

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
ESCOLA DE ADMINISTRAÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ADMINISTRAÇÃO
DOUTORADO EM ADMINISTRAÇÃO

Vanessa Amaral Prestes

IMIGRAÇÃO, TERRITÓRIO E TRABALHO IMATERIAL:
narrativas sobre chefs de cozinha imigrantes

Porto Alegre
2019

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
ESCOLA DE ADMINISTRAÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ADMINISTRAÇÃO
DOUTORADO EM ADMINISTRAÇÃO

Vanessa Amaral Prestes

IMIGRAÇÃO, TERRITÓRIO E TRABALHO IMATERIAL:
narrativas sobre chefs de cozinha imigrantes

Tese de Doutorado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Administração da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, como requisito parcial para a obtenção do título de Doutora em Administração.

Orientadora: Prof^a. Dr^a. Carmem Ligia Iochins Grisci

Porto Alegre
2019

CIP - Catalogação na Publicação

Prestes, Vanessa Amaral
Imigração, território e trabalho imaterial:
narrativas sobre chefs de cozinha imigrantes / Vanessa
Amaral Prestes. -- 2019.
166 f.
Orientadora: Carmem Ligia Iochins Grisci.

Tese (Doutorado) -- Universidade Federal do Rio
Grande do Sul, Escola de Administração, Programa de
Pós-Graduação em Administração, Porto Alegre, BR-RS,
2019.

1. Imigração. 2. Território. 3. Trabalho imaterial.
4. Chef de cozinha. I. Grisci, Carmem Ligia Iochins,
orient. II. Título.

Vanessa Amaral Prestes

**IMIGRAÇÃO, TERRITÓRIO E TRABALHO IMATERIAL:
narrativas sobre chefs de cozinha imigrantes**

Tese de doutorado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Administração da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, como requisito parcial para a obtenção do título de Doutora em Administração.

Orientadora: Prof^a. Dr^a. Carmem Ligia lochins Grisci

Conceito final:

Aprovada em: _____ de _____ de _____.

BANCA EXAMINADORA

Prof^a. Dr^a. Jaqueline Tittoni – PPGPSI/UFRGS

Prof. Dr. Sidinei Rocha de Oliveira – PPGA/UFRGS

Prof^a. Dr^a. Shalimar Gallon – PPGA/IMED

Orientadora: Prof^a. Dr^a. Carmem Ligia lochins Grisci

Dedico essa tese ao César (*in memoriam*).
Meu eterno amigo: gostaria muito que tu
presenciasse o término desse estudo!

AGRADECIMENTOS

Ainda que a tese seja o resultado de uma produção acadêmica que exigiu estudo e escrita, as relações estabelecidas nesse trajeto foram indispensáveis para a sua realização. Em tempos de mares revoltos, proporcionaram lugares afetuosos para ancoragem e conforto. Na calma, surgiram como ventos encorajantes que me impulsionaram a seguir em frente. Por tudo isso, meu muito obrigada:

Aos meus pais e ao meu irmão, meus maiores incentivadores que, mesmo à distância, se fizeram presentes sempre que precisei. Obrigada pai e mãe, por não medirem esforços para que eu pudesse estudar. À Dani, pelo carinho, pela ajuda e apoio incondicional e, sobretudo, por sempre me fazer acreditar no meu potencial. À minha prima-madrinha “Léris-SM”, que me inspira há tantos anos pela sua trajetória. Agradeço, também, aos demais familiares que torcem por mim e foram tão amorosos durante esse período.

À professora Carmem Grisci, que me acompanha desde o mestrado nessa jornada da vida acadêmica. Obrigada pela dedicação, prontidão e confiança. Obrigada pelas inúmeras conversas, conselhos, e por todos os ensinamentos compartilhados. Um imenso e afetuosamente agradecimento por tudo.

Àqueles que também mergulharam na leitura da tese e contribuíram para aparar as arestas e indicar caminhos possíveis.

Ao professor Sidinei, pelas trocas, pelo incentivo e por me inspirar a ser uma profissional ética. Além disso, pelas reflexões proporcionadas sobre mercado de trabalho e carreira.

À professora Jaqueline Tittoni, pela generosidade das suas sugestões, e pelas contribuições enriquecedoras sobre trabalho e subjetividade.

À professora Shalimar Gallon, obrigada pelo aceite em fazer parte desse processo.

À professora Grace Becker, pela participação na banca de projeto.

Agradeço, também, à UFRGS, seus professores e funcionários, por esta segunda oportunidade de receber uma formação pública, gratuita e de qualidade. Obrigada, em especial, às professoras Ângela, Andrea, Elaine, Neusa e Lisiane, pelos ensinamentos compartilhados durante a minha trajetória acadêmica.

Aos meus amigos e amigas, de perto e de longe, obrigada por compreenderem os momentos de ausência e serem incansáveis em demonstrar carinho e apoio.

Obrigada, em especial, aos que compartilharam comigo as alegrias e angústias da vida acadêmica.

À Aline, minha amiga-irmã, obrigada pela amizade sincera, pelo companheirismo, pelas risadas e por ter sempre um café quentinho, uma água gelada e um sofá-cama para me acolher.

À Cátia, pela motivação e alegria contagiantes.

Ao Igor, por ser tão inspirador e acolhedor com suas palavras.

Às colegas-amigas de orientação, Ana, Caroline, Jenifer e Laura, pelo apoio, pelas sugestões e, sobretudo, pelo laço fraterno que criamos.

Aos meus colegas da Universidade La Salle, por me apoiarem e compreenderem as demandas do doutorado. Em especial, ao Márcio, à Cristiele e ao Cássio, muito obrigada pela confiança e pelo incentivo.

À Ângela, pela revisão atenta e tão competente da tese. Ao Fipo, meu talentoso amigo, pelo design das imagens e por todo o apoio.

Agradeço, também, e não menos que aos demais, aos participantes dessa pesquisa, pela confiança e disponibilidade, pelas indicações, e por terem me acolhido em seus espaços de trabalho.

Por fim, agradeço à Capes pelo financiamento recebido.

RESUMO

Nesta tese, objetiva-se apresentar e analisar movimentos de territorialização, desterritorialização e reterritorialização de chefs de cozinha imigrantes, considerando a noção de trabalho imaterial. Para alcançar tal intento, são tomados três eixos teóricos – imigração, território e trabalho imaterial – que se baseiam, especialmente, em Castles (2010), Sayad (1979) e Freitas (2009), Deleuze e Guattari (1997a, 1997b) e Guattari e Rolnik (1996) e em Lazzarato e Negri (2001) e Gorz (2005), respectivamente. São produzidas narrativas temáticas que contemplam as experiências de treze chefs de cozinha imigrantes no Brasil. As narrativas se entrecruzam e dizem da (i) apresentação dos chefs de cozinha imigrantes: os encontros; das (ii) (des)dobras que contemplam a formação e a atuação na profissão; dos (iii) ritornelos que ritmam e marcam as experiências; e, por fim, dos (iv) territórios gastronômicos que são produzidos a partir do agenciamento de referências da origem e no destino. Propõe-se que, atualmente, o trabalho imaterial, na medida em que requer a mobilização do indivíduo, é o elemento-chave que engendra o jogo de forças que se efetiva na vivência dos movimentos de territorialização, desterritorialização e reterritorialização dos chefs imigrantes. Argumenta-se que a partir da noção do trabalho imaterial os movimentos de territorialização, desterritorialização e a reterritorialização se fazem notar, sobretudo, na inserção dos chefs no mercado de trabalho no país de destino; na relação que estabelecem com os pares e com a rede de cooperação produtiva que envolve o trabalho de chef; na atualização da gastronomia no país de destino; no modo como formam e instruem as equipes em cozinhas-território lisas e cozinhas-território estriadas; no ritmo que imprimem ao trabalho e nas marcas decorrentes desse ritmo; no modo como experimentam e investem o tempo pós trabalho na cozinha; na composição dos cardápios-território; nos objetos-território que carregam na bagagem durante a imigração, e na alimentação-território. Ainda que o trabalho explicita rotinas repetitivas e modos de produção serializados, cada novo fazer é diferente do anterior. Compreende-se que os movimentos de territorialização, desterritorialização e reterritorialização são complexos e justapostos, dado que não são vivenciados de modo isolado pelos chefs de cozinha imigrantes. Ao mesmo tempo em que investem em suas referências de origem para rentabilizar o trabalho imaterial na imigração, é pela via desse trabalho que os chefs encontram e produzem um território relativamente seguro para ancoragem e expressão de si. A condição de imigrante implica descobrir continuamente formas de territorializar, deparar-se frequentemente com formas que desterritorializam e, concomitantemente, encontrar formas de reterritorializar a partir da própria desterritorialização. É na diversidade desses movimentos que os chefs imigrantes (re)constroem territórios, por vezes fazendo um percurso contrário às tendências do mercado capitalista, que busca homogeneizar formas de viver e trabalhar.

Palavras-chave: imigração; território; trabalho imaterial; chef de cozinha.

