



**Supplementary Notebook (RTEP - Brazilian academic journal, ISSN 2316-1493)**

**REVIEW**

**A COZINHA ÉTNICA E A INVISIBILIDADE DO TRABALHO PELA ÓTICA DOS RESTAURANTEURS <sup>1</sup>**

*The ethnic cuisine and the invisibility of work from the perspective of restaurateurs*

Ewerton Reubens Coelho-Costa<sup>2</sup>

<sup>1</sup> RAY, Krishnendu. **The Ethnic Restaurateur**. 1 ed. London: Bloomsbury Academic, 2016. 264p. ISBN 9780857858375.

<sup>2</sup> Doutorando em Sociologia pela Universidade Estadual do Ceará (Bolsista Capes);  
E-mail: [ewertonreubens@gmail.com](mailto:ewertonreubens@gmail.com).



Observando ao fato de que as pesquisas acadêmicas sobre alimentos étnicos raramente se dedicam a apresentar o perfil e pontos de vista de empreendedores gastronômicos, gestores de restaurantes ou mesmo da equipe de serviço, tem-se na obra *'The Ethnic Restaurateur'*, um exemplo louvável que explora a culinária étnica pela ótica de restaurateurs.

Escrita em língua inglesa, e ainda sem tradução brasileira, a obra foi escrita por Krishnendu Ray, doutor em sociologia pela *The State University of New York at Binghamton* (2001). O autor é mestre em Ciência Política pela *Delhi University*, Índia, atualmente professor assistente de estudos da alimentação no Departamento de Nutrição, Estudos da Alimentação e Saúde Pública, na *New York University*, EUA. Antes de ingressar no corpo docente da *New York University*, em 2005, Krishnendu Ray já era membro do corpo docente e um decano interino associado para o Desenvolvimento Curricular no *The Culinary Institute of America* (CIA).

Estudioso dos estudos alimentares, Ray é o autor de *The Migrants Table: Meals and Memories in Bengali-American Households* (2004); co-editor (com Tulasi Srinivas, 2012) de *Curried cultures: globalization, food, and South Asia* – e mais recentemente, Ray está se dedicando em um estudo comparativo do comércio ambulante nas cidades globais, com especial atenção às questões de direito, meios de subsistência e vivacidade das cidades.

Para justificar a opção do autor na escolha de fazer seu estudo partindo da visão de restaurateurs precisa-se, antes, refletir sobre a importância do reconhecimento e da existência desses últimos – que, geralmente só são lembrados no cotidiano quando se precisa reclamar com eles, ou deles, sobre comida e bebida que não está de acordo com o que foi solicitado; ou quando o serviço não vai tão bem como deveria. Tirando isso, são atores que passam despercebidos, e são negligenciados. Seria a comida tão atraente ao ponto de prender a nossa atenção e nos fazer não reconhecer um serviço prestado na sua completude?

Uma resposta para essa interrogativa seria: generalizando, esse é um hábito comum, em muitas sociedades, que torna invisíveis os trabalhadores de empreendimentos gastronômicos que se dedicam ao outro cultivando, preparando, gerindo, vendendo, servindo.

Como em Nancy Fraser & Axel Honneth (2003), Axel Honneth (1995), Charles Taylor (1992), aqui se acredita no reconhecimento como processo essencial nas relações sociais, ao ponto de ser uma necessidade básica. Assim, a invisibilidade (ou o não reconhecimento) pode ser atribuída como fator para justificar a existência de raros estudos acadêmicos que se debruçam sobre os restaurateurs.

Destarte, a obra *The Ethnic Restaurateur* se apresenta como um estudo diferencial a partir do instante em que tira o tema da invisibilidade, mudando o foco dos convencionais estudos sobre gastronomia, origem e preparo de alimentos, ligações entre sistemas alimentares e nutrição, ou sobre a interação do mundo gastronômico com mídias – temas 'bastantes saturados' (APPADURAI, 1986); e focaliza na análise de *restaurateurs* com uma abordagem multidisciplinar que ressalta questionamentos sobre o desenvolvimento e o impacto da identidade étnica nos Estados Unidos, que são observados em restaurantes, serviços de fast-food, escolas de culinária e entre estudantes de gastronomia, cozinheiros e chefs estrelados.

