

# REDE DE INTERAÇÕES: OS PROCESSOS CRIATIVOS NA GASTRONOMIA

Tatiana Lunardelli  
PUC-SP

ISSN 2316-6479

## Resumo

Essa comunicação de pesquisa faz uma retomada da trajetória do mestrado em Artes Visuais defendido no Instituto de Artes da Universidade Estadual Paulista, tendo como objeto de estudo a análise estética de 5 pratos de restaurantes paulistanos, e seus desdobramentos para levar a pesquisa de doutorado sobre o processo criativo de chefs de cozinha, desenvolvida atualmente na PUC de São Paulo, no Programa de Comunicação e Semiótica.

**Palavras chave:** Gastronomia, Processo criativo, Percepção

## Abstract

This presentation is a continuation of the trajectory of the Masters in Visual Arts defended at the Instituto de Artes da Universidade Estadual Paulista having as subject of study the aesthetical analysis of 5 dishes from restaurants of Sao Paulo city and its developments to the PhD research about the creative process of chefs, in development at PUC Sao Paulo in the Communication and Semiotic Program.

**Keywords:** Gastronomy, Creative Process, Perception

## 1. Título

Se para o senso comum culinária é a arte de cozinhar, para muitos autores é um processo que vai da escolha dos ingredientes até a escolha do suporte para servir, um processo que exige uma espécie de curadoria.

Obviamente alimentar-se é uma necessidade básica do ser humano, como respirar, mas o prazer que pode ser proporcionado através da comida é algo que quase nenhuma das artes consideradas tradicionais, pode proporcionar.

Quando se faz a degustação de um prato, todo repertório de sentidos é exercitado, nossa rede de memórias é ativada, e um simples purê pode nos remeter a lembranças da nossa infância, ao cheiro da cozinha da avó e dos almoços de domingo em família, ou a lembrança da privação, da falta do alimento.

Já desde o início do século XX a cozinha de alta gastronomia não é somente um espaço de reprodução e execução de receitas, é também um lugar de grandes pesquisas envolvendo técnicas apuradas e alta tecnologia. Tecnologia essa desenvolvida especialmente para a gastronomia, tendo como

objetivo tentar transformar ideias em realidade, transformar memórias em pratos e jantares em eventos de pura experiência.

Ficou claro durante a pesquisa de mestrado, realizada entre 2010 e 2012 pelo Instituto de Artes da UNESP, que apesar de haver um caminho ordenado por associações, memórias, representações e juízos de gosto, há algo anterior a tudo isso, aquilo que é simplesmente captado pelos sentidos, que mostram possibilidades e apontam caminhos.

“Somente quando tiver sido restabelecida uma forma de equilíbrio sensorial é que podemos começar a entender como os sentidos interatuam mutuamente como modelos de percepção e paradigmas da cultura.” (CONSTANCE CLASSEN, 1996:20)

Constance Classen menciona que somente quando a devida importância for dada a todos os sentidos, e não mais somente um em detrimento dos outros, começaremos a entender como funciona nossa percepção e como esses sentidos podem determinar modelos culturais. Ou seja, entender o caminho trilhado pela percepção.

“Mas o mundo que a percepção me dá não é o chamado “caos das sensações”, que seria ordenado por meio dos julgamentos da razão, por associações e memórias. É anterior à representações, e me dá “coisas”- abertas e inacabadas – ao invés dos “objetos”, idealmente distintos uns dos outros, aos quais a ciência agrega propriedades, igualmente definidas e calculáveis.” (Merleau-Ponty, 1994:315)

Baseado na ideia de que beleza não pode ser uma propriedade do objeto, mas sim uma construção do espírito do observador – ou do degustador – um dos fatos sensíveis fundamentais para a experiência estética é a vivência pessoal de cada um, não importa mais a obra ou o prato, mas sim o que a pessoa experimenta dentro de si provando cada ingrediente, ou seja, toda experiência sensorial tem importância e que só é possível a partir da vivência subjetiva da obra em si.

A comida, como aspecto cultural, também tem um papel de comunicação com o outro, convivência com o outro, divisão da mesma mesa e confraternização com o outro. O chef norte americano Anthony Bourdain é um bom exemplo disso: em inúmeras viagens para lugares onde não se fala inglês, onde não se come nada semelhante a “nossa alimentação ocidental”, e onde mal se sabe onde fica a América, ele consegue um elo de comunicação e comunhão através da comida. Comungar em latim significa dividir, partilhar, comunicar, talvez nesse momento onde a comida se torna o único elo inicial possível, simbolicamente ela assume um papel de entrega da alma, dos costumes e hábitos daqueles habitantes.