ABSTRACT

This thesis aims to present and analyze movements of territorialization, deterritorialization and reterritorialization of immigrant chefs, considering the notion of immaterial labor. To achieve this goal, three theoretical axes were taken - immigration, territory and immaterial labor – which are based, specially, on Castles (2010), Sayad (1979) and Freitas (2009), Deleuze and Guattari (1997a, 1997b) and Guattari and Rolnik (1996), and on Lazzarato and Negri (2001) and Gorz (2005), respectively. There are produced thematic narratives that contemplate the experiences of thirteen immigrant chefs in Brazil. The narratives intercross and tell about (i) the introduction of the immigrant chefs: the meeting; (ii) (un)foldings that contemplate the formation and the performance in the profession; (iii) ritornello that rhythm and mark the experiences; and, finally, the (iv) gastronomic territories that are produced from the referencing agency of origin and destination. It is proposed that, nowadays, the immaterial labor, as it requires the mobilization of the individual, it is the key element that engender the strength game that is effective in the experience of territorialization, deterritorialization and reterritorialization movements of immigrant chefs. It is argued that from the notion of immaterial labor the territorialization, deterritorialization and reterritorialization movements are noted, above all, in the insertion of chefs in the labor market in the destination country; in the relationship they establish with their pairs and with the productive cooperation network that involves the work of chefs; in the gastronomic updates in the destination country; the way they train and instruct their teams in smooth kitchens-territory and striated kitchens-territory; the rhythm they give to their work and the marks resulting from that rhythm; the way they experience and invest time after work in the kitchen; in the composition of the menus-territory; in the objects-territory they carry in their luggage during immigration, and in the feeding-territory. Although the work explicit repetitive routines and serialized modes of production, each new perform is different from the previous one. It is understood that the territorialization, deterritorialization and reterritorialization movements are complex and juxtaposed, as they are not experienced in a isolated way by immigrant chefs. At the same time they invest in their origin references to monetize immaterial labor in immigration, it is through this work that chefs find and produce relatively safe territory for anchoring and self-expression. The immigrant condition implies in find continually ways to territorialize, often come across forms that deterritorialize and, concomitantly, find ways of reterritorializing from one's own deterritorialization. It is in the diversity of these movements that immigrant chefs (re)build territories, sometimes taking an opposite course to the capitalist market trends, which seeks to homogenize ways of living and working.

Keywords: immigration; territory; immaterial labor; chef.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Gráfico com imigrantes no mercado de trabalho formal no Brasil (2010-2017)	24
Figura 2 - Movimentação de imigrantes no mercado formal de trabalho, por Unidades da Federação, 1º semestre de 2018 (admissões)	25
Figura 3 – Guarda-chuva conceitual da migração.....	32
Figura 4 – Desenho de pesquisa.....	60
Figura 5 – Mosaico 1: (Des)dobras	78
Figura 6 – Mosaico 2: Ritornelos.....	100
Figura 7 – Mosaico 3: Territórios gastronômicos.....	127
Figura 8 - Os movimentos de territorialização, desterritorialização e reterritorialização na perspectiva do trabalho imaterial.....	146
Figura 9 - Movimentos de territorialização-desterritorialização-reterritorialização para chefs de cozinha imigrantes	147

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Síntese da Classificação CBO 2711.....	27
Quadro 2 - Caracterização dos chefs participantes do estudo.....	64
Quadro 3 - Informações relativas a produção de informações.....	69

LISTA DE SIGLAS

CBO – Classificação Brasileira de Ocupações

CGIG – Coordenação-Geral de Imigração

MRE – Ministério das Relações Exteriores

OBMigra – Observatório de Migrações Internacionais

MTPS – Ministério do Trabalho e Previdência Social

RAIS – Relação Anual de Informações Sociais

SUMÁRIO

PRÓLOGO: A PRODUÇÃO DE UM TERRITÓRIO COMO PESQUISADORA.....	15
1 INTRODUÇÃO	17
1.1 INSERÇÃO DE IMIGRANTES NO MERCADO DE TRABALHO BRASILEIRO ..	23
1.2 QUESTÕES NORTEADORAS E DE PESQUISA	28
1.3 OBJETIVO GERAL E OBJETIVOS ESPECÍFICOS	28
2 REFERENCIAL TEÓRICO.....	30
2.1 IMIGRAÇÃO	30
2.2 TERRITÓRIO E MOVIMENTOS DE TERRITORIALIZAÇÃO, DESTERRITORIALIZAÇÃO E RETERRORIZAÇÃO.....	38
2.3 TRABALHO IMATERIAL E TRABALHO DE CHEF DE COZINHA.....	47
2.3.1 Chefs de cozinha no Brasil.....	56
3 CAMINHO EPISTEMOLÓGICO E METODOLÓGICO	60
3.1 O PENSAMENTO PÓS-ESTRUTURALISTA E A PESQUISA QUALITATIVA....	61
3.2 PARTICIPANTES DA PESQUISA.....	63
3.3 NARRATIVAS	65
3.3.1 Produção das informações	66
3.3.1.1 Entrevistas narrativas	66
3.3.1.2 Observação assistemática: diários de campo e fotografias.....	68
3.3.2 Análise das informações	70
4 MOVIMENTOS DE TERRITORIALIZAÇÃO, DESTERRORIZAÇÃO E RETERRORIZAÇÃO DE CHEFS DE COZINHA IMIGRANTES NA PERSPECTIVA DO TRABALHO IMATERIAL: NARRATIVAS TEMÁTICAS	72
4.1 CHEFS DE COZINHA IMIGRANTES: OS ENCONTROS	72
4.2 (DES)DOBRAS: FORMAÇÃO E ATUAÇÃO	77
4.2.1 Cozinheiro-chef de cozinha.....	79

4.2.2 Chef de cozinha-mestre	86
4.2.3 Chef de cozinha-empresário	89
4.2.4 Chef de cozinha em devir	92
4.2.5 Sobre as (des)dobras de chefs de cozinha imigrantes.....	96
4.3 RITORNELOS: RITMOS E MARCAS	96
4.3.1 Arranjo.....	101
4.3.2 Cadência	107
4.3.3 Acidentes	112
4.3.4 Pausas.....	116
4.3.5 Sobre os ritornelos de chefs de cozinha imigrantes.....	122
4.4 TERRITÓRIOS GASTRONÔMICOS: AGENCIANDO REFERÊNCIAS DE ORIGEM E NO DESTINO	125
4.4.1 Receita-paladar-território.....	128
4.4.2 Objetos-território.....	138
4.4.3 Alimentação-território	140
4.4.4 Sobre os territórios gastronômicos de chefs de cozinha imigrantes.....	144
5 CONSIDERAÇÕES E DEVIRES.....	148
REFERÊNCIAS.....	155
APÊNDICE A – TERMO DE CONSENTIMENTO	166

PRÓLOGO: A PRODUÇÃO DE UM TERRITÓRIO COMO PESQUISADORA

Partindo do entendimento de que pesquisa e vida não se separam, acredito que os temas de estudo dizem muito sobre nós, pesquisadores e pesquisadoras. Parafraseando o filósofo brasileiro Roberto Machado, “só é possível embarcar no universo de uma tese, se for a partir de um exercício do pensamento a serviço de questões que pedem passagem na existência de cada um”. Considero que o agenciamento das temáticas imigração-território-trabalho tenha sido, mais do que uma escolha individual, uma problemática imanente que floresceu durante a minha trajetória e esteve sempre imbricada nas relações que produzi.

Aos 16 anos, fiz a minha primeira migração, de “mala e cuia”. Fui morar no estado de Santa Catarina para cursar a graduação, período em que participei de várias palestras e discussões, promovidas pela própria Universidade, que problematizavam trabalho e estudo no exterior. Aos 19, mudei-me novamente para uma cidade próxima, por motivo de trabalho. Aos 24, voltei para o Rio Grande do Sul para iniciar o mestrado. Hoje, aos 29 anos, já morei em dois estados, quatro cidades e nove casas, dividindo esses espaços com uma porção de pessoas.

Durante esses movimentos, passei por alguns percalços, principalmente quando estive distante da família e da minha zona de conforto. Ter passado por essas vivências, somado ao conhecimento adquirido na graduação, despertou em mim questionamentos sobre como é viver e trabalhar em países distantes dos de origem, e dos desdobramentos desses movimentos em âmbito individual, social e organizacional.

No início da minha jornada de pesquisas, desenvolvi o trabalho de conclusão de curso da graduação sobre expatriados e gestão de pessoas em contexto internacional, tema ainda escasso por aqui naquela época. Os resultados do trabalho se projetaram em um artigo, submetido e aceito para apresentação em congresso acadêmico na área de Administração, o primeiro de tantos outros que viriam pela frente. A partir desse evento, especialmente pelas trocas que estabeleci com outros pesquisadores e pesquisadoras, decidi que meu território profissional seria produzido na área acadêmica.

Durante o mestrado em Administração que cursei, com ênfase na área de Gestão de Pessoas e Relações de Trabalho, indagações que circundam a questão

do trabalho de migrantes persistiram e se complexificaram. Entrei em contato com um universo de conhecimento que me desterritorializou, por ser ainda desconhecido, e ao mesmo tempo me reterritorializou, pois percebi que seria o lugar certo para encontrar respostas aos meus questionamentos iniciais. Nessa direção, a dissertação de mestrado versou sobre a estratégia de viver a vida de modelos de moda que trabalham em países diferentes dos seus de origem.

Considero que a pesquisa realizada possibilitou-me abrir as cortinas para futuros estudos acerca das diferentes facetas que a migração assume ao fazer interlocuções com trabalho e subjetividade. Além disso, passei a perceber os múltiplos trabalhos realizados por imigrantes, até então pouco abordados na literatura, a exemplo dos chefs de cozinha.

A tese de doutorado se configura como fruto desse itinerário que percorri, das disciplinas que cursei e das relações que produzi durante esse percurso, especialmente das orientações que recebi da Profa. Carmem Ligia Iochins Grisci, que me acompanha como orientadora desde o mestrado. Nas próximas páginas, vocês, leitores e leitoras, encontrarão muitas das (des)dobras que me produziram enquanto pesquisadora.

