espaço interno, encontramos a narrativa de vida de Paola atreladas às receitas culinárias. A narrativa gira em torno da história de vida da autora, principalmente no tocante a sua trajetória profissional.

Embora Paola seja protagonista da história, há uma temática recorrente em toda obra: a cozinha. Ela é o mote para a escrita do livro, a narrativa de si gira em torno da experiência da autora com a cozinha: ainda na infância, Paola conta as memórias afetivas que tem das avós cozinhando; a solidão vivida na adolescência transforma-se

em gatilho para que ela desenvolva suas habilidades culinárias; após, lemos suas experiências nas cozinhas profissionais; acontecimentos marcantes como as mortes da mãe e do pai também são narrados em meio a suas rotinas na cozinha – o falecimento do pai, inclusive, desencadeia uma nova etapa em sua vida profissional.

Quanto aos parceiros dessa situação de comunicação, no espaço externo, encontramos como EUC Paola Carosella, sujeito psicossocial, mulher, argentina, *chef* de cozinha, dona do restaurante Arturito (SP), jurada de um famoso programa de televisão; também temos a presença de outro sujeito psicossocial, o TUi, que corresponde a qualquer leitor que tenha acesso ao livro de cozinha em questão. No espaço interno, temos o EUE, identificada como a Paola Carosella, *chef* de cozinha que é narradora de suas histórias de vida e descritora das receitas culinárias criadas por ela. Também temos o destinatário ideal, o TUD, que identificamos como leitores interessados por culinária em busca de receitas e/ou admiradores do trabalho da autora, que ficou conhecida no Brasil por sua participação como jurada no *reality show* culinário MasterChef Brasil, exibido pela TV Band.

Portanto, na encenação do ato de linguagem do nosso objeto de estudo, veiculado no dispositivo livro de cozinha, a finalidade comunicativa é a transmissão de saberes culinários, bem como tornar público episódios da vida de Paola por meio da narrativa de vida e das receitas. O propósito, ou o tema da situação de comunicação é a culinária e a vida de Paola, os parceiros da comunicação não estão presentes fisicamente na situação de comunicação e, como a narradora não está em posição de perceber as reações do leitor de seu livro, temos uma situação monológica, em um contrato de não troca entre os parceiros.

Em uma situação de comunicação, a encenação do ato linguageiro está submetida a um contrato comunicacional reconhecido pelos parceiros desse ato. O contrato, por seu turno, está condicionado a um conjunto de restrições que regulam a prática comunicativa. As restrições podem ser definidas como normas que regem o contrato de comunicação e, segundo Charaudeau (2010), se estabelecem nos níveis situacionais, discursivos e formais (ou linguísticos). Frente a essas restrições, o sujeito locutor recorre a estratégias discursivas para concretizar seu discurso. Tais estratégias acontecem observando-se uma margem de manobras existentes no contrato e atuam como forma de individuação, uma maneira do sujeito se diferenciar posicionando-se frente ao mundo e aos outros. (CHARAUDEAU, 2010)

No que concerne às restrições, entendemos que a obra *Todas as sextas* guarda características tanto do contrato de uma autobiografia quanto de um livro de receitas. No entanto, essas características encontram-se de tal modo misturadas que se alinham à proposição de espaço biográfico defendida por Arfuch (2010). Isto é, como o livro não se conforma em um gênero discursivo canônico, que abriga outros gêneros como partes de si, as restrições “herdadas” da autobiografia e das receitas são, de alguma forma, relativizadas. As receitas culinárias, por exemplo, obedecem determinadas regras, como apresentarem lista de ingredientes e um modo de fazer, que funciona como guia instrucional com ordens de execução, a partir de verbos no imperativo (CHARAUDEAU, 2016).

Por sua vez, a autobiografia está submetida a regras como narrativa majoritariamente em primeira pessoa e a coincidência entre a identidade do autor/narrador/personagem que, segundo Philippe Lejeune (2008), é sustentada por um contrato pactuado com o leitor. Ainda, de acordo com Procópio (2016), a autobiografia traz a (re)construção da história de vida de alguém de modo diacrônico. Procópio observa, a partir das considerações de Sérgio Vilas Boas (2008), que o fazer biográfico tende a obedecer limitações que surgem com a recorrência de suas próprias regras, como o fatalismo, que geralmente relaciona-se à carreira do biografado, tratado como heroico; a verdade objetiva e absoluta exigida sobre a vida do personagem; a transparência sobre fatos narrados, fontes, documentos; entre outras restrições que, podem ser percebidas no caso da obra *Todas as sextas*, mas com certa fluidez.

Evidentemente, encontramos marcas formais, tanto situacionais, como discursivas e linguísticas, que se vinculam às restrições, mas observamos alterações com funções estratégicas, como a própria inserção dos relatos nas receitas culinárias, ou o fato de estarmos de diante de um livro de cozinha que começa com uma narrativa de si. Apesar das restrições perceptíveis, o uso de determinados procedimentos acaba por alterar o contrato de comunicação.

4.2.1 AS ESTRATÉGIAS DISCURSIVAS

Uma vez que estamos diante de um objeto que se caracteriza por trazer elementos de dois contratos (dos gêneros autobiografia e livro de receitas), interessa-nos perceber não como as regras se mantêm, mas que tipo de estratégias são utilizadas nesta configuração discursiva. Charaudeau (2010) diz que o sujeito-falante inscrito em uma

situação de comunicação, busca diferenciar-se do outro por um processo de individuação diante das restrições da situação de comunicação. Para isso, é preciso que esse sujeito posicione-se diante do mundo, a partir dos saberes de conhecimento e de crença, e diante do outro, sendo que:

Perante o outro, o sujeito se confronta com a questão da validade da troca comunicacional em função de suas restrições. [...] o sujeito, para se individuar, deve constituir estratégias de legitimação, de credibilidade e de captação por meio de uma determinada constituição discursiva. (CHARAUDEAU, 2010, não p.)

As estratégias, então, constituem-se em uma margem de manobra diante das restrições por meio da qual o sujeito falante faz escolhas que produzem efeitos de sentido relacionados à imagem que ele quer projetar de si para o outro (*ethos*); às emoções que pretende despertar no intuito de persuadir seu interlocutor (*pathos*); e às argumentações utilizadas em seu discurso (*logos*).

Entre as estratégias possíveis, temos a de legitimação, quando o locutor busca se legitimar diante de seu interlocutor; estratégia de credibilidade, relacionada ao *ethos*, pois se trata de conquistar a credibilidade do parceiro da comunicação por meio da posição de verdade do locutor, o que está relacionado a construção de sua imagem; e estratégia de captação, que busca atrair o interesse do destinatário, ou mesmo ganhar sua opinião, por meio da manipulação emocional do discurso. (CHARAUDEAU, 2010)

No que concerne às estratégias, em nosso objeto, apontaremos algumas que se destacam por sua recorrência ao longo da obra, e outras que despertam atenção por sua singularidade. Em tese, em uma autobiografia, a estratégia de legitimação se estabelece no pacto da coincidência entre autor, narrador e personagem. É a própria pessoa que vivenciou os fatos quem está narrando, isto faz com que as comprovações por meio de documentos, por exemplo, não sejam uma exigência. Parte-se do princípio de que o factual no contrato de comunicação desta obra é respeitado e que a narrativa vincula-se à dimensão do real, do empírico. Ainda, que o leitor crê no que está sendo dito por que está sendo dito pela autoridade máxima no tema, principalmente se o conhecimento prévio do interlocutor acerca do sujeito falante, o ser social, contribuir para conferir legitimidade à narrativa. No *Prólogo* do livro, a narradora conta como recebeu o convite para escrever *Todas as sextas*:

(I) A primeira vez que me propuseram fazer um livro sobre o Arturito, fiquei feliz, obviamente. É sempre uma grande satisfação quando alguém reconhece o seu trabalho e acha que você merece um livro. (CAROSELLA, 2016, p. 9)

Paola diz no excerto (I) que ficou feliz com o convite e destaca o fato de que o reconhecimento de seu trabalho fez com ela merecesse um livro. Para além da ênfase dada pela própria narradora na valorização de seu mérito profissional, o interlocutor sabe que quem enuncia é a autora que assina o livro, criadora das receitas, a personagem que vivenciou as histórias que serão narradas, possivelmente tem um conhecimento prévio de quem é o ser social Paola Carosella. Tudo isso imprime legitimidade à narrativa.

Toda a história de vida da *chef* de cozinha, de certa forma, atua como tanto como estratégia de credibilidade, quanto de legitimação, especificamente nas narrativas em que ela é a personagem. Ao contar experiências pessoais e profissionais que se relacionam com sua posição de *chef*/criadora das receitas culinárias, Paola imprime autenticidade à narrativa, conferindo credibilidade/legitimidade aos episódios.

Na primeira parte do livro, identificada como *Eixo 1*, há predomínio da narrativa de vida, enquanto na seção de Receitas, aqui denominadas como *Eixo 2*, encontramos relatos predominantemente descritivos, localizados, mais precisamente, entre a lista de ingredientes e as instruções sobre o modo de fazer. Mesmo quando assumem comportamento narrativo e relatam passagens da vida da autora, a temática sempre continua a girar em torno da cozinha. Enfim, os relatos entre as receitas podem ser lidos como uma espécie de currículo profissional da *chef*. Todas as suas escolhas culinárias e as receitas selecionadas se fundamentam, como a própria autora argumenta em seu *Prólogo*, na história narrada.

Normalmente, os textos do modo de fazer trazem instruções do tipo passo a passo, com pouca margem para variações e com os verbos no imperativo, o que reforça a autoridade de quem fala. E como se sabe que quem está transmitindo o saber culinário na obra é a narradora/descritora, criadora das receitas, Paola Carosella, a opção por usar os verbos no imperativo, e não no infinitivo, outra possibilidade muito comum neste tipo de gênero discursivo, opera como estratégia de credibilidade, como apontamos a seguir:

(II) Para as ostras, comece preparando o tempero de cebola. *Sou particularmente cuidadosa* na hora de trabalhar com cebola crua, pois ela muda de cheiro muito rápido. O cheiro de uma cebola que acabou de ser descascada é diferente do de uma cebola que ficou descascada por mais de 10

minutos, que por sua vez não é o mesmo daquelas que ficaram 1 hora esperando e, definitivamente, não é o das que ficam descascadas na geladeira. Cebolas descascadas com antecedência podem tranquilamente ser usadas para cozinhar, mas se a receita pede cebola crua, tem que ser descascada na hora. Corte a cebola em brunoise (cubinhos minúsculos). Se não conseguir, rale. Se não conseguir, peça a ajuda a alguém que consiga. As ostras pedem grande sutileza de textura e sabor. Não é bom, nesta receita, pedaços grossos de cebola. Coloque a cebola cortada em um bowl de cerâmica, inox, vidro, louça ou madeira, *mas nunca (nunca!) de alumínio. Limão, cebola e alumínio não se dão muito bem.* (CAROSELLA, 2016, p. 185, grifos nossos)

Neste trecho (II) das instruções da receita *Ceviche de ostras*, que integra a seção *Entradas*, a estratégia de credibilidade é construída tendo como base as instruções no injuntivo, com verbos no tempo imperativo e inserção de enunciado de cunho pessoal acerca de seu comportamento (*sou particularmente cuidadosa...*), que contribui para reforçar o saber-fazer; e, por fim, a cozinheira traz uma detalhada explicação sobre a conservação do ingrediente para reforçar a necessidade de se cortá-lo no tempo correto. Há no final do trecho, nova ordem, desta vez mais incisiva (*mas nunca (nunca!) de alumínio*), seguida de explicação: *limão, cebola e alumínio não se dão muito bem*. A estratégia é a mesma, uma ordem seguida de breve explicação sobre o assunto.

No eixo autobiográfico do livro, encontramos muitas passagens que ilustram a trajetória profissional da *chef*, a partir de suas experiências em restaurantes e de sua dedicação aos estudos. Consideremos o trecho a seguir, retirado do *Capítulo 12*:

(III) Antes do serviço, na hora da mise en place, o mais divertido era brincar de *Larousse Gastronomique*. Paul tinha recomendado a leitura do *Larousse* em francês. Minha mãe me deu de presente no meu aniversário de 19 anos. E eu li. Brincar de *Larousse* era assim: enquanto cozinávamos, Paul lançava uma pergunta e eu tinha que saber a resposta. Se eu não soubesse, deveria estudá-la à noite, em casa, e respondê-la no dia seguinte. Como se faz o molho choron? O que é hachis parmentier e por que leva esse nome? Como se faz beurre blanc? E beurre noisette? E, no meio de tudo isso, sempre tinha uma pegadinha, uma pergunta para a qual não havia resposta, uma receita que não existia, um nome inventado. Na madrugada, eu passava horas e horas tentando encontrar as respostas só para chegar no dia seguinte frustrada e só então descobrir que era uma pegadinha. Essas horas de leitura do *Larousse* foram vitais. (CAROSELLA, 2016, p. 28)

O fragmento (III) relata uma prática costumeira no restaurante *La Créole*, comandado por Paul Azema, autor da brincadeira com o dicionário gastronômico francês *Larousse*. Paola mostra disciplina e muito empenho ao participar do jogo, assim como frustração quando não consegue alcançar seu objetivo. Esse trecho nos mostra que seu conhecimento está calcado em saberes de experiência e também nos de ciência,

adquiridos por meio de muito estudo. Assim, a narração, por meio da estratégia de credibilidade, corrobora sua imagem de expertise como *chef* de cozinha.

Por fim, como dissemos no tópico sobre as narrativas de vida, a narrativa em si se conforma, também, como estratégia de captação, pois funciona como “uma espécie de argumentação, carregando consigo doses variadas de sedução destinadas a influenciar ou captar a adesão e simpatia dos ouvintes ou leitores”, segundo Machado (2016a, p. 127).

Se pensarmos no conteúdo desta narrativa, que traz passagens carregadas de emoções, a captação se fortalece. Ao inserir relatos entre as receitas, a autora personaliza suas criações, singularizando-as. É uma forma de se fazer presente até mesmo para o interlocutor que está em busca apenas de instruções técnicas da receita, considerando-se que os relatos estão localizados entre a lista de ingredientes e o modo de fazer, sem separação por titularização, e que trazem, muitas vezes, informações relevantes para o preparo da receita. Em um gênero com função instrucional como o das receitas culinárias, os relatos aproximam o leitor da autora, simulando um efeito de conversa e atuando como estratégia de captação, como podemos observar no excerto abaixo, que faz parte do relato que integra a receita da sobremesa *A minha infância feliz*:

(IV) Uma das melhores lembranças da minha infância são as bananas com doce de leite. Na geladeira de casa sempre havia doce de leite, e as bananas eu comprava no verdureiro da esquina quando voltava da escola. Não tínhamos iogurte nem coalhada, mas tínhamos um queijo cremoso chamado Mendicream. Que não sei bem o que era. Mas era muito bom. (CAROSELLA, 2016, p. 305)

Não parece haver uma dimensão maior neste relato (IV) além da do afeto e da lembrança, o que serve, mais uma vez, como estratégia de captação para que o leitor, ao perceber essa receita, também projete e rememore situações de infância, de felicidade, de nostalgia e com isso sinta-se motivado a experimentar tal sobremesa. Não há a construção de um saber maior, o que fica demonstrado na imprecisão das informações presentes no modo de fazer da receita, algo pouco característico na escrita da autora:

(V) Esta receita não tem muito preparo além de pegar uns copos bem bonitos e neles intercalar camadas de banana, biscoito moído (ou outra farofa doce), iogurte ou coalhada e muito doce de leite. Então faça tudo de novo de volta, montando dentro do copo todas as camadas que o seu desejo pedir. (CAROSELLA, 2016, p. 305)

O que realmente sobressai no recorte (V) é a estratégia de captação do leitor a partir de efeito de *pathos*, refletido na culinária afetiva e feita de memórias da autora. Entretanto, este caso trata-se de uma exceção entre as receitas que compõem o *corpus* analisado.

No próximo exemplo, trazemos um trecho da seção *Só mais uma coisa*, no qual a enunciadora também emprega recursos para captar seu interlocutor. A narrativa é feita em primeira pessoa e Paola, em alguns momentos, dialoga diretamente com o leitor ao propor-lhe uma ação, conforme vemos a seguir:

(VI) Hoje me orgulho em dizer que conheço grande parte das pessoas por trás dos ingredientes do Arturito e, humildemente, encorajo você a empreender esse caminho. Conheça as pessoas por trás da sua comida. Saiba quem são elas e o quanto gostam do que fazem. Faz toda a diferença. (CAROSSELA, 2016, p. 65)

Em (VI), a narradora usa a estratégia de captação para persuadir o leitor a comprar alimentos orgânicos. Para tanto, recomenda-lhe uma atitude com o propósito de melhorar sua vida, utilizando-se do estatuto de saber que possui acerca do assunto. (CHARAUDEAU, 2016) A captação é feita com a narradora em posição de inferioridade em relação ao interlocutor, em uma atitude de influência que ocorre a partir de solicitação, demarcada pelo modalizador *humildemente*.

Passaremos agora a analisar os modos de organização do discurso em nosso *corpus*.

4.3 Modo de organização enunciativo

Segundo Charaudeau (2016), a função do modo de organização enunciativo é identificar, no ato de linguagem, a posição do sujeito falante em relação ao interlocutor, a si mesmo e aos outros. Ao ser responsável pelos regimes de enunciatividade, encontra-se presente em todos os discursos e também interfere e comanda os demais modos de organização, influenciando a instauração dos mesmos.

Conforme explanação feita no *Capítulo 2* deste trabalho, a identificação do comportamento enunciativo do locutor na encenação do ato de linguagem pode ocorrer de três formas: através do comportamento *alocutivo*, quando, segundo Charaudeau (2016, p. 82) “o sujeito falante enuncia sua posição em relação ao interlocutor no momento em que, com seu dizer, o *implica* e lhe impõe um comportamento” (grifo do autor) ou seja, o locutor constitui uma relação de influência sobre seu interlocutor, cuja

presença no ato de linguagem é perceptível; do comportamento *elocutivo*, quando o sujeito falante expõe seu ponto de vista sem que o interlocutor esteja implicado; e comportamento *delocutivo*, quando o locutor se apaga do ato de enunciação. (CHARAUDEAU, 2016)

A fim de obtermos um panorama do comportamento enunciativo tanto do primeiro eixo do livro, que traz somente a narrativa de vida, quanto do segundo eixo, onde se encontram as receitas culinárias aliadas aos relatos, organizamos dois quadros de análise, um para cada eixo, nos quais temos: (i) as seções do primeiro eixo; (ii) as temáticas principais correspondentes a cada um destes capítulos; (iii) qual a modalidade enunciativa dominante encontrada; (iv) e, por fim, qual a modalidade secundária presente em cada capítulo. Explicamos que a seção *Todas as sextas* é dividida em capítulos e essa divisão é, de certa forma, sutil. Não há uma quebra de continuidade na narrativa, mas os capítulos são separados por números, de forma progressiva, não havendo mudança de páginas entre um capítulo e outro, e conseguimos perceber em cada um deles o foco em determinado acontecimento. Abaixo, segue o primeiro quadro a que nos referimos:

QUADRO 2: Análise do comportamento enunciativo

Corpus EIXO 1			
Seção/ Capítulo	Temática	Modalidade dominante	Modalidade secundária
Prólogo	Apresentação do livro	Elocutiva	Delocutiva
Capítulo 1	Sou uma cozinheira	Elocutiva	Não observada
Capítulo 2	História da avó Mimina	Delocutivo	Elocutiva
Capítulo 3	Roberto, o pai de Paola	Delocutivo	Elocutiva
Capítulo 4	Vó Maria e família do pai	Delocutivo	Elocutiva
Capítulo 5	O avô Lino e casa da mãe	Elocutiva	Delocutiva
Capítulo 6	A cozinha de Mimina	Delocutivo	Elocutiva
Capítulo 7	Vida de Paola com Irma	Elocutiva	Delocutiva
Capítulo 8	Cozinheira no escritório	Elocutiva	Delocutiva
Capítulo 9	Bernard Claus	Elocutiva	Delocutiva
Capítulo 10	1º estágio como cozinheira	Elocutiva	Delocutiva
Capítulo 11	Paul Azema	Elocutiva	Delocutiva

Capítulo 12	Cozinheira no <i>La Creóle</i>	Elocutiva	Delocutiva
Capítulo 13	Estágio em Paris	Elocutiva	Delocutiva
Capítulo 14	Gil e Sebastien	Elocutiva	Delocutiva
Capítulo 15	Francis Mallmann	Elocutiva	Delocutiva
Capítulo 16	A morte de Irma	Elocutiva	Delocutiva
Capítulo 17	A ajuda de Xavier e Joaquín	Elocutiva	Delocutiva
Capítulo 18	Falência de Mallmann	Elocutiva	Delocutiva
Capítulo 19	Temporada em Nova York	Elocutiva	Delocutiva
Capítulo 20	Brasil - Figueira <i>Rubayart</i>	Elocutiva	Delocutiva
Capítulo 21	<i>Chef</i> da grande cozinha	Elocutiva	Delocutiva
Capítulo 22	A morte de Roberto	Elocutiva	Delocutiva
Capítulo 23	Temporada em Londres	Elocutiva	Delocutiva
Capítulo 24	Croqui de seu restaurante	Elocutiva	Delocutiva
Capítulo 25	Planejamento do Julia	Elocutiva	Delocutiva
Capítulo 26	O Julia acontece	Elocutiva	Delocutiva
Capítulo 27	Fim do Julia para Paola	Elocutiva	Não observada
Capítulo 28	Silêncio e viagem	Elocutiva	Delocutiva
Capítulo 29	Projeto <i>T'ula/Arturito</i>	Elocutiva	Delocutiva
Capítulo 30	História do Arturito	Elocutiva	Delocutiva
Capítulo 31	Paola quer cozinhar	Elocutiva	Delocutiva
Capítulo 32	Retrospecto	Elocutiva	Delocutiva
Só mais uma coisa	Como Paola cozinha	Delocutiva	Alocutiva

Fonte: Elaboração Própria

Após análise do quadro, como era esperado, vemos que a característica dominante que sobressai em todo o primeiro eixo é a elocutiva. Lejeune (2008) destaca que em uma autobiografia o relato predominante é autodiegético, ou seja, a narrativa é feita em primeira pessoa, seguindo o princípio da elocutividade, uma vez que o narrador conta sua própria história. É o que acontece no *Prólogo* do livro, onde a autora faz uma espécie de justificativa da obra, legitimando seu livro de receitas mediante a existência de tantos outros, como lemos no excerto que se segue:

(VII) Sempre me perguntei por que ainda se fazem livros de cozinha. Quantos livros de receitas já não existem? De quantas receitas mais de

gaspacho, de minestrone ou de panna cotta precisamos? *Provavelmente, de nenhuma mais.* Então, por que escrever mais um livro de receitas se eu mesma acho que não é necessário? [...] Mais de um ano se passou entre o primeiro projeto e o dia em que senti qual livro deveria escrever e por quê. Não tenho um estilo de cozinha inovador nem receitas ou procedimentos originais para revelar. (CAROSELLA, 2016, p. 9, grifos nossos)

Na citação (VII), o ato elocutivo é a modalidade dominante, conforme apontamos no quadro. A justificativa dada pela autora para escrever um livro, destacando em que ele difere de tantos outros livros de receitas, é feita em primeira pessoa e evidencia a posição do sujeito falante por meio da elocutividade, notadamente por categorias pertencentes ao modo de saber, o que nos indica segurança nas colocações que são feitas.

Além do princípio elocutivo, destacamos traços dos atos alocutivos e delocutivos sem, no entanto, que alguém esteja explicitamente implicado no texto. Paola poderia estar conversando com o leitor, simulando um ato alocutivo, por meio de perguntas que lhe são feitas. No entanto, percebemos que são perguntas retóricas em busca de adesão, que não demandam respostas do leitor; a autora pergunta para si mesma, em um movimento de antecipação a questionamentos que poderiam lhe ser feitos. A resposta por meio da expressão *provavelmente, de nenhuma mais*, feita com o marcador de posicionamento atenuador *provavelmente*, confere à afirmação determinado grau de confiabilidade e reforça a suspeita que de Paola pergunta e responde para si mesma. Desse modo, as perguntas operam como aproximadoras entre os sujeitos protagonistas do discurso, os seres de papel, fazendo com que o interlocutor reflita sobre essas questões e, de alguma forma, se aproxime da autora, que o conduz diante de suas argumentações.

Logo após o *Prólogo*, segue a seção cujo título é o mesmo do livro, *Todas as sextas*, e onde temos uma sequência de capítulos numerados do 1 ao 32. É a parte da obra cuja narrativa de vida adota modelo mais próximo da autobiografia canônica sem, no entanto, iniciar-se com o nascimento da autora. O *Capítulo 1* traz um relato em que Paola se apresenta a partir de uma narrativa autorreflexiva que tem significado na construção da obra, como podemos observar abaixo:

(VIII) *Eu não sou o que se imagina de uma chef de cozinha. Sou uma cozinheira, sempre fui uma cozinheira e sempre serei uma cozinheira. E parece que sopra um ar fresco, abundante dentro de mim e minha alma sente um alívio enorme quando escrevo e leio essas palavras.* (CAROSELLA, 2016, p. 11, grifos nossos)

Em (VIII) percebemos um forte posicionamento identitário da autora nas afirmações sobre quem ela é – e quem ela não é – feitas em primeira pessoa, de forma direta, a partir de asserções enfatizadas pelo advérbio *sempre*. Por meio da modalidade de constatação, Carosella apresenta uma informação de maneira objetiva (CHARAUDEAU, 2016), possivelmente para não deixar dúvidas sobre sua ocupação. Já ao dizer *parece que sopra um ar fresco, abundante dentro de mim*, a enunciadora utiliza, ainda dentro do ato elocutivo, a categoria modal de opinião, o que percebemos a partir do verbo *parece*, noção que integra seu universo de crenças e, assim, ela deixa de ser enfática para adotar um tom mais intimista.

No decorrer do *Eixo 1*, observamos que, apesar da dominância da categoria elocutiva, no início da narrativa, mais precisamente nos capítulos de número 2, 3, 4 e 6, o ato delocutivo sobressai. Nesses capítulos, incluindo o de número 5, a autora narra as memórias de sua família, a chegada da avó materna da Itália, como seus pais se conheceram e outros fatos que aconteceram antes de seu nascimento ou quando ainda era muito nova. Ou seja, são memórias que podem ter sido relatadas por alguém, o que indica a categoria do discurso relatado de maneira implícita. Assim, nessas partes, percebemos que Paola comporta-se como biógrafa das histórias de família.

Já no *Capítulo 5*, a característica elocutiva destaca-se devido a dois parágrafos onde a autora narra, em primeira pessoa, algumas das memórias desejando revivê-las com sua filha, como em uma volta ao passado. No fragmento abaixo, trazemos um exemplo desses momentos onde a narradora atua como biógrafa:

(IX) A mãe da *minha* mãe, *minha* avó Mimina, chegou à Argentina em fevereiro de 1949 em um barco enorme que, curiosamente, se chamava Brasilis. A viagem de Gênova para Buenos Aires durou 19 dias. Mimina viajou sozinha, sem falar espanhol e sem saber para onde diabos no mundo ela estava indo. Mimina foi para a Argentina se casar, formar uma família, criar raízes, ser feliz. Atrás de um amor. De uma promessa de felicidade. Ela foi encontrar o Lino, *meu* avô, que chegara lá um ano antes. Eles haviam se conhecido dois anos antes, durante uma Festa de Santo Antônio em uma cidade vizinha. Ela, uma menina de 17 anos, em sua bicicleta. Ele, um soldado bonitão de casaco de lã cinza, calça apertada e botas de couro, em sua motocicleta. (CAROSELLA, 2016, p. 11-12, grifos nossos)

O princípio da delocutividade marca o trecho onde Carosella conta a história de sua avó materna. A narração é feita em terceira pessoa e há um apagamento do ponto de vista do locutor, embora notemos a presença dos pronomes possessivo *minha* e *meu* no excerto. Consideramos que tais pronomes, no entanto, não implicam o locutor na narrativa, exercendo apenas a função de identificadores.

A partir do momento em que as histórias familiares passam a fazer parte das memórias da narradora, reconhecemos a predominância da elocutividade. A passagem que apresentamos abaixo faz parte do *Capítulo 7*, que marca essa transição no que diz respeito ao comportamento enunciativo. É um relato sobre o cotidiano de Paola e sua mãe Irma, morando juntas em um apartamento em Buenos Aires. Como a mãe trabalhava em dois empregos e estudava à noite, a solidão marcou a adolescência da narradora:

(X) Por vários anos, falei sozinha. Falava enquanto cozinhava na frente do aquecedor. Depois, fui estendendo a minha conversa e falava enquanto colocava a mesa e esperava minha mãe chegar. Arrumava os dois lugares com folhas e flores que pegava na rua, fazia laços com guardanapos e desenhos em papéis que usava como jogo americano. Escrevia e desenhava os cardápios e *ia contando para alguém, para ninguém, para mim*, os detalhes do meu trabalho. Assim, a casa tinha alguma vida. Eu era uma família. Eu e eu mesma. (CAROSELLA, 2016, p. 18, grifos nossos)

Em uma situação desfavorável, Carosella se revela predisposta para conciliação, aproveitando o momento de solidão para realizar algo relacionado ao universo gastronômico, o que a fez adquirir conhecimento enquanto preenchia o vazio da casa. Por meio da modalidade de constatação, percebemos a relação da enunciativa consigo mesma. Ela não usa verbos modalizadores, não faz julgamentos, mas destaca seu desconforto também ao escrever que *ia contando para alguém* (era um ser imaginário), *para ninguém* (se o léxico *alguém* revela um ser imaginário, o *ninguém* reforça que não havia nenhuma pessoa real ali), *para mim* (mas ela estava ali, sozinha).

Ao longo do relato, percebemos em outras ocasiões sua capacidade de se reinventar diante de circunstâncias negativas, o que provavelmente é um traço de seu caráter aliado ao olhar de revisão e (re)conciliação da autora para com seu passado. É um dos lugares, na narrativa da obra, em que nos deparamos com o tensionamento entre o que é ficção e o que é realidade, devido à temporalidade passado/presente e à enunciativa, que é a mesma que vivenciou os fatos que narra, mas é também uma outra no momento em que a narração acontece (MACHADO, 2016b). Além disso, as histórias contadas foram selecionadas pela autora e são narradas a partir de uma perspectiva definida por ela.

Em outros pontos do livro, como durante as narrativas sobre os *chefs* que marcaram a trajetória da narradora, Paul Azema e Francis Mallmann, observamos que o comportamento elocutivo tem efeito de delocução. A narrativa é feita em terceira pessoa com aparente objetividade, mas, no entanto, as opiniões da escritora estão presentes,

embora dissimuladas. Vejamos nas citações abaixo um exemplo do que está sendo colocado:

(XI) Paul Azema era (é) uma figura *deliciosa e peculiar*. Cabelo castanho encaracolado, bigode enrolado acabando em uma ponta fina. Vestia roupas *charmosas e bizarras* – calças indianas com fios dourados, camisetas com o rosto da Madonna e sapatos feitos à mão com o mais delicado couro –, que provavelmente tinha pegado na caçamba de um algum bairro cool da Londres nos anos 80. Lenços coloridos com pompons e bijuterias embrulhavam seu pescoço. (CAROSELLA, 2016, p. 24, grifos nossos)

(XII) Francis é um *homem grande*. Tem pernas *grandes*, pés *grandes*, mãos *grandes*, olhos *grandes*, boca *grande*, dedos *grandes* com anéis *grandes* e usa as calças sempre largas, e os cintos são sempre largos, e *grandes*, e pendendo das calças como querendo dizer alguma coisa. Ele sentou na minha frente, em um enorme sofá branco, com as pernas cruzadas, e acendeu um charuto. Eram 10 horas da manhã de um dia qualquer de novembro. (CAROSELLA, 2016, p. 35, grifos nossos)

Nestes fragmentos, a narração mostra uma aparente neutralidade, embora traga avaliações de cunho pessoal, elaboradas de forma a atenuar a presença da locutora nos enunciados. No fragmento XI, Paola descreve Paul Azema, *chef* argentino que lhe ofereceu seu primeiro trabalho remunerado como cozinheira. A partir dos adjetivos *deliciosa*, *peculiar*, *charmosa* e *bizarra*, temos acesso às impressões da enunciatrice sobre o *chef*, que fogem da representação convencional de um mestre da cozinha – a adjetivação *bizarra* confirma o estranhamento de Paola com a forma pouco comum de Azema se vestir.

Já no segundo excerto (XII), temos a apresentação de Francis Mallmann, também um *chef* argentino que marcou a vida de Carosella e com quem ela trabalhou por muitos anos. Esse trecho faz parte do capítulo no qual ela narra o episódio em que conheceu Francis e a maneira como o descreve, dizendo que *é um homem grande*, que “tem pernas *grandes*, pés *grandes*, mãos *grandes*...” poderia ser compreendida como uma descrição imparcial, meramente baseada na observação de características físicas do *chef*. No entanto, a ênfase dada ao adjetivo *grande(s)*, repetido nove vezes no enunciado, parece estar relacionada, também, à grandeza como notabilidade do ser, à personalidade e não somente ao físico, com significação de superioridade, algo a ver com a maneira como Paola via Francis. O posicionamento da enunciatrice fica mais aparente quando esta escreve que os cintos de Mallmann parecem querer dizer alguma coisa ao pender das calças, colocação com visível subjetividade.