Atualmente a gastronomia é uma das esferas da cultura em que a criatividade está alcançando os níveis mais altos de excelência e inovação. E neste aspecto convém destacar que, sobretudo, a renovação da vanguarda gastronômica brasileira está sendo protagonizada por um grupo de cozinheiros, como Helena Rizzo, Raphael Despirite, Henrique Fogaça, cujas produções já foram meu objeto de estudo no mestrado; assim como inúmeros outros chefs brasileiros, à frente dos quais brilha, com luz própria, a figura de Alex Atala, que foi capaz de criar e desenvolver no Restaurante D.O.M., na cidade de São Paulo, uma linguagem nova que revolucionou o mundo da gastronomia brasileira, entendendo que a técnica deve sempre estar a favor do ingrediente e revelar deles o seu melhor.

No âmbito da pesquisa de mestrado, e na tentativa de responder as questões levantadas na época, o foco foi dirigido ao uso de bibliografia diversa, que passeou por diferentes campos, como a teoria da arte, a história, a antropologia e a gastronomia, além de entrevistas e visitas aos restaurantes estudados. Naquele momento foi prudente dizer que gastronomia, ao contrário do que se possa entender, não é o mesmo que culinária – que é dela parte integrante –, vai muito mais além. Pois como bem diz Antonio Roberto Chiachiri Filho, em sua tese de doutorado intitulada *O Sabor das Imagens*, afirma:

(...) gastronomia é todo um conjunto de fatores que se entrelaçam (preparo da refeição, pessoas, lugares, arrumação, decoração, ambiente etc.) para fazer daquele momento da refeição, um momento muito especial, pois os prazeres da mesa convidam outros prazeres. Não só os prazeres do gosto, mais os prazeres da vida. (FILHO, 2008: 18)

Para abordar aspectos ligados à construção estética dos alimentos, que foram essenciais para a defesa do objeto de estudo no Programa de Pós Graduação do IA-UNESP, investigar o processo de criação passou a ser uma parte do estudo. Durante toda a pesquisa de mestrado a palavra “processo” apareceu inúmeras vezes travestida de outras denominações, por exemplo, exercício de experimentação, cozinha criativa, cozinha autoral (Alex Atala, 2006), ou até em determinados casos, era motivo de um certo estranhamento, pois processo as vezes é visto como algo rígido, acadêmico e engessado, algo como uma bula de remédio, passos rigorosos que devem ser seguidos.

Investigar o processo de criação e entrar em contato com o mundo em volta do chef, passou a ser um outro olhar lançado para o seu percurso e o produto dessa trajetória.

É interessante perceber que dentro das entrevistas feitas desde o ano de 2006 com chefs de cozinha, o processo sempre esteve presente, seja explicando

a concepção da linguagem visual do restaurante, seja explicando a criação de um prato ou do menu. Para que esse estudo de processo fosse possível foi necessário escolher chefs que trabalhassem dentro da chamada “cozinha autoral”.

O caso do restaurante Mani, que tem na figura da chef Helena Rizzo uma das mais criativas figuras da gastronomia brasileira, é um bom exemplo dessa cozinha autoral com a elaboração de um processo criativo que envolveu desde a concepção do espaço, do menu, do tipo de louça, até os pratos e suas montagens.

Então assim, na verdade ele foi mudando aos poucos assim né? A gente foi, a gente começou com, colocou algumas coisas no papel tentou racionalizar algumas intenções, mas o Mani ele foi, ele foi todo um processo, ele foi crescendo, a gente começou com uma ideia de cardápio, no início a gente tava focado em várias coisas, não só na cozinha né? em uma série de outras coisas que a gente tem que se preocupar, o espaço, a obra, os equipamentos de cozinha, os pratos, os talheres, a equipe. Então assim a cozinha, o cardápio, pra fazer os preços, as técnicas então de início agente esta muito mais concentrado, pressionado em fazer a coisa acontecer. (Helena Rizzo, entrevista em 07 de novembro de 2011)

O fato de não haver um método de registro desse processo, não faz com que seja menos importante do que os processos registrados em livros, em agendas, cadernos ou papéis avulsos.