1 INTRODUÇÃO

A temática da mobilidade internacional de pessoas tem merecido destaque nos debates que envolvem o cenário contemporâneo. Em âmbito nacional e internacional, recentes reportagens veiculadas na mídia¹² relativas à imigração e à livre circulação de pessoas destacam a questão da mobilidade como social, política e economicamente relevante. Somam-se a tal cenário notícias³⁴ acerca do elevado número de indivíduos à procura de oportunidades de estudo e de trabalho voluntário ou remunerado em países diferentes dos seus de origem.

No curso da discussão, assume-se que a mobilidade geográfica carrega consigo ideias de liberdade e oportunidade (CRAIDE; SILVA, 2012), passando a ser, conseqüentemente, uma das questões do momento atual. Seja qual for a motivação, admite-se que se movimentar está na ordem do dia (FREITAS, 2009), e que as distâncias parecem não mais importar, “como se o espaço não passasse de um convite contínuo a ser desrespeitado, refutado e negado. O espaço deixou de ser um obstáculo, pois basta uma fração de segundos para conquistá-lo. Não há mais fronteiras naturais nem lugares óbvios a ocupar” (BAUMAN, 1999, p. 85), fato que mantém estreita relação com as premissas propostas por Deleuze (1992) em relação à sociedade de controle.

Deleuze (1992), a partir da obra de Foucault, sustentou que as operações fundamentais da sociedade disciplinar moderna eram o aprisionamento e a determinação de tempo e espaço limitados, nos quais se sitiavam a família, a escola, a fábrica, o hospital, a prisão, a indústria, etc. Após a Segunda Guerra Mundial, iniciou-se uma gradativa e constante passagem da sociedade disciplinar para a sociedade de controle, conforme Deleuze (1992). A sociedade de controle constitui-se como aquela em que o alvo principal não se restringe ao corpo confinado em espaços previamente determinados, mas a que alcança também a

¹ “Em 10 anos, número de imigrantes aumenta 160% no Brasil”. Disponível em: <<http://g1.globo.com/mundo/noticia/2016/06/em-10-anos-numero-de-imigrantes-aumenta-160-no-brasil-diz-pf.html>>. Acesso em 12 jan. 2019.

² “*La inmigración crece y significa el 17% de la población total de Barcelona*”. Disponível em: <http://factorhuma.org/index.php?option=com_content&view=article&id=1793%3ALa+inmigraci%C3%B3n+crece+y+significa+el+17%25+de+la+poblaci%C3%B3n+total+de+BCN&catid=4%3Anoticias&Itemid=11&lang=ca>. Acesso em 12 jan. 2019.

³ “*Working overseas*”. Disponível em: <<https://www.theguardian.com/careers/2015/jul/05/working-overseas-how-to-find-a-graduate-job-abroad-live-chat>> Acesso em 12 jan. 2019.

⁴ “*The statistics of studying abroad*”. Disponível em: <<http://www.bbc.com/travel/story/20120926-the-statistics-of-studying-abroad>>. Acesso em 12 jan. 2019.

subjetividade e o desejo. Isso não significa, entretanto, uma ruptura ou superação da sociedade disciplinar, mas marca um processo que redimensiona os seus pilares constitutivos, que expande a liberdade, que interpenetra os espaços, que instaura um tempo contínuo, que deixa os sujeitos enredados em uma espécie de formação constante, encarcerados em campo aberto.

Perpassado pelas transformações que conduzem a sociedade disciplinar à sociedade de controle, o trabalho é apontado como predominantemente imaterial. Por trabalho imaterial entende-se uma série de atividades intelectuais, comunicativas, repetitivas, criativas, culturais e artísticas que, por um lado, aumentam e intensificam a esfera da liberdade dos sujeitos e, por outro, os aprisionam na perspectiva da gestão de si (LAZZARATO, 1996). Segundo Mansano (2009), tanto a capacidade de fazer escolhas quanto a habilidade de encarar situações que lhe são inéditas e imprevisíveis, são percebidas como diferenciais do indivíduo no exercício do trabalho imaterial. O trabalho imaterial da sociedade de controle compõe o processo de trabalho constantemente, e evidencia uma face menos explorada desse.

Com a constante necessidade de adaptação, o trabalho imaterial conclama indivíduos para que se coloquem sempre, e cada vez mais, a dispor para frequentes mudanças laborais que desconsideram fronteiras temporais e espaciais (LAZZARATO; NEGRI, 2001; SENNETT, 2002). Em consonância com a sociedade de controle, na qual “nunca se termina nada” (DELEUZE, 1992), e com o trabalho imaterial, que exige ilimitados investimentos pessoais, sustenta-se que os indivíduos, por vezes, se veem desprovidos de controle sobre suas próprias vidas. Eles, agora, “migram de cidade a cidade, de empresa a empresa, em busca de uma condição melhor, mas não [chegam] a nenhum lugar: encontram-se à deriva como nômades involuntários” (GRISCI et al., 2006, p. 28).

Freitas (2009) ressaltou que a ideia de mobilidade contempla um quadro complexo de condições que colocam o indivíduo em contato com o outro, possibilitando-lhe vivenciar interação e diversidade no seu exercício profissional e na vida pessoal. Segundo a autora, entende-se por mobilidade

[...] a capacidade, a disposição e o desejo que um indivíduo tem de mudar geograficamente e de interagir com diferenças em relação à sua cultura, à sua profissão, à sua empresa, ao seu cargo e aos seus saberes, fazendo ajustes que favorecem o seu melhor desempenho profissional e enriquecem

a sua vida pessoal; ou seja, um indivíduo aberto a experiências novas, que confrontem e alarguem os limites dos seus conhecimentos, de suas experiências pessoais e profissionais, bem como as suas certezas culturais (FREITAS, 2009, p. 249).

A imigração – objeto de estudo tomado no âmbito da presente tese como sinônimo de mobilidade internacional – é um tema que vem sendo amplamente debatido em estudos das ciências sociais, especialmente nas áreas de Sociologia e Antropologia (CASTLES, 2010; SAYAD, 1979). A palavra imigração deriva do termo migração e corresponde à entrada de pessoas em um país estrangeiro. A partir dos anos 1990, a imigração tem sido tema também de estudos da Administração, no entanto, com foco na expatriação de gestores de empresas multinacionais. A imigração é tema que abarca uma multiplicidade de nomenclaturas e entendimentos, embora, frequentemente, essa diversidade diga respeito a uma mesma configuração de movimento.

Estudos da Administração contemplaram a internacionalização de empresas e, conseqüentemente, o envio e a recepção de trabalhadoras e trabalhadores oriundos de diferentes países para operacionalizar negócios (BLACK et al., 1991; BLACK; GREGERSEN, 1999; CALIGIURI, 2000; CERDIN, 2011; DAVOINE; RAVASI; CUDRÉ-MAUROUX, 2011; CAVUSGIL; KNIGHT; RIESENBERGER, 2010; GALLON; ANTUNES, 2016; JOLY, 1996; JUNG et al., 1997; MACHADO; HERNANDES, 2004; McCALL; HOLLENBECK, 2003; NUNES; VASCONCELOS; JAUSSAUD, 2008; PEREIRA; PIMENTEL; KATO, 2005; SCHAFFER et al., 2006). Com o decorrer do tempo, o tema ganhou amplitude em termos teóricos e analíticos, e surgiram múltiplas nomenclaturas relativas à imigração, como o termo expatriação, que é predominante nessa literatura. No entanto, a palavra “expatriado”, do latim *expatria*, ou seja, “fora da pátria”, que remete também ao termo “exilado”, parece não alcançar todo o indivíduo que parte para trabalhar em um país diferente do seu de origem. Alguns migrantes se esforçam, inclusive, para se manterem ligados à terra de origem, por meio de um amplo repertório de referências culturais e de relações familiares (JARDIM, 2016). No âmbito do presente estudo, considerou-se adequado o uso do termo imigração.

Estudar o trabalho associado à imigração implica considerar os processos de subjetivação envolvidos nessa temática. De acordo com Sutton (2001, p. 74), “as experiências sensoriais ganham importância devido à capacidade de reconexão e

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

A interface entre imigração e trabalho apresenta-se como campo relevante à problematização dos modos de trabalhar e viver contemporâneos. Nesse ínterim, permanecem lacunas referentes à observação e à análise da imigração e da vida de imigrantes, aspectos que poderiam ser mais bem explorados com o suporte dos movimentos de territorialização, desterritorialização e reterritorialização apresentados por Deleuze e Guattari (1997a, 1997b) e Guattari e Rolnik (1996).

Toma-se essa relação como interessante possibilidade de abertura para efeitos de uma análise da imigração, pois, conforme Haesbaert e Bruce (2009, p. 3), “há muitas pontes a serem construídas sob a inspiração da desterritorialização deleuze-guattariana, incluindo, sem dúvida, a possibilidade de reconstruí-la, recriá-la, reconduzindo-a por outros caminhos”. A torção que aqui se propõe é pensar os territórios também para além das materialidades.

Segundo Brighenti (2010), os entendimentos acerca de territórios podem envolver *insights* oriundos de, pelo menos, quatro áreas de pesquisa: a biologia, a psicologia social, a geografia humana e a filosofia, a partir da perspectiva de Deleuze e Guattari. Territórios foram vislumbrados por Deleuze e Guattari (1972, 1992, 1997a, 1997b) e Guattari e Rolnik (1996) em um sentido que expande não só o senso comum, mas também conceitos típicos de disciplinas como etnologia e etologia. Para os autores, “território é sinônimo de apropriação, de subjetivação fechada sobre si mesma”, e constituinte de “uma série de comportamentos, de investimentos, nos tempos e nos espaços sociais, culturais, estéticos, cognitivos” (GUATTARI; ROLNIK, 1996, p. 323).