O termo *restaurateur* designa o profissional que 'abre' e gerencia profissionalmente empreendimentos de restauração. Mas, também serve para designar a profissionais que possuem alta capacidade e domínio sobre todos os aspectos do

empreendimento gastronômico – pelo menos na teoria. Porém, sabe-se que na prática não ocorrem sempre assim. É que a falta de capacidade e domínio de gestores e empreendedores gastronômicos é justamente um dos motivos que levam os empreendimentos gastronômicos despreparados a não durar muito tempo no mercado.

Para Krishnendu Ray, o preparo de alimentos étnicos é marcado por ingredientes, processos e técnicas que podem ser compreendidos como estranhos se comparados com preparações da *haute cuisine* (de origem francesa).

Esse distanciamento encontrado em maiores ou menores populações marca a cozinha e a culinária étnica de um grupo diversificado, geralmente, de origens não-europeias, que podem ser caracterizadas por práticas tradicionais incorporadas: como as comidas bastante condimentadas, com sabor forte de temperos e especiarias; por hábitos como o de comer: com as mãos ou com a ajuda de pães; com acompanhamentos ricos em amido; com gari - tipo de conserva de vegetais levemente adocicada, tradicional da culinária japonesa; ou com *fufu* (que consiste em uma massa espessa feita à base de um carboidrato [milho, inhame, banana ou arroz] e servida com um caldo grosso que pode conter peixe, tomate, óleos e carne, tradicional na África). Todas essas práticas nem sempre se enquadram nas boas práticas associadas a gastronomia ou ao conhecimento de harmonização e regras culturais enófilas.

Por analisar as experiências de imigrantes que se ocupam com trabalhos no campo da alimentação a partir da vida, do trabalho, das memórias e das aspirações para o futuro, tendo foco na cidade de New York (EUA), tem-se também com a obra a oportunidade de apresentar uma visão de como os migrantes se estabelecem em novos lugares, desenvolvendo novos gostos e desempenhando papel fundamental em influenciar culturas alimentares como resultado de interações e transações entre produtores, consumidores e comentaristas.

Fundamentado por instrumentos de investigação bastante comuns no meio acadêmico como longas entrevistas, realizadas com restauradores e estudantes imigrantes, chefs e ex-alunos do *Culinary Institute of America*; observação etnográfica em restaurantes de imigrantes que trabalham com *haute cuisine*; bem como com o uso de fontes históricas, como o censo dos EUA, além de matérias sobre restaurantes, menus, receitas e guias de viagem, Ray constrói seu texto revelando a mudança de gostos na grande megalópole norte-americana entre o final do século XIX e o século XX.

Na obra, Ray teoriza sobre como aspectos sociais da cultura e dos gostos culinários contemporâneos são fortemente moldados pelo trabalho empírico que examina o consumo de alimentos e os consumidores - isso o permite divagar sobre a abertura do paladar americano e a crescente popularidade nas cidades ocidentais de pratos e restaurantes que são encenados como “étnicos” e “autênticos”, com atenção total em produtores e distribuidores de alimentos étnicos que iluminam o trabalho por trás das mudanças contemporâneas no gosto americano.

Em *The Ethnic Restaurateur*, fica explícito o paradoxo que afirma que, embora os nascidos no exterior tenham, numericamente, dominado as ocupações com serviços alimentares nas cidades americanas, seu papel no campo da culinária e sua própria perspectiva sobre a transação do gosto tem sido deixada de lado no que tange a literatura acadêmica que investiga cultura e gosto. Talvez, por isso mesmo, a obra mereça reconhecimento de visão e inovação.

Ao longo de seis capítulos (1. *Taste, Toil and Ethnicity*; 2. *Dreams of Pakistani Grill and Vada Pao in Manhattan: Immigrant Restaurateurs in a Global City*; 3. *Hierarchy of Taste and Ethnic Difference: American Gustatory Imagination in a Globalizing World*; 4. *Extending*

*Expertise: Men in White at the Culinary Institute of America; 5. Ethnicity and Expertise: Immigrant Cooks with Haute Aspirations; e, 6. In Closing*), Ray contextualiza de forma abrangente dados históricos, trabalhistas, jornalísticos e sociológicos que situam indivíduos étnico-americanos e estrangeiros no local de trabalho. Ele ilustra como as discussões predominantemente urbanas bilaterais da culinária e da gastronomia focalizam as distinções de classe e, portanto, a posição do indivíduo étnico, como “diferente” que coloca, frequentemente, não apenas seus alimentos, mas também seu status de cidadão em dúvida.