Assim, esses excertos exemplificam passagens em que predomina o princípio elocutivo com efeito delocutivo e parece não haver um posicionamento da enunciadora acerca do que é dito. Ela apresenta seu ponto de vista sobre pessoas com as quais conviveu, mas ao assumir essa postura aparentemente objetiva na narrativa, posicionando-se externamente aos acontecimentos, os fatos narrados ganham ares de verdade, como se não tivessem juízo de valor.

Por fim, no *Eixo 1*, na seção *Só mais uma coisa*, a narradora se posiciona em relação às receitas que constituem o livro e apresenta suas convicções acerca do tipo de culinária que pratica, assumindo o papel de *chef* de cozinha experiente que aconselha seu leitor sobre técnicas, ingredientes e demais detalhes culinários – próprios da cozinha dela, como exemplificamos por meio do fragmento que se segue:

(XIII) *Use* os sentidos, use o nariz, *cheire* as tábuas, as tigelas, os potinhos, os utensílios todos antes de usá-los. Eles têm um cheiro, eles contam uma história. *Pondere. Pense* se a tábua onde você sempre corta cebola é a melhor para cortar as peras do confit de peras. Talvez não seja. Definitivamente não é. (CAROSELLA, 2016, p. 66, grifos nossos)

A passagem (XIII) integra a seção que atua como elo entre o *Eixo 1* e o *Eixo 2*, das receitas culinárias, na qual predomina o comportamento delocutivo. Chamamos atenção, no entanto, para presença do ato alocutivo como característica secundária nesta seção, único momento em que este comportamento aparece no quadro. A adoção deste ato revela a relação de influência do locutor em relação ao interlocutor, pois a partir do ato alocutivo, o sujeito falante pode dar ordens ao interlocutor, comandar ações, colocando-se em posição de superioridade em relação a este último. É o lugar onde a *chef* de cozinha detém o saber. Sua posição de autoridade se evidencia por meio da modalidade de injunção, com o uso dos verbos no imperativo, o que nos remete às instruções das receitas culinárias: *use, cheire, pondere, pense*, como vimos no fragmento supracitado.

Após análise do primeiro quadro, a partir da observação do comportamento enunciativo, depreendemos que no *Eixo 1* temos uma parte menor, cuja narrativa está atrelada às histórias de família da autora, que provavelmente lhe foram narradas por outrem, em que verificamos que a narradora assume uma atitude biográfica. Já nas passagens em que narra suas memórias pessoais, Carosella adota um comportamento autobiográfico.

Trazemos agora um segundo quadro com a análise do comportamento enunciativo do *Eixo 2* da obra, que apresenta as receitas culinárias combinadas aos relatos de si. Para efeito de análise, constituem esse *corpus* somente receitas que trazem relatos descritivos ou narrativos em sua estrutura, e que contemplem todas as seções que integram este eixo (*Receitas básicas, Entradas, Pratos principais, Sobremesas*). Abaixo expomos o quadro, que será comentado em seguida:

QUADRO 3: Análise do comportamento enunciativo nas receitas

Corpus - EIXO 2			
Análise do Comportamento Enunciativo			
Seção	Receita	Modalidade dominante	Modalidade secundária
Receitas básicas	<i>Aioli</i>	Delocutivo	Alocutivo
Receitas básicas	Como cozinhar polvo	Delocutivo	Alocutivo
Receitas básicas	Massa branca para pasta	Elocutivo	Alocutivo
Entradas	Salada de <i>mozzarella</i> de búfala e figos	Delocutivo	Alocutivo
Entradas	Ovos com parmesão e flor de brócolis	Delocutivo	Alocutivo
Entradas	Empanadas <i>salteñas</i>	Delocutivo	Elocutivo
Entradas	Ceviche de ostras	Delocutivo	Alocutivo
Pratos principais	Peixe cozido em caldo branco de erva-doce	Alocutivo	Elocutivo
Pratos principais	Rabada braseada com ravióli de Mimi	Alocutivo	Elocutivo
Pratos principais	Miolo de contrafilé assado no forno a lenha, com chimichurri	Elocutivo	Alocutivo
Sobremesas	A minha infância feliz	Elocutivo	Alocutivo
Sobremesas	Rabanada de brioche <i>brûlée</i>	Delocutivo	Alocutivo

Fonte: Elaboração Própria

Os relatos que compõem as receitas do *Eixo 2* são orientados por alguma memória afetiva, ou história da criação daquele prato, ou outro acontecimento que se relaciona, de alguma forma, com a receita em questão. São textos localizados entre a lista de ingredientes e as instruções sobre o modo de fazer do prato, e não tem

padronização quanto ao tamanho, alguns são curtos e outros bem extensos. Em sua grande maioria, os relatos são regidos pelo comportamento descritivo, mas há também os narrativos, priorizados em nossas análises.

De acordo com Charaudeau (2016), receitas culinárias seguem, normalmente, dois comportamentos, com o verbo no imperativo (ex: bata as claras em neve), o que caracterizaria o comportamento alocutivo no regime de enunciatividade, indicando uma ordem; ou com o verbo no infinitivo (ex: bater as claras em neve), caracterizando assim o comportamento delocutivo.

No livro *Todas as sextas*, as orientações são feitas a partir do comportamento alocutivo, com algumas inserções, como veremos nos fragmentos a seguir:

(XIV) Coloque o ovo, a gema, o suco de limão siciliano e o sal no copo do liquidificador. Rale ou pique o alho finamente. *Eu o passo por um ralador fino até virar um purê.* (CAROSELLA, 2016, p. 78, grifos nossos)

(XV) Corte a carne na ponta da faca ou peça moída. *Eu confesso que gosto das empanadas com carne moída.* Pique a cebola em pedaços bem pequenos, tão pequenos quanto a carne. Reserve as duas separadamente. (CAROSELLA, 2016, p. 159, grifos nossos)

Nos dois excertos, notamos entre as instruções enunciados comandados pela elocutividade. São formas implícitas de orientação ao leitor, que tem poder de persuasão, pois a enunciadora incita seu interlocutor a fazer a receita do seu jeito, sem que isso pareça uma ordem – é interessante notar que a divulgação de suas preferências tem relevância, pois é a voz da especialista, autora do livro e da receita.

As características dominantes no *corpus* do *Eixo 2* se alternam entre delocutiva e alocutiva – as instruções são geralmente feitas a partir da alocação e a lista de ingredientes segue o comportamento delocutivo. Portanto, verificamos que o ato elocutivo sobressai apenas em três dentre as doze receitas analisadas. Os motivos se mostram diferentes, como é possível observar no trecho abaixo, retirado da receita *Miolo de contrafilé assado no forno a lenha, com molho chimichurri*. Paola Carosella é argentina, país com tradição no preparo de carnes, e a *chef* é reconhecida como uma especialista nesta área. Na receita que se segue, ela se esmera ao descrever sua relação com as carnes e, no decorrer do relato, dá instruções ao leitor sobre o modo de fazer, como veremos:

(XVI) A proporção de sal que uso geralmente é a de uma colher de sobremesa cheia para cada quilo de carne. O sal que eu uso é marinho

sempre, e vem do Ceará. *Se não tiver, recomendo* sal grosso em vez do sal fino convencional. Às vezes, o sal é grosso demais. *Use o pilão* para quebrar um pouco os cristais. Uma vez temperada com sal, nós lambuzamos a carne generosamente com chimichurri e a atamos com barbante para ajudar a manter a forma, mas este procedimento não é essencial, não muda muito se você não o fizer. (CAROSELLA, 2016, p. 268, grifos nossos)

Os enunciados em primeira pessoa a partir de categorias de modo de saber revelam segurança da locutora a respeito das colocações. São afirmações que não deixam margem para dúvidas, salvo quando a concessão é feita por ela se o *procedimento não é essencial*. Já o comportamento alocutivo, ora se compara aos comandos de ação das instruções das receitas (*use o pilão*), ora são sugestões que sinalizam a relação de força de superioridade da narradora em relação ao interlocutor (*Se não tiver, recomendo...*).

Em síntese, podemos dizer que na obra *Todas as sextas* encontramos todos os comportamentos enunciativos, com destaque para as modalidades elocutivas, sobretudo nas partes em que está concentrada a narrativa de vida de Paola. Essa predominância coincide com a expectativa de configuração discursiva de uma narrativa biográfica. No eixo em que prevalecem as receitas, percebemos que os comportamentos delocutivo e alocutivo sobressaem em razão, principalmente, da lista de ingredientes e de alguns relatos (delocutivo) e das instruções do modo de fazer (alocutivo).

4.4 Modo de organização narrativo

O modo de organização narrativo possibilita contar algo a respeito do mundo e de seus seres, ou seja, permite a representação de uma realidade por meio de uma sucessão de ações e eventos, levando-se em consideração a intencionalidade do narrador em uma determinada situação de comunicação. Para que a narração se efetive, é preciso organizar as ações, reais ou fictícias, em uma sucessão lógica coerente em relação aos actantes, aos processos e às sequências, formando, assim, a estrutura da história. Actantes são agentes que integram a lógica narrativa e que estão sujeitos a princípios de intencionalidade que, como nos explica Charaudeau:

Consistem em atribuir ao agente de uma sequência narrativa uma intenção de agir (*agente voluntário*) ou, ao contrário, uma ausência de intenção (*agente involuntário*), caso em que pode agir sob a influência (*manipulação*) de um outro agente que poderá ser humano (*manipulação humana*) ou não humano, quando este último é dotado de um poder tal que possa influenciar o actante em questão, sem que este o saiba (*manipulação sobrenatural*). (CHARAUDEAU, 2016, p. 176, grifos do autor)

Portanto, no caso de agente voluntário, o actante é responsável por si, age conscientemente e tem noção de seu projeto de fazer. Já o agente não voluntário sofre manipulação humana, uma vez que o actante não tem projeto de fazer, não sabe o que motiva suas ações nem quais são suas consequências – ou sabe, mas não tem como evitar a influência de outro actante humano. O actante involuntário pode sofrer manipulação sobre-humana, quando recebe influência de forças naturais.

Na obra analisada, os actantes não desempenham papéis fixos ao longo da narrativa, isto é, um mesmo personagem ora age, ora sofre a ação e, ainda, essas ações são desempenhadas de diferentes maneiras por meio de benfeitoria, agressão, retribuição, etc. Para aplicarmos o Questionário Sobre os Actantes Narrativos sugerido por Charaudeau (2016), atentamos, na atuação da narradora Paola Carosella, para o fato de que, em cada seção ou capítulo, ela poderia, de maneira geral, ou sofrer mais a ação de outro actante ou agir mais e, mesmo que os dois papéis fossem notados, consideramos o que sobressaiu ao longo daquela narrativa. Em um segundo momento, observamos também, entre as atitudes actanciais verificadas nas seções e capítulos do *Eixo 1* e, posteriormente, no *Eixo 2*, de que forma ela agiu ou sofreu. Assim, chegamos ao seguinte resultado, demonstrado no quadro abaixo:

QUADRO 4: Desenvolvimento actancial da narradora

Seção/Capítulo	+ Age	+ Sofre	Papel dominante	Papel secundário
Prólogo			Benfeitora	Beneficiária
Capítulo 1			Beneficiária	Retribuidora
Capítulo 2			Retribuidora	Beneficiária
Capítulo 3			Aliada	Vítima
Capítulo 4			Beneficiária	Aliada
Capítulo 5			Benfeitora	Beneficiária
Capítulo 6			Beneficiária	-
Capítulo 7			Vítima	Benfeitora
Capítulo 8			Benfeitora	Beneficiária
Capítulo 9			Benfeitora	Beneficiária
Capítulo 10			Beneficiária	Benfeitora
Capítulo 11			Beneficiária	Aliada
Capítulo 12			Benfeitora	Vítima

Capítulo 13			Beneficiária	Benfeitora
Capítulo 14			Benfeitora	Vítima
Capítulo 15			Beneficiária	Oponente
Capítulo 16			Benfeitora	Beneficiária
Capítulo 17			Beneficiária	Aliada
Capítulo 18			Retribuidora	Vítima
Capítulo 19			Aliada	Vítima
Capítulo 20			Benfeitora	Vítima
Capítulo 21			Benfeitora	Vítima
Capítulo 22			-	Vítima
Capítulo 23			Benfeitora	Beneficiária
Capítulo 24			Benfeitora	-
Capítulo 25			Benfeitora	Vítima
Capítulo 26			Benfeitora	Vítima
Capítulo 27			Vítima	Oponente
Capítulo 28			Benfeitora	Vítima
Capítulo 29			Benfeitora	Beneficiária
Capítulo 30			Benfeitora	Vítima
Capítulo 31			Benfeitora	Vítima
Capítulo 32			Benfeitora	Beneficiária
Só mais uma coisa			Benfeitora	Vítima

Fonte: Elaboração própria

Após o levantamento, constatamos que entre as atitudes de agência, a que mais se destaca é a de benfeitora, como seria o esperado em uma narrativa de si na qual a personagem principal coincide com a narradora/autora – ela é a heroína da história. Quando sofre a ação, a actante é mais beneficiária do que vítima. Outra observação a ser feita diz respeito a uma mudança no comportamento de Paola no decorrer da narrativa, visto que até o *Capítulo 19*, os papéis da actante oscilam com mais frequência, destacando-se o de beneficiária, ainda que nem sempre no papel dominante. Até este momento, Paola sofre mais a ação de outros actantes: dos familiares, dos primeiros chefes, da cozinha que a acolhe, dos amigos que a ajudam em momentos difíceis. Ela ainda é criança, adolescente, aprendiz de cozinheira, admiradora dos *chefs* que foram

seus grandes mestres na cozinha. A partir do *Capítulo 20*, o papel de benfeitora se estabelece como o principal, com duas exceções: quando ela narra a morte do pai, no *Capítulo 22*, e quando termina a sociedade do restaurante Julia, no *Capítulo 27*, após a decepção com o então sócio. Depreende-se com essa mudança, que há maior controle da actante sobre sua vida, maior agência, amadurecimento da personagem e da mulher.

Ao longo de toda narrativa, mesmo em situações nas quais o abatimento da personagem seria compreensível, e até mesmo esperado, ela se apresenta com qualificações positivas de virtude e força, mostrando capacidade de superação diante de fatos com carga negativa como solidão e abandono. É o que acontece no capítulo em que, apesar da dor que sente pela morte da mãe, Paola não se lamenta, mas narra as qualidades de Irma por meio das boas lembranças que ficaram. O que fica marcado são as ações positivas das duas, tanto da mãe para com a filha, quanto de Paola em seu modo de lidar com a adversidade:

(XVII) A casa estava tranquila, como se estivesse vazia. Nosso cachorro, Polonio, um weimaraner alerta e enérgico, dormia na beira da piscina. Olhei para Polonio e falei para Clo: “Se o cachorro dorme, minha mãe dorme”. *Não lembro* bem se Polonio me ouviu ou não. *Não lembro* se ele veio correndo pular sobre mim, como fazia sempre. *Não lembro* muito bem de nada. *Só lembro* que, naquele dia, minha mãe não estava dormindo. Naquela noite e no dia seguinte, o restaurante Patagonia Sur não abriu. Fechado por luto, comunicava um papel impresso na porta. Luto por Irma. (CAROSELLA, 2016, p. 36, grifos nossos)

(XVIII) [...] Minha mãe era engraçada, muito engraçada. E firme. E exigente. E generosa. E compassiva. E errante. E sabia pedir desculpas. Ela tinha um senso fortíssimo de justiça e de equilíbrio. Ela me ensinou a ser ética, a ter amor pelo trabalho, a respeitar o outro, a rir de mim mesma. Me educou e me ensinou que as coisas se conseguem com dedicação e esforço e que as conquistas seguem o caminho do coração. Ela me apoiou na minha escolha de ser cozinheira sem duvidar de mim nem por um segundo; se duvidou, eu não soube. [...] Depois de tanto tempo, ela continua me ensinando. Às vezes, me flagro fazendo e dizendo as coisas de que eu menos gostava dela. E aprendo. E dou risada. E a abraço de longe. Eu tenho hoje 43 anos. Ela tinha 47 quando se foi. Acho que a vida foi extremamente generosa comigo. Tenho tudo que preciso dentro de mim para ser o mais feliz que eu consiga ser. E essa vai ser sempre a minha maior homenagem a Irma. (CAROSELLA, 2016, p. 37)

Os fragmentos acima fazem parte do *Capítulo 16* e ascendem o papel de heroína da autora. Em um primeiro momento (fragmento XVII), Paola narra a situação em que, acompanhada por Clo, uma colega de trabalho, descobre que a mãe havia morrido. É um momento de desespero, registrado pela recorrência do verbo lembrar: a narradora afirma não ter clareza sobre o que aconteceu exatamente, obviamente tomada pela

emoção. Logo em seguida, no mesmo capítulo, ela se recorda dos ensinamentos que a mãe lhe deixou, das qualidades da personalidade de Irma.

Nos capítulos seguintes ao acontecimento da morte de Irma, a narradora desempenha funções de aliada e de retribuição, em agradecimento às generosas demonstrações de amizade que recebe e, após, passa a atuar com maior regularidade como benfeitora. Concomitantemente ao predomínio deste papel, há também maior exposição das situações em que é vítima como atuação secundária, sendo que nesses casos, constantemente ela reage com agência por meio de negociação. Dessa forma, vemos como a narradora constrói sua identidade por meio das histórias narradas, da reconciliação com os fatos do passado, do olhar para sua própria história, ilustrando o que Arendt (2008) escreveu sobre nossa necessidade de relembrar, contando aos outros e a nós mesmos, os fatos marcantes de nossa vida.

No trecho abaixo, Carosella conta sobre sua incumbência no restaurante *La Creóle*, do *chef* argentino Paul Azema, seu primeiro trabalho remunerado como profissional da cozinha. Todos os dias, era de Paola a função de limpar a sujeira da noite anterior e deixar a cozinha em ordem, para que o restaurante pudesse abrir as portas para mais uma noite de trabalho, conforme lemos a seguir:

(XIX) *Era preciso coragem* para acender a luz da cozinha. Estar realmente preparado para aquilo. Eu entrava com uma *determinação de guerreira* e me desafiava a deixar a cozinha brilhando antes do início da jornada para meu novo chefe ficar feliz. Uma cozinha que tinha trabalhado uma noite inteira; que, depois de alimentar os clientes até meia-noite, tinha servido aos funcionários e amigos jantares intermináveis com vinho, poesia, cigarros e chocolates, cafés e uísques. *E ninguém, absolutamente ninguém*, pensara em organizar aquele lugar. (CAROSELLA, 2016, p. 26, grifos nossos)

A dura tarefa era enfrentada diariamente pela jovem cozinheira com *coragem*, *determinação de guerreira* e a iniciativa que faltava aos demais integrantes da equipe do restaurante, pois, como ela ressalta por meio de advérbio que não deixa margem a dúvidas, *ninguém, absolutamente ninguém* tomava providência de organizar o lugar como ela o fazia. Esta passagem faz parte do *Capítulo 12* e explicita o papel de heroína vivenciado pela personagem/narradora/autora. Ainda jovem, Paola demonstra iniciativa tomando atitudes que transmitem imagem de força e coragem. Os léxicos que remetem à situação de batalha simbolizam as lutas diárias que enfrentou ao longo de sua trajetória profissional. Interessante lembrar que, enquanto escreve, Paola faz uma retrospectiva de sua carreira, avalia, seleciona os fatos que lhe parecem mais adequados

para serem contados, e são esses fatos que contribuem para consolidar a imagem da autora.

Seguimos com a análise da sequência textual que dá continuidade ao *Capítulo 12* para ilustrar o comportamento actancial da cozinheira, e também a correspondência entre a narrativa e as receitas culinárias, observáveis neste trecho da obra. A forma como Paola descreve as ações de limpeza da cozinha, que integram a sequência narrativa deste capítulo, se aproximam, de certa maneira, do *modo de fazer* das receitas culinárias. Na exposição do saber-fazer da autora, observamos como ela exerce, simultaneamente, as funções de narrar e instruir o leitor. Vejamos:

(XX) *Criei um método*. Primeiro, era preciso abrir espaço na bancada da minha praça para apoiar a pilha de pratos e panelas que seriam lavados. Depois, jogava no lixo os restos de comida e raspava com espátulas o grude de vasilhas, pratos e panelas. Tirava as bitucas de cigarro das xícaras de café e separava as taças de cristal dos talheres e da panela com restos de arroz. Todas as tralhas sujas acima da bancada eram empilhadas por tipo e tamanho. Com a pia vazia, podia começar a lavar a louça. [...] *O melhor jeito de limpar o fogão* era com o forno ainda quente. Era necessário fantasiar-se de terrorista: cobrir metade do rosto com um pano de prato para não respirar os vapores tóxicos que se desprendiam do produto em contato com o calor. [...] Nas bancadas, usava sabão e detergente, enxugava bem, secava com um pano embebido em álcool. E esterilizava todos os frascos e frasquinhos de temperos. Um tanto obsessivo-compulsivo o meu comportamento, mas não consigo trabalhar em cozinhas sujas. Por último, limpar o chão. *Só assim respirava aliviada, orgulhosa e feliz*. E fingia, fingia para mim mesma não esperar ansiosamente o olhar de aprovação do meu chefe. (CAROSELLA, 2016, p. 27, grifos nossos)

Novamente a actante aparece como benfeitora, tanto para com Azema e, por extensão, toda equipe do restaurante, como também para com o leitor interessado no universo da gastronomia. Ao iniciar o parágrafo com *criei um método*, ela dá início a uma explicação, a partir de enumeração de ações, da técnica usada para realizar da melhor maneira (*o melhor jeito de limpar o fogão*), a empreitada a que ela se propõe. Já no final do excerto, percebemos o comportamento de beneficiária, ou de quando a autora sofre a ação, respirando *aliviada, orgulhosa e feliz* após a realização de seu trabalho. Ela é beneficiária de si mesma, sente-se orgulhosa de sua própria ação, ao mesmo tempo em que aguarda com ansiedade pela aprovação do chefe. Este trecho explicita a transmissão de saber culinário da cozinheira.

Ainda no mesmo capítulo, o chefe retribui a ação, recompensando-a com um pequeno gesto e também a faz sofrer como vítima, algo que acontece em menor frequência ao longo da obra, pois quando é paciente, normalmente, seu papel é o de beneficiária. Como vítima, sua reação mais comum é a de negociação, em seguida de

resposta e, por último, de fuga. Ou seja, observamos que, mesmo nas situações em que sofre a ação, a autora reage de forma pró-ativa, com atitudes de resistência e conciliação (negociação), ou de enfretamento (resposta), atitudes, enfim, que trazem em si uma forma de agência. No mesmo capítulo, Paola conta como se sentia quando Paul passava do papel actancial de aliado a oponente:

(XXI) Paul deu muitas risadas comigo, e eu com ele. *Ele também me fez chorar um tanto*, e não seria o primeiro nem o último chef a me fazer chorar. Mas eu não gostava de chorar na frente dele. *Desenvolvi uma técnica para chorar dentro do freezer dos sorvetes*. Levantava a tampa do freezer horizontal e fingia procurar alguma coisa enquanto chorava desesperadamente e aproveitava o frio para tentar apaziguar a raiva, a bronca, a dor de ter errado, de ter sido criticada, *de que alguém que eu admirava muito me repreendesse e nem sempre da melhor forma*. Então voltava com cara de nada e continuava o serviço. Porque, afinal, o cliente está esperando, e as tristezas e humilhações do aprendiz de cozinha não têm a mínima importância para ele. (CAROSELLA, 2016, p. 28, grifos nossos)

Como afirma Charaudeau (2016), o actante pode receber a ação de forma mais ou menos passiva, ser mais ou menos afetado por ela. Acima, notamos que Paola é bastante afetada ao ser repreendida por seu chefe. O fato se torna compreensível visto que, após todo o empenho demonstrado pela narradora, que deixa claro a importância que o reconhecimento de Azema tem para ela, receber uma repreensão *e nem sempre da melhor forma a fizesse chorar um tanto*. Ao sofrer com essa ação, ela não se curva, explicando a técnica de resistência diante da adversidade e, mais uma vez, o saber-fazer aparece aqui. Azema, por sua vez, incorpora a representação do tipo de masculinidade hegemônica a que se refere Scavoni (2007), que precisa demonstrar poder como *chef*.

Na seção das receitas, Carosella, que além de narradora atua também como descritora, é mais agente do que paciente, e o papel actancial que predomina é o de benfeitora. Ela é criadora das receitas que transmite, detentora do saber, decide o que divulgar, por que razão e de que forma. São ações voluntárias cuja realização beneficia o leitor a partir dos saberes mobilizados. Ainda que a história contada apresente a enunciadora em outro papel actancial, ao considerarmos o propósito comunicativo do compósito receita/relato, veremos que a actante transmite um benefício contínuo. A passagem que usaremos para ilustrar essa questão foi retirada da receita *Salada de mozzarella de búfala e figos*, da seção de *Entradas*:

(XXIV) Este é o melhor exemplo de uma receita que, *honestamente*, não precisaria estar em mais nenhum livro. Dos livros de cozinha italiana que tenho dos últimos 20 anos, todos trazem uma receita de figos com

mozzarella. Então, por quê? *Não sei. Acho que* porque desde o Julia Cocina, e no Arturito também, por muitos e muitos anos, foi uma das saladas que mais venderam. No lugar de figos, já servimos com avelãs torradas, nozes torradas, tangerinas, caquis maduros, uvas, pêssegos em dezembro e janeiro e com tomates, *obviamente*. Já substituímos o limão-siciliano por vinagre balsâmico ou de vinho tinto. É *absurdamente* simples de fazer. Preocupe-se apenas com a qualidade dos ingredientes, que deve ser a melhor possível. (CAROSELLA, 2016, p. 143, grifos nossos)

Nesta receita, há um diálogo com o *Prólogo* do livro, cuja autora faz perguntas retóricas sobre qual seria a razão para se escrever mais um livro de cozinha entre tantos já existentes. Paola (2016, p. 9) fala sobre sua dificuldade em começar o trabalho, dizendo que “os textos não vinham, e as receitas eram apenas mais uma versão das já escritas milhares de vezes”. A constatação retorna na receita da *Salada* quando ela afirma que *Este é o melhor exemplo de uma receita que, honestamente, não precisaria estar em mais nenhum livro*. A cozinheira justifica a inclusão desta receita recorrendo à alta taxa de vendas deste prato, mas ao dizer *Não sei e Acho que...*, não confirma a justificativa. No relato, cita produtos que podem substituir os da lista de ingredientes, provocando imbricamento com as partes que formam a receita (ingredientes e modo de fazer).

Chamamos a atenção para o uso dos modalizadores, que evidenciam a relação da enunciadora com ela mesma, com seu interlocutor e com o próprio enunciado, demarcando seu posicionamento quanto ao conteúdo, que pode ser de total adesão, como no caso do modalizador afirmativo *obviamente*; ou um indicador de avaliação como *absurdamente*, com poder de influência maior sobre o interlocutor; e modalizador afetivo *honestamente*, que expressa a opinião da cozinheira acerca do assunto. No decorrer do relato, notamos que Carosella relaciona a receita a sua história, tal como anuncia no *Prólogo* ao dizer que suas receitas fazem sentido na história que tem para contar, conforme sequencia abaixo:

(XXV) Os figos, enfim, têm de ser maduros, doces, tenros, *parecidos com os que eu comia na casa dos meus avós* – ainda que você não tenha comido figos comigo, sabe quando um figo é *emocionante*. É quando, ao apertá-lo delicadamente com os dedos, ele se abre como uma flor, e de dentro sai um mel e um perfume de figo maduro inconfundível. Use esses figos. (CAROSELLA, 2016, p. 143, grifos nossos)

O relato que integra a receita da *Salada de mozzarella de búfala e figos* começa com pouca adesão ao conteúdo proposto, e termina com o parágrafo supracitado, no qual a relação de afeto com os avós aparece, o que pode também justificar a seleção da

receita. O adjetivo *emocionante* utilizado para descrever o figo alude ao caráter hedonista gastronômico que é evocado durante o relato.

Interessante observar que o modo empregado neste relato é o descritivo, porém com função narrativa. Quando Paola cita a casa dos avós como referência de qualidade para os figos que devem ser usados na receita, ela estabelece uma conexão entre esse relato e o que já foi contado na primeira parte do livro – quem leu, sabe como era a casa de seus avós. Assim, vemos que, ainda que o modo de organização preponderante seja o descritivo, a função do texto é também contar uma história. São os *momentos biográficos* que conferem unidade à obra que, em sua totalidade, se configura como espaço biográfico.

Em relação aos demais personagens que fazem parte da narrativa, exibimos no quadro abaixo os principais os papéis actanciais por eles desempenhados. A figura actancial predominante é marcada com preenchimento total da célula referente ao personagem/papel desempenhado. Caso tenhamos observado outros comportamentos dessa mesma figura actancial, com menor destaque, porém, a célula estará marcada com X:

QUADRO 5: Comportamento actancial dos principais personagens

Figura Actancial	Benfeitor	Oponente	Aliado	Agressor	Retribuidor	Vítima	Beneficiário
Irma - mãe		X	X			X	
Francis Mallmann		X				X	
Cozinha						X	
Roberto - pai	X						X
Avó Mimina						X	
Avó María						X	
Paul Azema				X			
Joaquín - amigo							
Bernard Claus			X				
Avô Vicente							
Avô Lino							

Xavier Capdevielle							
--------------------	--	--	--	--	--	--	--

Fonte: Elaboração Própria

As atuações analisadas e compiladas no quadro acima referem-se à narrativa de vida da primeira parte do livro, que nos permitiu uma verificação de maneira mais pertinente, uma vez que no *Eixo 2* os personagens aparecem pontualmente nos relatos. Entre os que são citados com mais frequência na história, todos, com exceção do avô Vicente, que figura apenas como agressor, e do pai Roberto, que se distingue ao sofrer a ação como vítima, têm como principal papel o de benfeitor. Lino, Joaquín e Xavier atuam somente como protetores, transmitindo benefícios a Paola, e os demais, ao longo da história, desempenham outras formas de agir e de sofrer a ação.

Cumprir ainda destacar que, no Quadro 5 supracitado, mencionamos a *cozinha* como figura actancial. De acordo com Charaudeau (2005; 2016), actantes podem não ser personagens humanos, mas qualquer componente que desempenhe função relacionada à ação na narrativa, como animais, objetos ou forças da natureza. No caso da obra analisada, a cozinha, além de se apresentar como componente espacial principal da narrativa, por vezes parece assumir uma função actancial, por isso será tratada por nós como componente espaço-actancial uma vez que desempenha papéis actanciais significativos na narrativa, ora agindo como benfeitora, ora sofrendo ações como vítima, sempre de maneira involuntária, já que se trata de um agente inconsciente, que atua de forma não intencional. Consideremos as passagens abaixo:

(XXII) A cozinha foi sempre o meu refúgio. O meu colo, meu abraço protetor. Todas as cozinhas onde entrei, todas as cozinhas nas quais trabalhei horas, dias, meses, anos, desde pequena até hoje, todas elas provocaram em mim o mesmo efeito. Me acolheram. A cozinha me *abriu portas*, me ajudou a construir uma vida, a cortar o silêncio com o ruído fértil de louças e panelas, me rodeou de pessoas queridas. *Me deu uma família*. Várias famílias. Graças à cozinha, *viajei o mundo*, morei em diferentes países e tive a chance de entender que a vida sempre pode ir além. (CAROSELLA, 2016, p. 11)

(XXIII) [...] Não existe ir ao cinema, não se leem livros, não há tempo para rituais calmos de manhã. A cozinha não se prepara para um novo serviço. A cozinha não para nunca. E ela grita que está exausta. E *você* olha para ela e pede desculpas. E segue. (CAROSELLA, 2016, p. 44)

No primeiro exemplo, retirado do *Capítulo 1*, no qual a autora faz uma análise identitária sobre ser cozinheira, é possível notar a cozinha como componente espaço-actancial, que parece desempenhar a função de benfeitora: as cozinhas acolheram-na,

abriram-lhe portas, deram-lhe famílias, possibilitaram-lhe viagens. A cozinha a protegeu. Paola se refere a esse espaço como um lugar transformador para ela, de fundamental importância em sua vida.

Já no segundo trecho, pertencente ao *Capítulo 21*, que conta a história do início do restaurante *Figueira Rubayart*, em São Paulo, no qual Paola era *chef*, o componente espaço-actancial cozinha é retratado como vítima do ritmo intenso de trabalho imperativo ao bom funcionamento da casa. A reação da cozinha à agressão sofrida é a de negociar, gritar que está exausta, apelo que não é atendido pelo agressor. A narradora faz o relato na terceira pessoa e usa o pronome pessoal de tratamento *você*, que poderia se referir a segunda pessoa no enunciado, mas que neste caso, diz respeito a ela e sua equipe. O recurso camufla, de certa forma, a identidade do sujeito agressor da cozinha. Inferimos que a cozinha, apesar de ser actante, pode representar todos que trabalham neste espaço, um ambiente estressante que exaure sua equipe.