Complementando essa visão, Oliveira e Fonseca (2006, p. 141) apontaram para a coexistência de territórios de diferentes naturezas, um perceptível e outro imperceptível, que escapam constantemente dos indivíduos, a exemplo dos “sons inaudíveis pelo compasso automatizado dos gestos e das falas prontas”. Os indivíduos se movimentariam inscritos nessas duas dimensões de território: uma macro, relativa ao institucionalizado, ao controle; e uma micro, a agir no contrafluxo, por meio da resistência. Em suma, são dois espaços diferentes: um estriado, estruturado e marcado; e outro liso, em que pulsa a vida (OLIVEIRA; FONSECA, 2006).

Compreende-se território como um modo de ser ou de agir, de se expressar e de se relacionar com o mundo, que “afeta os meios e os ritmos, que os territorializa” (DELEUZE; GUATTARI, 1997a, p. 127). Tal ênfase na ação implica pensar os territórios em uma lógica processual, não estática e não linear. Ao estudar os territórios, busca-se entrar no modo de existência que se apresenta ali, explicitando o agenciamento⁵ que envolve o trabalho e o indivíduo, uma vez que o trabalho pode ser uma via para apropriar-se do espaço e criar territórios (BRULON; PECI, 2013).

O intuito de ver o trabalho a partir do seu território nada mais é do que almejar ir além do visível, captando os movimentos de territorialização, desterritorialização e reterritorialização, por meio dos quais os seres vivos se articulam. Segundo Guattari e Rolnik (1996),

em um dos extremos, é ao medo da desterritorialização que sucumbimos, nos enclausuramos na simbiose, nos intoxicamos de familiarismo, nos anestesiados a toda sensação de mundo – endurecemos. No outro extremo – quando já não conseguimos resistir a desterritorialização, e mergulhados em seu movimento, tornamo-nos pura intensidade, pura emoção de mundo – outro perigo nos espreita. Fatal agora pode ser o fascínio que a desterritorialização exerce sobre nós: ao invés de vivê-la como uma dimensão – imprescindível – da criação de territórios, nós a tomamos como uma finalidade em si mesma. E, inteiramente desprovidos de territórios, nos fragilizamos até desmanchar irremediavelmente. Entre esses dois extremos, ou essas diferentes maneiras de morrer, ensaiam-se, desajeitadamente, outros jeitos de viver. E todos esses vetores da experimentação coexistem muitas vezes na vida de uma mesma pessoa (GUATTARI; ROLNIK, 1996, p. 284).

Deleuze e Guattari (1997b) identificaram os três movimentos concomitantes entre si no processo territorial – territorialização, desterritorialização e reterritorialização. Em seu embalo, os territórios seriam constantemente abandonados para a criação de outros. A desterritorialização se caracteriza como o momento de saída do território, motivado pelas mais diversas causas e, necessariamente, vincula-se à criação de outros territórios, ou seja, à reterritorialização (BRIGHENTI, 2010).

⁵ Por agenciamento entende-se “uma multiplicidade que comporta muitos termos heterogêneos e que estabelece ligações, relações entre eles [...]. Assim, a única unidade do agenciamento é o co-funcionamento: é a simbiose” (DELEUZE; PARNET, 1998, p. 56). Guattari e Rolnik (1996, p. 317) definem agenciamento como uma “noção mais ampla do que as de estrutura, sistema, forma, etc. Um agenciamento comporta componentes heterogêneos, tanto de ordem biológica, quanto social, maquínica, imaginária”.

Admite-se, portanto, que “a espécie humana está mergulhada num imenso movimento de desterritorialização, no sentido [de] que seus territórios ‘originais’ se desfazem ininterruptamente com a divisão social do trabalho” (GUATTARI; ROLNIK, 1996, p. 323), fato que pode estar intimamente relacionado à particularidade da imigração, tal como apontado por Prestes e Grisci (2016) na vida de modelos de moda expatriados. Estes permaneceriam em constante movimentação internacional em função da natureza da profissão, embora possuam contratos e intermediações de organizações em suas viagens. Modelos firmam contratos de trabalho de, em média, três meses, partindo constantemente para outros países. Assim, quando se acostumam com lugares, pessoas e linguagens, precisam se mudar para outro país, desterritorializando-se e reterritorializando-se constantemente, considerando que “curto prazo e jogo curto caracterizam a estratégia de viver a vida de modelo de moda na expatriação, pois permanecer muito tempo [em qualquer lugar] pode favorecer a perda de ‘seu momento’” (PRESTES; GRISCI, 2016, p. 84).

Considera-se que imigrantes podem ser desterritorializados ao abandonarem o território, em uma perspectiva de linha de fuga, e reterritorializados no momento em que aderem a outro modo de vida em outro país, por vezes cientes de que não permanecerão ali. Admite-se, entretanto, que a mobilidade geográfica não implicaria, necessariamente, a desterritorialização. A padronização de formas de vida no estilo *prêt-à-porter*, decorrente das estratégias institucionais desenvolvidas pela produção capitalista, expande as forças visíveis e afeta a subjetividade (GUATTARI, 1990). O indivíduo, dessa forma, pode mudar de lugar e, mesmo assim, encontrar suas referências territoriais no país de destino, de modo que não se sinta desterritorializado.

Na perspectiva da incompatibilidade de territórios, Lipovetsky (2004) ressaltou a diversificação de escolhas nos tempos “hipermodernos” – termo que utiliza para denominar o período atual. Embora reconheça a estandarização de algumas marcas passíveis de serem encontradas em “qualquer lugar do mundo”, o autor enfatiza que os países se empenham em criar gostos e sentimentos de pertença singulares.

As diferentes reterritorializações na imigração se mostrariam condizentes com a afirmação de Freitas e Dantas (2011, p. 602) de que “a experiência de ser estrangeiro varia não apenas de pessoa para pessoa como também em função das

condições e das razões que motivaram sua inserção num território ‘estranho’’. Especificidades próprias dos indivíduos, como hábitos e ocupações, podem influenciar tentativas de recomposição de territórios engajados em processos desterritorializantes.

Tendo esse cenário como horizonte, a articulação dos conceitos de território, territorialização, desterritorialização, reterritorialização e trabalho imaterial permite dotar a imigração de um corpo teórico-conceitual renovado e necessário para entender a complexidade do mundo contemporâneo. Pensar quais são os componentes, as intensidades, os agenciamentos e as possibilidades que envolvem esses conceitos nos tempos atuais, como disseram Deleuze e Guattari (1972, 1992, 1997a, 1997b), é instigante para o presente estudo.

Dito isso, a seguir encontram-se indícios relativos à inserção laboral de homens e mulheres imigrantes no mercado de trabalho brasileiro. Os dados se baseiam, sobretudo, no relatório anual⁶ do Observatório das Migrações Internacionais (OBMigra), sob responsabilidade do Ministério do Trabalho (MTb), publicado no ano de 2018.

1.1 Inserção de imigrantes no mercado de trabalho brasileiro

Os primeiros movimentos de trabalhadoras e trabalhadores brasileiros para o exterior começaram nos anos 1980, seguidos pela intensificação dos fluxos migratórios a partir dos anos 1990, quando a questão da mobilidade internacional ganhou importância na agenda política do país. Esse cenário incluía a emigração de brasileiros e a chegada de imigrantes, inicialmente de países vizinhos, estendendo-se ao continente europeu e africano nos anos 2000 (OLIVEIRA, 2015).

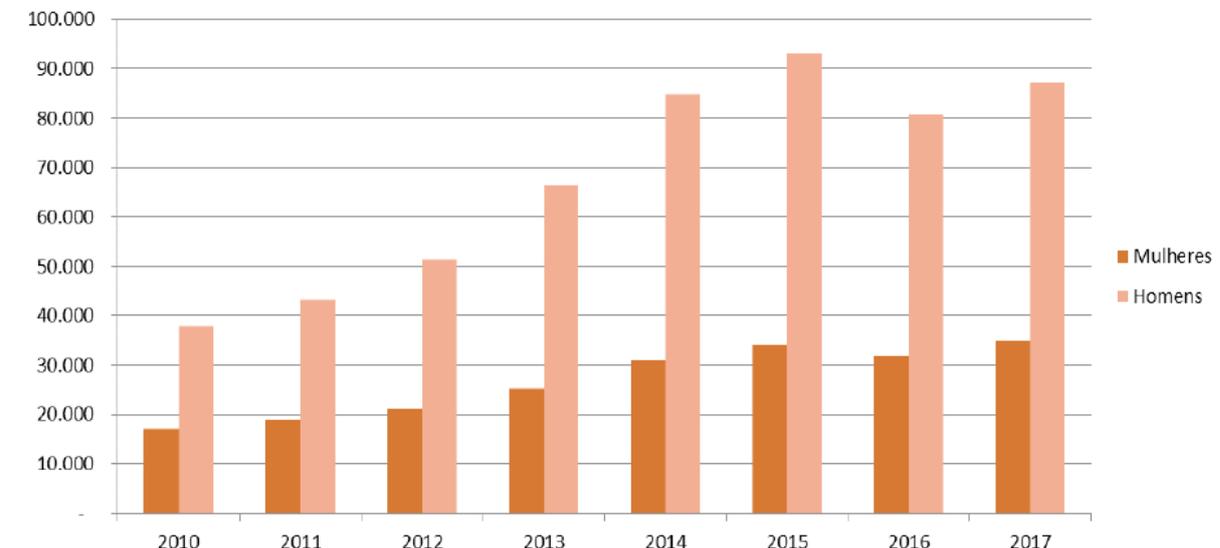
O trabalho de imigrante é regulamentado pela Lei 6.815⁷, e mapeado anualmente em relatórios elaborados pelo Observatório das Migrações Internacionais (OBMigra), sob responsabilidade do Ministério do Trabalho (MTb). De

⁶ Disponível em: <https://laemiceppac.files.wordpress.com/2017/12/relatorio_final_pdf_crgd.pdf>. Acesso em 03 jan. 2019.