O capítulo inicial (*Taste, Toil and Ethnicity*), apresenta estatísticas que indicam que entre as cozinhas ascendentes do final do século XX, as cozinhas francesa, italiana, americana e japonesa aparecem como culinárias dominantes. Experiências gastronômicas em restaurantes de luxo (*Fine Dining*) foram definidas a partir das lentes dessas quatro cozinhas, sublimando assim os estabelecimentos étnicos que não tentam assimilar seus alimentos através de uma dessas lentes.

Certas cozinhas são codificadas como “estrangeiras” para distingui-las da etnia e fornecer-lhes acesso. A culinária francesa é um exemplo dessa tendência: embora ela tenha sido identificada como o lócus da excelência gastronômica, a obra observa que consumidores visitam com mais frequência estabelecimentos italianos, chineses ou mexicanos, o que lhes permite atrair maior atenção popular. Periodicamente, uma culinária se esforça para adaptar suas raízes étnicas, alterando seu conceito, para se aproximar cada mais de perto dos padrões na tentativa de obter maior aceitação do público.

Ray esclarece na obra como grupos como os japoneses evoluíram de uma posição de cozinha étnica para uma posição ascendente de “cozinha internacional” (estrangeira). Ele apresenta essas distinções como um subproduto do aumento crescente da classe média em interpretar a aristocracia na determinação do ‘gosto americano’. Baseada na percepção pública, essa ascensão e queda pode incluir: estilo e padrões de serviço, ingredientes dominantes, técnicas, padrões e estilos de serviço.

Possivelmente, comparando a relação de ascensão das culinárias italiana e japonesa e o descendimento da cozinha francesa, aspectos simples como a formalidade da experiência gastronômica ou a grande quantidade de gorduras, como óleos, manteiga e cremes afetam grandemente a adoção das primeiras sobre a segunda. O amor dos americanos por jantares casuais e sushi fez com que o status da culinária japonesa fosse bifurcado como elite e refeição casual rápida.

No segundo capítulo (*Dreams of Pakistani Grill and Vada Pao in Manhattan: Immigrant Restaurateurs in a Global City*), narra a experiência de dois imigrantes separados que tentaram estabelecer restaurantes em New York. O autor detalha as práticas desses dois imigrantes, seu “estar na cidade” e as maneiras pelas quais eles aprenderam a empregar suas mãos e línguas, para falar e para experimentar novidades, como também para as maneiras como percebiam a memória afetiva das coisas que eles comiam (p.53) – e relaciona essas práticas com questões de educação, capital econômico, moral e motivação. E que, em geral, esse intrincado de inter-relações formam a base para o design de suas ações e de seus restaurantes e, principalmente, compõem a construção de um discurso gastronômico urbano-cosmopolita.

No terceiro capítulo (*Hierarchy of Taste and Ethnic Difference: American Gustatory Imagination in a Globalizing World*), saindo um pouco das perspectivas dos empreendedores de restaurantes, apresenta como diferentes tipos de cozinha e

restaurantes foram historicamente avaliados pelos formadores de gosto e opinião americanos.

O terceiro capítulo passa a descrever como críticos e jornalistas gastronômicos construíram algumas ‘cozinhas étnicas’ a partir de simbologias e sistemas hierárquicos de valores, onde o autor explicita que, dentro deste sistema hierárquico, o produto e o trabalho de imigrantes na restauração passam a ser notado como uma questão de trabalho e necessidade; e que os valores estéticos produzidos por restaurantes de imigrantes acabam sendo invisíveis. Aqui, mais uma vez aparece a questão da invisibilidade apresentada em Honneth (2001).

Ray fornece uma explicação convincente para o seguinte questionamento: por que os consumidores ocidentais não estão dispostos a pagar os mesmos preços que pagam em restaurantes franceses ou italianos quando consomem pratos que são lançados a partir da cozinha chinesa, vietnamita ou indiana? A resposta inicia com o entendimento de que formadores de opinião e ‘criadores de gosto’ atribuem status elevado a alguns alimentos e a algumas cozinhas estrangeiras – começando pela cozinha francesa, sendo seguida pela italiana e depois pela japonesa.