Além dos actantes, outros componentes influem na construção da lógica narrativa, como procedimentos ligados à cronologia, que obedecem ao princípio de encadeamento e consistem em agir sobre a ordem e as relações de causalidade das sequências entre si. No livro, o encadeamento é apresentado de maneira contínua, mas como o *Capítulo 1* é uma autorreflexão sobre construção identitária, desencadeada pelas vivências que serão narradas nos capítulos que se seguem, consideramos a cronologia da obra como contínua em inversão. Nesse procedimento, as ações que correspondem a um desfecho narrativo são apresentadas no início da história e, a partir daí, temos a narrativa dos motivos que levaram a esse final.

Os relatos que integram as receitas no *Eixo 2* não tem encadeamento por sucessão, ou seja, não há continuidade entre o relato de uma receita e o de outra. O tema que guia a história contada refere-se àquela receita da qual o relato faz parte – o relato começa e termina ali, embora todos estejam conectados a uma macronarrativa, que é a narrativa de vida da autora em sua íntegra. Esse processo permite à autora maior autonomia quanto ao tamanho do texto, à utilização de figuras de linguagem, ao conteúdo, que apresenta memórias afetivas, observações técnicas ou pessoais sobre algum ingrediente ou sobre a receita em si, algum caso pitoresco que tenha ligação com a receita.

Quanto aos procedimentos ligados à temporalidade, no *Eixo 1*, na maior parte dos capítulos, as narrativas são situadas no passado, como era esperado em uma narrativa de vida, mas com presença de alguma reflexão ou comentário no tempo

presente. Nos relatos da seção de receitas, há predomínio dos tempos verbais no presente, mas também encontramos ações no passado e no tempo futuro. Em relação à localização espacial, na narrativa e nas receitas, as ações acontecem, predominantemente, em espaços fixos e fechados: casas/cozinhas dos avós, a casa em que morava com a mãe na infância/adolescência, restaurantes e, principalmente, cozinhas nas quais trabalhou. Poucas ações são localizadas em espaços abertos, como nas referências a quintais, hortas e viagens.

Na encenação narrativa, temos a presença do autor, o ser psicossocial que escreve a obra, e da narradora/descritora, o ser de papel que conta a história. No caso desta narrativa, esses seres coincidem, com um papel mais definido, no entanto, é Paola Carosella, mulher, argentina, *chef* de cozinha, mãe, o ser psicossocial de quem falamos; é Paola Carosella escritora a autora da obra; e é a Paola narradora/descritora quem conta sua história. Como uma autora real que experiencia o mundo das práticas sociais que são por ela narradas, Carosella atua como Autor-Indivíduo, que narra sua própria história, da qual é testemunha, vivida em um contexto sócio-histórico, para um Leitor-Real que, por sua vez, é o indivíduo responsável por “receber e verificar a veracidade dos fatos em função de sua própria experiência”. (CHARAUDEAU, 2016, p. 185)

Ainda sobre os procedimentos da configuração narrativa, nessa obra, a narradora conta sua história, uma vez está no interior da narrativa, e é sua personagem principal, a heroína da história. Tal feito pode ser justificado a partir do predomínio do princípio de elocutividade nos relatos e também na verificação dos papéis desempenhados pelos actantes. A partir da aplicação do questionário actancial, constatamos que Paola age predominantemente como benfeitora e sofre ações, tanto como vítima, quanto como beneficiária, como expusemos no início deste tópico.

4.5 Modo de organização descritivo

O modo descritivo organiza o mundo por meio da classificação dos seres. Para Charaudeau (2016), se no modo narrativo o mundo é organizado de forma sucessiva e contínua, em um encadeamento com princípio e fim, no descritivo não há ligação necessária entre os seres nem compromisso de início e fim na lógica da narrativa. Os seres do mundo precisam apenas existir e são mostrados a partir dos procedimentos de nomeação, qualificação e localização-situação.

Nas narrativas de vida o procedimento de nomeação dos personagens é feito, sobretudo, por meio da denominação, quando se confere existência aos seres a partir do uso de nomes próprios, nomes comuns ou mesmo a partir da atribuição de um papel. Logo no primeiro capítulo da seção *Todas as sextas*, a autora faz uma espécie de autorreflexão, como dissemos no tópico anterior, e em sua construção identitária ela se autodenomina como cozinheira, colocando essa denominação em contraste com a de *chef* de cozinha, posição que de fato ocupa no universo gastronômico. Retomamos a citação com o momento em que a autora faz essa análise:

(XXVI) Eu não sou o que se imagina de uma chef de cozinha. Sou uma cozinheira, sempre fui uma cozinheira e sempre serei uma cozinheira. E parece que sopra um ar fresco, abundante dentro de mim e minha alma sente um alívio enorme quando escrevo e leio essas palavras. Eu sou cozinheira e sempre serei cozinheira. (CAROSELLA, 2016, p. 11)

Para reafirmar sua identidade, Paola usa a denominação *cozinheira*, que é repetida cinco vezes neste fragmento, o que contribui para evidenciar que ser cozinheira tem uma função essencializante e fundante em sua formação.

No decorrer da narrativa, Carosella, por vezes, se refere a si mesma pelo nome próprio, Paola, como quando ressalta seu protagonismo no restaurante Julia: “Era o restaurante da Paola. E, mesmo ninguém fazendo a mínima ideia de quem era a Paola, eu fazia”. (2016, p. 51) A partir do ato delocutivo, ela confere a personagem Paola certa distinção, mesmo ponderando que talvez ninguém possa conhecê-la, ela, Paola, sabe quem é. Neste trecho, o procedimento de nomeação nos remete à questão dos componentes da encenação narrativa, uma vez que a personagem Paola se descola da autora/narradora.

Quanto à forma como a personagem é nomeada pelos demais actantes, são raras as variações. O *chef* Bernard a nomeia por indeterminação em um discurso relatado quando a chama de menina, além dos demais exemplos que seguem abaixo:

(XXVII) “Só que não nesta aqui”, completou, já num tom mais baixo. “Uma *menina* como você vai acabar pendurada nesses ganchos em menos de 10 minutos.” (CAROSELLA, 2016, p. 22, grifo nosso)

(XXVIII) Me olhou fixamente e, com um sorriso desafiador, falou: “*Vamos a San Pablo, nena?*”. (CAROSELLA, 2016, p. 41, grifos da autora)

(XXIX) Me olhou com os seus olhos profundos, verdadeiros e tristes. “*Necesitas algo, Guapa?*
Lo que sea, Guapa.”

Lo que sea”, repetiu. (CAROSELLA, 2016, p. 46, grifos da autora)

No fragmento XXVII, Bernard faz alusão à juventude da protagonista, que dava os primeiros passos como cozinheira profissional. Ao chamá-la de *menina*, o *chef* se coloca em posição de superioridade, do homem adulto que sabe o que é melhor para a *menina*, e traz à tona a questão de gênero social, da dominação masculina nas relações de trabalho.

Já no segundo excerto (XXVIII), o *chef* Francis Mallmann, convida Paola para trabalhar com ele no restaurante *Figueira Rubayart* em São Paulo. Nessa passagem do livro, Paola havia deixado a Argentina após a morte da mãe e a falência do restaurante de Mallmann (para quem Paola fez um empréstimo que custou a ser quitado). Ele a chama de *nena* (querida), em uma demonstração de apreço, intimidade e de sedução.

O terceiro exemplo (XXIX) traz os dizeres de Belarmino Filho, sócio proprietário do *Rubayart*, por ocasião da morte do pai de Paola. *Guapa* (bonita) é uma denominação usual em espanhol, no entanto, ao grafar a palavra com inicial maiúscula, o adjetivo assume a posição de nome próprio, tornando-se substantivo, o que pode indicar uma denominação recorrente²⁹. Além dos exemplos acima, no relato que acompanha a receita *Peixe cozido em caldo branco de erva-doce*, Paola narra um diálogo onde assume a função social de *mãe*, evidenciada na interação com a filha Francesca.

Os demais personagens da narrativa são nomeados por denominação, o que lhes confere individualidade. Observamos que, em sua grande maioria, os personagens são identificados a partir do nome próprio, completo em um primeiro momento, e frequentemente pelo prenome em seguida, a exemplo dos *chefs* Paul Azema e Francis Mallmann. No caso deste último, por três vezes, a narradora o identifica apenas pelo sobrenome, atribuindo-lhe certa distinção. Já Bernard Claus é identificado com nome completo apenas uma vez, nas demais é designado apenas por Bernard, com uma passagem curiosa que revela a opinião da narradora a seu respeito:

(XXX) Bernard era um homem alto, loiro, de olhos azuis; *era um Bernardo que se achava Bernard*. (CAROSELLA, 2016, p. 21, grifo nosso)

²⁹ No livro, Carosella usa a palavra *guapa* para descrever a mãe e, como ser social, a *chef* possui uma rede de lojas de empanadas denominadas *La Guapa*.

Ao dizer que o *chef* era *um Bernardo que se achava Bernard*, no fragmento (XXX) que está no *Capítulo 9*, Paola enfatiza o perfil pretensioso deste que também foi seu namorado. A respeito da família, nos dois eixos, Irma é identificada ora pelo nome próprio, em situações nas quais é descrita com suposta objetividade, ora por sua atribuição fundante, a partir do substantivo mãe, sempre acompanhado do pronome possessivo *minha*, que proporciona não só identificação ao substantivo, mas também juízo de valor. É exatamente o que acontece com a nomeação do pai Roberto que, no entanto, aparece com menos frequência no *Eixo 1* do livro e nenhuma vez no *Eixo 2*.

Do mesmo modo, ocorrem as nomeações dos avós Lino, Mimi, Vicente e María. Tanto são denominados pelo nome próprio, quanto por sua função social, a partir do substantivo acompanhado do pronome possessivo: *minha avó María/Mimi*, *meu avô Lino/Vicente*. O destaque fica com a avó Mimi, que recebe atenção especial acerca da denominação na narrativa, conforme exemplo abaixo:

(XXXI) Mimina, ou Mimi, ou Delia Adela Dora Coacci de Polverari, nasceu na Itália, em Montemarciano, comuna da região de Marche, província de Ancona, em 9 de abril de 1930. (CAROSELLA, 2016, p. 12)

(XXXII) *Mamina* em italiano é uma forma carinhosa de chamar as avós. Eu era pequena e não conseguia dizer *Mamina*. Chamava de *Mimina*. É daí que vem o apelido de Mimi da minha avó Mimi. (CAROSELLA, 2016, p. 218, grifos da autora)

O carinho que Paola demonstra para com a avó fica claro desde o início da narrativa, por meio das memórias afetivas que cercam a personagem. A explicação para a origem do apelido da avó, que foi dado pela narradora, só é oferecida ao leitor na página 218, já na seção de *Receitas*, o que nos leva a pensar na articulação entre a narrativa e parte instrucional da obra. Embora não haja encadeamento das ações entre os relatos que permeiam as receitas, e entre estes relatos e a narrativa do *Eixo 1*, caso o interlocutor não faça leitura de toda a obra, perderá informações pertinentes, principalmente, no que concerne à construção identitária da protagonista.

Por fim, ainda em relação à nomeação, atentamos para o procedimento utilizado na designação das galinhas de origem orgânica que pode ser conferido na seção *Só mais uma coisa*, no *Eixo 1*, e na seção das *Receitas*. Para se referir aos animais que não sejam criados em granja, a narradora poderia usar *galinha caipira* ou *galinha orgânica*, como acontece usualmente. No entanto, ela opta pela denominação *galinha de vida digna*, indicando por meio de uma descrição interpretativa, sua posição sobre a origem dos

alimentos, o que funciona como uma estratégia de captação do leitor. Na receita de *Aioli*, conferimos o uso da denominação e, logo abaixo, segue a explicação que consta na seção *Só mais uma coisa*:

(XXXIII) *Aioli básico*

1 ovo de galinha de vida digna

1 gema de ovo da *mesma galinha* ou de *uma prima* (CAROSELLA, 2016, p. 103, grifos nossos)

(XXXIV) Ovos. Ovos e frangos e galinhas... Assunto complexo e sensível. Recomendo usar apenas ovos de galinha de *vida digna*, e frangos de vida similar. E por vida digna entendo que tenham sido criados soltos e não trancados em gaiolas, que tenham tido a possibilidade de dormir no escuro, que tenham sido tratados como tratávamos os animais quando os criávamos como animais e não como fonte de proteína. (CAROSELLA, 2016, p. 67, grifos nossos)

O termo *vida digna* confere maior projeção à argumentação do *saber-fazer* da autora acerca da alimentação do que os termos *orgânica* e *caipira*. Por oposição, pelo que não é dito, entende-se que galinhas criadas em granjas, que não tenham vivido sob as condições especificadas no texto do exemplo, não são dignas, não são nem mesmo vistas como animais, e sim como fonte de proteína. No primeiro fragmento acima, o ovo pode ser da *mesma galinha* ou *de uma prima*, ou seja, os animais são tratados pelo nome comum que adquirem efeito discursivo de singularidade, como anota Charaudeau (2016), a partir do uso do adjetivo *mesma* e do artigo indefinido *uma* para especificar qual deve ser a origem do ovo a ser utilizado. Ademais, o uso de linguagem bem humorada neste excerto é também um elemento que auxilia na estratégia de persuasão do leitor com base no argumento empregado.

No procedimento de qualificação, propriedades são atribuídas a seres e situações e podem ser de ordem objetiva ou subjetiva. Se forem de ordem objetiva, não devem ter juízo de valor e podem ser passíveis de verificação, mas, se ao contrário, forem subjetivas, as qualificações serão feitas de acordo com opiniões de quem as realiza. A linha que separa as qualificações objetivas e subjetivas numa narrativa de si é tênue, salvo se os atributos forem explicitamente subjetivos, percebidos por adjetivação, por exemplo. Não há comprovação por documentos ou imagens e o leitor se pauta pela descrição apresentada pelo narrador. No excerto abaixo, retirado do *Capítulo 21* da seção *Todas as sextas*, veremos um caso de qualificação subjetiva que se inclina para o imparcial:

(XXXV) Era uma cozinha *de homens brutos*, aventais cinzentos, sujos de gorduras *indecifráveis*, amarrados em corpos redondos sem cintura, que enfrentavam um serviço para 1.500 pessoas por dia, *todos os dias*, 15 horas por dia, sem descanso, sem folga, sem janela para o mar. Uma cozinha onde não se podia ver a poesia das faíscas porque o vapor das panelas era tão forte que o ar ficava encorpado, denso e viscoso, e *até respirar era difícil*. (CAROSELLA, 2016, p. 44, grifos nossos)

Acima, vemos o procedimento de qualificação de um espaço aparentemente objetivo que, porém, está repleto de subjetividade. Há a descrição da sensação que aquela cozinha transmitia à narradora, que a descreve por um olhar feminino, e percebemos isso nos adjetivos *brutos*, *indecifráveis*, nas generalizações ao falar *de homens*, da rotina de *todos os dias*, onde *até respirar era difícil*. Em contraposição, apresentamos um exemplo de qualificação objetiva, ainda que com algumas marcações de ordem particular. A citação faz parte do *Capítulo 23* e também consta na seção *Todas as sextas*:

(XXXVI) E, em uma dessas manhãs, as torres caíram. E o mundo ocidental parou. *O mundo inteiro parou*. Alguém avisou que não teríamos que ir para o restaurante. Alguém recomendou que não saíssemos do quarto. Foram dias de um *ritmo muito estranho*. O mundo latejava numa cadência como *eu nunca sentira*. (CAROSELLA, 2016, p. 47, grifos nossos)

Aqui, a narradora se refere ao atentado às torres gêmeas do *World Trade Center* nos Estados Unidos em 11 de setembro de 2001. Mesmo com tons subjetivos diante de descrições pouco precisas como *ritmo muito estranho*, esse evento é facilmente verificável por quem o vivenciou. Foi, de fato, um acontecimento que abalou o mundo, virou notícia por muitos dias, espalhou sensação de insegurança que fez com que muitos países que estavam na rota do terrorismo mudassem sua rotina. São representações que fazem parte da memória discursiva contemporânea.

Em toda a narrativa, percebemos o apreço da autora pelos detalhes nas qualificações. A aplicação de categorias de língua, como adjetivos na caracterização de personagens, incluindo a cozinha, é recurso frequentemente. Ademais, o efeito de reforçar a qualificação é obtido por meio da repetição de palavras e termos, tais como advérbios de intensidade, verbos e adjetivos. Vejamos:

(XXXVII) Irma era *linda*, muito *linda*, e com 16 anos se apaixonou pelo meu pai, Roberto, em uma tarde de carnaval, sem perceber que por trás do destemido e robusto jovem havia um homem frágil e doente. Irma se *apaixonou* como nos *apaixonamos* quando nos *apaixonamos*. (CAROSELLA, 2016, p. 12, grifos nossos)

(XXXVIII) Era *bruta* María. Ah, se era *bruta* María. Mas cozinhava *muito*, *muito*. *Muito* mesmo. (CAROSELLA, 2016, p. 13, grifos nossos)

(XXXIX) *Lindos*, eram realmente *lindos* os menus. (CAROSELLA, 2016, p. 39, grifos nossos)

Os fragmentos supracitados integram a seção *Todas as sextas* e o primeiro narra o início do relacionamento dos pais da narradora. Nota-se a repetição do adjetivo *linda*, na descrição de Irma, e do verbo *apaixonar* para reforçar a intensidade deste sentimento. Nos demais, há emprego das categorias de língua por meio da repetição dos adjetivos *bruta*, na designação da avó María, e *lindos*, para caracterizar os menus, além da reiteração do advérbio *muito* por três vezes para intensificar a qualificação da maneira como a avó cozinhava. Essas repetições são recursos que aproximam a escrita da oralidade.

Outro tipo de recorrência observada em momentos diferentes do relato, refere-se a uma sequência de verbos que nos atenta para a relação entre a narrativa de vida e as receitas culinárias. O modo de organização é descritivo por meio de uma sucessão de ações, materializadas na sequência de verbos em situações de comunicação distintas. Seguem os trechos onde temos as repetições a que nos remetemos:

(XL) Saudades dos muitos anos em que fui apenas uma cozinheira anônima. Limpar, descascar, cortar, cozinhar, limpar, descascar, cozinhar, faxinar, limpar, cozinhar. Simples. (CAROSELLA, 2016, p. 11)

(XLI) Na manhã seguinte, começou uma rotina que me era bem familiar. Muda o idioma, muda o cheiro, mudam as verduras, mudam as caras, os sotaques, mas a rotina da cozinha é mais menos a mesma em todo lugar. Limpar, descascar, cortar, cozinhar, limpar, descascar, cozinhar, faxinar, limpar, cozinhar. Era divertido. (CAROSELLA, 2016, p. 46 e 47)

Nas instruções das receitas, há indicação da sucessão de atos enunciativos que são ordens de execução, já que os verbos estão no imperativo (injunção). Nos três exemplos retirados da narrativa de vida do *Eixo 1*, há uma sequência de verbos que descrevem a rotina em uma cozinha. Ações simples, como frisa a autora.

As receitas culinárias que compõem o livro de cozinha são estruturadas pelas formas fixas que normalmente constituem tal gênero discursivo instrucional: título; lista de ingredientes que serão utilizados no preparo do prato, com indicação de quantidade e sem a presença de subtítulo; explicação de como a receita deve ser executada, sem o subtítulo *modo de fazer* ou *modo de preparo*, geralmente empregado. As receitas trazem informações suplementares como número de porções ou rendimento do prato e

subtítulos dividindo os ingredientes quando estes se referem a etapas distintas na preparação da receita ou ainda sobre acompanhamentos para servir.

Entre a lista de ingredientes e o modo de preparo, encontram-se os relatos, separados por espaço dos ingredientes, e por espaço e símbolo de asterisco do modo de preparo. Algumas receitas trazem imagens de alimentos, por vezes de algum ingrediente *in natura*, ou do prato preparado. Não há imagens do tipo “passo-a-passo” como ilustração. Quanto à forma verbal, a autora consegue imprimir estilo nas partes dedicadas às instruções com inserção de enunciados de cunho pessoal, mas, no geral, o texto é informativo e o léxico é acessível, com expressões do domínio culinário. Embora sejam compreensíveis, de estrutura simples, possibilitando a transmissão do saber, a execução das receitas, em sua maioria, requer experiência na área.

Algumas vezes, pelo título das receitas é possível inferir sua origem, como é o caso de *Empanadas salteñas*, *Ceviche de ostras* e *Rabada braseada com ravióli de Mimi*, desde que o leitor possua algum conhecimento cultural gastronômico para saber que *ceviche* é um prato tradicional peruano, *salteñas* se refere à região de Salta na Argentina e *ravióli* é um prato tradicional da Itália. Outros títulos são autoexplicativos como, por exemplo, *Como cozinhar polvo* e *Massa branca para pasta*, que integram a seção de *Receitas básicas*. Já o título da sobremesa *A minha infância feliz* tem caráter subjetivo e nada revela sobre a receita, embora sinalize que se trata de um prato relacionado à memória afetiva da cozinheira. Como dito por Giard (2011), as denominações dos pratos transitam entre a simplicidade típica da culinária caseira e a sofisticação rebuscada da gastronomia. As denominações dadas por Paola tendem a ficar no meio termo.

No decorrer das receitas, destacamos a articulação existente entre os relatos e as instruções de execução do prato. A título de ilustração, na receita *Massa branca para pasta*, durante a narrativa, observa-se a construção do relato pelo modo descritivo, a sequência de ações da avó preparando a massa é basicamente o modo de fazer da receita acrescida de detalhes específicos que não se fazem necessários para a reprodução da massa. Vejamos:

(XLII) A minha avó fazia esta receita com as mãos. Com aquelas mãos entortadas, jogava a farinha e a sêmola na bancada *de mármore*, moldava um vulcão e, no centro, colocava os outros ingredientes. Primeiro ela misturava, com garfo, as gemas, os ovos e o sal. Depois acrescentava mais farinha ao centro do vulcão, para produzir uma massa sobre a qual punha toda a força do seu corpo com o objetivo de formar uma bola lisa, bonita e bem dura. Essa bola, ela deixava descansar um pouco sob uma toalha *de linho*. O movimento

da minha avó, de costas, fazendo força para amassar a bola, inclinando o corpo na bancada, levantando seus calcanhares a 45° do chão, chacoalhando seus vestidos floridos, é uma das minhas mais engraçadas e amorosas lembranças da infância. Caso você não tenha uma avó assim, pode usar um processador. (CAROSELLA, 2016, p. 105, grifos nossos)

O leitor não precisa de uma bancada *de mármore* nem de uma toalha *de linho*, como a própria autora sinaliza no modo de fazer propriamente dito, ao não especificar essas qualidades para tais objetos. O resgate da memória e a relação de afeto com a avó, que tem forte influência na construção da identidade social da autora, são ocorrências significativas. Este relato cumpre a dupla função de captar e atestar credibilidade. Captar porque é um relato afetivo e memorialístico, que remete ao nosso imaginário de cozinha, comida e afeto; mas também, ao demonstrar um saber de conhecimento pela experiência assegura sua credibilidade.

Apresentamos, neste capítulo, o contrato de comunicação e o quadro comunicacional do livro de cozinha *Todas as sextas*. Vimos também que o objeto de nossa dissertação apresenta restrições dos gêneros discursivos autobiografia e receita culinária que, por estarem imbricados na obra, tem suas regras relativizadas e, quanto às estratégias discursivas, a legitimação se estabelece por ser a própria personagem que vivenciou as histórias quem narra os fatos; a estratégia de credibilidade é observada ao logo de toda narrativa, que endossa as receitas criadas pela autora; a narrativa de vida em si funciona como argumentação no processo de sedução do interlocutor e, assim, opera também como estratégia de captação.

Em relação ao modo enunciativo, atentamos para o predomínio do princípio da elocutividade. Os demais comportamentos se fazem presentes com algumas peculiaridades como, por exemplo, nos casos em que a característica elocutiva tem efeito de delocução, o que contribui para que a narradora demonstre uma pretensa neutralidade em seu enunciado. Os relatos nos revelam posicionamentos da narradora em relação a si mesmo, aos demais personagens e às questões do universo da cozinha.

Na análise do modo narrativo, estudamos o comportamento actancial da narradora e observamos que ela assume o papel de benfeitora na maior parte da narrativa, atuando como heroína da história. Mesmo quando sofre ação como vítima, sua reação é de negociação ou de resposta, o que demonstra a tendência de agência da narradora. No que concerne à transmissão do saber culinário, apontamos para o imbricamento entre eixos narrativos e de receitas culinárias.

Por fim, no modo de organização descritivo, ressaltamos a utilização de recursos linguísticos que aproximam a escrita da oralidade e a ênfase nas qualificações. O procedimento de nomeação mais recorrente ao longo da obra é o de denominação, que contribui para conferir individualidade aos personagens. Detalhista em suas descrições, Paola faz uso frequente de categorias de línguas para qualificar pessoas e objetos, aproveitando-se de adjetivos, advérbios de intensidade e repetição de palavras e termos para isso.

No próximo capítulo, veremos de que forma a atuação dos procedimentos discursivos dos modos de organização, a partir da aplicação das categorias de análise em nosso *corpus*, podem nos fornecer pistas na identificação dos imaginários sociodiscursivos.

CAPÍTULO 5: DO CONTAR AO COZER: ENGENDRAMENTO DOS IMAGINÁRIOS SOCIODISCURSIVOS NA OBRA *TODAS AS SEXTAS*

5.1. Considerações Iniciais

O processo de análise, realizado a partir das categorias dos modos de organização, amparou a identificação de imaginários sociodiscursivos em nosso estudo. Os comportamentos enunciativos, os papéis actanciais e os procedimentos de nomeação e qualificação observados, muitas vezes, operaram como prova discursivamente materializada dos imaginários que ali circulavam. Ainda, funcionaram como uma espécie de sub-recorte para nossa análise, pois a partir do uso dessa categoria analítica (modos de organização do discurso), nosso contato com o objeto foi direcionado para pontos em que a presença dos imaginários poderia ser mais explicitamente notada.

Neste quinto capítulo, focamos nosso olhar na compreensão dos saberes que permeiam o discurso da autora Paola Carosella, na obra *Todas as sextas*, saberes esses relacionados à simbolização do mundo nas práticas sociais, a partir de universos de conhecimentos e crenças, que são construídos e compartilhados socialmente. Para perceber de que forma os imaginários estão estruturados na narrativa, identificamos a quais domínios de saber pertencem os argumentos que os sustentam.

Com este objetivo, investigamos se haveria um universo discursivo correspondente ao domínio das práticas culinária e gastronômica e, posteriormente, ao domínio das feminilidades que emergem destas práticas. Após, partindo da concepção de Charaudeau (2017, p. 588) de que cada domínio “engendra saberes e imaginários que lhe são próprios, mas ao mesmo tempo, estes podem circular de um domínio a outro”, identificamos os tipos de saber e imaginários mobilizados nesses universos.

Assim, para fins de organização, separamos as análises dos imaginários por temática, seguindo a divisão proposta nos objetivos da pesquisa, sendo 1) culinária, 2) gastronomia e 3) feminilidades a partir dos dois primeiros universos. Metodologicamente, produzimos quadros analíticos com indicação da relação entre saberes e imaginários sociodiscursivos a partir dos domínios temáticos. Cada saber/imaginário mobilizado fundamenta-se em excerto retirado do *corpus* e reproduzido na coluna *referência*.

Devido ao tamanho da obra, procuramos sinalizar nos quadros os imaginários e excertos mais significativos. Ainda assim, os quadros ficaram consideravelmente

extensos e, por isso, não serão reproduzidos em sua totalidade neste capítulo, podendo ser consultados nos Anexos da dissertação. Abaixo, reproduzimos amostra de um dos quadros a fim de exemplificar nossa metodologia:

QUADRO 6: Análise da relação entre saberes e imaginários sobre culinária

EIXO 1			
CAP.	REFERÊNCIA	SABER MOBILIZADO	IMAGINÁRIO(S)
1	Saudades dos muitos anos em que fui apenas uma cozinheira anônima. Limpar, descascar, cortar, cozinhar, limpar, descascar, cozinhar, faxinar, limpar, cozinhar. Simples. (p. 11)	Saber de experiência e de crença de opinião relativa;	A vida da cozinheira é simples e rotineira.
	A cozinha me abriu portas, me ajudou a construir uma vida, a cortar o silêncio com o ruído fértil de louças e panelas, me rodeou de pessoas queridas. (p. 11)	Saber de experiência	A cozinha é um lugar acolhedor, afetivo e promissor.

Fonte: Silva, 2017 (Adaptado pela autora)

A partir da análise de cada um dos quadros temáticos, tal como o exposto acima, sintetizamos os imaginários sociodiscursivos em diagramas. Em um primeiro momento, conferimos, em cada um dos capítulos, e também nas receitas, qual o saber predominante, se de conhecimento (de experiência ou ciência); ou saber de crença (de revelação ou opinião comum, relativa ou coletiva). Sinalizamos para o fato de que tal classificação por saberes tem efeito operacional, com objetivo de facilitar a observação e compreensão dos dados disponíveis, não tendo, portanto, efeito cartesiano, uma vez que os saberes atuam conjuntamente. Após investigação, observamos que, nos três domínios analisados, prevalecem os saberes de conhecimento, com destaque para o

saber de experiência. Entre os saberes de crença, a ocorrência da opinião relativa predomina, como veremos nas análises deste capítulo.

Os imaginários proeminentes no *corpus*, mobilizados por meio dos saberes de cada domínio discursivo, foram sintetizados no que denominamos como *ideias centrais* dispostas nos diagramas. Em seguida, foram analisados e exemplificados com os excertos. Conforme já dito, os diagramas foram elaborados a partir dos quadros que trazem referências da obra separadas por capítulo ou seção, e por eixo – onde *Eixo 1* se refere à parte autobiográfica do livro e *Eixo 2* às receitas.

5.2. Os imaginários sociodiscursivos em *Todas as sextas*

5.2.1 CULINÁRIA

Mikhail Bakhtin³⁰, em obra sobre o escritor renascentista François Rabelais, disse que “o comer e o beber são uma das manifestações mais importantes da vida do corpo grotesco”. Grotesco porque inacabado, em constante troca com o mundo. Assim, o comer e o beber alimentam o corpo e as relações sociais, integram as práticas desenvolvidas pelos sujeitos para se adaptar ao meio-ambiente em que vivem, em um processo que conhecemos como culinária (ATALA E DÓRIA, 2008).

A ação de modificar o alimento, transformando-o em comida, é uma ação de adaptação natural, mas também é cultural. Desse modo, a culinária conecta-se à memória e a identidade das pessoas, dos lugares, de uma época ou situação. O jornalista Michel Pollan (2014) escreveu um livro com narrativas de experiências pessoais a partir de histórias acerca da transformação do alimento. Ele fala sobre a concepção de que cozinhar é uma prática que nos identifica enquanto seres humanos e retoma Lévi-Strauss, em *O cru e o cozido*, em sua afirmação de que o ato de cozinhar é cultural e determina simbolicamente a diferença entre homens e animais.

A culinária é também arte e ciência. Usa os conhecimentos técnicos da ciência para criar novos sabores – mas também cria a partir do saber-fazer experimentado, do aprendido com a mãe, com a avó, com o amigo que compartilhou a receita nas redes sociais. Como dissemos no *Capítulo 3* desse trabalho, o âmbito cultural da culinária compreende a divulgação dos saberes, os processos sócio-históricos do ato de transformação da comida e de comer. Relembramos Giard (2011) em sua proposição de

³⁰ BAKHTIN, M. A cultura popular na idade média e no renascimento: o contexto de François Rabelais. São Paulo: Hucitec; Brasília: Editora da Universidade de Brasília, 1987, p. 245.

que os hábitos alimentares estão ligados à infância e que a culinária é fonte de memória e tradição familiar, atrelada aos ensinamentos, fundamentalmente, das mães, o que nos remete a vinculação histórica da mulher ao espaço da cozinha.

Alguns aspectos da culinária são evidenciados na narrativa de Paola Carosella a partir dos imaginários sociodiscursivos, mas, em um primeiro momento, foram por nos percebidos na aplicação analítica dos modos de organização do discurso em nosso *corpus*.

O modo enunciativo, por exemplo, nos revelou que, a partir da elocutividade da narrativa em primeira pessoa, Paola faz asserções sobre sua identidade, se auto denominando como cozinheira, atividade que contrasta com a de *chef*, e diz que sua história se construiu na cozinha, revelação que a diferencia entre os demais seres.