⁷ A lei 6.815/1980, que rege a condição do estrangeiro no país, estabelece a competência legal do MTPS para as autorizações de trabalho. Nas situações de migração laboral é competência da Coordenação-Geral de Imigração (CGI) autorizar o trabalho do estrangeiro, ao passo que compete ao Ministério das Relações Exteriores (MRE) emitir o respectivo visto, e ao Ministério da Justiça (DPF) controlar a entrada, estada e saída do estrangeiro.

acordo com dados⁸ obtidos do relatório divulgado no ano de 2018, relativo ao período de 2010 a 2017, o número de estrangeiros no mercado de trabalho formal brasileiro manteve uma tendência positiva até 2016, quando a inserção foi mais modesta. O ano de 2017 apresenta uma recuperação como o segundo maior volume registrado, não ultrapassando somente o ano de 2015, conforme ilustra a Figura 1, a seguir.

Figura 1 - Imigrantes no mercado de trabalho formal no Brasil (2010-2017)



Fonte: Cavalcanti, Oliveira e Macedo (2018)⁹.

Os dados mostram o crescimento do número de trabalhadores e trabalhadoras estrangeiros(as) por sexo. Ressalta-se que a proporção média de imigrantes no mercado de trabalho formal em 2017, segundo o sexo, segue a tendência dos anos anteriores, sendo predominante a presença de homens. Das autorizações concedidas, foram 22.537 para homens, enquanto para mulheres foram somente 3.399, número seis vezes menor.

Ademais, imigrantes registrados no mercado de trabalho formal no Brasil são oriundos de diferentes países, mas o relatório destaca a vinda de haitianos, portugueses, paraguaios, argentinos, bolivianos, italianos e senegaleses em 2017. Acerca do relatório, importa ressaltar que os dados não contemplam o total de

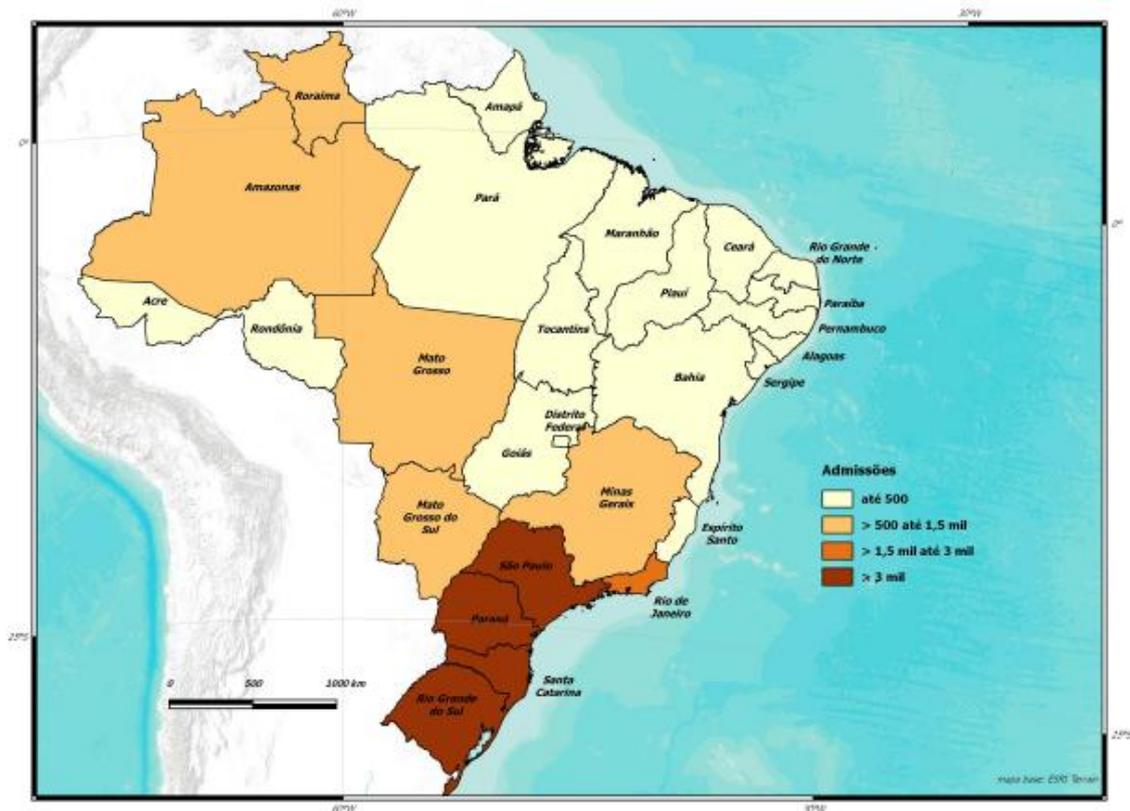
⁸ Os dados apresentados no relatório são procedentes do Ministério do Trabalho, especificamente, as bases de dados da Coordenação-Geral de Imigração (CGI) e do Conselho Nacional de Imigração (CNIg), as quais possuem valiosas informações sobre as autorizações de trabalho para estrangeiros no país.

⁹ Comparativo disponível mais atual até o mês de julho de 2019.

trabalhadores estrangeiros no Brasil, uma vez que muitos trabalhadores ainda não contam com vínculo formal, e outros se encaixam em acordos como o de livre residência¹⁰, destinado aos nativos de países que fazem parte do Mercosul, Bolívia e Chile.

O relatório mostra que as cidades de Porto Alegre e Caxias do Sul, ambas localizadas no estado do Rio Grande do Sul, figuram entre as cinco cidades brasileiras que mais receberam trabalhadores estrangeiros no período informado. Em geral, a região Sul do país foi espaço geográfico de destaque na presença dos imigrantes, conforme apresentado no relatório e exposto na Figura 2, a seguir.

Figura 2 - Movimentação de imigrantes no mercado formal de trabalho, por Unidades da Federação, 1º semestre de 2018 (admissões)



Fonte: Cavalcanti, Oliveira e Macedo (2018).

No relatório encontram-se, ainda, dados relativos aos grupos ocupacionais aos quais foram concedidas mais autorizações de trabalho no período. Os números

¹⁰ O Decreto nº 28/02 – promulgado pelo Decreto nº 6975 de 07/10/2009 – regula a residência de nativos de países pertencentes ao Mercosul, Bolívia ou Chile. Segundo texto do próprio Decreto, o acordo visa a fortalecer e aprofundar o processo de integração entre esses países, assim como solucionar a situação migratória e fortalecer os laços que unem a comunidade regional.

apontam que a maioria das autorizações concedidas no ano de 2016 se refere a estrangeiros pertencentes ao grupo ocupacional vinculado a profissionais das Ciências e das Artes. Conforme o relatório, nos últimos quatro anos predominam autorizações de trabalho para profissionais como músicos, administradores, engenheiros, chefs de cozinha, etc. (os chefs de cozinha são os participantes tomados para o presente estudo).

Cabe salientar que os chefs de cozinha, pertencentes ao grupo ocupacional das Ciências e das Artes, adquiriram certa visibilidade na mídia nos últimos anos, embora no âmbito acadêmico ainda sejam incipientes os estudos que contemplem esses profissionais. Pode-se dizer que a mídia contribuiu para alçar o cozinheiro ao *status* de celebridade. Na ficção ou na vida real, não raro, destacam-se imagens desses profissionais associadas à alegria e ao sucesso na profissão.

No que diz respeito ao trabalho de chef de cozinha, em âmbito nacional, estudos dedicam-se a ressaltar: características da profissionalização da ocupação (DEMOZZI, 2011); a ampliação das escolas de gastronomia e o impacto para o trabalho de chefs (TOLEDO, 2009); o trabalho feminino em cozinhas profissionais (COLLAÇO, 2008); e aspectos da produção gastronômica de comidas regionais por chefs brasileiros (LUDERER, 2013). Em âmbito internacional, pesquisas se dedicam a analisar: ligações entre os aspectos sensoriais da comida, memória, identidade e vida em um contexto transnacional entre a Malásia e a Austrália (CHOO, 2004); o desenvolvimento transnacional de restaurantes italianos no Japão (SAWAGUCHI, 2015) e em países europeus (THOMS, 2011); o mercado étnico formado por migrantes mexicanos nos Estados Unidos (VÁZQUEZ-MEDINA; MEDINA, 2015); questões de gênero na profissão (BARTHOLOMEW; GAREY, 1996); e carreiras de chefs suíços que trabalham em hotéis da Tailândia (OBRIEN, 2010). A associação de chefs de cozinha e imigração, ainda que não seja tema privilegiado nos estudos, faz parte do percurso histórico da profissão e da gastronomia.

São diversos os programas de televisão que apresentam competições de melhor cozinheiro ou cozinheira, ou melhor “*Chef*”, no estilo *reality show*. Em outros programas, são feitas apresentações de receitas por profissionais da gastronomia, ou até mesmo por atores e atrizes que não possuem formação na área. Além disso, são comuns filmes que exploram a temática, a exemplo do brasileiro “Por que você

partiu?”¹¹, que conta a história de notórios chefs franceses que vivem e trabalham no país.

Neste estudo, para caracterizar os sujeitos participantes da pesquisa, toma-se a descrição “Chefs de cozinha e afins”, segundo a Classificação Brasileira de Ocupações (CBO)¹², concisamente apresentada no Quadro 1. Uma vez que os trabalhadores não são brasileiros e que, possivelmente, não se consiga enquadrá-los completamente à classificação da CBO, toma-se esta, tão somente, como base delimitadora dos participantes do estudo.