Vamos tentar, você quer fazer a anchova... eu queria deixar ele sem crosta sem nada então o peixe é branco, daí eu pensei em gosto, falei: puta mandioca!! mandioca amarela!! ai eu pensei no amarelo da mandioca com o peixe branco...o prato normalmente branco então eu pensei... visualizo as cores e através das cores eu vou acertando os sabores, por exemplo, tem o peixe que é o principal, foi a anchova, então ela é branca o que eu poderia por? Tomate, daí eu penso nas cores e também na combinação dos sabores então é um... vários vários pensamentos e ter sensibilidades pra.... O prato era branco, pensei na mandioca que é amarela e que também combina com o peixe, falei puta vai ficar branco amarelo e eu preciso fazer a farofa porque tá bem úmida a mandioca, o peixe também está ficando bem úmido e eu preciso de uma coisa crocante meio, seca para dar um equilíbrio, pensei na farofa, cheguei na farofa com o pão preto, porque já tem o branco, tem o amarelo, fazer uma farofa com preto e branco, vai castanha do Pará, pão, coentro que já aparece um verdinho e o vermelho da pimenta, então eu vou meio com as cores juntando os sabores e aprovo o prato, sabor dele tá bom no final, ai se ele estiver um prato não apetitoso você olhando, eu ponho broto, vou fazendo coisas para deixar ele uma cor... é, uma viagem. (Henrique Fogaça, entrevista em 13 de outubro de 2011)

O processo de criação ainda carrega uma aura de misticismo. Não há uma metodologia de registro dessa criação, mas mesmo não tendo essa metodologia não podemos esquecer do papel da percepção em todo desenvolvimento do processo criador, como nos diz Pierce, “os elementos de todo conceito entram para o pensamento lógico pelo portão da percepção e saem pelo portão da ação

intencional; e quem não puder mostrar seu passaporte em ambas as portas deve ser preso como não autorizado pela razão”. (CP5.211)

Agora é obvio que tem toda essa viagem assim, que seu eu te falar que é tudo um.... entendeu? Tem todo um lado racional, o lado da prática né? Assim, tu tem uma ideia daí tu que fazer, tu tem que pensar como é que vai fazer aquela receita, como tu vai cozinhar. Como tu vai cozinhar né? Como tu vai picar a cebola, tu vai dourar primeiro a cebola e tu vai colocar daí o caldo... tu vai fazer... então cada coisa que tu pensa tu tem que... tem uma... tem um caminho que tu tem que pensar como tu vai começar pelo menos né? Eu acho que isso é bem importante assim, é bem importante essa etapa assim sabe? Esse, essa, esse desenvolvimento assim porque senão tu fica só.... e eu pra mim eu acho que a cozinha é um grande desafio assim pra mim, porque eu sou uma pessoa que tendo ficar muito no.... no... fora do chão, eu entro muito no sonho, na terra do nunca, na terra imaginação, então a cozinha ela me traz muito pro chão né? O fazer cozinha, o estar dentro da cozinha, o desenvolver uma receita, me traz assim... eu toco mais na realidade assim...(Helena Rizzo, entrevista em 07 de novembro de 2011)

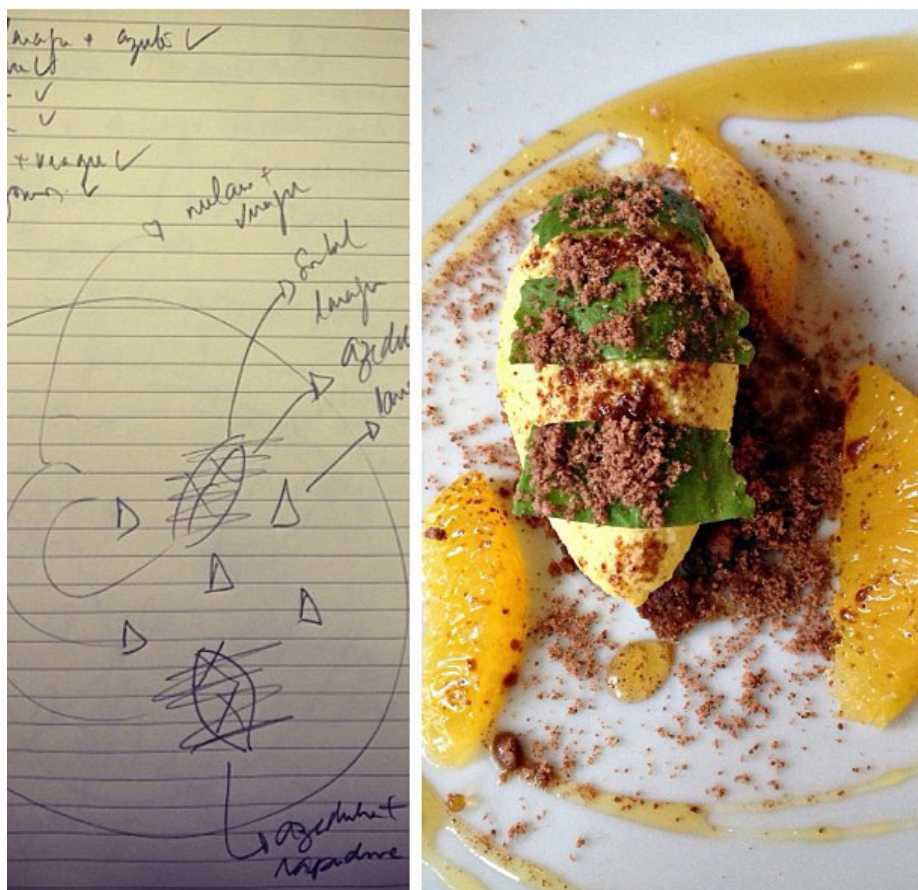
Percebendo essa questão de processo de criação de maneira tão repetidamente citada durante o mestrado, ficou nítida a importância do estudo das características da cozinha autoral, como se produz esse processo comunicacional, como se produz esse objeto de dimensão estética? Então dessa discussão aparente tudo foi levando a formatação do objeto de estudo para o doutorado.