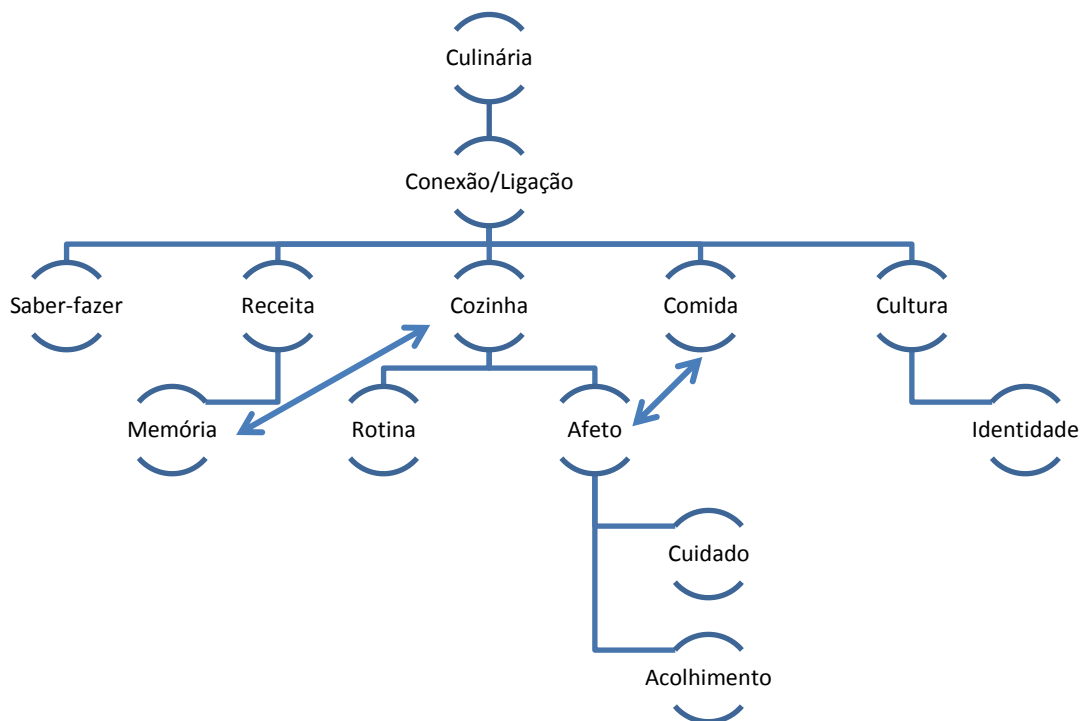
A influência que a cozinha tem na vida de Carosella é perceptível também quando acompanhamos o Quadro Actancial da Narradora (*Quadro 4*), desenvolvido na seção de análise do modo narrativo. Quando Paola é criança e jovem ela é beneficiária, na maior parte das vezes, e a cozinha frequentemente aparece como um lugar acolhedor: a cozinha das avós, a cozinha do início de sua carreira, também acolhedora e instigante aos seus olhos. Já adulta, Paola torna-se a heroína da história e assume posição de comando diante da vida e também da cozinha.

Os relatos atrelados às receitas corroboram a fala da enunciativa de que estas são construídas a partir das histórias que ela tem para contar. A partir de tais relatos, notamos que as receitas se relacionam às narrativas do *Eixo 1*, por serem releituras de receitas das avós ou da mãe, ou por terem detalhes que ela aprendeu com os *chefs* com quem trabalhou. Enfim, os personagens do livro estão presentes nesses relatos.

As denominações nos títulos das receitas e dos ingredientes, como a opção por chamar as galinhas orgânicas de *galinhas de vida digna*, são elementos revelados na aplicação do modo de organização descritivo, que fazem parte do domínio culinária e nos indicam caminhos na identificação dos imaginários, como o do tipo de culinária que a cozinheira prática.

Neste intuito, apresentaremos em seguida um diagrama com os principais imaginários mobilizados por meio dos saberes de conhecimento e de crença do domínio discursivo da culinária, sintetizados no que denominamos como *ideias centrais*.

DIAGRAMA 1: Síntese dos imaginários sociodiscursivos sobre culinária



Fonte: Elaboração da autora

Partindo das proposições de Atala e Dória (2008), que definem a culinária como um conjunto de técnicas desenvolvidas pelos indivíduos para se adaptar ao meio em que vivem, nossa análise atendeu à expectativa sobre os saberes deste domínio estarem mais relacionados aos de conhecimento do que aos de crença. A primazia dos saberes de experiência se deve, sobretudo, ao fato de que a obra consiste na narração de episódios que foram vivenciados pela narradora.

Sendo assim, o diagrama que apresentamos é composto por imaginários sintetizados em *ideias centrais* que sobressaem na temática culinária e traz uma singularidade em relação aos diagramas dos demais domínios: culinária relaciona-se, primeiramente, à *ideia central* de *conexão/ligação* e, a partir dela, com as demais *ideias*.

Outra peculiaridade deste domínio diz respeito às ramificações da *ideia central* de cozinha, que se conecta as ideias de *rotina*, *afeto* (também ligado a *cuidado* e *acolhimento*) e à *memória*. Notamos, desde a análise dos modos de organização, especificamente do modo narrativo no qual identificamo-la como componente *espaço-*

actancial, que a cozinha desempenha um importante papel na história de vida da autora. Visando manter coerência quanto à narrativa, optamos por preservar a *ideia central* de cozinha representando não só o espaço físico, mas também o que envolve a prática de cozinhar.

Memória relaciona-se, no diagrama, tanto às *receitas* culinárias, quanto à *cozinha*, que é cenário e guardiã de muitas lembranças. Entre os demais imaginários identificados, observamos que culinária relaciona-se à *comida*, ao *saber-fazer* e à *cultura*, o que coincide com muitas das representações socialmente difundidas apresentadas pela discussão teórico-contextual do *Capítulo 3*.

A narrativa de Paola revela valores e imaginários que vinculam-se aos diversos âmbitos de sua vida. Em sua obra, o domínio culinário, por vezes, confunde-se com a cozinha, com a comida e até com a natureza, pois nota-se uma conexão consistente entre a culinária e às relações sociais possibilitadas por tal domínio. Solange Demeterco (2003) observa que a comida não é somente instrumental, não tem a função única de suprir necessidade fisiológica, pois é indicadora de relações sociais em um grupo no mundo.

Desse modo, a *ideia central* de *conexão/ligação* ocorre na associação da culinária como forma de trabalhar e de ver a vida. Abaixo segue o fragmento da seção *Só mais uma coisa*:

(XLIII) A cozinha é a arte da *conexão*. Ela nos conecta com o *ingrediente*, com *as pessoas por trás dele*, com as pessoas com as quais cozinhamos, com quem nos ajuda, com o colega, com quem comerá nossa comida, com o calor do *sol* e o calor do *fogo*, com a energia dos *bichos* que estamos cozinhando, com as vibrações dos talos de *coentro*, com a forma da cebola, com o frasco onde dormem os grãos, com a textura do pano de prato preso na cintura ou largado no ombro ao mexer o molho na panela preferida. (CARSELLA, 2016, p. 67, grifos nossos)

Para Paola, há *conexão* entre cozinha e alimentos, entre comida e pessoas, entre pessoas que cozinham e pessoas que comem a comida, entre o fazer culinário e a natureza. Notamos no exemplo (XLIII), por meio da *ligação* entre *ingrediente* e *as pessoas por trás dele*, a presença do imaginário sobre o incentivo ao consumo de ingredientes orgânicos, uma vez que ela menciona a conexão com os produtores destes produtos. Carosella trabalha com a imagem de alimentos vendidos em feiras ou diretamente do produtor a partir da comercialização direta, do contato entre vendedor/produtor e consumidor, e é a partir da inferência desse conhecimento compartilhado entre seus interlocutores que a estratégia torna-se viável. Da mesma

forma, faz referência ao trabalho dos cozinheiros e da *conexão* possível entre eles e seus colegas e entre eles e quem come a comida. A forte ligação entre a culinária e a natureza se faz notar nas menções ao *sol*, *fogo*, *bichos*, *coentro* e outros ingredientes. Esses imaginários sobre a capacidade da cozinha/comida de unir as pessoas e de nos conectar com a natureza são construídos através de saberes de opinião relativa da autora, que encerram valores pessoais e também sociais, já que Paola utiliza-se de saberes circulantes socialmente para construir sua opinião.

A culinária conecta-se ao *saber-fazer*, às vivências da narradora. Sua experiência adquirida na prática profissional, na observação do fazer das avós e de seus mestres na cozinha, nos livros e programas de TV são contadas nas passagens em que ela transmite ensinamentos sugerindo que é preciso estudar, mas é fundamental experimentar, como podemos ver abaixo:

(XLIV) Naquela mesma cozinha, o aquecedor, aquele que tinha me visto brincar de cozinheira, começava agora a me ver cozinhar de verdade. Primeiro montava um cardápio com tudo o que eu teria de preparar. E sempre, sempre, fazia algo a mais. Canapés para servir antes do almoço, mesmo que ninguém tivesse me pedido. Ou pão, mesmo podendo comprá-lo. Ou arranjos de flor. Eu adorava cozinhar. Passava horas e horas preparando o almoço do dia seguinte. Às vezes, ficava até as 3, 4, 5 da manhã. (CAROSELLA, 2016, p. 20)

(XLV) Eu tenho *uma relação visceral com as carnes*. É um relacionamento sério. [...] Carnes. Músculos. Ossos... Tem *livros e livros e livros e mais livros* escritos sobre o assunto. E tem teorias. Algumas se contradizem. [...] Mas, além de ler e estudar, eu também vi e testei de forma empírica o que acontece com elas, e é isso que recomendo fazer. Sobre cozinha tem muito escrito, mas a melhor forma de conseguir fazer aquilo que queremos é lendo e testando. (CAROSELLA, 2016, p. 267, grifos nossos)

Os exemplos nos levam ao imaginário de que cozinhar se aprende na prática. Na primeira citação, Paola narra o episódio em que se ofereceu para cozinhar profissionalmente no escritório em que, até então, trabalhava somente como secretária. Com os conhecimentos culinários adquiridos em programas de TV, vendo as avós cozinham e praticando sozinha em casa, mostrou a seu chefe que tinha talento na área. O segundo excerto (XLV) foi retirado da seção de *Pratos principais*, faz parte do relato da receita *Miolo de contrafilé assado no forno a lenha, com chimichurri*. Nele, a cozinheira conta que tem uma *relação visceral com as carnes*, é uma especialista e, apesar do senso comum dizer que não se deve temperá-las com antecedência, diz que é isso que se deve fazer, indicando aos leitores, a partir de recorrência lexical, que existem inúmeros *livros* sobre o assunto que, previne, funcionam melhor aliados à

prática, o que remete a imaginários construídos sobre saberes de experiência e também de ciência. A conexão com o *saber-fazer* de Carosella se faz presente ao longo de toda a obra, na qual compreendemos como ela aprendeu a cozinhar, o que sabe fazer, como sabe e tanto sabe que foi convidada a escrever um livro para transmitir seu conhecimento.

A temática culinária nos leva também a *ideia* sobre *receita* como a forma de transmissão de saber, o gênero instrucional, e como o resultado de sua execução (*experimente esta receita que acabei de fazer*). Tecnicamente, comida é a transformação de matéria-prima em algo que podemos comer, e as receitas, a partir da sua titularização, ingredientes utilizados e de seu modo de fazer, revelam o tipo de comida feita por Paola, o que diz muito sobre ela:

(XLVI) São muitas as coisas que podem dar errado na execução de uma receita. Muitas coisas dão errado nos restaurantes, muitas coisas deram, dão e darão errado na cozinha do Arturito. Sei, e dou fé, que quase sempre o que estraga uma receita é a falta de cuidado nos detalhes. E o detalhe mais importante de todos é o ingrediente. (CAROSELLA, 2016, p. 65)

Na seção *Só mais uma coisa*, de onde retiramos o trecho supracitado, a narradora fala sobre a culinária que pratica e defende, dizendo que a receita é feita de ingredientes e de detalhes. Com sua experiência, adverte que o descuido com os ingredientes – que seriam produtos industrializados, não orgânicos – pode prejudicar uma receita. É uma forma de definir um estilo e transmitir conhecimento.

Receitas também contam histórias e, assim, tal como a cozinha, estão relacionadas às *memórias* no ato narrativo. Abaixo vemos uma citação que faz parte do *Capítulo 30*, que comentaremos logo após:

(XLVII) Tinha as anchovas recheadas com miolo de pão, alho e salsinha que minha avó Mimi fazia na grelha a carvão quando meu avô voltava da pescaria. Tinha os tomates da Mimi, recheados com o mesmo recheio de miolo de pão e gratinados com queijo parmesão e azeite de oliva, mas servidos com coalhada, algo que vinha de outros momentos, de outras histórias. (CAROSELLA, 2016, p. 56)

Cadernos de receitas familiares, ou mesmo a memória dos membros da família acerca de seus hábitos alimentares formam legado cultural deste grupo, pois “a história de uma família pode parcialmente ser escrita a partir de suas receitas, seu cotidiano e suas rotinas alimentares”. (DEMETERCO, 2003, p. 81) Carosella assume o papel de guardiã das histórias culinárias familiares, narrando suas vivências e transmitindo seus

saberes em receitas tradicionais ou a partir de recriações e inspirações que ela credita nos relatos. No recorte (XLVII) supracitado, a *chef* conta como criou o cardápio do restaurante *Arturito*³¹, quais receitas faziam parte dele e por quê. São pratos que se construíram ao longo de sua história e que por meio do saber de experiência estruturam o imaginário das receitas que despertam memórias e nos transportam para lugares do passado.

Como já dito, a cozinha ocupa um lugar central na vida de Paola, e é a partir dela que muitas memórias são acessadas. Em nosso diagrama, o léxico *cozinha* reúne imaginários sobre o espaço físico com mesma denominação, bem como sobre a ação de preparo do alimento e sobre o fazer culinário pelas mãos femininas da cozinheira. Para Giard (2011), cozinhar pode ser sinônimo de prazer, felicidade e dedicação, por ser uma prática que exige tanto criatividade, inteligência e memória quanto outras atividades artísticas, o que faz com que esse ato possa se tornar um ponto alto da vida cotidiana. Por outro lado, cozinhar se traduz em um trabalho interminável, imposto culturalmente às mulheres, realizado a partir de ações que se repetem dia após dia:

(XLVIII) Saudades dos muitos anos em que fui apenas uma cozinheira anônima. Limpar, descascar, cortar, cozinhar, limpar, descascar, cozinhar, faxinar, limpar, cozinhar. Simples. (CAROSELLA, 2016, p. 11)

(XLIX) María preparava o café antes de todo mundo acordar e, em seguida, começava a fazer o almoço. Uma panela enorme fervia desde muito cedo, com o molho de tomate feito com a conserva que ela mesma preparava. Na mesma panela, fervendo junto, algum coelho ou frango que ela mesma criava. (CAROSELLA, 2016, p. 14)

No fragmento (XLVIII), Carosella diz sentir saudades da época em que era apenas uma cozinheira anônima, mostrando-se nostálgica em consequência das muitas funções extras que a ocupação de empresária, dona de restaurante, além de *chef* de cozinha, lhe impõe. Ela alude à vida sem maiores preocupações do fazer culinário, com suas atividades rotineiras e simples como as ações, que cita no primeiro exemplo, ou à rotina da avó María, no relato memorialístico do excerto (XLIX). Nesse sentido, as narrativas de Paola nos remetem à Giard quando esta diz que “cozinhar é o suporte de uma prática elementar, humilde, obstinada, repetida no tempo e no espaço, com raízes na urdidura das relações com os outros e consigo mesmo.” (GIARD, 2011, p. 218).

³¹ As receitas que fazem parte do livro *Todas as sextas* fizeram parte do menu executivo das sextas-feiras do restaurante *Arturito*, ao longo do ano de 2014.

A visão de mundo de Paola, especificamente no que concerne às práticas culinárias, evidenciam o *cuidado* que ela dedica a tudo que envolve a comida. Na seção *Só mais uma coisa*, a narradora expõe ao leitor sua opinião sobre o tema e, a partir da forma como fala dos ingredientes, das pessoas, dos bichos e dos detalhes, seu posicionamento é reforçado:

(L) Em um mundo perfeito, todos teríamos acesso a orgânicos, e haveria apenas frangos felizes (seriam somente felizes), e as vacas seriam alimentadas no pasto, e o leite seria tirado pelas mãos de um cuidador amoroso e não por máquinas, e os ovos seriam de galinhas ciscando ao sol e dormindo no escuro... (CAROSELLA, 2016, p. 66)

(LII) Conheça as pessoas por trás da sua comida. Saiba quem são elas e o quanto gostam do que fazem. Faz toda a diferença. (CAROSELLA, 2016, p. 65)

Alimentos orgânicos, frangos felizes, galinhas caipiras, vacas criadas soltas no pasto. No primeiro fragmento (L), que trouxemos para ilustrar a *ideia* de *cuidado*, Carosella usa o saber de crença para expor sua opinião a partir do que é dito explicitamente e do que fica implícito. Se no mundo perfeito todos teriam acesso a orgânicos e os animais seriam criados felizes no pasto, ela se coloca contra os agrotóxicos e contra o sistema de criação de animais em frigoríficos. Ao usar adjetivos como felizes para se referir aos frangos, e amoroso para o cuidador das vacas, Paola humaniza os animais, aproximando-os dos bichos criados nos quintais de seus avós.

Alimentos orgânicos pressupõe cuidado maior por parte dos criadores/agricultores. Sem pesticidas para atacar pragas, o acompanhamento humano no cultivo é mais intenso. O mesmo acontece com a criação de animais fora de frigoríficos, por isso a *chef* aconselha seus leitores, em (LII), a conhecer as pessoas que cuidam da sua comida: as que plantam e cuidam dos animais e as que preparam a comida, pois são as que cozinham que escolhem o tipo de alimento que irão usar.

Os imaginários sociodiscursivos encontrados – sobre acreditar que comida feita com orgânicos é melhor, animais criados em frigorífico são malcuidados e infelizes, alimentos e animais não orgânicos são cuidados por máquinas e não por humanos – são sustentados por Paola a partir da mobilização tanto de seus saberes de crença, por meio da própria opinião, quanto dos saberes de conhecimento adquiridos com suas experiências de vida. São saberes que se relacionam a práticas sociais e a questões culturais, vinculando-se aos hábitos alimentares adquiridos na infância que são potencializados pela memória (GIARD, 2011).

Como já dito, a cozinha é o lugar de preparo do alimento, onde Paola passa a maior parte do tempo, lugar da *memória*, da *rotina*, do *cuidado*, do *acolhimento* e do *afeto*. Isso se confirma na narrativa quando a cozinha é apresentada por uma perspectiva otimista e até mesmo amorosa:

(LIII) O movimento da minha avó, de costas, fazendo força para amassar a bola, inclinando o corpo na bancada, levantando seus calcanhares a 45° do chão, chacoalhando seus *vestidos floridos*, é uma das minhas mais engraçadas e amorosas lembranças da infância. (CAROSELLA, 2016, p. 103, grifos nossos)

O relato sobre o modo como a avó María, mãe de seu pai, fazia massa pode ser conferido na receita *Massa branca para pasta*. A forma delicada como Paola rememora a cena sobre a lida de María naquela cozinha, fazendo referência a seus *vestidos floridos*, conecta-se aos imaginários das casas aconchegantes e amorosas das avós, às comidas gostosas com sabor de comida de vó. Trata-se de imaginário circulante, ainda que não seja universal.

O sentimento de *afeto* despertado pelas comidas deve-se ao fato destas serem carregadas de simbologias e representações sociais e contribuem para construção de valores. O relato no qual vemos uma representação da realidade e que deriva do conhecimento que a autora/narradora/descritora tem do próprio mundo (CHARAUDEAU, 2015), neste caso, alia-se ao movimento de avaliação de sua filha acerca da verdade revelada. Vejamos:

(LIV) Quando desembulhei o peixe, minha filha disse, assustada: “Coitadinho do peixe! Ele tem olhos!”. Fran desceu do banquinho da cozinha e foi correndo até o escritório contar para o Jason que o peixe tinha olhos. [...] O peixe estava sobre a mesa, já sem cabeça, sem rabo e cortado em quatro postas. Ela olhou para mim, olhou para o peixe e disse, aliviada: “Ah, que bom, já tem cara de peixe de comer”. (CAROSELLA, 2016, p. 240)

Essa passagem nos mostra como, muitas vezes, nos desconectamos da natureza quando não associamos a comida a seus ingredientes. O estranhamento da filha de Paola ao ver o peixe inteiro, antes de ser transformado no prato da receita *Peixe cozido em caldo branco de erva-doce*, é significativo nesse sentido. A culinária é diretamente associada à comida e a seu preparo, mas a industrialização dos alimentos dificulta a percepção do processo de transformação em sua totalidade. Assim, a autora chama atenção para este fato em algumas oportunidades durante a obra, ressaltando o caráter simbólico da alimentação com os hábitos sociais.

Em relação à *cultura*, Jacob (2013) observa que a comida, para os seres humanos, é sempre cultural, não somente natureza em seu estado bruto. Isso se deve a comensalidade, às práticas alimentares, que se alteram conforme a região e as condições sócio-históricas, às escolhas realizadas pelos sujeitos, às condições ambientais, aos gostos, etc. Portanto, esses fatores alteram o que comemos:

(LV) Cada coisa que aprendia, cada tempero que experimentava, cada grão que conhecia, cada cor que eu via se transformava em desejo. As conchas negras, em Lima; as lambretas, na Bahia; o feijão secando ao sol, no mercado de Salvador; as batatas de altura, em Cuzco; a quinoa, na Bolívia; o huacatay, a pachamanca, todos os cheiros, todas as pessoas, todas as histórias somadas à minha história, às minhas cicatrizes e lembranças me faziam pensar em um novo restaurante. (CAROSELLA, 2016, p. 53)

A rotina da cozinha e as ações necessárias na preparação dos alimentos podem se repetir, mas as comidas são únicas, pois refletem os lugares, as pessoas e suas histórias e são produtos da ação dos sujeitos, como Paola afirma no *Capítulo 28*, em que narra a temporada de viagens que fez pelo Brasil, Argentina, Bolívia e Peru. No excerto, a narradora cita pratos típicos e costumes dos lugares por onde passou, atentando para a relação que essas práticas alimentares têm com a história das pessoas de tais lugares, e que passam a ter com a sua própria história a partir daquele momento.

Cultura é uma concepção que está ligada à culinária em seu cerne, uma vez que ao nos referirmos à culinária estamos falando de representações sociais e simbólicas, relações e construção de valores. De acordo com Barthes (1961), a comida desempenha um papel comunicativo e norteia práticas e comportamentos sociais, como vemos nos recortes abaixo:

(LV) Muda o *idioma*, muda o *cheiro*, mudam as *verduras*, mudam as *caras*, os *sotaques*, mas a rotina da cozinha é mais menos a mesma em todo lugar. Limpar, descascar, cortar, cozinhar, limpar, descascar, cozinhar, faxinar, limpar, cozinhar. Era divertido. (CAROSELLA, 2016, p. 46-47, grifos nossos)

(LVI) O fato é que Brascó tinha razão. A empanada é todo um conceito. Complexo. Que tem a ver com história, com migrações, com colonizações. Com invasões, com plantações, com agricultura, com política, com pessoas... (CAROSELLA, 2016, p. 158)

O trecho (LV) do *Capítulo 23*, narra o episódio da temporada que Paola passou em Londres, logo após a notícia da morte de seu pai. Trabalhando em um restaurante emblemático na cidade, ela faz a observação que está no excerto ao qual nos referimos.

Paola está falando sobre a rotina da cozinha, que ela acredita ser parecida em todos os lugares. Mas também está falando sobre cultura, pois há percepção de mudança em outros aspectos, como *idioma*, *caras* e *sotaques* (mudam conforme país, região, etnia, raça), *cheiro* (pressupõe comidas diferentes), *verduras* (os alimentos mudam conforme as condições geográficas e sociais).

Todas essas mudanças são, de certa forma, contextualizadas no excerto seguinte, retirado do relato que está na Receita de *Empanada Salteña*, no qual a *chef* conta um episódio curioso que viveu com o escritor argentino Miguel Brascó. Em uma restaurante de Buenos Aires, quando Paola ainda fazia estágio nas cozinhas, Brascó diz que a empanada é todo um conceito e ela ri de sua afirmação. Anos depois, Paola muda de opinião sobre o assunto, conforme exposto no fragmento (LV), por entender que as empanadas são representativas de alguns lugares porque são frutos da história desses lugares, das condições sócio-históricas, geográficas e humanas, da cultura. O que nos faz retomar Barthes (1961) e também Amon e Maldavisky (2007) quando falam sobre a capacidade de comunicação da comida – as empanadas, no relato de Paola, têm uma capacidade comunicativa, pois é a partir delas que toda a história se desenvolve, são elas que *trazem* as informações. Os saberes de opinião identificados na *ideia central* de cultura unem-se aos de experiência, através de informações acumuladas ao longo de suas vivências, na construção de imaginários sociodiscursivos acerca da comida estar relacionada à cultura e à culinária típica de cada lugar.

A culinária é cultural, implica em cuidados e está relacionada a construções identitárias, por motivos diferentes:

(LVII) Uma das *melhores lembranças da minha infância* são as bananas com doce de leite. Na geladeira de casa sempre havia doce de leite, e as bananas eu comprava no verdureiro da esquina quando voltava da escola. (CAROSELLA, 2016, p. 305, grifos nossos)

(LVIII) A minha cozinha é delicada, cuidadosa. Nela, os detalhes são fundamentais. (CAROSELLA, 2016, p. 65)

Uma mistura caseira, simples, que rendeu à Paola uma das *melhores lembranças* de sua infância. A receita intitulada *A minha infância feliz* ilustra como a comida pode ser significativa na vida de alguém, despertando memórias positivas e negativas, trazendo personagens, transportando-nos de um lugar a outro, tal como aconteceu com Proust e suas *madeleines*. As memórias atuam na formação da identidade do indivíduo na medida em que transmitem sentimento de pertencimento e, como afirma Pollak

(1992), de continuidade e coerência desse indivíduo na reconstrução de si, o que acontece por meio da narrativa. É quando adulta que Paola, em um movimento de autorreflexão, avalia que a sobremesa simples e rotineira, feita com banana e doce de leite, se tornou uma de suas melhores lembranças de infância. O relato nos remete ao imaginário descrito no título da receita, de uma infância feliz, guardada por doces lembranças.

A noção de identidade é igualmente expressa no excerto (LVIII), da *Seção só mais uma coisa*. Paola diz que sua cozinha é delicada e cuidadosa e ao fazê-lo imprime identidade ao tipo de comida que prepara. Ela não faz uma comida como tantas outras, a sua tem particularidades que lhe conferem identidade, que são associadas a valores importantes para a *chef* e que a diferenciam das demais. Essa diferenciação realiza-se a partir da estratégia discursiva de captação, por meio da persuasão emotiva, materializada em qualificações que aludem ao capricho e ao comportamento cuidadoso da cozinheira. Paola busca a individuação aludindo ao imaginário dos detalhes que fazem a diferença.

Segundo Procópio-Xavier (2012), a simbolização do mundo e das relações sociais está relacionada a elementos afetivos e racionais na construção dos imaginários e, assim, o processo de construção identitária da narradora que ocorre em conexão direta com a cozinha, apresenta aspectos ligados à sua experiência profissional e às memórias afetuosas que guarda consigo:

(LIX) A cozinha me abriu portas, me ajudou a construir uma vida, a cortar o silêncio com o ruído fértil de louças e panelas, me rodeou de pessoas queridas. (CAROSELLA, 2016, p. 11)

(LX) A cozinha de Mimina era um lugar enorme. No centro, havia uma mesa grande, em volta da qual tudo acontecia: o café da manhã, as tarefas antes do almoço, as lições de casa da minha tia Cláudia e as conversas revolucionárias entre minha tia Ana e minha mãe. (CAROSELLA, 2016, p. 16)

As duas primeiras citações foram retiradas do *Eixo 1* do livro, a primeira faz parte do *Capítulo 1*, no qual Paola faz uma reflexão sobre sua identidade e revela a importância da cozinha em sua vida. O segundo trecho, que consta do *Capítulo 4*, mostra que a cozinha da avó materna Mimina era muito mais do que o espaço das refeições, era o *coração* da casa, o ponto de encontro da família e traz a imagem da avó como personagem principal deste espaço. Lembramos aqui que Pollak (1992) afirma que as memórias são fator fundamental para o sentimento de coerência de uma pessoa

em sua reconstrução de si e, como a cozinha guarda parte significativa das memórias da narradora, compreendemos sua importância no processo de construção de sua identidade.

Na análise do domínio culinário, percebemos que as *ideias centrais* relacionam-se a imaginários sustentados por saberes diferentes que, no entanto, se complementam. Isso se deve ao fato de que os imaginários fundamentados nas experiências de vida da narradora dizem respeito, em sua maioria, às práticas culinárias, enquanto os fundamentados em suas opiniões refletem o posicionamento da autora acerca de determinado tema, construído por meio de suas vivências. São esses saberes que dão sustentação aos juízos de valor feitos por Carosella, bem como à exposição de sua subjetividade. Atentamos para a particularidade da *ideia* sobre cozinha, que ocupa lugar central nas representações de Paola e está atrelada a imaginários que remetem a *afeto*, *acolhimento*, *cuidado* e *rotina* e à *memória*, concepção que se une também às receitas por meio das histórias de vida da autora.

5.2.2 GASTRONOMIA

Como a arte de transformar o alimento em algo que transcende a comida, a gastronomia busca extrair o máximo de prazer que a prática culinária pode oferecer. Gastronomia é sabor, é apresentação do prato, é o cheiro da comida, o vinho que a acompanha, as louças, a decoração do restaurante, a sofisticação, é poder conversar sobre isso tudo. Para Jacob (2013), a gastronomia acontece no espaço público, é um modo de vivência contemporânea e relaciona-se à visibilidade e à comunicabilidade.

Gastronomia é comunicada uma vez que é discurso, pois quando Atala e Dória (2008, p. 175) comentam que “tão importante quanto comer é a conversação sobre a comida”, estão se referindo ao universo discursivo que gira em torno da culinária, ou seja, a todo esse contexto hedonista no qual a gastronomia está inserida e que confere um *status* de glamourização ao ambiente gastronômico.

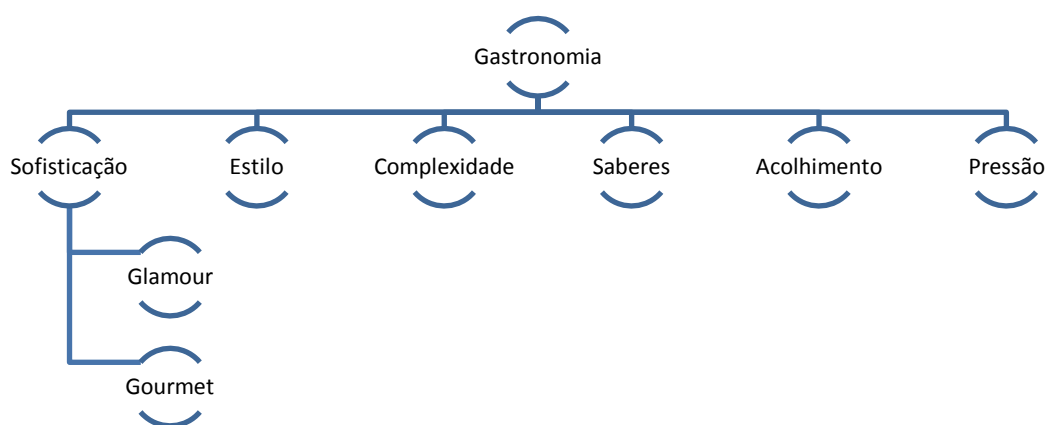
Eminentemente público, tal domínio aparece sob a hegemonia masculina, em um primeiro momento justificada pela capacidade física, depois pela habilidade criativa e rigor, virtudes apreciadas na gastronomia e tidas como características dos homens. O trabalho físico pesado das cozinhas profissionais aliado à pressão cotidiana contribuem para alimentar o discurso de que a brigada gastronômica não é ideal para mulheres, realidade desafiada por Paola que, a despeito das adversidades, vê a cozinha como um espaço sempre acolhedor.

Nesse sentido, na obra *Todas as sextas*, a *chef* Paola Carosella imprime seu estilo transmitindo seus saberes por meio da narrativa de vida e de suas criações culinárias. É o que vimos na análise do modo de organização enunciativo, que nos mostrou indícios de imaginários na opinião da autora sobre não ser o que se imagina de uma *chef* de cozinha, função social que transmite uma representação de sofisticação. Ao mesmo tempo em que nega a função de *chef*, ela se afirma como cozinheira, reconstruindo sua identidade.

Outras sinalizações feitas a partir dos modos narrativo e descritivo nos conduziram nas análises que virão a seguir. Assim como no domínio culinário, as denominações e o comportamento actancial dos personagens da narrativa são reveladores de saberes que nos levam aos imaginários sociodiscursivos.

Seguindo a metodologia de estudo de quadro analítico proposto, disponível em sua íntegra no Anexo da dissertação, elaboramos diagrama com *ideias* que condensam os imaginários sobre gastronomia mais representativos da obra, conforme vemos a seguir:

DIAGRAMA 2: Síntese dos imaginários sociodiscursivos sobre gastronomia



Fonte: Elaboração da Autora

A diferença entre os imaginários sociodiscursivos do domínio gastronômico fundamentados em saberes de conhecimento e em saberes de crença está, como

dissemos, entre as experiências que foram vivenciadas pela autora e seu ponto de vista sobre as coisas. Alguns imaginários se aproximam, outros coincidem na denominação, mas com significados diferentes, como é o caso de *sofisticação*.