Quadro 1 – Síntese da Classificação CBO 2711

Classificação CBO	2 – Profissionais das Ciências e das Artes 27 – Profissionais em gastronomia 271 – Profissionais em gastronomia e serviços de alimentação 2711 – Chefs ¹³ de cozinha e afins 2711-05 – Chef de cozinha
Descrição Sumária	Criam e elaboram pratos e cardápios, atuando direta e indiretamente na preparação dos alimentos. Gerenciam brigada de cozinha e planejam as rotinas de trabalho. Podem gerenciar, ainda, os estoques e atuar na capacitação de funcionários.
Formação e Experiência	O exercício dessas ocupações requer ensino médio completo ou curso superior de tecnologia. Os profissionais dessa família ocupacional costumam, por sua experiência, atingir a mais alta posição em sua estrutura de trabalho. O pleno desempenho das atividades ocorre entre três ou quatro anos de exercício profissional, para o chef de cozinha. Já os tecnólogos em gastronomia não necessitam de nenhuma experiência profissional prévia para exercer suas atividades.
Condições Gerais de Exercício	Trabalham predominantemente em restaurantes, concessionárias de alimentação e em residências. Trabalham individualmente ou em equipe, sob supervisão ocasional, em ambiente fechado, em horários diurno e noturno, por vezes irregulares.

Fonte: Elaborado pela autora (2019), com base na Classificação Brasileira de Ocupações (CBO).

¹¹ PORQUE você partiu? Direção: Eric Belhassen, Produção: Marc Belhassen e Eric Belhassen. Documentário. Brasil: Imovision, 2013.

¹² A Classificação Brasileira de Ocupações (CBO) é o documento normalizador do reconhecimento, da nomeação e da codificação dos títulos e conteúdo das ocupações do mercado de trabalho brasileiro. Disponível em: <<http://www.mteco.gov.br/cbsite/pages/pesquisas/BuscaPorTitulo.jsf>>. Acesso em 24/12/2018.

¹³ Para o presente estudo, será adotada a grafia *chef* em decorrência do uso comum e legitimado no campo.

Embora não mencionado na classificação anterior, a imaginação e a criatividade para elaborar receitas e a necessidade de transmitir o “conceito” dos pratos a partir do seu trabalho e de proporcionar aos clientes momentos de felicidade e bem-estar foram identificadas por Dowling (2007) como características inerentes ao ofício dos profissionais em gastronomia. Tais elementos fazem parte de um saber vivo, ora explícito, ora implícito, que compõe o dia a dia desses trabalhadores nas cozinhas de desconhecidos e renomados restaurantes do país. Diante das considerações e dos indícios, foram elaboradas as questões norteadoras e a questão de pesquisa do presente estudo, apresentadas a seguir.

1.2 Questões norteadoras e de pesquisa

A imigração de indivíduos para o Brasil, aliada ao trabalho imaterial de chefs de cozinha e aos movimentos de territorialização, desterritorialização e reterritorialização, suscita algumas indagações: como imigrantes vivenciam os movimentos de territorialização, desterritorialização e reterritorialização, tendo em vista o trabalho imaterial? Que elementos fazem notar a territorialização, desterritorialização e a reterritorialização? A partir de que elementos imigrantes recompõem seus territórios? O que lhes devolve um equivalente de território, como valendo um lar? Como a imigração pode recriar e reconfigurar territórios a partir do trabalho imaterial?

Diante disso, apresenta-se a seguinte questão de pesquisa: que movimentos de territorialização, desterritorialização e reterritorialização apresentam chefs de cozinha imigrantes na perspectiva do trabalho imaterial?

1.3 Objetivo geral e objetivos específicos

Objetivo geral

- Apresentar e analisar movimentos de territorialização, desterritorialização e reterritorialização de chefs de cozinha imigrantes, na perspectiva do trabalho imaterial.

Objetivos específicos

- Apresentar o trabalho de chefs de cozinha imigrantes.
- Identificar movimentos de territorialização, desterritorialização e reterritorialização de chefs de cozinha imigrantes.
- Analisar esses movimentos na perspectiva do trabalho imaterial.

Como se verá a seguir, a presente tese aponta para o trabalho imaterial como o elemento-chave a engendrar o jogo de forças que se dá na constituição de territórios para chefs de cozinha imigrantes.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 Imigração

Debates que articulam as temáticas de imigração e de trabalho passaram a ser objeto de estudo constante em âmbito acadêmico, especialmente nas áreas da Antropologia, Sociologia, Geografia e, mais recentemente, da Administração. Nesta última, destacam-se estudos desenvolvidos a partir dos anos de 1980 acerca do processo de expatriação “tradicional”, direcionado aos expatriados organizacionais, com uma missão internacional predefinida a cumprir, com contrato firmado e prazo de retorno estipulado (CALIGIURI, 2000). Outras nomenclaturas, como autoexpatriação, flexpatriação, impatriação e repatriação, avistam-se em pesquisas relacionadas ao contexto organizacional (AL ARISS; CROWNLEY-HENRY, 2013; CAO; HIRSCHI; DELLER, 2013; CLARK; ALTMAN, 2016; DOHERTY, 2013; GALLON; FRAGA; ANTUNES, 2017; MYERS; PRINGLE, 2005; PRESTES; GRISCI, 2016; SPOHR; FLEURY, 2011), considerando diferentes situações.

Em estudo sobre mobilidade e trabalho, Freitas (2009) sustentou que o novo contexto de mudanças econômicas, sociais e culturais solicita que indivíduos e organizações alinhem-se em formas múltiplas e móveis. Para a autora, tais mudanças decorrem, especialmente, de uma economia cada vez mais competitiva e globalizada, e são relativas “à capacidade, à disposição e ao desejo que um indivíduo tem de mudar de país para interagir com diferenças em relação à sua cultura, à sua profissão, aos seus saberes e ao seu cargo” (FREITAS, 2009, p. 249).

Tal entendimento parece não considerar, entretanto, que a migração é um processo que pode ser motivado por aspectos que vão além da disposição e do desejo, podendo se relacionar, por exemplo, a fatores financeiros e de escassez de trabalho no país de origem. Assim, a imigração surgiria como imperativa ao indivíduo que não almeja “ficar parado em areia movediça”, fadado a perecer (BAUMAN, 1999, p. 86). Sair, viajar e ir-se tornaram-se as orientações vigentes. Ações como manter-se imóvel e fixar-se representam uma volta ao passado, pois significam apego a uma territorialização não mais condizente com o tempo presente.

No contexto brasileiro, a chance de ser enviado para trabalhar no exterior por uma organização, principalmente em países considerados como de primeiro mundo,

é concebida “como um prêmio, uma distinção, um luxo, um *up-grade* na vida ou uma grande sorte que depende apenas do indivíduo para ser bem-sucedida” (FREITAS, 2009, p. 254). Todavia, em estudo sobre estilos de vida de expatriados, Prestes, Grisci e Fraga (2016) constataram que nem sempre a glamourização intencional é sustentada por esses trabalhadores. Nessa perspectiva, foram identificados estilos de vida pautados na abnegação legitimando a expatriação em prol de um projeto organizacional. As autoras constataram que uma missão internacional, apesar de fazer parte de um imaginário de sucesso e, por isso, aparentemente, validar qualquer esforço, exige que o indivíduo seja capaz de renunciar a hábitos e costumes, adaptando-se a um novo estilo de vida.

Esse conjunto de investigações, cabe considerar, não abrange todas as configurações que fazem parte da movimentação de pessoas em contexto internacional. Com o decorrer do tempo, tornou-se evidente a necessidade de novos estudos que contemplassem a migração como um processo muito mais complexo do que anteriormente pensado (CASTLES, 2010; DORSCH; SUUTARI; BREWSTER, 2013). Segundo Castles (2010, p. 25), o processo migratório é complexo e diverso, posto que “as possíveis combinações tornam-se infinitas, o que, por sua vez, aponta para o papel crucial do contexto” e da interdisciplinaridade para a sua análise.