Numa conversa informal com o chef Alberto Landgraf no ano de 2012, sócio proprietário do restaurante Epice, fui convidada a fazer parte da equipe do Projeto Lado B, projeto desenvolvido pelo próprio chef para transformar a cozinha do restaurante em espaço de produção e registro do seu processo criativo. O chef tem como característica a documentação do seu processo de criação, inicialmente em um caderno e posteriormente em imagens digitais divulgadas no Facebook e no aplicativo Instagram. Pude acompanhá-lo durante 4 meses no ano de 2013, observando seu processo de criação e tendo acesso aos cadernos pessoais com anotações e registros, e dessa convivência nasceu efetivamente o projeto para ingresso no Programa de Comunicação e Semiótica da PUC de São Paulo, sob orientação da Professora Cecília Salles.

Então eu nunca crio pensando em visual. Acho que o visual pra um chef de cozinha precisa.... eu estudei um pouco de história da arte, gosto muito de arte, hoje eu sou muito próximo do Alex pela cozinha, mas a gente se aproximou ainda mais muito por ter um gosto parecido em arte, a gente entende que isso é importante, e ele tem uma teoria, que a gente não consegue fazer algo belo se a gente não souber o que é belo, entendeu? O que é belo pra mim, obviamente é o diferente do belo de outra pessoa, entendeu? Então é natural, é uma consequência pra mim como a comida vai no prato, eu acho que não tem como eu forçar, ou eu tentar fazer ficar bonito, vai ficar feio, vai ficar brega, vai ficar feio, entendeu? (Alberto Landgraf, entrevista de 21 de setembro de 2012)

A percepção, dentro da teoria de Charles Peirce, é um elemento chave para, parafraseando Cecília Salles, ser o campo de testagem para nossas especulações as mais imaginativas. É a porta de chegada para as informações julgadas úteis pelo chef, e o prato é a ação, é o pensamento materializado.

ISSN 2316-6479



Caderno Preto, Sorbet de Laranja, junho de 2013. Foto: Alberto Landgraf

## Referências Bibliográficas

CLASSEM, Constance. *Aroma: a história cultural dos odores*. RJ: Jorge Zahar Editor, 1996.

MERLEAU-PONTY, Maurice. *Fenomenologia da percepção*. São Paulo: Martins Fontes, 1994.

PEIRCE, C.S. *Collected Papers*, 8 vols., USA: Harvard Press.

SALLES, Cecilia Alemida. *Redes de criação: construção da obra de arte*. São Paulo: Horizonte, 2008.

\_\_\_\_\_. *Gesto Inacabado: processo de criação artística*. São Paulo: Intermeios, 2011.

## **Teses e Dissertações**

CHIACHIRI FILHO, Antonio Roberto. O sabor das imagens. Tese (Doutorado em Comunicação e Semiótica). Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2008.

---

## **Minicurrículo**

Tatiana Lunardelli é mestra em artes visuais pelo Instituto de Artes da UNESP e doutoranda no PPG em Comunicação e Semiótica da Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, sob orientação da Profa.Dra. Cecília de Almeida Salles. Membro do Grupo de Pesquisa em Processo de Criação da PUC-SP.