Ainda no terceiro capítulo, Ray problematiza a relação entre mídia, design de interiores com o ambiente físico e como ela afeta o sucesso de um restaurante étnico – essa seção também aborda questões de gosto e popularidade na esfera da culinária pública e traz exemplos claros, como o caso do crítico gastronômico do The New York Times, Craig Claiborne, que para criticar a culinária indiana exemplificava o distanciamento dos restaurantes étnicos de seus colegas mais importantes. Ele contratou Manorama Phillips, um burocrata indiano cuja etnia indiana validou as presunções críticas de Claiborne (p. 52). Claiborne não confiava em sua própria opinião, ou achava que o público precisava de provas de um indiano local.

Atualmente pode-se contar por exemplo, com serviços como o que presta a Yelp, empresa de pesquisa on-line que trabalha com avaliações de comentários críticos de restaurantes e outros serviços de alimentação, que faz análises de material cultural que ancoram a “autenticidade” de um restaurante, a presença de representação étnica adequada à mesa ou através do assimilação e miscigenação de etnia em novos restaurantes dos EUA.

Fica clara a ideia de que o sucesso dos restaurantes étnicos se torna dependente da validação de atores internos e externos. Frequentemente, evidenciar a identidade cultural do *chef de cuisine*, por exemplo, ajuda na promoção da autenticidade para atrair atores externos, muito mais do que carregar em estereótipos extravagantes.

O quarto capítulo (*Extending Expertise: Men in White at the Culinary Institute of America*), o autor dá continuidade à discussão para o entendimento da reconfiguração do paladar norte-americano, e de como se configura e manifesta na *haute cuisine* norte-americana.

Fundamentado pelo trabalho etnográfico da principal escola de culinária dos Estados Unidos, Ray retrata no quarto capítulo a disputa entre chefs (que são associados pelas características como: brancos, masculinos e repletos de profissionalismo) e donos de restaurantes étnicos (associados à alteridade, feminilidade, labuta e habilidades domésticas).

Neste capítulo se ainda se examina as origens e o *ethos* do *Culinary Institute of America*, revelando sua relação com os militares como uma opção de treinamento pós-Segunda Guerra Mundial para veteranos. E que, mesmo tendo sido fundado por mulheres, o *Culinary Institute of America* historicamente não ofereceu grandes promessas para

estudantes e professoras do sexo feminino. Ray aponta que algumas características típicas dos militares ainda sobrevivem até hoje, tais como: a estrutura regimentada, hierarquia, o machismo e comportamentos avaliados por desempenho.

Embora o quinto capítulo (*Ethnicity and Expertise: Immigrant Cooks with Haute Aspirations*) traga como foco central a tensão entre o sentido das categorias "chef" e "étnico", Ray apresenta os entraves vivenciados por cozinheiros étnicos no percurso de se tornarem 'chefs profissionais' e, deixa claro, que as dificuldades e lutas permanecem mesmo quando eles atingem o status almejado; e que, geralmente, os chefs são obrigados a voltar para suas origens, à sua cultura original, apesar de suas habilidades.

Torna-se clara e evidente a hegemonia masculina no meio estudado e a existência de uma fronteira invisível entre especialização e etnia – ao mesmo tempo em que essa últimas são fundamentais para a formação de novos gostos e identidades urbanas, no caso de Nova Iorque.

Neste ponto, Ray peca por invisibilizar as mulheres nos casos de chefs imigrantes bem-sucedidas. Principalmente quando apresenta o restaurante étnico Tamarind, mencionado no texto como referência transformadora da culinária indiana em Nova York; e não apresenta Raji Jallepalli-Reiss, a ex-chef executiva de Tamarind e chef-proprietária do Restaurant Raji, em Memphis, que se tornou popularmente conhecida pela fusão da cozinha clássica francesa com a indiana. Raji morreu de câncer em 2002, e desencadeou ainda em vida o que foi chamado de movimento de fusão franco-indiano na gastronomia, sendo capaz de desenvolver um cardápio que trata a culinária indiana como uma genuína linguagem culinária, assim como a culinária francesa, e de assimilar ingredientes e técnicas não tradicionais (PACE, 2002).