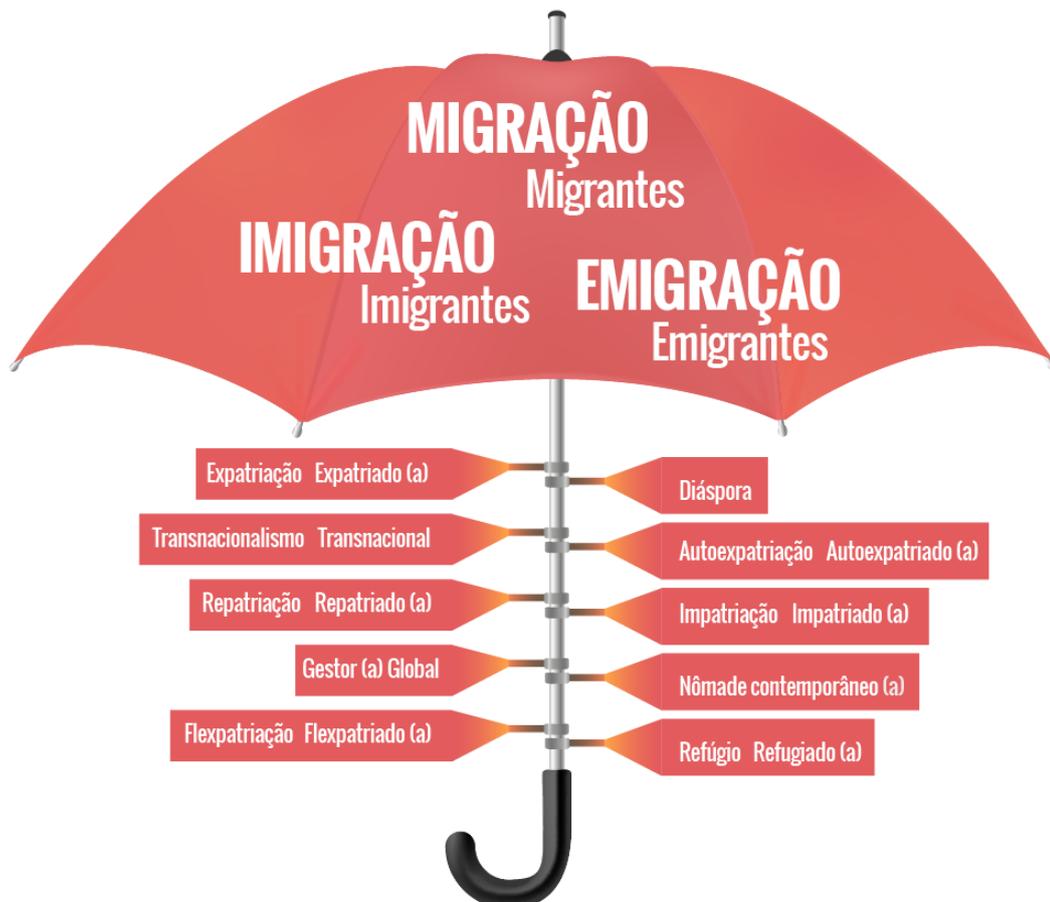
Embora o termo expatriação predomine na literatura da área, argumenta-se que a nomenclatura “expatriado” parece não alcançar todo indivíduo que parte a trabalho para um país diferente do seu de origem. Estudos da Antropologia destacam que alguns migrantes se esforçam para se manterem ligados à terra de origem, por meio de um amplo repertório de referências culturais e de relações familiares (HALL, 2006; JARDIM, 2016; LASK, 2000; MAPRIL, 2009).

Segundo McKenna e Richardson (2007), os estudos sobre expatriação são, em grande parte, instrumentais, devido à predominância da orientação utilitarista direcionada à gestão organizacional. Os autores em questão acreditam que uma abordagem alternativa ao funcionalismo seria um avanço em termos de profundidade teórica e empírica do campo. Além disso, a literatura sobre o tema contrasta a posição de expatriados com a de imigrantes em países desenvolvidos. Tal diferenciação reproduziria uma imagem negativa e desqualificada do imigrante. “Esta distinção terminológica trata de replicar e sustentar uma imagem estereotipada dos migrantes que têm menos vantagem em termos de seu país de origem, bem

como de origens étnicas” (AL ARISS; CROWLEY-HENRY, 2013, p. 80, tradução livre). Andresen et al. (2014) se propuseram a sintetizar e diferenciar as definições existentes para a mobilidade internacional. O termo migrante, segundo eles, seria o que engloba as diferentes formas de mobilidade geográfica internacional com transferência de residência para outro país, entendimento este corroborado pelo estudo de Doherty, Richardson e Thorn (2013).

No âmbito do presente estudo, considerou-se adequado o uso do termo imigração, especialmente por ele propiciar a intersecção com estudos de outras áreas (CASTLES, 2010), colaborando para o entendimento de que “a aproximação dos termos na direção de migração poderia vir a ilustrar a dimensão diversa de vida e trabalho destes indivíduos” (SCHERER; PRESTES; GRISCI, 2019, no prelo), conforme mostra o guarda-chuva conceitual apresentado na Figura 3.

Figura 3 – Guarda-chuva conceitual da migração



Fonte: Elaborada pela autora (2019).

Como se vê no guarda-chuva conceitual, a migração é um termo que abarca múltiplas possibilidades estudadas por distintas áreas acadêmicas. Cabe ressaltar as configurações que assumem os migrantes, que dizem respeito a processos diferenciados que devem ser considerados a depender do olhar proposto, já que há migrações por motivos econômicos, provocadas por questões políticas, culturais ou ainda ambientais. Por meio da figura do migrante – que se desdobra na do imigrante (entrada de estrangeiros no país) e do emigrante (saída de nativos do país), é possível compreender as diversas facetas da mobilidade internacional.

A indagação sobre “o que é ser um imigrante”, problematizada por Sayad (1979), persiste e motiva discussões a respeito da conexão entre imigração-trabalho há quatro décadas. Segundo o autor, o imigrante “só pode ser concebido indissociavelmente ligado ao trabalho” (SAYAD, 1979, p. 52) e se caracteriza como “um trabalhador definido e tratado como provisório” (SAYAD, 1979, p. 55), ainda que sua estadia no país de destino seja definitiva. O caráter provisório que se estende indeterminadamente limita o acesso da maioria dos imigrantes a uma existência plena e à integralidade dos direitos trabalhistas de que gozam os nativos, e os condiciona ao *status* de intrusos, de não pertencentes e de não convidados àquela sociedade para a qual migraram. Por outro lado, a expansão econômica, grande propulsora de mão de obra imigrante, necessita de imigrantes permanentes cada vez mais numerosos para ocupar cargos que não despertam o interesse da população local.

Nessa perspectiva, atribui-se à imigração uma função exclusivamente econômica e técnica, na medida em que caberia aos imigrantes trazerem vantagem econômica a um mínimo de custo para o país que os recebe. Sendo o trabalho o motor que condiciona a existência na imigração, a situação de desemprego poderia resultar no desaparecimento da condição social do imigrante, gerando, para esses indivíduos, um sentimento de temor por uma eventual expulsão (SAYAD, 1979).

A estadia autorizada ao imigrante está inteiramente sujeita ao trabalho, única razão de ser que lhe é reconhecida. Foi o trabalho que fez “nascer” o imigrante, que o fez existir; é ele, quando termina, que faz “morrer” o imigrante, que decreta sua negação ou que o empurra para o não-ser. E esse trabalho, que condiciona toda a existência do imigrante, não é qualquer trabalho, não se encontra em qualquer lugar; ele é o trabalho que o “mercado de trabalho para imigrantes” lhe atribui e no lugar em que lhe é atribuído (SAYAD, 1979, p. 55).

De modo aproximado, para Castles (2010, p. 16) “a migração, em geral, é vista [pelos governantes] como sendo ameaçadora e disfuncional”. Para Ruiz (2002, p. 3, tradução nossa) “o imigrante é aquele que, como todos os outros, veio à cidade depois de uma viagem, mas que, ao fazê-la, não perdeu seu *status* de viajante em trânsito, mas foi forçado a mantê-lo em perpetuidade”. O autor considera a denominação imigrante uma produção social, na medida em que a nomenclatura se aplica mais a trabalhadores oriundos de países pobres, que se deslocaram por motivos de catástrofes naturais ou de miséria, do que, por exemplo, a trabalhadores empregados em multinacionais, provenientes de sociedades mais modernizadas, como é o caso da maioria dos ditos expatriados organizacionais. Essa noção acaba, portanto, estimulando a estratificação social e operando a discriminação simbólica desses indivíduos.

Outra questão que merece ser desmistificada é relativa ao caráter provisório atrelado à imigração. Segundo um estudo de Lask (2000) sobre a ida de brasileiros ao Japão, há um discurso corrente que sustenta a volta ao país de origem como objetivo final de todo o imigrante, algo que não se verifica nas vivências desses indivíduos. A autora explica que pode fazer parte da trajetória de imigrantes reconstruir a vida fixando residência em lugares longe da origem. Nesse sentido, os entendimentos de cidadão global e identidade global podem ser questionados, uma vez que “o mundo é um quadro de referência grande demais para que o indivíduo possa se situar nele com uma identidade globalizada” (LASK, 2000, p. 91).

Ainda que imigrantes transitem e reconstruam suas vidas em locais distantes dos seus países de origem, referências territoriais os acompanham nos seus deslocamentos. São múltiplos os laços sustentados em relação aos países de origem, manifestados por meio de rituais, cerimônias, hábitos e discursos nacionalistas, para citar alguns exemplos. Em todos os laços mantidos, o que está em pauta, segundo Mapril (2009), é a criação de espaços de pertença e de fixidez que fortalecem a familiaridade com a terra natal e contrastam com um mundo de fluxos e deslocamentos.

Segundo Freitas e Dantas (2011, p. 602), “a experiência de ser estrangeiro varia não apenas de pessoa para pessoa como também em função das condições e das razões que motivaram sua inserção num território”, seja ela espacial ou existencial. Com o objetivo de melhor compreender os desafios enfrentados por

indivíduos que circulam entre diferentes países, os autores ponderaram as questões que influenciam a percepção de nativos com relação a indivíduos estrangeiros:

A maneira como um estrangeiro é recebido por um novo grupo dependerá de uma série de fatores, entre os quais sublinhamos: a percepção que o grupo tem de sua utilidade, a imagem que o grupo tem sobre o seu país, as razões e as condições de sua inserção no grupo, bem como os privilégios que os membros do grupo estão dispostos a repartir (FREITAS; DANTAS, 2011, p. 602).

Para Herranz (1998), a adaptação dos imigrantes e a inserção no mercado de trabalho dependem, sobretudo, do contexto político-econômico e sociocultural do país que os recebe, bem como de fatores como habilidades e qualificações que esses indivíduos carregam consigo para além das fronteiras geográficas. Os imigrantes desenvolvem estratégias de adaptação ao contexto social que os recebe, como a flexibilização para o trabalho em diferentes cargos, incluindo trabalhos que exigem qualificação inferior a sua formação (HERRANZ, 1998).