No mundo da gastronomia, não se serve uma receita de modo impensado, em qualquer louça, sem um bom acompanhamento, o que, normalmente, implica em custos altos. Mesmo na contemporaneidade, com acesso ampliado a produtos diferenciados, que até pouco tempo atrás eram raros nos supermercados, a gastronomia, como atividade pública, ainda está longe do alcance de todos. Dessa forma, diante dos saberes de experiência da narradora, exemplificamos como os ícones gastronômicos alimentam o imaginário de sofisticação, luxo e preços altos:

(LXI) Dava para ver nas mesas, nas *cadeiras de couro*, nos *talheres de prata* e nas *taças de cristal* que a comida não era – não podia ser – a comida que eu fazia em casa. Era uma comida que eu não sabia fazer. E era exatamente a que eu queria aprender. (CAROSELLA, 2016, p. 21, grifos nossos)

(LXII) O Arturito tinha sido um restaurante extremamente bem-sucedido. E também *caro e sofisticado*. (CAROSELLA, 2016, p. 59, grifos nossos)

O primeiro exemplo é do *Capítulo 9* e fala sobre a época que Paola iniciou sua vida profissional cozinhando no escritório em que trabalhava como secretária. Ela foi apresentada a Bernard, *chef* de um dos melhores restaurantes de Buenos Aires, que é descrito por Paola na primeira citação – o requinte do lugar indicava-lhe o nível da comida, pois um lugar tão sofisticado haveria de servir uma comida especial. Tal observação exemplifica o fato de que a gastronomia realmente não é só a comida, mas os signos que a cercam, pois, as *taças de cristal*, *cadeiras de couro* e *talheres de prata* operam como indicativos do tipo de prato que deve ser servido no restaurante.

Os léxicos *caro* e *sofisticado* são associados a este universo, como se vê na descrição do restaurante Arturito em sua primeira fase, quando Carosella ainda tinha sócios, e que vemos no excerto (LXII) no *Capítulo 31*. O conceito de sofisticação foi apreendido ainda cedo por Paola, como vemos no exemplo que se segue:

(LXIII) Imprimia os cardápios em uma fonte bonita e usava nomes pretensiosos para as receitas, como “Terrine de legumes de verão em três texturas com coulis de ervas frescas”. Nomes que eu copiava de receitas de revistas e da TV, onde estava começando uma onda de programas com chefs de cozinha. (CAROSELLA, 2016, p. 21)

No recorte acima, nota-se que, mesmo antes de começar a trabalhar em restaurantes, a *chef* compreendeu algumas das particularidades do domínio gastronômico por meio da mídia. Era preciso sofisticar o nome dos pratos que iria oferecer no escritório, a exemplo do que nos diz Giard (2011) sobre a associação entre o nível dos restaurantes e o cardápio com nomes pomposos que nada (ou pouco) revelam sobre o prato. O saber de experiência narrado no referido exemplo sustenta imaginário de que a gastronomia é complexa e exige conhecimento especializado.

O mesmo imaginário sobre *sofisticação* é sustentado por mais de um tipo de saber. Se, nos exemplos acima, sua construção é prioritariamente fundamentada na experiência, aqui tal imaginário ganha uma nova perspectiva. A partir do saber de opinião relativa, Paola associa sofisticação aos conceitos de originalidade, simplicidade, à cozinha que valoriza ingredientes orgânicos, cozinha de raízes. É o que apontamos em:

(LXIV) Eu queria cozinhar. Queria uma cozinha grande, com forno a lenha, com espaço para amassar o pão de manhã, com espaço para fazer os nossos sorvetes, o iogurte, os queijos, massas. [...] Essa era a minha definição de sofisticado. (CAROSELLA, 2016, p. 55)

(LXV) Não era somente o meu desejo. O mundo mudava sua visão sobre gastronomia, e novos conceitos de sofisticação estavam latejando. Era a sofisticação de dar mais valor a uma raiz do que a um foie gras. Com tudo o que isso implica. (CAROSELLA, 2016, p. 56)

Os dois excertos fazem parte do capítulo em que a chef narra a relação conturbada com seus sócios no início do restaurante Arturito. Ela havia planejado uma casa simples e os sócios queriam, justamente, algo sofisticado, no sentido de requinte. Paola explica sua concepção e usa sofisticação/sofisticado, nestes casos, observando-se a dimensão autoral, como uma espécie de assinatura para sua comida. Jacob (2013) aborda essa mesma questão ao comentar a divulgação de documentos de dois consagrados *chefs* de cozinha espanhóis Santi Santamaria e Ferran Adriá, em 2008 e 2011, respectivamente. Neles, os representantes da alta gastronomia propõem uma volta às raízes por meio da culinária simples, com receitas de família e ingredientes frescos, medidas com valor positivo que repercutem, favoravelmente, diante da espetacularização midiática a que estamos sujeitos na contemporaneidade.

Para além da imagem de sofisticação, o discurso do domínio gastronômico transmite a *ideia* de *glamour*, que cerca os salões dos restaurantes. No livro, Carosella não demonstra deslumbramento com esse lado da profissão, mesmo considerando que

ela é reconhecida por seus pares e famosa por participar como jurada em um reality show de competição gastronômica na TV. Um(a) *chef* de cozinha bem sucedido(a) carrega muitas responsabilidades, mas pode se tornar uma celebridade midiática, o que contribui para tornar seus restaurantes ainda mais famosos. Apesar da discrição de Paola em relação a este tema, notamos em alguns trechos, porém, algumas referências a esta face da vida profissional que a gastronomia pode proporcionar:

(LXVI) Graças à cozinha, viajei o mundo, morei em diferentes países e tive a chance de entender que a vida sempre pode ir além. (CAROSELLA, 2016, p. 11)

(LXVII) O grande nome da gastronomia argentina era Francis Mallmann. Ele era o chef com quem todo cozinheiro queria trabalhar. (CAROSELLA, 2016, p. 33)

(LXVIII) [...] Ele tinha uma pequena fenda de vidro escuro na qual podia ver o meu reflexo, e eu brincava de cozinheira de televisão... (CAROSELLA, 2016, p. 18)

O recorte (LXVI) faz parte do primeiro capítulo do livro, no qual a autora reflete sobre sua vida e reconhece os benefícios que a cozinha proporcionou-lhe. Durante a análise do modo de organização, vimos que a cozinha, por vezes, atua como componente espaço-actancial na narrativa, ou seja, é também agente na história, como é o caso deste trecho. Isso nos auxilia a identificar a importância da cozinha na vida de Paola e, nesse caso, podemos associá-la à sua profissão, pois é graças ao seu trabalho como cozinheira/*chef* que ela viaja o mundo e mora em diferentes países. No próximo recorte, Paola fala de Francis Mallmann pela primeira vez, no *Capítulo 15*, destacando seu sucesso e reconhecimento entre pares.

Já o último enunciado, foi retirado do *Capítulo 7*. Nele, a cozinheira narra sua vivência com a mãe, Irma, que trabalhava em dois lugares e estudava, o que fazia com que Paola passasse a maior parte do tempo sozinha em casa. Para aplacar a solidão, a jovem assistia *Utilíssima*, um famoso programa de TV voltado para o público feminino, com dicas de beleza e receitas e, ao colocar as receitas em prática, se imaginava diante de câmeras, dando aulas para as telespectadoras – um caminho possível para cozinheiras bem-sucedidas: ganhar um quadro ou programa em canal de televisão.

Lana (2014) chama atenção para o fato de que celebridades são definidas como pessoas que conquistaram reconhecimento, tem algo de extraordinário e por isso merecem a atenção de todos. Alcançado o sucesso, essas pessoas passam a utilizar a

visibilidade como capital e “disponibilizam modelos de conduta baseados em valores reconhecidos socialmente” (LANA, 2014, p. 186). Nas passagens que ilustram a ideia sobre *glamour*, especialmente em (LXVII e LXVIII), observamos a presença de imaginários sobre *chefs* exitosos e se tornam celebridades entre seus pares ou na mídia, adquirem visibilidade como mestres da arte gastronômica e ganham *status* como estrelas. Assim como a própria *chef* Paola Carosella, que se tornou nacionalmente conhecida como jurada do *reality* show MasterChef, da TV Band – a visibilidade surge em decorrência de seu trabalho e torna-se capital para ela que, a partir da fama conquistada, consegue divulgar valores que deseja, como dito por Lana (2014).

A *sofisticação* não se restringe aos nomes nos cardápios, decoração dos restaurantes, composição das mesas e outros elementos. A gastronomia se refere ao discurso que envolve a culinária, como disseram Atala e Dória (2008) e assim, esse discurso abrange a própria comida. Os prazeres que compõem a mesa são obtidos a partir do aprimoramento de técnicas e aproveitamento máximo dos ingredientes, o que nos leva ao léxico *gourmet*³² em nosso diagrama, conceito associado à comida da alta gastronomia:

(LXIX) Minha mãe molhava o pão de forma comprado no supermercado em uma mistura de ovos com leite, fritava na manteiga e polvilhava açúcar. Nós assamos o brioche, preparamos um creme inglês perfumado com Cointreau, mergulhamos o brioche nesse creme, cozinhamos na manteiga, polvilhamos o açúcar e queimamos com o maçarico. (CAROSELLA, 2016, p. 321)

(LXX) Na cozinha, apenas Paul e seu primo Fernando preparavam caris, a versão créole do curry; patê créole, uma espécie de cozido de porco com especiarias assado dentro de uma massa sablée crocante, perfumada com cúrcuma; massala de cordeiro Tamoul com arroz de coco; rougail de tomates; raita de pepinos; camarões gigantes assados com leite de coco fresco. Uma cozinha cheia de novos temperos: aguaribay, cardamomo verde, gengibre fresco, pimenta séchuan, limão convaba, o famoso limão kafir, todos trazidos, obviamente, na mala de amigos e parentes, contrabandistas gourmet. (CAROSELLA, 2016, p. 25)

A primeira citação (LXIX) faz parte do relato da receita *Rabanada de brioche brûlée*, onde Paola revela qual a inspiração para esta receita, servida no menu do Arturito em 2014. Podemos comparar como a receita que sua mãe fazia se transformou ao integrar o menu do restaurante: o pão de forma foi substituído por brioche, os ovos com leite por creme inglês perfumado com *Cointreau*, a finalização foi feita com

³² A palavra *gourmet* está associada à comida da alta gastronomia, feita com ingredientes sofisticados, exóticos e/ou caros. Diz respeito a iguarias e bebidas de boa qualidade.

auxílio de um maçarico, utensílio pouco comum nas cozinhas domésticas. São modificações que conferem à receita o toque requintado característico da gastronomia, feita de pratos elaborados que instigam os sentidos.

No fragmento (LXX), que pertence ao *Capítulo 11*, temos acesso a uma lista de pratos e ingredientes que nos dão uma dimensão da diversidade de sabores e texturas possíveis neste universo. Mesmo que não saibamos o significado de cada nome, receita ou técnica empregada, inferimos o hedonismo possibilitado por tais iguarias. Charaudeau (2016) discorre sobre as características das condições de interpretação do ato de comunicação, pois o autor produz seu texto sustentado em saberes supondo que os mesmos possam ser partilhados por seus leitores, ainda que não tenham sido experiências já vividas por eles. Esse pressuposto nos leva a pensar que Carosella fala sobre os pratos da cozinha de Azema supondo que seus leitores possam conhecer e valorizar tais ingredientes ou, na hipótese de não partilharem de tais saberes, os leitores tenham a compreensão de que se trata de ingredientes especiais – fato que será reforçado, inclusive, a partir do próprio desconhecimento frente aos produtos com nomes pouco comuns, a maior parte em outros idiomas. O imaginário de comida *gourmet*, saborosa, especial e diferente é acessado a partir destes saberes.

As singularidades desta comida *gourmet*, que prima pela ousadia e criatividade, fazem parte das representações sobre a gastronomia. Para um(a) *chef* de cozinha, determinar sua linguagem neste domínio é uma forma de demonstrar atitude, de se destacar entre os demais. Como notamos, a cozinha de ingredientes, sofisticada por ser de raiz, cheia de histórias, é o que define o *estilo* de Paola. É assim que ela se destaca em um meio no qual a originalidade constitui a mística gastronômica.

(LXXI) Não tenho um estilo de cozinha *inovador* nem receitas ou procedimentos *originais* para revelar. (CAROSELLA, 2016, p. 9)

Em relação aos imaginários, quando Carosella afirma que não tem um estilo de cozinha *inovador* nem receitas ou procedimentos *originais* para revelar, na análise do modo de organização enunciativo, o comportamento elocutivo, por meio da categoria modal de opinião, havia nos sinalizado para representações de que no mundo gastronômico os pratos devem ser diferenciados, feitos com ingredientes pouco comuns e preparados a partir de técnicas ousadas. Imaginários, enfim, que reúnem conceitos sobre criatividade, talento, reconhecimento, apresentação, técnicas – ideias que concentramos no léxico *estilo*.

(LXXII) Gil e Sebastien eram bem franceses. Franceses como são os chefs franceses quando são franceses. [...] Eram arrogantes e machistas até a medula, mas talentosos e muito cuidadosos com a comida. Detalhistas ao extremo. Cozinham com muita técnica. Franceses. (CAROSELLA, 2016, p. 31)

(LXXIII) É sempre uma grande satisfação quando alguém reconhece o seu trabalho e acha que você merece um livro. (CAROSELLA, 2016, p. 9)

Os franceses são referência na alta gastronomia mundial. Não só por competência, mas por toda sua história no desenvolvimento da cozinha profissional: na seção sobre Gastronomia do *Capítulo 3* deste trabalho, referenciamos os *chefs* Escoffier, Carême e Bocuse, para ficar entre os mais simbólicos. No recorte (LXXII), Carosella estende alguns imaginários da cozinha para a comunidade francesa: *chefs* franceses são talentosos; *chefs* franceses têm conhecimento técnico; (homens) franceses são arrogantes e machistas; Gil e Sebastien são *chefs* franceses e reúnem todas as qualificações enumeradas além de possuírem um *estilo* “*chef* francês” de ser. A generalização sobre *como são os franceses* acontece via saber de opinião coletiva e é um imaginário compartilhado entre parte da comunidade brasileira, por exemplo, acerca da identidade da comunidade francesa. Já a opinião sobre Gil e Sebastian como *chefs* franceses é uma opinião relativa de Paola.

No segundo excerto, que consta no *Prólogo* do livro, a *chef/cozinheira* Paola Carosella conta o que lhe rendeu um convite para escrever a obra, legitimando e dando credibilidade à sua narrativa. Para o filósofo canadense Charles Taylor (2011), o reconhecimento faz parte do processo de construção de nossa identidade, por meio da autodefinição e da autenticidade e firma-se no caráter fundamentalmente dialógico da vida humana. O dialogismo pode ser observado uma vez que o processo de autodeterminação individual decorre de estruturas socialmente estabelecidas e é aprimorado na inteiração com o outro, a exemplo de Paola, que demonstra satisfação pelo reconhecimento do seu trabalho diante de outrem, ela imprimiu *estilo* a sua forma de trabalhar a ponto de se destacar e ser convidada para escrever um livro.

Porém, ainda que a *chef* tenha alcançado destaque a partir da sua concepção particular sobre sofisticação, manifestando-se em prol da simplicidade, o universo gastronômico observa sua própria sintaxe, o que implica em alguma *complexidade* nas receitas culinárias do livro. Paola sinalizou, em excerto analisado acima nesta seção

(LXV), que o mundo passou a valorizar mais o simples, a ver que uma raiz pode ser mais sofisticada do que um *foia gras*.

De fato, as receitas que constam no livro, não exigem somente ingredientes caros e pouco comuns, mas há as receitas com polvo, com ostras, com figos e *mozzarella* de búfala e mesmo os orgânicos, as galinhas de vida digna, que não são encontrados em todo lugar e têm preço mais elevado do que os hortifrutigranjeiros não orgânicos; as técnicas de preparação, em boa parte das receitas, também exigem algum conhecimento prévio na cozinha, muito tempo de preparação, etc. No primeiro parágrafo da seção *Só mais uma coisa*, quando Paola apresenta sua culinária, ela diz:

(LXXIV) As receitas que virão a seguir fizeram parte dos executivos de sexta do Arturito no ano de 2014. Algumas são complexas, como são as receitas de um restaurante. Outras estão tão costuradas à minha história que acabam sendo um pouco longas. Não se assuste se achá-las complicadas. Se quiser se aventurar na cozinha, comece pelas mais simples. (CAROSELLA, 2016, p. 65)

Acima, vemos que há uma preocupação com o resgate da culinária de raiz, ligada às histórias da narradora, mas, nem por isso, as receitas deixam de ser complexas como as de uma profissional. O imaginário da *complexidade* na gastronomia continua presente, mesmo que por perspectivas diferentes: Paola se refere ao *saber-fazer* especializado, necessário para a execução de determinadas receitas, e também à complexidade da cozinha de um restaurante, que tem equipamentos especiais, fornos e fogões de alta performance, máquinas para fazer sorvete, maçarico culinário para queimar o açúcar do *crème brûlée* (recomendado na receita *Rabanada de brioche brûlée*. ´por exemplo). Ou seja, ao intricado mundo da cozinha profissional. Mas a *complexidade* acerca das receitas de um restaurante também se associa aos pratos mais elaborados em sua apresentação, à imagem do prato que encanta por sua beleza, pela reformulação do ingrediente a ponto de provocar seu não reconhecimento, ou pelos detalhes que determinam uma receita, como se nota abaixo:

(LXXV) Acho que o que diferencia uma maionese de um *aïoli* é a orientação cardinal do cozinheiro e a direção em que sopra o vento. (CAROSELLA, 2016, p. 77)

No relato da receita de *Aïoli*, Paola diz que os puristas podem argumentar que sua receita não é de *aïoli*, mas sim de maionese, porque leva ovos. E contra-argumenta com a observação irônica sobre a orientação cardinal do cozinheiro e direção do vento,

isto é, não há diferença. Atentamos para o fato de que o nome da receita é *Aioli* e não maionese, o que corrobora, mais uma vez, a pesquisa de Giard (2011) sobre as denominações como forma de diferenciação na gastronomia.

Apesar de o fragmento supracitado trazer a opinião da *chef* sobre a composição da receita de *Aioli* de forma modalizada, Paola mostra-se segura no que diz respeito ao seu *saber* gastronômico. *Saber* que ela demonstra narrando suas práticas nas cozinhas profissionais, especialmente por meio de conhecimentos impressos nas receitas de sua autoria e, por vezes, ressaltados nos relatos que integram tais receitas. Abaixo podemos conferir alguns exemplos:

(LXXVI) Digo isso porque, em sete anos de Arturito e três de Julia, ouvi centenas de pessoas falarem que o que eu sirvo não é ceviche. *Senhores, é ceviche, sim.* (CAROSELLA, 2016, p. 183)

(LXXVII) A língua inglesa tem uma palavra que define o fervor calmo, *simmering*, esse em que a água está fervendo, mas apenas com bolhinhas nas bordas da panela. Em várias receitas, esse é o tipo de fervor necessário. (CAROSELLA, 2016, p. 66, grifos nossos)

(LXXVIII) As fibras da carne do polvo são extremamente finas e agrupam-se no músculo em camadas ao redor de um *tecido conjuntivo repleto de colágeno*, bastante resistente e duro. Mais resistente do que o dos peixes. Mais parecido com o das carnes. Esse tecido é que se contrai, entorta e endurece quando o polvo é cozido. Ele também é o responsável pelo sabor e pela suculência. Quando cozido na temperatura certa, o colágeno dissolve-se devagarinho, deixando os carnudos tentáculos macios e úmidos. (CAROSELLA, 2016, p. 99-100, grifos nossos)

A transmissão de *saberes* é percebida em toda a obra. No relato de *Como cozinhar polvo* (LXXVIII), que consta na seção de *Receitas básicas*, Paola faz observações técnicas, demonstrando conhecimento ao falar sobre as fibras da carne, *tecido conjuntivo repleto de colágeno*. São informações bem específicas, que expressam seu conhecimento sobre a anatomia do polvo e sobre química, ou seja, saber aprofundado acerca do ingrediente, transmitido de forma detalhada para o leitor e didatizado, mediante comparação com ingredientes mais conhecidos, tal como peixes e carnes. Mesmo assim, para apreensão completa da informação, o leitor precisa de determinados conhecimentos (saber o que é colágeno, tecido conjuntivo, fibras, etc).

No segundo exemplo (LXXVII), que está na seção *Só mais uma coisa*, a *chef* fala dos detalhes que fazem a diferença na preparação de um prato, tal como o tipo de fervor *simmering*, que mais uma vez mostra seu saber. No relato da receita *Ceviche de ostras* (LXXVI), Paola usa sua autoridade de *chef* para atestar a genuinidade da receita

do prato de *ceviche*, contestada por alguns clientes. Como sua receita não é feita com peixe, e sim com ostras, ela comenta que as pessoas não entendiam o prato como *ceviche* e enfatiza confirmando duplamente aos *senhores* que *é ceviche, sim*.

O imaginário de autoridade especialista é evidenciado nestes exemplos, nos quais percebemos igualmente o imbricamento entre as receitas e a narrativa, sinalizado durante a análise do modo narrativo no capítulo *Enunciar, narrar e descrever – Análise dos modos de organização do discurso predominantes em Todas as sextas* desta dissertação. Vimos no fragmento em que Paola narra sua rotina de trabalho no restaurante de Paul Azema, no qual explica por meio de enumeração de ações qual a melhor forma de limpar a cozinha do lugar a partir de método que criou, que a transmissão de saber se faz presente não só nas receitas, mas também na narrativa de vida.

A experiência de Paola foi adquirida com os muitos anos de trabalho em cozinhas de vários lugares, história que ela conta a partir do *Capítulo 8* da primeira parte do livro. Suas vivências nas brigadas gastronômicas, denominação para o sistema de organização de funções na cozinha instituído por Escoffier, em vigência até hoje, mostram que a rotina como cozinheira profissional pode ser bastante estressante:

(LXXIX) A *pressão* de três chefes não necessariamente alinhados em desejos e disciplina profissional; a *pressão* dos clientes, que nem sempre sabem o que querem, mas exigem com a certeza dos especialistas; a *pressão* dos funcionários [...] (CAROSELLA, 2016, p. 43, grifos nossos)

A função, quanto mais alta na hierarquia, mais responsabilidade exige. O recorte a que nos referimos (LXXIX) é do capítulo em que Paola narra sua primeira atuação como *chef*, no restaurante de alta gastronomia *Figueira Rubaiyat*, em São Paulo. No comando de uma grande cozinha, Paola sente o peso da responsabilidade, reforçada no fragmento tanto pela recorrência da palavra *pressão*, recurso linguístico frequentemente utilizado na obra, quanto pela sensação de sufocamento transmitida devido à pressão que chega de todos os lados: dos chefes, dos clientes e dos funcionários.

O tipo de *pressão* que Carosella associa ao trabalho como profissional da cozinha está relacionado à função que ela ocupa e à representação de que o trabalho pode até ser acolhedor, mas não divertido. Ressaltamos que esse imaginário está alocado no domínio gastronômico, mas não no culinário, posto que aquele abarca sua profissão, seu trabalho em restaurantes, em ambiente público, como dissemos, por isso tratado como gastronomia, assim como os demais imaginários aqui relacionados

(alguns, inclusive, se repetem no domínio culinário, mas com essas particularidades). Abaixo, temos dois recortes que serão comentados em seguida:

(LXXX) Porque uma coisa é ser cozinheira, e outra, muito diferente, é ser empresária. E uma dona de restaurante é mais uma empresária do que cozinheira. (CAROSELLA, 2016, p. 60)

(LXXXI) Não parecia um lugar sério, uma cozinha séria. Parecia que eles estavam se divertindo, não trabalhando. (CAROSELLA, 2016, p. 34)

No primeiro exemplo, Carosella se queixa de que, ao assumir as funções de empresária, deixa de ser cozinheira. Isso acontece quando ela resolve acabar com a sociedade no Arturito e se torna sua única proprietária (*Capítulo 31*). É justamente por sentir falta de cozinhar que a *chef* estipula um dia na semana, as sextas-feiras, para se dedicar unicamente à cozinha – e daí surge o menu com as receitas que compõem o livro. Em outro recorte, Carosella se surpreende quando conhece a cozinha do restaurante de Francis Mallmann e se depara com um ambiente leve, com cozinheiros descontraídos. O enunciado nos leva a inferir que, para Paola, cozinha profissional é lugar de pessoas sérias, que trabalho e diversão são questões excludentes.

A despeito do trabalho na cozinha de um restaurante ser intenso, feito sob pressão, o ambiente físico aparentar hostilidade e perigo, para Paola, tal componente espaço-actancial carrega qualificações positivas, como podemos ver abaixo:

(LXXXII) A cozinha de um restaurante é um bom lugar para acolher quem anda meio carente, meio perdido, meio sozinho. Achava incrível passar dias inteiros sob um calor de 45°C. Todos os dias da semana, sábados, domingos e feriados inclusive, até as 2 ou 3 horas da manhã, em pé todo o tempo, embrulhada em roupas pesadas e quentes, com as mãos queimadas e os dedos cortados, respirando o vapor do ácido que limpa a gordura incrustada no fogão, esfregando o chão e arrumando a câmara fria, limpando caixas de couve-flor ou lagostins, catalogando salsinha de três tamanhos com pinça ou tirando, uma por uma, as espinhas de 40 quilos de peixe, dia após dia, após dia, após dia. A mesma coisa, todos os dias. Para mim, aquele espaço era verdadeiramente sedutor. (CAROSELLA, 2016, p. 23-24)

Esta é uma passagem do *Capítulo 10*, em que a *chef* conta sobre sua experiência na cozinha do restaurante *La Cave du Valais* onde, mesmo sob o calor intenso provocado pelos grandes fornos e fogões e, apesar do trabalho exaustivo, das ações repetitivas, de ficar em pé o dia todo, das mãos machucadas, ela se sentia acolhida. É interessante notar que quando Paola começou sua carreira ainda não tinha vinte anos e sentia-se sozinha morando com a mãe, que passava boa parte do tempo fora de casa,

trabalhando e estudando. Para além do desejo de se tornar cozinheira profissional, a cozinha se tornou seu *refúgio*.

Segundo Jacob (2013), a comunicação gastronômica depende de visibilidade, pois, para existir, precisa dizer que existe e ser reconhecida como tal, associando-se naturalmente ao espaço público. A pesquisadora ressalta que a culinária consegue transitar pelo espaço público, na medida em que extrapola o ato de preparação do alimento e abarca seu compartilhamento e as relações sociais, mas diferentemente da gastronomia, é também dotada de linguagem intimista e associada ao ambiente privado. Ainda que a cozinha de um restaurante seja o lugar da produção gastronômica, não é o palco representativo de sua visibilidade, tal qual o salão. A cozinha continua sendo o espaço do fazer, da rotina de trabalho da brigada – ou da rotina da cozinheira – o que explicaria sua associação com um lugar de proteção para Paola.

Após as análises realizadas a partir do domínio gastronômico, apontamos que as noções dos saberes de experiência nos mostram imaginários esperados para este universo. Ancoradas nas considerações realizadas no *Capítulo 3* deste trabalho e na análise do *corpus*, reunimos os saberes da *chef/cozinheira* Paola nas *ideias centrais* de *sofisticação, glamour, gourmet, estilo, complexidade, saberes, acolhimento e pressão, ideias* ligadas à profissão e também às comidas e discursos da gastronomia. Em relação aos saberes de crença, os imaginários sociodiscursivos mostram as emoções da narradora sobre o domínio, tais como *pressão e acolhimento*. Há coincidência da *ideia* *sofisticação*, que aparece nos diagramas dos dois saberes, mas com significações diferentes.

No saber de conhecimento, *sofisticação* é sinônimo de luxo, requinte; no saber de crença, o léxico é ressignificado por Paola, usado para criar identidade no tipo de culinária que pratica e, deste modo, *sofisticação* tem significado próprio para ela, é sinônimo de simplicidade, comida tradicional, de raiz. Essa construção identitária é reverberada também nos imaginários acerca da *ideia* de *estilo*, uma vez que representa o fazer particular da *chef*.

5.2.3 FEMINILIDADES

A história da argentina Paola Carosella (2016) foi costurada, foi erguida nas cozinhas: de mulheres e de homens. Nesse sentido, vemos que tanto as cozinhas familiares quanto as profissionais são retratadas por ela como lugares afetuosos e acolhedores e simbolizam imaginários da avó carinhosa, da comida caseira, do lugar das

relações sociais, das memórias gustativas, pois a cozinha é, como disse Giard (2011, p. 250), o lugar onde “comemos nossas lembranças”.

A autora consegue relacionar o sentimento de conforto familiar a seu ofício, ressignificando a atividade representativa do universo feminino ao transportá-la do domínio privado para o público, uma vez que nas cozinhas profissionais do universo gastronômico, a dominação masculina prevalece.

Mesmo nos dias atuais, com a evolução no campo discursivo das ações feministas, e com as próprias mudanças sociais ocorridas, ainda circulam enunciados sexistas que associam a cozinha doméstica ao espaço do feminino, fato que nos remete às condições sócio-históricas da divisão sexual do trabalho.

Apesar da opressão sofrida pela personagem, no tocante às representações, as normas não são infundas e nem mesmo estáticas. Connell (2013) reconhece que os sujeitos são divididos, multifacetados e intencionais, ou seja, possuem agência. Já a preocupação de Scott (2016) com a importância da história das mulheres diz respeito justamente à possibilidade de resistência, pois resgatar essas narrativas é trazê-las para o espaço público do discurso.

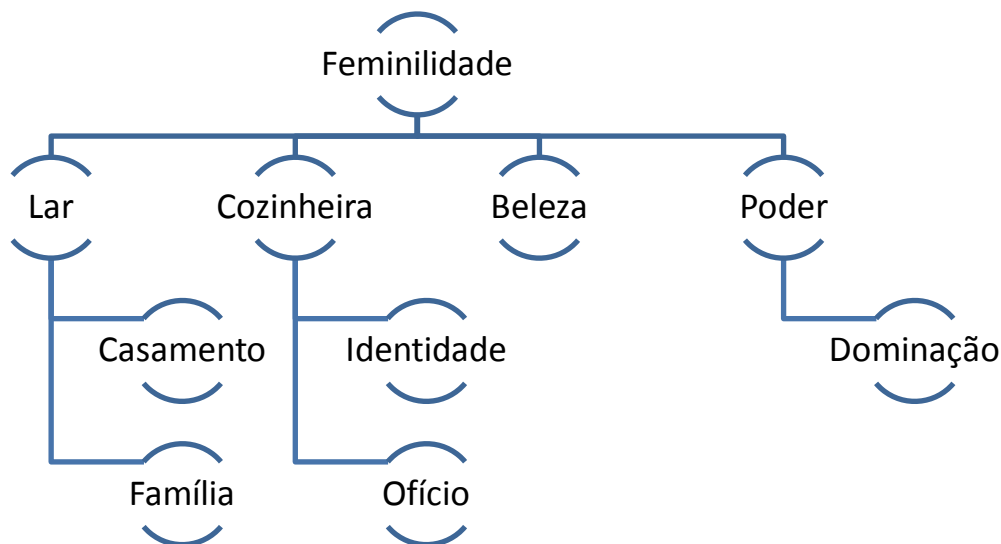
Deste modo, notamos que na narrativa de Paola, bem-sucedida em sua profissão, o tão cobiçado título de *chef*, por exemplo, é contestado por ela, que se autodenomina como cozinheira. Para além de uma construção identitária da autora, a denominação nos sugere a valorização do ofício feminino, um posicionamento político por meio da negação de uma hierarquia imposta e, ainda, uma homenagem às suas antepassadas.

A história narra fatos que aconteceram há quase vinte anos, mas ainda hoje permanecem nos saberes de crença as representações sobre a sensibilidade, fragilidade e submissão como características do domínio feminino. Paola quebra expectativas acerca de imaginários circulantes, assumindo o papel de heroína, o que confirma a predominância de seu papel actancial de benfeitora, como vimos no *Quadro 5*, no qual analisamos o comportamento actancial da personagem Paola na obra, durante a investigação do modo de organização narrativo.

Mais uma vez, na realização das análises dos imaginários, o modo de organização descritivo nos auxiliou na busca por saberes de conhecimento e de crença, especialmente no que diz respeito às qualificações que foram utilizadas na obra.

Compreender a construção destas feminilidades, as narrativas sobre o feminino e também as masculinidades tão presentes na vida da cozinheira, muitas vezes, a única em um espaço dominado por homens, é o que buscamos nestas análises.

DIAGRAMA 3: Síntese dos imaginários sociodiscursivos sobre feminilidade



Fonte: Elaboração da Autora

Um dos objetivos de nossa pesquisa é investigar os imaginários sociodiscursivos sobre feminilidades, identificados a partir dos domínios culinário e gastronômico. Essa relação entre os domínios, no entanto, nem sempre é explícita. Quando a narradora conta histórias da família, encontramos os saberes de experiência com representações sobre sua mãe, suas avós, sua filha e sobre os papéis que ela assume neste contexto, como filha, mãe e neta, e mesmo que aparentemente a temática cozinha não esteja presente, este é o seu lugar de fala. É a *chef/cozinheira* quem está narrando e as histórias nos levam a compreender quem é Paola e como a vida dessas pessoas costura-se ao seu universo culinário.