Finalmente, o último capítulo (*In Closing*) Ray arremata com conclusões que ficam bastante evidentes durante a leitura, tais como: que velhas elites (consumidores americanos nativos, chefs e formadores de opinião e de gostos) dominam o campo social, incluindo a cultura gastronômica; que a velhas elites atuam no processo de invisibilidade e execração de cozinheiros e restaurateurs estrangeiros, ao mesmo tempo em que apresentam que imigrantes tem recursos interessantes e peculiares para tornar-se uma cultura culinária dominante. No último caso, leva-se em conta a afirmativa de que a estética das classes dominantes não é mais a estética dominante no consumo de alimentos urbanos (p.189).

O capítulo final ainda ressalta sobre a subordinação dos imigrantes a seus produtos e ingredientes, no campo culinário, como uma maneira de hierarquia étnica existente para a sociedade norte-americana.

Outro fato importante é que Ray reluta quanto a explicar a culinária étnica como produto do colonialismo, da apropriação cultural ou do imperialismo culinário. Com o discurso de que etnia não é uma coisa, e por isso mesmo ela não pode ser apropriada, para ele a abertura do gosto por pratos e saberes e fazeres étnicos é resultado da uma "relação de dominação" (p.194).

Como Ray, aqui se acredita que os restaurateurs étnicos são atores importantes na transação estética de espaços urbanos que usam a prática do cozinhar como trabalho e elementos para mudar gostos, mudando assim o que as pessoas pensam e comem.

Os restaurantes étnicos influenciam na criação de novos gostos, que ganham vida na cidade, e geram novas influências e, por sua vez, acabam gerando reconhecimento para os 'invisíveis' que mudam os limites da construção do gosto e oportunizam grandes visibilidades para outras culturas - além da sociabilização que isso permite, entre nativos, imigrantes, turistas, etc.

Ao teorizar sobre isso, Ray identifica as posições dos sujeitos (etnias, imigrantes, nativos, etc.) quanto a objetos (comida étnica, *haute cuisine*, cozinha japonesa, comida indiana, culinária americana, etc.) e as relações com práticas habituais e profissionais, que tendem a abertura de possibilidades e representações.

*The Ethnic Restaurateur* deveria ser leitura obrigatória para todos os estudantes, acadêmicos, pesquisadores e profissionais que lidam com gastronomia, estudos culturais, sociais e etnográficos. A obra reúne descrições etnográficas bem delineadas, cuidadosas, que se mesclam com relações de poder, de consumo, e são costuradas com construção de gostos a partir de referências étnicas e culturais. Por isso, acredita-se que a obra surge como excelente material para contextualizar e contribuir para o entendimento da importância das cozinhas étnicas e de seu poder integrador e transformador para pessoas e para as sociedades; e para tirar os restaurateurs da invisibilidade acadêmica e social.

## REFERÊNCIAS

APPADURAI, A. *The social life of things: Commodities in cultural perspective*. Cambridge: Cambridge University Press. 1986.

FRASER, N., & HONNETH, A. *Redistribution or recognition? A political philosophical exchange*. London and New York: Verso. 2003.

HONNETH, A. *Recognition: Invisibility: On the Epistemology of "Recognition"*. Aristotelian Society Supplementary, 75: 111–126. 2001.

HONNETH, A. *The Struggle for Recognition: The Moral Grammar of Social Conflicts*. Cambridge, MA: MIT Press. 1995.

PACE, Eric. *Raji Jallepalli-Reiss, Chef, 52, Merged French and Indian Cuisines*. The New York Times. N.Y./Region. Disponível desde 31/01/2002, em: <<https://www.nytimes.com/2002/01/31/nyregion/raji-jallepalli-reiss-chef-52-merged-french-and-indian-cuisines.html>>. Acesso em 20/05/2018.

RAY, Krishnendu. *The Ethnic Restaurateur*. London: Bloomsbury Academic, 2016. Reviewed by Scott Alves Barton, New York University, 2016.

RAY, Krishnendu. *The Migrants Table: Meals and Memories in Bengali-American Households*. Philadelphia, PA: Temple University Press, 2004.

RAY, Krishnendu; SRINIVAS, Tulasi (Ed.). *Curried cultures: globalization, food, and South Asia*. Berkeley, CA: University of California Press, 2012.

TAYLOR, C. *Multiculturalism and the Politics of Recognition*. Princeton, NJ; Princeton University Press. 1992.