A *ideia central* de *lar* em nosso diagrama reúne imaginários acerca de duas representações femininas: a de dona-de-casa, responsável pelos afazeres domésticos e cuidados da família, e a da mulher independente financeiramente, responsável pelo sustento do lar. Tais representações estão associadas a esferas diferentes, a da dona-de-casa à esfera privada e da mulher que trabalha fora de casa, à pública, e não percebemos na autora a defesa explícita de uma ou outra condição. Ela refere-se com ternura à atividade da dona-de-casa tematizada por suas avós, e também por ela durante o tempo em que morou com sua mãe, reconhece as agruras de tal atividade e demonstra respeito

pelo trabalho feito. Em relação à sua mãe, a admiração é demonstrada mais explicitamente, a partir das qualificações utilizadas. Paola mira-se no exemplo das avós no tocante ao fazer culinário, mas segue o caminho trilhado por Irma, de independência, conquistas e posicionamento firme no âmbito profissional. O livro *Todas as sextas* apresenta, com mais afinco, o lado da prática culinária, já que na maior parte da obra vemos não só a trajetória profissional da autora, mas também as funções associadas ao universo feminino que aparecem retratadas no cotidiano das avós, da própria Paola e de sua mãe:

(LXXXIII) Ela não entendia o que se falava à mesa e quase nunca se sentava para comer, pois estava o tempo inteiro amassando, fervendo, depenando, cozinhando, lavando, limpando e cuidando *dos homens da família*. E de mim, quando eu estava lá. (CAROSELLA, 2016, p. 13, grifos nossos)

(LXXXIV) E na TV havia um programa que se chamava *Utilíssima*, apresentado por mulheres que cozinhavam, faziam bricolagem e montavam mesas bonitas, que ensinavam a fazer bolos de casamento e frangos recheados, arranjos de flor e limpeza de pele com clara de ovo, a tirar o mofo dos azulejos com vinagre e bicarbonato e a fazer crochê. (CAROSELLA, 2016, p. 17 e 18)

(LXXXV) Irma era linda, inteligente, trabalhou muito e conquistou seu espaço. Ganhou territórios, era talentosa, *guapa*, forte, brava e intensa. [...] Minha mãe trabalhava em dois empregos: um de manhã, como secretária, outro à tarde, como estagiária de um escritório de advocacia. À noite, cursava Direito. (CAROSELLA, 2016, p. 17, grifo da autora)

O primeiro excerto (LXXXIII) diz respeito ao cotidiano de María, mãe do pai de Paola. A enumeração das ações com verbos no gerúndio, que transmitem a ideia de continuidade nos atos, remetem a outros dois fragmentos, analisados por meio dos modos de organização, que apresentam essa mesma estrutura de enumeração de ações para descrever a rotina de uma cozinheira, a exemplo de: “Saudades dos muitos anos em que fui apenas uma cozinheira anônima. Limpar, descascar, cortar, cozinhar, limpar, descascar, cozinhar, faxinar, limpar, cozinhar. Simples” (CAROSELLA, 2016, p. 11). Alguns verbos se repetem, mas outros fazem parte do cotidiano de María como mulher da casa, como cuidar *dos homens da família* e da neta – a relação de cuidado é vista como competência feminina.

No recorte seguinte (LXXXIV), Paola conta um episódio em que ficava em casa sozinha, ainda jovem, e assistia ao programa de TV *Utilíssima*. A atração apresentava vários quadros destinados ao público feminino e que faziam (ou eram esperadas como) parte do universo da dona-de-casa. Receitas para o dia-a-dia (frango recheado), dicas de

limpeza para casa, decoração, trabalhos manuais, dicas de beleza e receita de bolo de casamento são quadros do programa que nos remetem a imaginários comuns ao domínio feminino, da mulher que cuida do lar, alimenta a família, mantém a casa arrumada e se preocupa com a própria beleza.

Já a referência sobre Irma, mãe de Paola (LXXXV), apresenta uma mulher independente, com uma tripla jornada fora de casa. As qualificações usadas para falar sobre a mãe são positivas, ligadas ao campo da beleza, da competência e da masculinidade (associação com batalha quando diz que ganhou territórios e qualificação de força). O enunciado combina saberes de opinião relativa da autora sobre sua mãe e saber de conhecimento a partir do que experimentou com ela, dos exemplos que lhe foram transmitidos.

Igualmente comum entre os imaginários que circulam sobre feminilidades, são as representações acerca do casamento como um destino. *Mulher é feita para casar* está para os imaginários como *lugar de mulher é na cozinha*, que são saberes de crença ancorados nas divisões da sociedade civil patriarcal. O casamento obedece a um contrato sexual que, segundo Carole Pateman, foi engendrado no contexto de subordinação das mulheres ao domínio masculino, a partir da antinomia privado/público. Pateman assinala que a sociedade civil é dividida entre as esferas privada e pública e o que está ligado ao privado, como o casamento, é a expressão do que é natural e relativo às mulheres – o público diz respeito ao aspecto civil e masculino da sociedade. Deste modo, tais esferas “são contrárias, mas uma adquire significado a partir da outra, e o sentido de liberdade civil da vida pública é ressaltado quando ele é contraposto à sujeição natural que caracteriza o domínio privado” (PATEMAN, 1993, p. 28), o que guarda relação com o aspecto de submissão latente ao contrato sexual que rege o casamento.

Paola, que resolve trilhar um caminho profissional pouco receptivo às mulheres, tampouco se apega a instituição do casamento. Trouxemos dois exemplos sobre a temática:

(LXXXVI) Minha vida parecia estar tomando um rumo muito claro. Eu me casaria com Joaquín, teríamos filhos, formaríamos uma família e cuidaríamos um do outro para sempre. E talvez eu não cozinhasse mais. Ou talvez abrisse um pequeno restaurante algum dia. Ou não. (CAROSELLA, 2016, p. 38)

(LXXXVII) *Forçado* porque ele desejava algo que eu não precisava: casar. Eu não era de casar. Acho que não sou. (CAROSELLA, 2016, p. 54, grifo nosso)

A primeira passagem faz referência à época que sucede à morte de Irma, mãe de Carosella. O episódio consta no *Capítulo 17* e nele, a autora fala sobre o apoio fundamental que recebeu de Xavier, companheiro de sua mãe, e de Joaquín, seu grande amigo desde a adolescência e, naquele momento, seu namorado. Paola acredita que, caso continue com Joaquín, seu destino será o de casar e ter filhos e, com isso, sua carreira deixará de ser prioridade. Ela faz conjecturas acerca da profissão, até então uma certeza em sua vida, e acha que talvez deixe de cozinhar, quem sabe abra um restaurante – ou não.

É interessante observar que a indecisão pode ser consequência do abalo emocional causado pelo falecimento de Irma, assim como a dependência que Paola cria em relação à Joaquín, mas a desistência da profissão está atrelada à instituição casamento, que a levaria a viver cuidando do outro, e sendo cuidada, para sempre. Identificamos, portanto, o imaginário da mulher como mãe, esposa e dona-de-casa que vive para família. Trata-se da expressão dos papéis sociais representativos das expectativas sobre feminilidades.

O desinteresse de Paola em relação ao casamento fica mais explícito no segundo recorte (LXXXVII), em que ela narra um encontro com um amigo com quem teve um breve e *forçado* relacionamento amoroso. A autora associa casamento ao verbo precisar, que pode se referir tanto a uma necessidade particular que não se pode dispensar por ser essencial, também relativo ao desejo, quanto a uma obrigação, a algo imposto externamente. Casar é uma coisa que ela não *precisava* – o que nos leva a pensar que algumas pessoas podem precisar (por desejo, necessidade ou obrigação), mas não ela. Outro léxico que está no enunciado e nos chama a atenção é *forçado* – o relacionamento era *forçado*, adjetivo que tem sentido de *obrigar pelo uso da força* e do que *não é natural* e está no mesmo campo semântico do substantivo força, do qual também fazem parte *robustez*, *vigor*, *potência física*, ou seja, léxicos que pertencentes ao universo masculino.

Simone de Beauvoir (2009) assevera que o casamento era o destino tradicionalmente imposto pela sociedade às mulheres e que, “em sua maioria, ainda hoje, as mulheres são casadas, ou o foram, ou se preparam para sê-lo, ou sofrem por não sê-lo” (BEAUVOIR, 2009, não p.). A socióloga francesa referia-se a uma naturalização corrente no final da década de 1940, mas acrescenta que, já naquela época, a evolução da condição econômica feminina estaria modificando a estrutura da instituição

casamento, transformando-o em união consentida entre as partes; as mulheres não se achariam mais confinadas ao seu papel de reprodutoras, nem os homens ao de produtores socialmente completos.

No entanto, apesar das transformações, ainda permanecem imaginários sociodiscursivos que contribuem para sustentar o casamento como *natural* para as mulheres, com mais ou menos intensidade devido às suas condições socioculturais: cobrança social (*mulher tem casar, vai ficar pra titia*), dependência financeira e/ou emocional (*mulher é frágil e o homem forte; ela cuida da família e ele do dinheiro*), crença na instituição como destino natural (*mulher é para casar e formar família*), busca pela felicidade (*só se é feliz no amor, quem ama quer casar*). No episódio narrado, para Paola, o casamento era um desejo forçado do *amante-amigo* que não coincidia com seus propósitos.

As memórias afetivas acessadas pela autora em sua narrativa – e também na criação das receitas e transmissão do saber culinário – se apoiam em imaginários circulantes sobre feminilidade, como os supracitados sobre casamento; o da avó carinhosa e acolhedora; e do papel de mãe como transformador na vida da mulher. Em seguida, veremos exemplos de cada um desses imaginários, sintetizados na *ideia central de família*:

(LXXXVIII) Mimina foi para a Argentina se casar, formar uma família, criar raízes, ser feliz. Atrás de um amor. (CAROSELLA, 2016, p. 12)

(LXXXIX) E, um dia, minha vida se transformou completamente. Eu fui mãe. (CAROSELLA, 2016, p. 57)

(XC) Mimi faria um cafuné nos cabelos loiros da Francesca e esticaria a mão, oferecendo a ela um pedaço de massa de macarrão, e Francesca brincaria de massinha ao lado dela como eu fazia 40 anos antes. (CAROSELLA, 2016, p. 16)

No primeiro fragmento (LXXXVIII), identificamos o uso do saber de conhecimento por meio da experiência vivenciada por Mimina, avó materna de Paola. A noção de feminilidade nos leva a imaginários sobre a mulher que segue ao encontro de seu amor. É uma representação clássica do amor romântico, da mulher que deixa suas raízes em busca de uma promessa de felicidade, que virá por meio do casamento e dos filhos.

O segundo enunciado (LXXXIX) apresenta uma afirmação de Paola formulada a partir de um conhecimento próprio de mundo, ou seja, de uma experiência de vida dela

que resulta em saber de conhecimento compartilhado sustentando o imaginário de que ser mãe é um ato transformador. Embora Paola não demarque a condição essencializante da maternidade, seu enunciado alude à influência dos imaginários circulantes sobre esta condição na vida das mulheres, a partir de significados derivados da concepção de que a maternidade faz parte da natureza feminina e seria responsável, segundo Almeida (2000), por uma feminilidade compreendida como essência permanente, o que leva à condição na qual ser mãe significa dar sentido à vida.

É como mãe que a narradora se imagina em uma situação na qual a filha Francesca revive uma cena experienciada por ela anos atrás (XC). É uma cena que alude à memória afetiva da infância de Paola e que traz a representação da avó carinhosa, cozinhando para família. Paola se apoia em uma vivência para narrar algo que aconteceu com ela desejando que isso pudesse se repetir com a filha, o que configura o saber de conhecimento.

A próxima *ideia* do diagrama a ser analisada, aborda a temática da família, instituição social da dimensão do privado que guarda múltiplas representações acerca das feminilidades, entre elas a da mulher responsável por cuidar da casa e da família. Vejamos o excerto que está no *Capítulo 4* onde Paola conta sobre sua avó paterna María:

(XCI) Era *bruta* María. Ah, se era *bruta* María. *Mas* cozinhava *muito*, *muito*. *Muito* mesmo. (CAROSELLA, 2016, p. 13, grifos nossos)

Os recursos linguísticos são significativos aqui: María era *bruta*, mas de uma brutalidade moldada pela dureza da vida, do trabalho e, talvez até, pela falta de amor, uma vez que o avô Vicente desempenha o papel de agressor na narrativa, como sinalizado no *Quadro 5*, que apresenta o comportamento actancial dos personagens, no modo de organização narrativo. A repetição do advérbio de intensidade *muito* tem um duplo sentido, o de que María cozinhava com intensidade, em grande quantidade, e também como elogio, ou seja, que cozinhava com qualidade, uma vez que o *mas* funciona como uma conjunção adversativa opondo as frases *María era bruta* e *María cozinhava muito*.

A avó María é lembrada em seu papel como *cozinheira*, função social demarcada em nosso diagrama e que aparece ao longo de toda a narrativa de Paola, uma vez que, mais do que uma função ou profissão, ser cozinheira faz parte da construção de *identidade* da narradora. E, para dar continuidade a nossas análises, voltamos com um enunciado já pesquisado no modo de organização descritivo, mas aqui investigado sob a perspectiva da feminilidade:

(XCII) Eu sou *cozinheira* e sempre serei *cozinheira* (CAROSELLA, 2016, p. 11, grifos nossos)

O enunciado consta do primeiro capítulo e relacionando-o com imaginários sociodiscursivos sobre culinária e gastronomia, vemos que *cozinheira* está associado a leveza, a simplicidade, ao privado, enquanto ser *chef* de cozinha, por oposição, representa o público, a sofisticação, sobrecarga. Por certo não podemos desconsiderar que é ocupando a posição de *chef*, a mais alta na hierarquia de uma cozinha profissional, que Paola *renega* tal título para ser reconhecida como cozinheira. O léxico *cozinheira* nos remete às feminilidades do universo privado, às mães, às avós, tias, às mulheres da cozinha, enquanto o advérbio *sempre* relaciona-se à condição de perenidade, de estabilidade identitária. É a marca do feminino neste espaço profissional.

No domínio gastronômico, como dissemos na seção *Gastronomia: discurso em torno da prática*, no terceiro capítulo dessa dissertação, há uma valorização de atributos representativos de masculinidade. O *chef* francês Auguste Escoffier divulgou, no final do século XIX, um manifesto (*apud* DÓRIA, 2012) no qual valoriza tais características masculinas. Criador do sistema de brigadas nas cozinhas dos restaurantes, inspirado na organização dos exércitos, Escoffier exalta qualidades como rigor, atenção e cuidado para justificar seu posicionamento sobre a superioridade dos homens em relação às mulheres no domínio gastronômico. Apontamos que ao falar sobre sua postura quando assume pela primeira vez a função de *chef* de cozinha, Paola utiliza léxico do campo semântico do exército. Ao apresentarmos a *ideia* de *ofício* no diagrama sobre saber de conhecimento de feminilidades, trazemos imaginários acerca do universo gastronômico como ambiente predominantemente masculino, como podemos conferir:

(XCII) Naquele ano, me transformei. Toda a minha timidez desapareceu ou se transformou em outra coisa. Eu era uma *espécie de sargento*. Na cozinha, não se ouvia outra voz que não fosse a minha. E aquela cozinha descolada, de *moças bonitas* com cabelos soltos, que conhecera anos atrás em Buenos Aires, era hoje *silenciosa, profissional* e de movimentos meticulosamente planejados. Não sei se ser um sargento é algo de que eu devesse me orgulhar. Mas foi a minha porta entrada ao mundo da liderança, de ser responsável por impor a disciplina. E a forma que encontrei foi essa. Depois as coisas mudam, sempre mudam, mas para mudar precisam acontecer primeiro. (CAROSELLA, 2016, p. 43, grifos nossos)

(XCIII) [...] a pressão dos garçons e maîtres, realmente não acostumados e sem nenhum desejo de se acostumar a trabalhar com uma chef de cozinha mulher. (CAROSELLA, 2016, p. 44)

O primeiro recorte faz parte do *Capítulo 20*, no qual lemos sobre a história de quando a cozinheira tornou-se *chef* do *Figueira Rubayat*, em São Paulo, um restaurante de enormes proporções em que Carosella precisou comandar muitos funcionários. Para se impor diante da equipe, formada em sua grande maioria por homens, ela se transforma em uma *espécie de sargento*, ou seja, precisa adotar postura militar, representativa do universo masculino, para ser respeitada. E revela que essa foi a maneira que encontrou para conseguir liderar – ao terminar a leitura do livro entendemos que a postura dela mudou depois disso, que ela consegue agir com mais naturalidade, mas somente após conquistar posição de destaque em sua carreira. A visão de Paola à época desse episódio corrobora o manifesto de Escoffier, pois ela traz a referência das *moças bonitas* que trabalhavam no restaurante de Mallmann em Buenos Aires, que deram lugar a uma cozinha *silenciosa, profissional*, de movimentos precisos. Pode-se inferir que a cozinha de moças bonitas era pouco profissional e, talvez, sem o rigor necessário.

No outro fragmento, vemos exemplo de saberes de experiência que nos levam a imaginários sobre o lugar da mulher na cozinha ser o da cozinheira, não o lugar de comando. Diniz (2016), em artigo no qual debate pesquisas realizadas acerca de como feminilidades e masculinidades são reproduzidas em ambientes de trabalho, aponta que os profissionais buscam alcançar os ideais valorizados com objetivo de conquistar reconhecimento do grupo, ideais que repudiam o feminino e valorizam racionalidade e o controle. Em uma das organizações estudadas, “as práticas revelam a reprodução de uma dominação masculina, evidenciada na ocupação dos cargos de relevância e de poder por homens [...]” (DINIZ, 2016, p. 4). Na passagem analisada, Paola busca o ideal masculino valorizado assumindo a postura de um *sargento*, mas conta que havia uma resistência específica quanto ao fato do comando da cozinha estar a cargo de uma mulher. Nota-se uma inversão na divisão sexual do trabalho, ou seja, a mulher ocupando um lugar que poderia ser de um homem, o que desencadeia uma onda de resistência por parte daqueles que se encontram no lugar de privilégio nas relações de poder.

A experiência profissional de Paola em cozinhas dominadas por homens, que seguiam os rígidos padrões de organização e valorização de atributos masculinos, fez com que a cozinheira estranhasse outros padrões de comportamento possíveis no trabalho. É o que acontece quando Carosella conhece Francis Mallmann, no *Capítulo 15*, em passagem que trouxemos para ilustrar a *ideia central* de *beleza*. Assim que

chega ao restaurante de Mallmann, Paola fica esperando por ele e observa tudo ao seu redor, inclusive o movimento da cozinha, que ela consegue acompanhar através da janela. A imagem das cozinheiras bonitas, usando lenços coloridos e dando risadas impressiona Paola de tal forma que a cena é retomada por ela outras vezes na narrativa. Naquele momento, a autora não acreditava ser possível conciliar competência com descontração, cor, brincos, lenços – objetos relacionados a representações de feminilidades. Após o fragmento, daremos continuidade às análises. Vamos a ele:

(XCIV) Eu achava que meu único atrativo era ser uma *guerreira*, uma cozinheira *forte*, uma trabalhadora *incansável*. Em mim, as manchas não contavam uma história – eram apenas manchas. Meus cabelos estavam sempre, sempre presos. *Nunca usei brincos e não me achava muito bonita*. Era uma feroz cutucada na minha *autoestima* essa cozinha tão incrível, essas cozinheiras tão cheias de estilo, esses cozinheiros tão confiantes, que se divertiam tanto. *Era o caso de sair correndo e voltar para casa*. Mas fiquei esperando. (CAROSELLA, 2016, p.34, grifos nossos)

Na passagem vemos as qualificações da heroína Paola, mais uma vez associadas às representações masculinas, como força física, disposição e virtudes de combatente. Ao mesmo tempo ela afirma que nunca *usou brincos e não se achava bonita*, sinalizando a não valorização de símbolos do campo feminino, a associação da beleza a padrões pré-estabelecidos socialmente ou a necessidade de se distanciar destas representações para ser respeitada em um ambiente de trabalho onde homens sobressaem no comando. Perceber que havia outras possibilidades de atuação, justamente na cozinha do mais famoso *chef* argentino de então, abalou a autoestima da narradora, a ponto de fazê-la pensar em desistir da entrevista com Mallmann – ela teria que trabalhar com essas cozinheiras estilosas, caso fosse admitida. Dessa forma, os imaginários mobilizados por meio do saber de crença de opinião relativa são de que a beleza feminina está associada à vaidade e segue determinados padrões; a competência está associada a representações masculinas.

A representação de beleza também está presente nos imaginários acerca de gênero, a partir da percepção das diferenças entre os sexos e suas relações de *poder* (SCOTT, 2016). Em um primeiro momento, identificaremos diferenças no recorte abaixo, que narra como os avós maternos de Paola se conheceram, no *Capítulo 2*:

(XCV) Ela, uma *menina* de 17 anos, em sua bicicleta. Ele, um *soldado bonito* de casaco de lã cinza, calça apertada e botas de couro, em sua motocicleta. (CAROSELLA, 2016, p. 12, grifos nossos)

A imagem da avó como uma menina, de bicicleta, e do avô, um homem já feito, soldado, é significativa de feminilidades e masculinidades. Na utilização do léxico *menina* vemos a representação de fragilidade, ingenuidade, inocência; a cena desta menina em sua bicicleta nos remete ao romantismo e também a uma condição de vulnerabilidade frente ao jovem de motocicleta. As qualificações utilizadas para descrever o avô Lino, *soldado* e *bonitão*, apontam para o homem destemido e guerreiro, uma vez que era soldado. Um jovem atraente fisicamente e viril, imagem reforçada pelas roupas apertadas, uso de couro. As representações mobilizadas aqui fazem referência a imaginários que coadunam a colocação de Diniz (2016) sobre o ideal ocidental de feminilidades, representadas por fragilidade e sensibilidade, e de masculinidades, marcadas pelo homem guerreiro e trabalhador.

Bourdieu (2012) afirma a dominação masculina tem presença sociocultural tão marcante entre nós que é tomada como *natural*. Paola trabalha em ambientes duros, masculinizados, e constantemente está sujeita a imposições diante das relações de *poder* existentes. Mas resiste, atenta às desigualdades presentes em seu local de trabalho:

(XCVI) Segundo Bernard, eu, por ser uma *jovem* de classe média e sobretudo por ser *mulher*, acabaria *massacrada* pelos cozinheiros *brutos* que trabalhavam naquela cozinha. (CAROSELLA, 2016, p. 22)

(XCVII) Hoje, desconfio que nos escolhia porque nenhum daqueles cozinheiros brutos do Clarks suportaria seus *berros* histéricos, *suas quase perversões* e sua falta de sutileza para liderar uma equipe. (CAROSELLA, 2016, p. 23, grifos nossos)

Bernard foi o primeiro *chef* que Paola conheceu e foi quem lhe abriu as portas das cozinhas profissionais. Na citação (XCVI), do *Capítulo 9*, ele lhe apresenta a cozinha que comandava, do *Clarks de Recoleta* e, diante do encantamento da jovem com o espaço, diz que ela vai aprender a cozinhar numa cozinha de verdade, mas não naquela porque, em sua opinião, os cozinheiros brutos iriam massacrá-la. As relações de poder que se estabelecem, devido ao gênero social, tornam-se evidentes, uma vez que sua condição como mulher a impossibilita de trabalhar na cozinha. As escolhas lexicais reforçam a violência descrita, pois Paola é descrita como *jovem*, *mulher* e vítima do possível massacre; os cozinheiros como homens *brutos* e potenciais agentes da ação de massacrar.

Impedida de trabalhar no *Clarks*, Bernard a recomendou para Alfonso, proprietário e *chef* do único restaurante de Buenos Aires (entre os melhores) que

trabalhava somente com mulheres. Alfonso justificava o fato dizendo que as mulheres ocupavam menos espaço, como veremos adiante. Quando Paola diz que desconfia hoje que o motivo não era o apontado por Alfonso, ela faz uma autorreflexão sobre o passado, demonstrando interpretação de suas vivências a partir do acesso às memórias (LESSA, 2015). E revela os *berros* e as *quase perversões* a que as mulheres da equipe eram submetidas, o que coloca em pauta a violência que sobressai das relações de poder estabelecidas.

Essas vivências da autora nas cozinhas bem poderiam estar reunidas sob a *ideia de dominação*, que veremos agora. Algumas vezes os exemplos trazidos se encaixam em duas ou mais *ideias* no mesmo domínio ou até em domínios diferentes. No entanto, destacamos nos recortes anteriores imaginários voltados à prática gastronômica e, nos próximos fragmentos, o que ressalta são os imaginários acerca da dominação masculina:

(XCVIII) Eu não falava à mesa; minha avó também não. Somente os homens falavam. (CAROSELLA, 2016, p. 14)

(XCIX) Não havia homens na cozinha de Alfonso. Para ele, as mulheres eram mais organizadas e limpas, e precisavam de menos espaço nas bancadas da cozinha, que dizia ser muito apertada. (CAROSELLA, 2016, p. 23)

No primeiro fragmento, do *Capítulo 4*, identificamos o silêncio das duas mulheres da casa como significativo. Ainda que velado, tal silenciamento sugere uma submissão feminina na organização da casa, em que os homens têm direito à voz, as mulheres não. O padrão de masculinidade numa sociedade patriarcal está conectado ao que é público, ao poder, ao domínio discursivo, à voz, enquanto à feminilidade se atribui o silêncio, os gestos contidos, o espaço do privado.

A outra passagem ilustra bem a asserção de Bourdieu (2012) quando este diz que, sob a dominação masculina, a feminilidade estaria na arte de se apequenar fisicamente, o controle sobre as mulheres aconteceria, também, por meio da contenção de seus corpos. O fragmento retirado do *Capítulo 10*, que conta a experiência de Paola na cozinha do restaurante *La Cave du Valais*, traz o imaginário identificado por meio do *chef* Alfonso, no qual as mulheres ocupam menos espaço, o que, literalmente, condiz com a concepção de Bourdieu. Alfonso *apequena* as mulheres que trabalham em seu restaurante, posicionando-se sobre os motivos de sua escolha em trabalhar com elas.

Os imaginários sociodiscursivos baseados em saberes de crença obedecem à subjetividade do sujeito falante. Na investigação sobre feminilidades, assim como nos

demais domínios, observa-se predomínio dos saberes de conhecimento sobre os saberes de crença, no entanto, a diferença entre eles é menor. Como dissemos, os saberes sustentam imaginários conjuntamente e não há uma separação cartesiana entre eles, mas percebe-se a regência de um ou outro saber na ancoragem de determinado imaginário.

No domínio feminilidades, a alternância entre as regências dos saberes é menor, com vantagem para o saber de conhecimento. Assim, observamos que saberes constituídos por valores e emoções estão mais presentes neste domínio. Temos duas fortes instituições sociais assinaladas nos diagramas que sintetizam os saberes. A *ideia de família* traz nos imaginários sociodiscursivos as vivências entre avó, mãe e filha, enquanto a *ideia de casamento* apresenta-se nos saberes de crença a partir da opinião da autora sobre o tema. A profissão de Paola Carosella também é representada, mas leva a imaginários diferentes a partir dos saberes mobilizados. Uma temática relevante é a da *dominação masculina* e das relações de *poder*, que apontam para situações de violência nos dois casos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Nesta dissertação de mestrado analisamos a obra *Todas as sextas*, de Paola Carosella, livro de cozinha que apresenta receitas culinárias aliadas a relatos autobiográficos, no qual procuramos identificar imaginários sociodiscursivos acerca das temáticas culinária, gastronomia e feminilidades. Compreendemos que o livro, por apresentar transmissão do saber culinário e narrativa de vida, vincula-se à proposta de espaço biográfico.

Iniciamos nossa pesquisa com os seguintes objetivos: a partir da obra *Todas as sextas* i) compreender o processo de articulação entre a narrativa de vida da cozinheira Paola e as receitas culinárias; ii) analisar os imaginários sociodiscursivos pertencentes aos domínios da culinária e da gastronomia identificados nesse processo de articulação; iii) analisar como os imaginários identificados são construídos na narrativa; iv) compreender de que forma a transmissão de saberes culinários é realizada.

Em relação ao nosso primeiro objetivo, a compreensão do processo de articulação entre o eixo autobiográfico e o eixo das receitas culinárias no livro, no decorrer da investigação da situação de comunicação deste objeto de estudo, bem como nas análises dos modos de organização do discurso, percebemos que a cozinha é o componente *espaço-actancial* que opera como fio condutor da obra. Tal componente perpassa os dois eixos do livro, pois se trata da narrativa acerca das vivências da autora, principalmente no que diz respeito à sua experiência de vida como cozinheira. Dessa forma, a transmissão de saberes observada ao longo de toda a narrativa e os relatos que acompanham as receitas funcionam igualmente como pontos de articulação entre os eixos.

As análises apontaram que o imbricamento entre a narrativa de vida e a seção de receitas conduz à relativização das restrições contratuais entre esses gêneros, ainda que os mesmos observem regras tanto da autobiografia quanto de um livro de receitas. Em vista disso, concentramo-nos nas estratégias discursivas que foram utilizadas pela enunciativa, diante da margem de manobra disponível, para projetar sua imagem e persuadir seu interlocutor, valendo-se de emoções e argumentos em um processo de individuação.

No tocante a essas estratégias, notamos que a correspondência autor/narrador/personagem favorece a legitimação de Paola, que narra suas experiências de vida. Assim, tais vivências dizem respeito, especialmente, à sua trajetória

profissional e, portanto, operam como estratégia, conferindo credibilidade à sua posição social de *chef* e autora das receitas. A narrativa em si também favorece a estratégia de captação, pois atua como argumento de persuasão do leitor através da emoção.

Para identificarmos os imaginários, optamos por observar o *corpus* a partir das categorias do modo de organização do discurso, conforme a proposta inicial. A partir da análise geral do objeto, elaboramos quadros nos quais anotamos as modalidades dominantes do comportamento enunciativo e, no modo narrativo, o comportamento actancial das personagens. De modo geral, como dissemos, as análises indicaram que a transmissão de saberes culinários é realizada em toda a obra, a partir das receitas, gênero com essa finalidade e propósito, e da narrativa, uma vez que ela é uma *chef* e suas experiências na cozinha são por si só um saber.

Assim sendo, na seção de receitas culinárias, a transmissão de saberes ocorre em forma de instruções propriamente ditas, observando-se características como indicação precisa de ingredientes e o passo-a-passo do modo de fazer; nos relatos que integram as receitas também há contribuições para transmissão, por meio de informações complementares e observações pessoais da *chef*, tais como substituições possíveis para algum ingrediente, ou qualificações subjetivas acerca de produtos.

Como esperado em uma narrativa autobiográfica, a análise do modo de organização enunciativo indicou o predomínio do princípio da elocutividade. Os demais comportamentos, por sua vez, se destacam em momentos específicos, como quando a narradora assume papel de biógrafa da família, nos capítulos iniciais, e episódios anteriores ao seu nascimento são contados a partir do comportamento delocutivo, o que sugere histórias que lhe foram relatadas por outrem. Na seção de receitas, observamos que o comportamento alocutivo comanda sua parte instrucional, ou o modo de fazer, e aparece como modalidade secundária. Já o comportamento delocutivo sobressai devido à lista de ingredientes e à parte dos relatos que integram as receitas analisadas, nos quais a autora se posiciona com certa objetividade, contando histórias ou fazendo observações em posição de aparente neutralidade.

Na análise do modo narrativo, estudamos o comportamento actancial da narradora e observamos que ela assume o papel de benfeitora na maior parte da narrativa, assumindo a posição de heroína da história. Mesmo quando sofre ação como vítima, sua reação é de negociação ou de resposta, o que demonstra sua tendência de agência e sinaliza para questões identitárias e posicionamentos da autora na investigação dos imaginários.

Além disso, Paola faz uso frequente de recursos linguísticos que reforçam qualificações e aproximam a escrita da oralidade, como a repetição de palavras e termos, como vimos no modo de organização descritivo. Também identificamos que a denominação é o procedimento de nomeação mais encontrado na narrativa e que características como o detalhamento nas qualificações são potenciais reveladores de imaginários na obra, especialmente no tocante às qualificações subjetivas, ancoradas em imaginários compartilhados socialmente.

No que concerne à análise dos imaginários sociodiscursivos, notamos que, como a obra apresenta as vivências de sua autora, sua construção ancora-se, sobretudo, em saberes de conhecimento de experiência. Mas encontramos também, em todos os domínios, saberes de crença – em quase sua totalidade de opinião relativa. Sabemos que imaginários são formados pelo conjunto dos saberes e sua interdependência na obra foi notável, embora em múltiplos momentos um conjunto de saber tenha se sobreposto a outro. Ademais, apontamos que muitos dos imaginários identificados corroboram as concepções apontadas nos capítulos de fundamentação teórica da dissertação.

A priori, começamos pelo domínio culinário, no qual trabalhamos um diagrama com a *ideia central* de *conexão/ligação* da qual derivam as demais: *receita, saber-fazer, cozinha, comida e cultura*. A *ideia* de *cozinha*, por se tratar do fio condutor da história, um componente *espaço-actancial* que desempenha papel importante na narrativa, tem derivações como *rotina, afeto, cuidado e acolhimento* e divide com *receita* a *ideia* de *memória* e com *comida*, a *ideia* de *afeto*. Neste domínio, os saberes de conhecimento preponderam em imaginários de que cozinhar se aprende na prática, de que a cozinha é um lugar acolhedor, é o coração da casa, que o trabalho da cozinheira é interminável, ou seja, em imaginários que se relacionam mais às práticas culinárias da *chef*.

Já os imaginários construídos pelos saberes de crença do domínio culinário fundamentam-se nos valores de Paola e no processo de construção identitária próprio das narrativas. Assim, vemos imaginários sobre comida típica ou cultura, sobre alimentos orgânicos serem bem cuidados por produtores, sobre a identidade ser resultado de nossas vivências e também revelada em nossas ações e, finalmente, sobre a cozinha ter conexão com a natureza e com as pessoas.

No domínio gastronômico, mais uma vez encontramos saberes de conhecimento em maior número que os saberes de crença, sustentando imaginários sobre, por exemplo, a *sofisticação* no que se refere à comida e às louças, talheres, decoração, enfim, a todo o discurso gastronômico. Assim também vemos imaginários sobre o

glamour que acompanha os profissionais bem sucedidos da cozinha: viagens internacionais, reconhecimento entre pares e entre público, e sucesso. Atentamos, porém, para o fato de que, embora o tema não seja abordado na obra, o ser social Paola Carosella tornou-se nacionalmente conhecida por participar de um *reality show* sobre gastronomia na TV. Na mesma linha de *sofisticação* e *glamour*, a *ideia gourmet* representa imaginários que giram em torno da comida, feita com iguarias caras, de elaboração requintada, comida diferente da caseira, feita por *chefs* especialistas, outro imaginário acessado a partir dos *saberes* de experiência do domínio gastronômico. Na análise destes saberes, notamos como Paola transmite seus conhecimentos, evidenciando sua autoridade, adquirida ao longo de suas vivências, para falar sobre o tema.

É interessante notar que a *ideia sofisticação* nos leva a imaginários distintos na narrativa de Paola. Para ela, comida sofisticada é também sinônimo de simplicidade e, conseqüentemente, seu conceito de sofisticação é revelador de identidade e originalidade. Esses detalhes contribuem para imprimir *estilo* à gastronomia. Identificamos imaginários acerca do estilo pessoal, à moda do *chef*, e sobre o estilo de uma comunidade, como a dos franceses, que são reconhecidos mundialmente por sua atuação como *chefs* de cozinha – este imaginário destaca-se ao ser sustentado por saber de opinião coletiva.

A *chef* vive as contradições de contemplar o simples em um ambiente onde a *complexidade* faz parte da linguagem, seja na preparação dos pratos, nos rituais da mesa e até nos nomes das receitas. O imaginário de cozinha *acolhedora*, assim como no domínio culinário, é novamente acessado mesmo em cozinhas de trabalho intenso como as de um restaurante, igualmente representativas de imaginários sobre *pressão*, sobre a cozinha ser lugar de trabalho pesado e exaustivo.

Através dos domínios culinários e gastronômicos, investigamos as feminilidades existentes na obra *Todas as sextas*. Afinal, se trata da narrativa de vida de uma mulher, mãe, filha, *chef/cozinheira*. E, para além das feminilidades inerentes à Paola, como ser psicossocial e personagem do livro, temos representações de outras feminilidades que fazem parte da sua história, presentes nas *ideias lar e família* do diagrama: as avós Mimina e María, a mãe Irma e a filha Francesca. Os imaginários sobre a avó amorosa, boa cozinheira, da mulher realizada como mãe, do papel social da mulher como dona-de-casa, da mulher independente que sustenta o lar, estão presentes nestas *ideias*.

Outros imaginários sociodiscursivos que encontramos neste domínio associam as mulheres à fragilidade, delicadeza, sensibilidade, o que demonstra uma perpetuação das representações socialmente cristalizadas para feminilidades. Embora tais representações possam ser desestabilizadas por intermédio de questionamentos, pois as transformações sociais nos levam a novas formas de apresentação de si, não chegam a ser abandonadas entre os imaginários circulantes (DINIZ, 2016). Na análise, notamos que no tocante à profissão de Carosella, caracterizada por forte presença masculina, há o imaginário de que é preciso masculinizar-se para conseguir comandar a cozinha, e que homens não gostam de ser chefiados por mulheres. Desse modo, a *dominação* masculina se faz notar a partir do silenciamento das mulheres, assim como pelo imaginário de que elas ocupam menos espaço do que os homens, o que pode implicar na expectativa por mais comedimento por parte delas.

Ainda que esteja ligado à culinária e à gastronomia, o domínio sobre feminilidades relaciona-se a temas mais íntimos, o que explica uma aproximação entre os saberes de conhecimento e de crença, embora os de conhecimento ainda sejam predominantes. Os saberes de crença embasam imaginários sobre a atividade de cozinheira, que Paola valoriza como função feminina, associando-a a leveza e simplicidade. Ser cozinheira também é prática da dona-de-casa, da mãe responsável pelos cuidados com a família. Em outra *ideia* no diagrama, a instituição *casamento* é abordada e a opinião da narradora não condiz com o imaginário de que o casamento seria natural para mulher.

As relações de *poder* podem ser observadas em algumas passagens da obra. Em sua profissão, Paola se viu exposta a situações em que não pode trabalhar em determinado lugar porque somente homens eram aceitos ou trabalhou em cozinhas em que escutou berros e se submeteu a atitudes perversas do *chef*. As representações sobre *beleza* associadas a imaginários de que a competência seria uma virtude peculiar aos homens em seu *ofício*, fez com que a narradora se sentisse vulnerável diante de cozinheiras bonitas e descontraídas, insegurança que ela supera com suas vivências.

Portanto, diante do exposto, compreendemos, neste trabalho, como a narrativa de vida e as receitas culinárias se articulam na obra analisada, mediante a transmissão de saberes culinários e tendo o componente espaço-actancial cozinha como fio condutor que perpassa o *corpus*. Nessa articulação, os imaginários sociodiscursivos dos domínios da culinária, da gastronomia e das feminilidades identificados são construídos a partir,

predominantemente, dos saberes de conhecimento, calcados nas vivências da autora, e dos saberes de crença, sustentados em seus valores e opiniões acerca do mundo.

Assim, esta dissertação apresenta reflexões analíticas para os estudos sobre as narrativas de vida e o processo de estruturação discursiva da prática culinária. A investigação do objeto livro de cozinha sob a perspectiva da Análise do Discurso, nos posiciona criticamente em relação à linguagem, uma vez que a AD auxilia na compreensão sobre o ambiente sociocultural no qual a comunicação se desenvolve, o que propicia também a identificação de imaginários sociodiscursivos.

Esperamos que, com nosso trabalho, de alguma forma, tenhamos contribuído com as pesquisas sobre narrativas de vida e para os estudos sobre culinária, a partir da obra *Todas as sextas*. A transmissão do saber culinário é expressão de conhecimento e, assim como as narrativas, de identidade, cultura e memória. Como sugestão para futuras pesquisas, acreditamos no desenvolvimento de novas análises em obras que apresentem a reconfiguração do gênero discursivo livro de cozinha como espaço de narrativa de vida. A análise da articulação entre as receitas e a narrativa poderia se estender, igualmente, a outros dispositivos, especialmente a redes sociais, onde as histórias narradas podem ter continuidade a partir da interação com usuários e o tensionamento com a dimensão da recepção e circulação poderia ser considerado.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ADAM, Jean-Michel. Narrativa. In: CHARAUDEAU, Patrick; MAINGUENEAU, Dominique. *Dicionário de análise do discurso*. São Paulo: Contexto, 2008, p. 142-145.

ALMEIDA, M.V. Senhores de si: Uma interpretação antropológica da masculinidade. Lisboa: Fim de século, 2000.

AMON, Denise; MALDAVSKY, David. Introdução à abordagem sociopsicológica da comida como narrativa social: estados da arte. In: VERONESE, Marília V.; GUARESCHI, Pedrinho A. (Orgs.). *Psicologia do cotidiano: Representações Sociais em ação*. Petrópolis: Vozes, 2007, p. 61-87. Disponível em: <
http://dspace.uces.edu.ar:8180/jspui/bitstream/123456789/1681/1/Amon_Maldavsky.pdf> Acesso em: 10 jan. 2018.

ARENDT, Hannah. *A condição humana*. Trad. Roberto Raposo. 10. ed. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2007.

_____. *Homens em tempos sombrios*. Trad. Denise Bottmann. São Paulo: Companhia de Bolso, 2008.

ARFUCH, Leonor. *O espaço biográfico: dilemas da subjetividade contemporânea*. Trad. Paloma Vidal. Rio de Janeiro: EdUERJ, 2010.

ATALA, Alex; DÓRIA, Carlos Alberto. *Com unhas, dentes & cuca: prática culinária e papo cabeça ao alcance de todos*. São Paulo: Senac, 2008.

BAKHTIN, Mikhail. *Estética da criação verbal*. Trad. Maria Ermantina Galvão; rev. trad. Marina Appenzeller. 2.ed. São Paulo: Martins Fontes, 1997.

BARTHES, Roland [et al]. *Análise estrutural da narrativa*. Trad. Maria Zélia Barbosa Pinto. Petrópolis, RJ. Vozes, 2011.

BEAUVOIR, Simone de. *O segundo sexo*. Trad. Sérgio Milliet. 2.ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2009.

BOURDIEU, Pierre. *A dominação masculina*. Trad. Maria Helena Kühner. 11ª ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2012.

_____. *A distinção: crítica social do julgamento*. Trad. Daniela Kern; Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Edusp; Porto Alegre, RS: Zouk, 2007.

_____. A ilusão biográfica. In: AMADO, Janaína e FERREIRA, Marieta de Moraes. *Usos e abusos da história oral*. (8ª edição) Rio de Janeiro: Editora FGV, 2006, p. 183-191.

BRUNER, Jerome. *Fabricando Histórias: Direito, literatura, vida*. Trad. Fernando Cássio. São Paulo: Letra e Voz, 2014.

_____. Life is a narrative. In: *Social Research*, V. 71, N. 3, p. 691-710, Fall 2004. Disponível em: <https://ewasteschools.pbworks.com/f/Bruner_J_LifeAsNarrative.pdf>. Acesso em: 30 jul. 2018

_____. A construção narrativa da realidade. In: *Critical Inquiry*, p. 1-21. Trad. Waldemar Ferreira Netto. 1991. Disponível em: <<https://pt.scribd.com/doc/68938730/Jerome-Bruner>>. Acesso em: 30 jul. 2018

CAROSELLA, Paola. *Todas as sextas*. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2016.

CARVALHO, Aline T.S. Relações teórico-metodológicas entre a AD e a Narrativa de Vida. In: Ida Lúcia Machado/Mônica Santos de Souza Melo. (Org.). *Estudos sobre narrativas em diferentes materialidades discursivas na visão da Análise do Discurso*. Ed. Belo Horizonte, MG: NAD, FALE/UFMG, 2016, v. 1, p. 21-42.

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2004.

CHARAUDEAU, Patrick. Os estereótipos, muito bem. Os imaginários, ainda melhor. Traduzido por André Luiz Silva e Rafael Magalhães Angrisano. *Entrepalavras*. Fortaleza, v. 7, p. 571-591, jan./jun. 2017.

_____. *Linguagem e Discurso: modos de organização*. Trad. coordenada por Ângela M. S. Corrêa e Ida Lúcia Machado. São Paulo: Contexto, 2016.

_____. *Discurso político*. Trad. Fabiana Komesu e Dilson Ferreira da Cruz. São Paulo: Contexto, 2015a.

_____. Identidade linguística, identidade cultural: uma relação paradoxal. Trad. Clebson Luis de Brito e Wander Emediato. In: LARA, G.P.; LIMBERTI, R.P. (org.) *Discurso e [des]igualdade social*. São Paulo: Contexto, 2015b, p. 13-30.

_____. Por uma interdisciplinaridade “focalizada” nas ciências humanas e sociais. In: *A transdisciplinaridade e a interdisciplinaridade em estudos da linguagem*. Ida Lúcia Machado, Jerônimo Mouro e Emília Mendes (Orgs.) Belo Horizonte: FALE/UFMG, 2013 p. 17-52

_____. Um modelo sócio-comunicacional do discurso: entre situação de comunicação e estratégias de individualização", in Grenissa Stafuzza e Luciane de Paula (Orgs.) *Da análise do discurso no Brasil à análise do discurso do Brasil*. Uberlândia: Edufu, 2010, não p. Disponível em: <<http://www.patrick-charaudeau.com/Um-modelo-socio-comunicacional-do.html>>. Acesso em: 20 out. 2017.

_____. Credibilidade. In: CHARAUDEAU, Patrick; MAINGUENEAU, Dominique. *Dicionário de análise do discurso*. São Paulo: Contexto, 2008, p. 143-144.

_____. Modo de organização do discurso. In: CHARAUDEAU, Patrick; MAINGUENEAU, Dominique. *Dicionário de análise do discurso*. São Paulo: Contexto, 2008, p. 337-338

_____. Les stéréotypes, c'est bien. Les imaginaires, c'est mieux. In: BOYER, Henri (Dir.). *Stéréotypage, stéréotypes: fonctionnements ordinaires et mises en scène*. L'Harmattan: Paris, 2007.

_____. Uma análise semiolinguística do texto e do discurso. In: PAULIUKONIS, M. A. L. e GAVAZZI, S. (Orgs.) *Da língua ao discurso: reflexões para o ensino*. Rio de Janeiro: Lucerna, 2005, p. 11-27. 2005. Disponível em: <<http://www.patrick-charaudeau.com/Uma-analise-semiolinguistica-do.html>>. Acesso em: 20 out. 2017.

_____. Visadas discursivas, gêneros situacionais e construção textual. In Ida Lucia Machado e Renato de Mello. *Gêneros reflexões em análise do discurso*. Belo Horizonte, Nad/Fale-UFMG, 2004. Disponível em: <<http://www.patrick-charaudeau.com/Visadas-discursivas-generos.html>>. Acesso em: 26 jul. 2018.

CONNELL, Raewyn. Políticas da Masculinidade. *Educação & Realidade*, v. 20, n. 2, pp. 185-206, 1995.

CONNELL, Robert W.; MESSERSCHIMIDT, James W.. Masculinidade hegemônica: repensando o conceito. *Estudos Feministas*, Florianópolis, v. 21, n. 1, p. 241-282, Maio

2013. Disponível em: <<https://periodicos.ufsc.br/index.php/ref/article/view/S0104-026X2013000100014>>. Acesso em: 12 out. 2017.

DEMETERCO, Solange M. S. *Sabor e saber: livros de cozinha, arte culinária e hábitos alimentares. Curitiba 1902 - 1950*. Tese (Doutorado em História) – Faculdade de História, Universidade Federal do Paraná, Paraná, 2003.

DINIZ, A. P. R. Feminilidades e masculinidades no trabalho. In: Alexandre de Pádua Carrieri; Juliana Cristina Teixeira; Marco César Ribeiro Nascimento. (Org.). *Gênero e trabalho: perspectivas, possibilidades e desafios no campo dos estudos organizacionais*. 1ed. Salvador: EDUFBA, 2016, v., p. 1-367.

_____. A mulher nos negócios: uma análise dos discursos sobre os "atributos" femininos na Revista Exame. In: Juliana Oliveira Andrade; Antonio Carvalho Neto. (Org.). *Mulheres Profissionais e suas Carreiras sem Censura: Estudos sob Diferentes Abordagens*. 1ed. São Paulo: Atlas, 2015, v. 1, p. 83-102

DORIA, Carlos Alberto. Flexionando o gênero: a subsunção do feminino no discurso moderno sobre o trabalho culinário. *Cad. Pagu*, Campinas, n. 39, p. 251-271, Dez. 2012. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-83332012000200009&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 19 nov. 2017.

DOSSE, François. *O desafio biográfico: escrever uma vida*. Trad. Gilson César Cardoso de Souza. 2. ed. – São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2015.

_____. *A história*. Trad. Maria Elena Ortiz Assumpção. Bauru, SP: EDUSC, 2003.

FISCHLER, Claude. *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Ed. Anagrama. Barcelona, 1995.

FRANZONI, Elisa. *A gastronomia como elemento cultural, símbolo de identidade e meio de integração*. Dissertação de Mestrado em Ciências da Educação. Faculdade de Ciências Sociais e Humanas. Universidade Nova de Lisboa, 2016.

FREYRE, Gilberto. *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*. São Paulo: Global, 2007.

GIARD, Luce. Cozinhar. In: CERTEAU, Michel de. *A invenção do cotidiano: 2. Morar, cozinhar*. Trad. Ephraim F. Alves e Lúcia Endlich Orth. Petrópolis, RJ: Vozes, 2011.

GILL, Rosalind. Análise do discurso. In: *Pesquisa qualitativa com texto: imagem e som: um manual prático*. Martin W. Bauer, George Gaskell (Edit). Trad. de Pedrinho A. Guareschi.- Petrópolis, RJ: Vozes, 2002.

GOMES, Laura G. & BARBOSA, Livia. Culinária de papel. *Estudos Históricos: Alimentação*. Rio de Janeiro: CEPEDOC de História Contemporânea do Brasil, FGV, nº 33, jan-jun 2004, p.6.

GUIRALDELLI, Reginaldo. Adeus à divisão sexual do trabalho?: desigualdade de gênero na cadeia produtiva da confecção. *Soc. estado*. Brasília, v. 27, n. 3, p. 709-732, Dec. 2012. Disponível em:
<http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-69922012000300014&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 05 jan. 2019.

HALBWACHS, Maurice. *A memória coletiva*. Trad. Laurent Léon Schaffter. São Paulo: Editora Revista dos Tribunais, 1990.

HARAWAY, Donna. “Gênero” para um dicionário marxista: a política sexual de uma palavra. *Cad. Pagu*, n. 22, p. 201-246, 2004. Disponível em:
<<http://www.scielo.br/pdf/cpa/n22/n22a09.pdf>> Acesso em: 23 fev. 2019

HOLANDA, Ana. *Minha mãe fazia*. Edição digital. Rio de Janeiro, Ed. Rocco, 2017. Não p.

HOUAISS, Antônio. *Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa*. Rio de Janeiro, Ed. Objetiva, 2004.

HUBERT, Annie. *Nourritures du corps, nourritures de l'âme*, 2006. Disponível em
<http://www.lemangeur-ocha.com/fileadmin/images/sciences_humaines/_ANNIE_HUBERT_Nourriture_et__motions_0106.pdf>. Acesso em: 05 jan. de 2019.

JACOB, Helena. *Gastronomia, culinária e mídia: estudo dos ambientes midiáticos e das linguagens da comida e da cozinha*. Tese de doutorado. São Paulo, Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, 2013.

JANZ-WOITOWICZ, Karina. Culinária e processos comunicacionais: retrato dos estudos de folkcomunicação gastronômica no contexto brasileiro In: *Razón y Palabra*, v.20, n.3_94, p. 808-823, 2017. Disponível em:

<<http://www.revistarazonypalabra.org/index.php/ryp/article/view/739>> Acesso em: 05 jan. 2018.

LANA, Lígia. As contradições da fama da periferia: a celebração de Tati Quebra-Barraco. In: Vera França *et al* (Org.). *Celebridades do século XXI: transformações no estatuto da fama*. p. 181-205. Porto Alegre: Sulina, 2014.

LARA, Meire S. *Variação das Unidades fraseotermológicas entre Português Brasileiro e Português Europeu*. Tese de doutorado em Linguística - Terminologia, Lexicografia e Lexicologia. Departamento de Linguística da Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa, FCSH UNL, Portugal / Universidade Estadual Paulista, 2014.

LEJEUNE, Philippe. *O pacto autobiográfico*. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2008.

LESSA, Cláudio. *A discursivização da memória em relatos autobiográficos de alunos da EJA*. Fólio – Revista de Letras, v. 7, n. 1, p. 161-186, 2015.

MACHADO, Ida Lúcia. Nos bastidores da Narrativa de Vida & Análise do Discurso. In: Ida Lúcia Machado/Mônica Santos de Souza Melo. (Org.). *Estudos sobre narrativas em diferentes materialidades discursivas na visão da Análise do Discurso*. Ed. Belo Horizonte, MG: NAD, FALE/UFMG, 2016a, v. 1, p. 121-138.

_____. *Reflexões sobre uma corrente de análise do discurso e sua aplicação em narrativas de vida*. Portugal: Grácio Editor, 2016b.

MAINGUENEAU, Dominique. Comunidade discursiva. In: CHARAUDEAU, Patrick; MAINGUENEAU, Dominique. *Dicionário de análise do discurso*. São Paulo: Contexto, 2008, p. 108-109.

MELO, Mônica S. S. O testemunho de vida como estratégia argumentativa no discurso religioso midiático: a Fogueira Santa de Israel. In: Ida Lúcia Machado/Mônica Santos de Souza Melo. (Org.). *Estudos sobre narrativas em diferentes materialidades discursivas na visão da Análise do Discurso*. Ed. Belo Horizonte, MG: NAD, FALE/UFMG, 2016, v. 1, p. 327-346.

MENDES, Emília. *Contribuições ao Estudo do Conceito de Ficcionalidade e de suas Configurações Discursivas*. Tese de Doutorado Belo Horizonte: FALE/UFMG, 2004.

MINAYO, Maria Cecília de S. Amostragem e saturação em pesquisa qualitativa: consensos e controvérsias. In: Revista Pesquisa Qualitativa. São Paulo (SP), v. 5, n. 7, p. 01-12, abril. 2017. Disponível em: <
https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/4111455/mod_resource/content/1/Minayosaturacao.pdf > Acesso em: 14 jan. de 2019.

MOIRAND, Sophie. Dialogismo. In: CHARAUDEAU, Patrick; MAINGUENEAU, Dominique. *Dicionário de análise do discurso*. São Paulo: Contexto, 2008, p. 160-163.

MOSCOVICI, Serge. *Representações sociais: investigações em psicologia social*. Rio de Janeiro, Vozes, 2003.

NICHOLSON, Linda. *Interpretando o gênero*. Estudos feministas, 2000. p. 9-41.

PATEMAN, Carole. *O contrato sexual*. Trad. Marta Avancini. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1993.

PERRONE-MOISÉS, Leyla. *Mutações da literatura no século XXI*. São Paulo: Companhia da Letras, 2016.

POLLAK, Michael. Memória e identidade social. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, vol. 5, n. 10, 1992, p. 200-212.

PROCÓPIO, Mariana R. Caracterização do universo das narrativas biográficas sob uma perspectiva discursiva. In: Ida Lúcia Machado/Mônica Santos de Souza Melo. (Org.). *Estudos sobre narrativas em diferentes materialidades discursivas na visão da Análise do Discurso*. Ed. Belo Horizonte, MG: NAD, FALE/UFMG, 2016, v. 1, p. 299-326.

PROCÓPIO-XAVIER, Mariana. R. *A configuração discursiva de biografias a partir de algumas balizas de História e Jornalismo*. Tese (Doutorado em Linguística do Texto e do Discurso). Pós-Graduação em Estudos Linguísticos da Faculdade de Letras da Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2012.

RICOEUR, Paul. *Tempo e narrativa (tomo 1)*. Trad. Constança Marcondes Cesar. Campinas, SP. Papirus, 1994.

RUBIN, Gayle. *O tráfico de mulheres. Notas sobre a "Economia Política" do sexo*. Trad. Christine Rufino Dabat. Recife: SOS Corpo, 1993.

SANTOS, C. R. A. dos. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. In: *História: Questões & Debates*. Editora UFPR: Curitiba, n. 54, p. 103-124, jan./jun. 2011.

SCAVONE, Naira. *Discursos da gastronomia brasileira: gêneros e identidade nacional postos à mesa*. 2007. 168 f. Dissertação (Programa de Pós-graduação em Educação) – Faculdade de Educação, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007.

SIBILIA, Paula. *O show do eu*. Rio de Janeiro: Contraponto, 2016.

SILVA, Marta Aguiar. *Imaginários sociodiscursivos da mulher em situação de rua na mídia: uma análise discursiva de notícias de jornais impressos de Minas Gerais e Rio de Janeiro*. Dissertação (Programa de Pós-graduação em Letras), Universidade Federal de Viçosa, MG, 2017.

SCOTT, Joan W. *Uma categoria útil para análise histórica*. Cadernos de História UFPE, n. 11, 2016.

SWAIN, Tania N. *Feminismo e recortes do tempo presente: mulheres em revistas "femininas"*. São Paulo Perspec., São Paulo, v. 15, n. 3, p. 67-81, 2001.
Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-88392001000300010&lng=en&nrm=iso> Acesso em: 24 fev. 2019.

TAYLOR, Charles. *As fontes do self - a construção da identidade moderna*. Trad. Adail Ubirajara Sobral e Dinah de Abreu Azevedo. 3º ed. São Paulo: edições Loyola, 2011.

VENTURELLI, Juliana L. *Narrativas culinárias e cadernos de receitas do sul de Minas: da memória oral à memória escrita*. Dissertação de Mestrado. Pós-Graduação em Memória Social, Centro de Ciências Humanas e Sociais da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, 2016.

ANEXOS

QUADRO 6: Análise da relação entre saberes e imaginários sobre culinária

EIXO 1			
CAP.	REFERÊNCIA	SABERES MOBILIZADOS	IMAGINÁRIO
PRO.	“O que eu tenho para contar é uma história, uma história que se costurou, que se fez, que se ergueu na cozinha. É nessa história que as receitas fazem sentido.” (p. 9)	Saber de experiência	Cozinha é lugar de histórias, de memória;
1	“Saudades dos muitos anos em que fui apenas uma cozinheira anônima. Limpar, descascar, cortar, cozinhar, limpar, descascar, cozinhar, faxinar, limpar, cozinhar. Simples.” (p. 11)	Saber de experiência e de crença de opinião relativa;	A vida da cozinheira é simples e rotineira;
	“A cozinha me abriu portas, me ajudou a construir uma vida, a cortar o silêncio com o ruído fértil de louças e panelas, me rodeou de pessoas queridas.” (p. 11)	Saber de experiência;	A cozinha é um lugar acolhedor, afetivo e promissor;
4	“María preparava o café antes de todo mundo acordar e, em seguida, começava a fazer o almoço. Uma panela enorme fervia desde muito cedo, com o molho de tomate feito com a conserva que ela mesma preparava. Na mesma panela, fervendo junto, algum coelho ou frango que ela mesma criava.” (p. 14)	Saber de experiência;	A rotina da cozinheira, comida caseira, de vó;
	“Carrego os cheiros da minha infância: o molho de tomate fervendo na panela de ágata; as sementes de erva-doce; o aroma de azeite de oliva e farinha tostada dos pizzele na hora do café; o café com licor de anis; o alecrim colhido na horta para o coelho assado. O	Saber de experiência;	Comida afetiva, ligada à memória; memória gustativa;

	perfume das camélias, de parmesão maturado, de uva fermentando, de vinho patero, aquele que se faz pisando as uvas com os pés em uma bacia de madeira.” (p. 15)		
5	“Depois, subiríamos as duas, correndo, a escada grande que dava para a cozinha. Ela chegaria primeiro e se penduraria na saia da Mimina, como eu me pendurava enquanto ela amassava os raviólis.” (p. 16)	Saber de experiência;	Cozinha caseira e afetuosa, da casa da avó; acolhimento;
	“A cozinha de Mimina era um lugar enorme. No centro, havia uma mesa grande, em volta da qual tudo acontecia: o café da manhã, as tarefas antes do almoço, as lições de casa da minha tia Claudia e as conversas revolucionárias entre minha tia Ana e minha mãe.” (p. 16)	Saber de experiência;	Cozinha como lugar de sociabilidade, ambiente familiar; acolhimento, afeto;
6	“Uma janela grande, em frente à mesa, dava para o jardim, para a horta, para o curral. Era um espaço enorme aos olhos de uma criança, um verdadeiro paraíso da mais pura simplicidade. Não era bonito, ao menos não intencionalmente. Era bonito porque era selvagem, e porque era verdadeiro, e porque uma horta é naturalmente bonita, seja lá do jeito que for.” (p. 16-17)	Saber de crença de opinião relativa;	Simplicidade, beleza natural da horta caseira, do quintal, do alimento produzido em casa;
	“A terra é para ser plantada, para ser bem cuidada, para continuar fértil para que se possam colher seus frutos, para criar bichos, para alimentar pessoas.” (p. 17)	Saber de crença de opinião relativa;	Cuidado com a terra, conexão com a natureza;
7	“ <i>Mami: Hice pollo asado con romero y limón, te</i>	Saber de experiência;	Comensalidade: a comida como

	<i>esperé para cenar juntas pero se hizo muy tarde, espero que tu día haya sido bonito. Si podés despertame así sé que llegaste bien.</i> ” (p. 19)		motivo de sociabilidade;
8	“Naquela mesma cozinha, o aquecedor, aquele que tinha me visto brincar de cozinheira, começava agora a me ver cozinhar de verdade. Primeiro montava um cardápio com tudo o que eu teria de preparar. E sempre, sempre, fazia algo a mais. Canapés para servir antes do almoço, mesmo que ninguém tivesse me pedido. Ou pão, mesmo podendo comprá-lo. Ou arranjos de flor. Eu adorava cozinhar. Passava horas e horas preparando o almoço do dia seguinte. Às vezes, ficava até as 3, 4, 5 da manhã.” (p. 20)	Saber de experiência;	Aprendiz de cozinheira; cozinhar se aprende na prática;
19	“Eu acordava com ele, fazia o café da manhã, limpava a casa, ia ao mercado, cozinava, limpava a casa de novo, cozinava de novo e esperava Joaquín com o jantar pronto.” (p. 40)	Saber de experiência;	Cozinhar como atividade rotineira, do lar, feminina;
23	“Muda o idioma, muda o cheiro, mudam as verduras, mudam as caras, os sotaques, mas a rotina da cozinha é mais menos a mesma em todo lugar. Limpar, descascar, cortar, cozinhar, limpar, descascar, cozinhar, faxinar, limpar, cozinhar. Era divertido.” (p. 46-47)	Saber de crença de opinião relativa;	Cozinha é rotina, pressupõe as mesmas ações; culinária é cultural, a rotina é a mesma, mas se muda o lugar, mudam as características;
25	“Era tudo muito simples. Eu compraria os produtos frescos de pequenos produtores – tudo viria de agricultura familiar. A eles,	Saber de experiência;	Qualidade dos ingredientes determina o tipo de culinária. Culinária simples;

	entregaríamos o composto feito com os resíduos orgânicos para que pudessem alimentar os animais que depois usaríamos no restaurante.” (p. 48 e 49)		
26	“A luta para conseguir aqueles pequenos produtores de orgânicos não era realista. Não havia nada disso ao nosso alcance naquela época. Ninguém falava em orgânicos e, muito menos, em agricultura familiar disponível para cozinheiros e restaurateurs no Estado de Paulo.” (p. 51)	Saber de experiência;	Alimentos orgânicos são pouco acessíveis, são caros por isso;
28	“Cada coisa que aprendia, cada tempero que experimentava, cada grão que conhecia, cada cor que eu via se transformava em desejo. As conchas negras, em Lima; as lambretas, na Bahia; o feijão secando ao sol, no mercado de Salvador; as batatas de altura, em Cuzco; a quinoa, na Bolívia; o huacatay, a pachamanca [...]” (p. 53)	Saber de experiência;	Culinária típica, regional; culinária é cultura;
30	“Fazíamos pão de fermentação natural, fazíamos o iogurte, a coalhada, o mascarpone, fazíamos os doces e as massas, curávamos magret de pato e panceta e guanciaie; fazíamos tudo o que pudesse ser feito por nós.” (p. 56)	Saber de experiência e de ciência;	Comida de qualidade, exclusiva, artesanal;
	“Tinha as anchovas recheadas com miolo de pão, alho e salsinha que minha avó Mimi fazia na grelha a carvão quando meu avô voltava da pescaria. Tinha os tomates da Mimi, recheados com o mesmo recheio de miolo de pão e	Saber de experiência;	Culinária familiar, comida que conta histórias;

	gratinados com queijo parmesão e azeite de oliva, mas servidos com coalhada, algo que vinha de outros momentos, de outras histórias.” (p. 56)		
31	“Que tivesse uma cozinha de ingredientes, com um cardápio que contasse a história da minha vida e das minhas escolhas, dos produtos e produtores, da natureza, terra.” (p. 59)	Saber de crença de opinião relativa;	Culinária como formadora de identidade; culinária de ingredientes; comida que narra;
Só mais uma coisa	“A minha cozinha é delicada, cuidadosa. Nela, os detalhes são fundamentais.” (p. 65)	Saber de crença de opinião relativa;	Cozinha feminina, de detalhes, a atenção, o cuidado, o capricho, a delicadeza;
	“São muitas as coisas que podem dar errado na execução de uma receita. Muitas coisas dão errado nos restaurantes, muitas coisas deram, dão e darão errado na cozinha do Arturito. Sei, e dou fé, que quase sempre o que estraga uma receita é a falta de cuidado nos detalhes. E o detalhe mais importante de todos é o ingrediente.” (p. 65)	Saber de experiência;	Receita é feita de detalhes, de bons ingredientes;
	“Conheça as pessoas por trás da sua comida. Saiba quem são elas e o quanto gostam do que fazem. Faz toda a diferença.” (p. 65)	Saber de crença de opinião relativa;	Agricultura familiar, culinária orgânica; cuidado;
	“Em um mundo perfeito, todos teríamos acesso a orgânicos, e haveria apenas frangos felizes (seriam somente felizes), e as vacas seriam alimentadas no pasto, e o leite seria tirado pelas mãos de um cuidador amoroso e não por máquinas, e os ovos seriam de galinhas ciscando ao sol	Saber de crença de opinião relativa;	Produtos orgânicos são melhores que produtos industrializados; animais sofrem nos frigoríficos;

	e dormindo no escuro...” (p. 66)		
	“É assustador imaginar as raspas da casca de algo que foi pulverizado com inseticida dentro de nossa comida.” (p. 67)	Saber de crença de opinião relativa;	Agrotóxicos fazem mal à saúde;
	“Mas gostava do tempo em que sabíamos que a carne que estávamos comendo vinha de uma vaca com olhos e ossos e cascos.” (p. 67)	Saber de crença de opinião relativa;	Não sabemos como os produtos industrializados são feitos; não temos garantia de sua qualidade;
	“A cozinha é a arte da conexão. Ela nos conecta com o ingrediente, com as pessoas por trás dele, com as pessoas com as quais cozinhamos, com quem nos ajuda, com o colega, com quem comerá nossa comida, com o calor do sol e o calor do fogo, com a energia dos bichos que estamos cozinhando, com as vibrações dos talos de coentro, com a forma da cebola, com o frasco onde dormem os grãos, com a textura do pano de prato preso na cintura ou largado no ombro ao mexer o molho na panela preferida.” (p. 67)	Saber de crença de opinião relativa;	Conexão da culinária com a natureza e a sociedade;
EIXO 2			
REC.	FRAGMENTO	SABER MOBILIZADO	IMAGINÁRIO
Massa branca para pasta	“O movimento da minha avó, de costas, fazendo força para amassar a bola, inclinando o corpo na bancada, levantando seus calcanhares a 45° do chão, chacoalhando seus vestidos floridos, é uma das minhas mais engraçadas e amorosas lembranças da infância.” (p. 103)	Saber de experiência;	Culinária afetiva, memória, cozinha da avó;

Ovos com parmesão e flor de brócolis	“Obrigada, galinhas, e mil desculpas, desculpas pelos abusos também. Vocês não deveriam nunca, nunca, viver em gaiolas. Ou alguém aqui gostaria de viver em uma gaiola?” (p. 147)	Saber de crença opinião relativa;	Animais sofrem nos frigoríficos;
Empanadas salteñas	“Para mim, as empanadas eram aquela comida que pedíamos por telefone nas noites de domingo quando não queríamos cozinhar. Essa coisa trivial, e nada relevante, na vida de uma aspirante a chef...” (p. 158)	Saber de crença opinião relativa;	Comida delivery não é boa, não tem qualidade;
	“O fato é que Brascó tinha razão. A empanada é todo um conceito. Complexo. Que tem a ver com história, com migrações, com colonizações. Com invasões, com plantações, com agricultura, com política, com pessoas...” (p. 158)	Saber de crença de opinião relativa e de ciência;	Comida é cultura, culinária é sócio-histórica;
Peixe cozido em caldo branco de erva-doce	“Quando desembulhei o peixe, minha filha disse, assustada: “Coitadinho do peixe! Ele tem olhos!”. Fran desceu do banquinho da cozinha e foi correndo até o escritório contar para o Jason que o peixe tinha olhos. [...] O peixe estava sobre a mesa, já sem cabeça, sem rabo e cortado em quatro postas. Ela olhou para mim, olhou para o peixe e disse, aliviada: “Ah, que bom, já tem cara de peixe de comer” (p. 240)	Saber de experiência	Comida pronta desassociada de sua origem; respeito pela comida;

<p>Miolo de contrafilé assado no forno a lenha, com chimichurri</p>	<p>“Eu tenho uma relação visceral com as carnes. É um relacionamento sério. [...] Carnes. Músculos. Ossos... Tem livros e livros e livros e mais livros escritos sobre o assunto. E tem teorias. Algumas se contradizem. [...] Mas, além de ler e estudar, eu também vi e testei de forma empírica o que acontece com elas, e é isso que recomendo fazer. Sobre cozinha tem muito escrito, mas a melhor forma de conseguir fazer aquilo que queremos é lendo e testando.” (p. 267)</p>	<p>Saber de ciência e de experiência;</p>	<p>Não se aprende a cozinhar apenas pela leitura, mas testando, fazendo.</p>
<p>A minha infância feliz</p>	<p>“Uma das melhores lembranças da minha infância são as bananas com doce de leite. Na geladeira de casa sempre havia doce de leite, e as bananas eu comprava no verdureiro da esquina quando voltava da escola.” (p. 305)</p>	<p>Saber de experiência;</p>	<p>Comida da memória, comida simples que marca a infância;</p>

Fonte: Silva, 2017 (Adaptado pela autora)

QUADRO 7: Análise da relação entre saberes e imaginários sobre gastronomia

EIXO 1			
CAP.	REFERÊNCIA	SABERES MOBILIZADOS	IMAGINÁRIO
<p>PRO</p>	<p>“É sempre uma grande satisfação quando alguém reconhece o seu trabalho e acha que você merece um livro.” (p. 9)</p>	<p>Saber de crença de opinião relativa;</p>	<p><i>Chef</i> de cozinha prestigiada, reconhecimento;</p>
	<p>“Um dia, a vida me apresentou Jason e começamos a fotografar minhas receitas. As imagens que ele fez no nosso primeiro encontro foram, além de bonitas, além de emocionantes, incrivelmente inspiradoras.” (p. 9)</p>	<p>Saber de experiência e de crença de opinião relativa;</p>	<p>Comidas midiáticas, prestígio, discurso em torno da comida;</p>

	“Não tenho um estilo de cozinha inovador nem receitas ou procedimentos originais para revelar.” (p. 9)	Saber de crença de opinião relativa;	Na gastronomia, as comidas são diferentes, inovadoras;
1	“Eu não sou o que se imagina de uma chef de cozinha.” (p. 11)	Saber de crença de opinião relativa;	<i>Chefs</i> de cozinha têm uma imagem de sofisticação;
	“Graças à cozinha, viajei o mundo, morei em diferentes países e tive a chance de entender que a vida sempre pode ir além.” (p. 11)	Saber de experiência;	A gastronomia é uma profissão dinâmica, do mundo;
7	“...e eu brincava de cozinheira de televisão...” (p. 18)	Saber de experiência;	A cozinha pode render fama, celebridade;
	“Arrumava os dois lugares com folhas e flores que pegava na rua, fazia laços com guardanapos e desenhos em papéis que usava como jogo americano. Escrevia e desenhava os cardápios e ia contando para alguém, para ninguém, para mim, os detalhes do meu trabalho.” (p. 18)	Saber de experiência;	Gastronomia tem práticas sofisticadas;
8	“Naquela mesma cozinha, o aquecedor, aquele que tinha me visto brincar de cozinheira, começava agora a me ver cozinhar de verdade.” (p. 20)	Saber de experiência;	Cozinhar profissionalmente é cozinhar à sério;
	“Imprimia os cardápios em uma fonte bonita e usava nomes pretensiosos para as receitas, como “Terrine de legumes de verão em três texturas com coulis de ervas frescas”. Nomes que eu copiava de receitas de revistas e da TV, onde estava começando uma onda de programas com chefs de cozinha.” (p. 21)	Saber de ciência e de experiência;	Os nomes dos pratos são pretensiosos;
9	“Dava para ver nas mesas, nas cadeiras de couro, nos talheres de prata e nas taças de cristal que a comida não era – não podia ser – a	Saber de experiência;	O entorno da gastronomia é sofisticado;

	comida que eu fazia em casa. Era uma comida que eu não sabia fazer. E era exatamente a que eu queria aprender.” (p. 21)		
10	“A cozinha de um restaurante é um bom lugar para acolher quem anda meio carente, meio perdido, meio sozinho. Achava incrível passar dias inteiros sob um calor de 45 °C. Todos os dias da semana, sábados, domingos e feriados inclusive, até as 2 ou 3 horas da manhã, em pé todo o tempo, embrulhada em roupas pesadas e quentes, com as mãos queimadas e os dedos cortados [...]” (p. 23-24)	Saber de experiência e de opinião relativa;	Trabalho na cozinha é exaustivo, mas a cozinha é acolhedora;
	“Nas minhas folgas, Bernard me levava para conhecer os restaurantes da cidade. Me apresentava chefs de cozinha e todo o universo da gastronomia, que se abria, completamente novo, para mim.” (p. 24)	Saber de experiência;	A gastronomia tem um universo próprio;
11	“Na cozinha, apenas Paul e seu primo Fernando preparavam caris, a versão créole do curry; patê créole, uma espécie de cozido de porco com especiarias assado dentro de uma massa sablée crocante, perfumada com cúrcuma; massala de cordeiro Tamoul com arroz de coco; rougail de tomates; raita de pepinos; camarões gigantes assados com leite de coco fresco. Uma cozinha cheia de novos temperos: aguaribay, cardamomo verde, gengibre fresco, pimenta séchuan, limão convaba, o famoso limão kafir, todos trazidos, obviamente, na mala de	Saber de experiência;	Comida feita de sabores exóticos, que trabalha os sentidos;

	amigos e parentes, contrabandistas gourmet.” (p. 25)		
12	“Antes do serviço, na hora da mise en place, o mais divertido era brincar de <i>Larousse Gastronomique</i> . Paul tinha recomendado a leitura do <i>Larousse</i> em francês. [...] Na madrugada, eu passava horas e horas tentando encontrar as respostas só para chegar no dia seguinte frustrada e só então descobrir que era uma pegadinha. Essas horas de leitura do <i>Larousse</i> foram vitais.” (p. 28)	Saber de ciência e de experiência;	A gastronomia tem saber especializado;
13	“Por trás de todo esse charme é preciso haver alguém que goste de números, que saiba lidar com burocracias, legislações, impostos, fornecedores e funcionários – os dramas cotidianos de um restaurante.” (p. 28)	Saber de crença de opinião comum;	Gastronomia não se restringe a cozinha, também é um negócio;
13	“Depois do Le Celadon, estagiei no mítico e centenário Le Grand Véfour e, finalmente, no Hotel Bristol. Nesse último, meu trabalho consistia em ajudar o garde manger a fazer esculturas de gelo dentro da câmara fria. Eram gansos, patos e cisnes em grande escala que depois receberiam os hors d’oeuvre e amuse-bouche em suntuosas mesas e luxuosos eventos.” (p. 30)	Saber de experiência;	Sofisticação da gastronomia, com seus requintes supérfluos; a <i>mise en scène</i> gastronômica;
14	“Cozinhamos na grama, no estacionamento, em fogões no chão, em caminhões, em ônibus. Nada, mas nada a ver com o altíssimo padrão de qualidade dos franceses estrelados.” (p. 30)	Saber de experiência e de crença de opinião;	Alta gastronomia francesa é exigente e de qualidade;
	“Gil e Sebastien eram bem	Saber de opinião coletiva	Fama de arrogantes

	franceses. Franceses como são os chefs franceses quando são franceses. [...] Eram arrogantes e machistas até a medula, mas talentosos e muito cuidadosos com a comida. Detalhistas ao extremo. Cozinhavam com muita técnica. Franceses.” (p. 31)		que os <i>chefs</i> franceses têm; Também têm muita técnica;
	“Apenas cozinhar bem, muito bem, o melhor possível a cada dia. Entregar o prato a tempo, bonito, o mais bonito possível a cada dia.” (p. 31)	Saber de opinião relativa;	Busca pela perfeição; Estilo, técnicas apuradas e beleza;
	“Cozinhávamos em silêncio, cada um em sua bancada. Até o momento em que o chef nos chamava para montar os pratos na mesa de finalização e acendia uma luz. Era uma luz forte e muito quente, que servia para manter os pratos aquecidos até o maitre chegar para levá-los aos clientes. Nesse momento, o salão inteiro olhava para nós. E era como uma peça de teatro. Eu olhava para o meu ravióli de lagosta e fingia que somente ele, eu e os meus dois chefs estávamos neste mundo.” (p. 32)	Saber de experiência;	Gastronomia é arte; a encenação da prática gastronômica;
15	“O grande nome da gastronomia argentina era Francis Mallmann. Ele era o chef com quem todo cozinheiro queria trabalhar.” (p. 33)	Saber de experiência;	Os <i>chefs</i> se tornam celebridades;
	“Não parecia um lugar sério, uma cozinha séria. Parecia que eles estavam se divertindo, não trabalhando.” (p. 34)	Saber de opinião relativa;	Ideia de que a cozinha profissional vive sob pressão;
18	“Mil dólares por pessoa para jantar em um restaurante em uma esquina escura do	Saber de experiência;	Comida cara, fora da realidade da maioria das

	bairro La Boca, a cinco minutos do La Bombonera, o famoso estádio de futebol perdido entre favelas e casas de papelão, em um dos lugares mais perigosos, esquecidos e inseguros de Buenos Aires.” (p. 39)		peçoas;
21	“A pressão de três chefes não necessariamente alinhados em desejos e disciplina profissional; a pressão dos clientes, que nem sempre sabem o que querem, mas exigem com a certeza dos especialistas; a pressão dos funcionários [...]” (p. 43)	Saber de experiência;	O estresse de comandar uma grande cozinha; cozinhas de restaurantes funcionam sob pressão;
26	“E a pressão era maior. O nome era Julia, mas o restaurante era da Paola.” (p. 51)	Saber de opinião relativa;	Ser <i>chef</i> de cozinha traz muitas responsabilidades;
	“Meus sócios não gostaram do nome nem da casa branca e simples com couves e alfaces crescendo entre os pés dos clientes. Eles queriam um lugar mais sofisticado.” (p. 55)	Saber de experiência;	Gastronomia é sinônimo de sofisticação;
30	“Eu queria cozinhar. Queria uma cozinha grande, com forno a lenha, com espaço para amassar o pão de manhã, com espaço para fazer os nossos sorvetes, o iogurte, os queijos, massas. [...] Essa era a minha definição de sofisticado.” (p. 55)	Saber de opinião relativa;	Sofisticação está na qualidade da comida; sofisticação também pode ser o simples;
	“Não era somente o meu desejo. O mundo mudava sua visão sobre gastronomia, e novos conceitos de sofisticação estavam latejando. Era a sofisticação de dar mais valor a uma raiz do que a um foie gras. Com tudo o que isso implica.” (p. 57)	Saber de opinião comum;	Sofisticação está na qualidade da comida, na simplicidade;
31	“O Arturito tinha sido um	Saber de experiência;	Gastronomia

	restaurante extremamente bem-sucedido. E também caro e sofisticado.” (p. 59)		implica em luxo e altos custos;
	“Queria que fosse um restaurante amável, que mantivesse um relacionamento honesto com os clientes, com os funcionários e com os fornecedores. Que tivesse uma cozinha de ingredientes, com um cardápio que contasse a história da minha vida e das minhas escolhas, dos produtos e produtores, da natureza, terra.” (p. 59)	Saber de opinião relativa;	Cozinha de ingredientes em conexão com natureza;
	“Porque uma coisa é ser cozinheira, e outra, muito diferente, é ser empresária. E uma dona de restaurante é mais uma empresária do que cozinheira.” (p. 60)	Saber de crença de opinião relativa;	Cozinheira dona de restaurante vira empresária;
Só +	“As receitas que virão a seguir fizeram parte dos executivos de sexta do Arturito no ano de 2014. Algumas são complexas, como são as receitas de um restaurante. Outras estão tão costuradas à minha história que acabam sendo um pouco longas. Não se assuste se achá-las complicadas. Se quiser se aventurar na cozinha, comece pelas mais simples.” (p. 65)	Saber de crença de opinião relativa;	Gastronomia é complexa;
	“A língua inglesa tem uma palavra que define o fervor calmo, simmering, esse em que a água está fervendo, mas apenas com bolhinhas nas bordas da panela. Em várias receitas, esse é o tipo de fervor necessário.” (p. 66)	Saber de experiência;	Cozinhar requer técnicas especiais;
EIXO 2			
CAP.	REFERÊNCIA	SABER MOBILIZADO	IMAGINÁRIO

Aioli	“Acho que o que diferencia uma maionese de um aioli é a orientação cardinal do cozinheiro e a direção em que sopra o vento.” (p. 77)	Saber de opinião relativa;	Particularidades da gastronomia, os discursos;
Como cozinhar polvo	“As fibras da carne do polvo são extremamente finas e agrupam-se no músculo em camadas ao redor de um tecido conjuntivo repleto de colágeno, bastante resistente e duro. Mais resistente do que o dos peixes. Mais parecido com o das carnes. Esse tecido é que se contrai, entorta e endurece quando o polvo é cozido. Ele também é o responsável pelo sabor e pela suculência. Quando cozido na temperatura certa, o colágeno dissolve-se devagarinho, deixando os carnudos tentáculos macios e úmidos.” (p. 99-100)	Saber de experiência;	Os <i>chefs</i> são especialistas, tem saber especializado; a transmissão de saberes;
Salada de mozzarella...	“A mozzarella tem de ser leitosa, com gosto leite, suave e extremamente suculenta, uma explosão de suculência na boca.” (p. 143)	Saber de opinião relativa;	A prática hedonista da gastronomia;
Empanadas salteñas	“Então, quando ouvi Brascó dizer que “a empanada é todo um conceito”, eu ri.” (p. 158)	Saber de opinião relativa;	Pratos são fundamentados em conceitos; cultura gastronômica;
Ceviche de ostras	“O autor se estende por quatro páginas, exemplificando milhares de variantes de ingredientes, preparos e histórias contidas na simples denominação de ceviche.” (p. 183)	Saber de ciência;	Pratos são fundamentados em conceitos; cultura gastronômica;
	“Digo isso porque, em sete anos de Arturito e três de Julia, ouvi centenas de pessoas falarem que o que eu sirvo não é ceviche. Senhores, é ceviche, sim.” (p. 183)	Saber de experiência e de crença de opinião relativa;	Os conceitos e discursos em torno das práticas culinárias;

Rabada braseada com ravióli de Mimi	“Toda vez que eu perguntava a meus colegas, garçons, cozinheiros ou sócios se achavam legal ter um prato no cardápio que chamasse “ravióli de pobre” eles me diziam que não. Assim, mudei o nome para ravióli de Mimi.” (p. 217-218)	Saber de experiência;	Novamente a questão dos conceitos e discursos;
Miolo de contrafilé assado no forno a lenha, com chimichurri	“Tem livros e livros e livros e mais livros escritos sobre o assunto. E tem teorias. Algumas se contradizem. E tem termômetros e tem temperaturas, e esse assunto de pontos de carne é extremamente subjetivo.” (p. 267)	Saber de ciência e de experiência;	Gastronomia deve seguir técnicas;
Miolo de contrafilé assado no forno a lenha, com chimichurri	“Eu recomendo dois em especial: o imprescindível <i>On Food And Cooking: Science and Lore of the Kitchen</i> , escrito por Harold McGee, e <i>The Zuni Café Cookbook</i> , de Judy Rodgers, que mesmo não sendo um livro de carnes, tem um excelente texto sobre temperos e temperaturas.” (p. 268)	Saber de ciência;	Gastronomia sistematizada em livros – transmissão de saberes;
Rabanada de brioche brûlée	“Minha mãe molhava o pão de forma comprado no supermercado em uma mistura de ovos com leite, fritava na manteiga e polvilhava açúcar. Nós assamos o brioche, preparamos um creme inglês perfumado com Cointreau, mergulhamos o brioche nesse creme, cozinhamos na manteiga, polvilhamos o açúcar e queimamos com o maçarico.” (p. 321)	Saber de experiência;	A gastronomia apura os sabores; sofisticação;

Fonte: Silva, 2017 (Adaptado pela autora)

QUADRO 8: Análise da relação entre saberes e imaginários sobre feminilidades

EIXO 1			
CAP.	REFERÊNCIA	SABERES MOBILIZADOS	IMAGINÁRIO
1	“Eu sou cozinheira e sempre serei cozinheira.” (p. 11)	Saber de crença de opinião relativa;	Identidade; ser cozinheira é profissão feminina;
2	“Mimina foi para a Argentina se casar, formar uma família, criar raízes, ser feliz. Atrás de um amor.” (p. 12)	Saber de experiência;	A mulher está destinada ao casamento, deve constituir família;
	“Ela, uma menina de 17 anos, em sua bicicleta. Ele, um soldado bonitão de casaco de lã cinza, calça apertada e botas de couro, em sua motocicleta.” (p. 12)	Saber de experiência;	Mulheres frágeis e delicadas, homens guerreiros e viris; representações sobre masculinidades e feminilidades;
	“Quando Mimi chegou a Buenos Aires e viu que a terra prometida não era tão promissora assim, chorou sem parar por cinco anos.” (p. 12)	Saber de experiência;	Submissão da mulher;
	“Irma era linda, muito linda, e com 16 anos se apaixonou pelo meu pai, Roberto, em uma tarde de carnaval, sem perceber que por trás do destemido e robusto jovem havia um homem frágil e doente.” (p. 12)	Saber de experiência e de opinião relativa;	Representação do homem como forte e destemido; mulher é associada a beleza e paixão;
3	“Irma e eu fomos morar em um desses pequenos apartamentos portenhos, como existem milhares em Buenos Aires.” (p. 13)	Saber de experiência;	Mulher assume a família, chefe de família;
4	“Pois María nunca aprendeu a falar espanhol, nunca aprendeu a ler, nunca aprendeu a escrever e achava que as mulheres grávidas tinham que mastigar muito a comida; afinal, na barriga, os bebês esperavam com a boca aberta.” (p. 13)	Saber de experiência;	Mulher dona de casa, sem estudo;
	“Era bruta María. Ah, se era	Saber de opinião relativa;	Lugar de mulher é

	bruta María. Mas cozinha muito, muito. Muito mesmo.” (p. 13)		na cozinha;
	“Ela não entendia o que se falava à mesa e quase nunca se sentava para comer, pois estava o tempo inteiro amassando, fervendo, depenando, cozinhando, lavando, limpando e cuidando dos homens da família. E de mim, quando eu estava lá.” (p. 13)	Saber de experiência;	Mulher dona de casa;
	“Eu não falava à mesa; minha avó também não. Somente os homens falavam.” (p. 14)	Saber de experiência;	Machismo, sistema patriarcal;
5	“Mimi faria um cafuné nos cabelos loiros da Francesca e esticaria a mão, oferecendo a ela um pedaço de massa de macarrão, e Francesca brincaria de massinha ao lado dela como eu fazia 40 anos antes.” (p. 16)	Saber de experiência;	Imaginário da avó carinhosa;
	“Irma era linda, inteligente, trabalhou muito e conquistou seu espaço. Ganhou territórios, era talentosa, <i>guapa</i> , forte, brava e intensa.” (p. 17)	Saber de opinião relativa;	Mulher independente;
7	“Minha mãe trabalhava em dois empregos: um de manhã, como secretária, outro à tarde, como estagiária de um escritório de advocacia. À noite, cursava Direito.” (p. 17)	Saber de experiência;	Múltiplas jornadas de trabalho; ocupação como secretária;
	“E na TV havia um programa que se chamava <i>Utilíssima</i> , apresentado por mulheres que cozinham, faziam bricolagem e montavam mesas bonitas, que ensinavam a fazer bolos de casamento e frangos recheados, arranjos de flor e limpeza de pele com clara de ovo, a tirar o mofo dos	Saber de experiência;	Programas de TV femininos que apresentam utilidades domésticas e dicas de beleza;

	azulejos com vinagre e bicarbonato e a fazer crochê.” (p. 17-18)		
8	“Mas eu não queria ser secretária. Não me sentia confortável nas roupas, não era feliz atendendo o telefone e não queria aprender a fazer planilhas de Excel.” (p. 20)	Saber de opinião relativa;	Secretariado como ocupação feminina;
9	“Segundo Bernard, eu, por ser uma jovem de classe média e sobretudo por ser mulher, acabaria massacrada pelos cozinheiros brutos que trabalhavam naquela cozinha.” (p. 22)	Saber de opinião relativa;	Divisão sexual do trabalho; dominação masculina;
	“A primeira, me apresentar a Alfonso Valledor, chef e proprietário do La Cave du Valais, único restaurante da cidade que trabalhava apenas com mulheres na cozinha.” (p. 23)	Saber de experiência;	Divisão sexual no trabalho;
10	“Não havia homens na cozinha de Alfonso. Para ele, as mulheres eram mais organizadas e limpas, e precisavam de menos espaço nas bancadas da cozinha, que dizia ser muito apertada.” (p. 23)	Saber de experiência e de crença de opinião relativa;	Dominação masculina; machismo;
	“Hoje, desconfio que nos escolhia porque nenhum daqueles cozinheiros brutos do Clarks suportaria seus berros histéricos, suas quase perversões e sua falta de sutileza para liderar uma equipe.” (p. 23)	Saber de opinião relativa;	Violência contra mulheres;
12	“Paul deu muitas risadas comigo, e eu com ele. Ele também me fez chorar um tanto, e não seria o primeiro nem o último chef a me fazer chorar. Mas eu não gostava de chorar na frente dele.” (28)	Saber de experiência e de crença de opinião relativa;	<i>Chefs</i> insensíveis; É preciso ser durona para trabalhar em lugares dominados por homens;
13	“Na época, imaginei que	Saber de opinião relativa;	Mães se orgulham

	para ela tenha sido um grande orgulho e uma realização enorme me oferecer a possibilidade de viajar e trabalhar na meca da gastronomia. Hoje, como mãe, eu sei que foi.” (p. 29)		com a realização dos filhos;
	“Meses ouvindo as piadas mais cínicas e estúpidas; eu, a única mulher em uma cozinha de homens.” (p. 29)	Saber de experiência;	Assédio moral; machismo;
14	“Éramos apenas os três na cozinha. Eles dois e eu. O dono era homem, os garçons eram homens, o lavador de pratos era homem. Eu me trocava no banheiro feminino das clientes, pois não havia opção para funcionária.” (p. 31)	Saber de experiência;	Dominação masculina; sexismo; assédio moral;
	“Vai que está tudo bem, vai que você consegue, vai que, se acontecer qualquer coisa, eu estou aqui te esperando...” (p. 33)	Saber de crença de opinião relativa;	Imaginário da mãe protetora;
	“Enormes sorrisos, olhares confiantes, jovens bonitas de cabelos soltos ou semipresos em lenços coloridos com estampas floridas e brincos brilhantes cozinhavam por prazer e não por obrigação.” (p. 34)	Saber de crença de opinião relativa;	Cozinha não é lugar de mulheres bonitas e vaidosas;
15	“Eu achava que meu único atrativo era ser uma guerreira, uma cozinheira forte, uma trabalhadora incansável. Em mim, as manchas não contavam uma história – eram apenas manchas. Meus cabelos estavam sempre, sempre presos. Nunca usei brincos e não me achava muito bonita. Era uma feroz cutucada na minha autoestima essa cozinha tão incrível, essas cozinheiras tão cheias de estilo, esses cozinheiros tão confiantes,	Saber de crença de opinião relativa;	Cozinha é lugar de trabalho pesado, onde a beleza não importa; mulher forte e perseverante;

	que se divertiam tanto. Era o caso de sair correndo e voltar para casa. Mas fiquei esperando.” (p. 34)		
17	“Minha vida parecia estar tomando um rumo muito claro. Eu me casaria com Joaquín, teríamos filhos, formaríamos uma família e cuidaríamos um do outro para sempre. E talvez eu não cozinhasse mais.” (p. 38)	Saber de crença de opinião relativa;	O destino natural da mulher é casar e formar uma família;
18	“Mas a sua presença na minha vida era tão importante – e ele significava tanto para mim – que eu sempre achei que tinha que continuar esperando. Um mero olhar de aprovação, um leve sorriso, um bilhete escrito por ele mencionando o meu nome, uma lista de <i>mise en place</i> desenhada por ele, algumas palavras de carinho ou de respeito profissional eram tão importantes que nunca, jamais, nunca, o incomodei com detalhes menores, como pedir que me devolvesse o dinheiro.” (p. 40)	Saber de crença de opinião relativa;	Necessidade de aprovação do ídolo; submissão;
19	“Eu não sabia muito bem quem era, mas, naquele momento, era a mulher, amiga, esposa, e ele era a minha vida. Então, para lá fomos.” (p. 40)	Saber de crença de opinião relativa;	Submissão da mulher;
	“Alugamos um apartamento, de onde se via o Chrysler Building, e de um dia para o outro virei dona de casa.” (p. 40)	Saber de experiência;	Mulher dona de casa;
20	“E foi com essa riqueza de vocabulário que eu, mulher, argentina, com 27 anos, chefiaria a cozinha do maior, mais novo, mais caro e mais irreverente restaurante do Brasil.” (p.	Saber de experiência;	Reconhecimento profissional, posição de comando ainda jovem;

	41)		
	“Naquele ano, me transformei. Toda a minha timidez desapareceu ou se transformou em outra coisa. Eu era uma espécie de sargento. Na cozinha, não se ouvia outra voz que não fosse a minha.” (p. 43)	Saber de crença de opinião relativa e experiência;	Para conseguir posição de comando é preciso adotar atitudes representativas de masculinidades;
	“E aquela cozinha descolada, de moças bonitas com cabelos soltos, que conhecera anos atrás em Buenos Aires, era hoje silenciosa, profissional e de movimentos meticulosamente planejados.” (p. 43)	Saber experiência;	Não há espaço para vaidades e atitudes representativas de feminilidades em uma cozinha profissional;
	“Não sei se ser um sargento é algo de que eu devesse me orgulhar. Mas foi a minha porta entrada ao mundo da liderança, de se responsável por impor a disciplina. E a forma que encontrei foi essa. Depois as coisas mudam, sempre mudam, mas para mudar precisam acontecer primeiro.” (p. 43)	Saber de crença de opinião relativa;	Para impor disciplina é preciso adotar atitudes masculinas;
21	“[...] a pressão dos garçons e maitres, realmente não acostumados e sem nenhum desejo de se acostumar a trabalhar com uma chef de cozinha mulher.” (p. 44)	Saber de experiência;	Homens não gostam de se liderados por mulheres;
	“Ali não era uma cozinha de garotas bonitas, com cabelos presos ou meio soltos, com brincos e flores, aventais brancos com sutis manchas de vinagre de framboesa amarrados em cinturas finas.” (p. 44)	Saber de experiência;	Cozinha é um ambiente masculino;
	“Era uma cozinha de homens brutos, aventais cinzentos, sujos de gorduras indecifráveis, amarrados em corpos redondos sem cintura, que enfrentavam um serviço para 1.500 pessoas	Saber de crença de opinião relativa e de experiência;	Cozinha é um ambiente masculino, duro, pesado;

	por dia, todos os dias, 15 horas por dia, sem descanso, sem folga, sem janela para o mar.” (p. 44)		
	“Os garçons, maitres, cumins e cozinheiros não gostavam nem um pouco de ter uma mulher berrando na cozinha e dando ordens a eles. Eu não gostava nem um pouco de berrar. Mas não tinha muita opção. Alguém precisava falar mais alto.” (p. 44)	Saber de crença de opinião relativa;	Homens não gostam de ser liderados por mulheres;
	“Forçado porque ele desejava algo que eu não precisava: casar. Eu não era de casar. Acho que não sou.” (p. 54)	Saber de crença de opinião relativa;	Expectativa de que mulheres querem casar;
29	“Aquele homem charmoso e bem-sucedido queria investir em mim. O sim dele me deu tanta alegria e mexeu tanto com a minha autoestima que, de tão empolgada, esqueci de fazer algumas perguntas e deixar claras algumas coisas.” (p. 55)	Saber de crença de opinião relativa;	Necessidade de aprovação; da submissão da mulher;
	“E, um dia, minha vida se transformou completamente. Eu fui mãe.” (p. 57)	Saber de experiência;	Maternidade transforma a mulher;
30	“Trabalhei na cozinha até quatro horas antes do parto. Pari e voltei ao restaurante 20 dias depois, para encarar um novo parto.” (p. 57)	Saber de experiência;	Maternidade afasta mulher do trabalho;
31	“Ainda sozinha, mas já dona do espaço, tirar o primeiro café da máquina, torrar uma fatia de pão do dia anterior na frigideira, untar com um pouco de geleia caseira feita pela confeitadeira para os funcionários – uma boa confeitadeira sempre faz geleia para a brigada.” (p. 60)	Saber de experiência;	Imaginário da mulher confeitadeira;
SÓ +	“A minha cozinha é delicada, cuidadosa.” (p. 65)	Saber de crença de opinião relativa;	Representações de feminilidades, delicadeza,

			cuidado;
EIXO 2			
CAP.	REFERÊNCIA	SABER MOBILIZADO	IMAGINÁRIO
Como cozinhar...	“Na cozinha pequenina ficávamos nós, as cozinheiras. Os homens iam todos para o forno a lenha.” (p. 99)	Saber de experiência;	Divisão sexual do trabalho;
Massa branca para pasta	“O movimento da minha avó, de costas, fazendo força para amassar a bola, inclinando o corpo na bancada, levantando seus calcanhares a 45° do chão, chacoalhando seus vestidos floridos, é uma das minhas mais engraçadas e amorosas lembranças da infância.” (p. 103)	Saber de opinião relativa;	Representação afetiva da avó de vestido florido (feminilidade);
Empanadas salteñas	“Saber <i>repulgar</i> uma empanada de olhos fechados – ou falando com as comadres ou pensando em vai saber o quê – é algo que as boas empanaderas fazem.” (p. 160)	Saber de experiência;	Tradições culinárias femininas;
Peixe cozido em caldo...	“Fiz este peixe uma vez para o Jason e para minha filha, Francesca, em Londres. Jason estava em seu escritório, trabalhando, e eu, na cozinha com a Fran.” (p. 240)	Saber de experiência;	Lugar de mulher é na cozinha;

Fonte: Silva, 2017 (Adaptado pela autora)