Múltiplos aspectos podem interferir na imigração, como, por exemplo, tempo, espaço, relações entre indivíduos, mercado de trabalho, país de destino, raça, gênero, entre outros fatores a serem considerados quando se fala em imigração. Segundo May (2016), a imigração gera efeitos distintos sobre as experiências temporais de pertencimento de imigrantes em comparação com não imigrantes. A autora destaca que as formas de pertencimento de imigrantes são atemporais, pois não coadunam com a norma esperada, ou seja, de que pertencer a um lugar seria uma premissa relacionada a ter nascido ou ter vivido por anos naquele lugar.

Al Ariss e Ozbilgin (2010) constataram a subutilização de imigrantes oriundos de países pouco desenvolvidos, que enfrentam barreiras significativas relativas a políticas e processos de integração. Os autores também mencionam a questão da mão de obra feminina, relatando que as mulheres seriam prejudicadas quanto a oportunidades e remuneração, se comparadas a homens que ocupam posições similares. Mulheres ainda enfrentam o machismo e a misoginia, processos que podem submetê-las a trabalhos precários em alguns países ou inviabilizar que exerçam determinadas atividades (AL ARISS; ÖZBILGIN, 2010).

Dupuis (2018) acredita que é pela via do trabalho que imigrantes conseguem integrar-se ao país de destino. Para o autor, as altas taxas de desemprego entre imigrantes tornam-se um problema para a inclusão dessa população na sociedade.

Dentre os fatores que desencadeiam o desemprego, o autor cita o preconceito e a discriminação étnico-racial, a dificuldade em encontrar postos de trabalho que combinem com as qualificações dos imigrantes e as vicissitudes da adaptação cultural. Nesse sentido, destaca que não são apenas autoridades públicas que podem agir para facilitar a integração, mas também “empresas, seus líderes e seus gerentes” têm “papel fundamental a desempenhar nesta área, não só contratando imigrantes, mas também promovendo e facilitando sua integração na sociedade” (DUPUIS, 2018, p. 48).

Ao analisarem a orientação de carreira de imigrantes, Cerdin e Pargneux (2010) observaram que as motivações que levam esses indivíduos a assumir experiências internacionais dizem respeito, em especial, ao desejo de explorar novos países e vivenciar diferentes culturas e, também, à valorização atribuída à experiência de imigração com relação à carreira. No entanto, segundo os autores, o imigrante que viaja sem laços organizacionais com o país de origem assume maiores riscos e vivencia uma realidade menos favorável. Além disso, como a imigração implica, por vezes, tomada de decisão individual, tanto em termos financeiros como de direcionamento de carreira, imigrantes necessitariam de um planejamento anterior à viagem, uma vez que, nesse caso, utilizam recursos próprios para a mobilidade (CERDIN; PARGNEUX, 2010).

Segundo Freitas (2009), uma grande variedade de pessoas vivencia e valoriza a experiência de deslocamento para outros países em função do trabalho, como profissionais que trabalham com arte, gastronomia, jornalismo, esportes, com projetos sociais de voluntariado, etc. Rego e Cunha (2009) afirmaram haver interesse crescente pela construção de carreira em âmbito internacional, independentemente de os indivíduos estarem ou não vinculados a uma organização.

Existe um verdadeiro desejo de evadir-se, uma espécie de “pulsão migratória” incitando o indivíduo a mudar de lugar, de hábitos, de parceiros, para realizar as múltiplas facetas de sua personalidade. A confrontação com o exterior, com o estrangeiro e o estranho, permitirá ao indivíduo viver esta pluralidade estrutural adormecida em cada um de nós. Quanto mais se criam controles, mais se reforçam os desejos de escapar à esclerose das instituições. O passaporte (passa a porta) é cada vez mais o documento de identidade por excelência (FREITAS, 2009, p. 259).

A imigração contempla não apenas profissões tradicionais. Diz respeito também às ocupações inexploradas, ao voluntariado de projetos sociais

internacionais, aos casais de dupla carreira, entre outros. As características apontadas para esses profissionais permitem supor que vivam uma vida líquida, sempre em movimento, de modo que “as alternativas são: modernizar-se (ir em frente, praticando o desapego) ou perecer dentro da ‘lata de lixo’” (BAUMAN, 2007, p. 9).

Nesse contexto, considera-se adequada a conexão da temática com os conceitos de espaço liso e estriado (DELEUZE; GUATTARI, 1997b), por onde transitariam os imigrantes, e com os processos de territorialização, desterritorialização e a reterritorialização (DELEUZE; GUATTARI, 1997a, 1997b; GUATTARI; ROLNIK, 1996). Tais conceitos contribuem para pensar a imigração em uma lógica processual. Considera-se que “subjetividades, independentemente de sua morada, tendem a ser povoadas por afetos [...]; uma constante mestiçagem de forças delinea cartografias mutáveis e coloca em cheque seus habituais contornos” (ROLNIK, 1997, p. 19), algo que se busca analisar no próximo item.

2.2 Território e movimentos de territorialização, desterritorialização e reterritorialização

Em busca realizada em bases acadêmicas nacionais e internacionais, constatou-se que os termos território e territorialidade têm sido adotados em estudos de distintas áreas do conhecimento. Estes se concentram, sobretudo, no âmbito da Geografia, e se relacionam às teorizações da geografia física e, também, humanística, a exemplo das pesquisas de Haesbaert (2005), Haesbaert e Bruce (2009), Chelotti (2013) e Saquet (2007). Há, também, pesquisas na área da Psicologia Social, referentes aos espaços simbólicos e aos modos de subjetivação por eles constituídos, como estudos de Macerata, Soares e Ramos (2014), Souza e Fonseca (2013) e Oliveira e Fonseca (2006).

A noção de território adotada para o presente estudo expande a abordagem espacial condicionada, por exemplo, aos limites fronteiriços de um país, estado ou cidade. O território é compreendido, portanto, como algo apropriado ou criado pelo indivíduo para além do espaço geográfico. Nessa perspectiva mais ampla, um território se constitui em consequência de relações humanas, que se dão no tempo e no espaço e por meio deles, envolvendo processos de apropriação, associação e desejos, que lhe conferem (ao território) um caráter existencial (OLIVEIRA; FONSECA, 2006). O conceito de território ganha tal amplitude na medida em que “diz respeito ao pensamento e ao desejo – desejo entendido aqui como uma força criadora, produtiva. Deleuze e Guattari vão, assim, articular desejo e pensamento” (HAESBAERT; BRUCE, 2009, p. 8).

Nesse sentido, os territórios seriam relativos, concomitantemente, a espaços vividos, físicos – constituídos por países, cidades, ruas, organizações – e a sistemas percebidos – relativos ao tempo, aos afetos, aos desejos. Nas palavras de Guattari e Rolnik (1996), “território é sinônimo de apropriação”, pois é formado por um “conjunto de projetos e representações nos quais vai desembocar, pragmaticamente, toda uma série de comportamentos e de investimentos, nos tempos e nos espaços sociais, culturais, estéticos, cognitivos” (GUATTARI; ROLNIK, 1996, p. 323). Território espacial e existencial coexistem. Sendo justapostos entre si, acredita-se que contribuam para a discussão acerca de distintas situações de trabalho.

Ao buscar por estudos que contemplassem a noção de território, foram encontradas discussões paralelas sobre o evento da territorialidade. Segundo Oliveira e Fonseca (2006), a territorialidade se refere aos efeitos da ação humana no espaço, “nos encontros e desencontros que se efetuam, dos agenciamentos entre corpos, trajetos, ritmos, suores, sons, forças que circulam pelo território” (OLIVEIRA; FONSECA, 2006, p. 137). Territorialidade, segundo Saquet (2007, p. 129), é uma concepção imaterial, que compreende o “acontecer de todas as atividades cotidianas, seja no[s] espaço[s] de trabalho, do lazer, da igreja, da família, da escola, etc., resultado e determinante do processo de produção de cada território, de cada lugar; é múltipla, e por isso, os territórios também o são”. É possível, assim, que coexistam territorialidades diferentes em um mesmo espaço, com níveis de intensidade mais próximas ou mais distantes da constituição de um território.

No âmbito da Administração, Pereira e Carrieri (2005) mencionaram o entendimento de territorialidade sob uma ótica que vai além do domínio físico, aproximando-se, assim, da compreensão de Guattari e Rolnik (1996). Segundo os autores, na perspectiva organizacional,

a disputa por espaços se liga ao sentido de territorialidade, entendida aqui como conjunto de ações, comportamentos de indivíduos ou grupos que tendem a afetar, influenciar ou controlar pessoas, fenômenos ou relações, combinando representações sociais e práticas espaciais, construindo suas bricolagens. A territorialidade se caracteriza como fenômeno de origem psicológica, constituindo dimensões sociais e políticas, pois se projeta como movimento que afeta as percepções do sujeito em relação à sua posição e aos papéis no interior da organização (PEREIRA; CARRIERI, 2005, p. 3).

Para conhecer os movimentos de territorialização, desterritorialização e reterritorialização julga-se necessário não apenas elencar seus elementos e características, mas também conhecer as conexões que se estabelecem, “os modos de expansão, propagação, ocupação” (DELEUZE; GUATTARI, 1997a) dos territórios. O interesse centra-se, portanto, nos operadores que influenciam as territorialidades, na transformação da vida a partir de ações inesperadas e gostos desconhecidos, nos sentimentos colocados em cheque, nas afinidades descobertas e em uma outra experiência de tempo, na dinâmica em que “os trabalhadores se fazem expressivos através de gestos e palavras que lhes pedem passagem, isto é, que são imanentes ao território”, a partir “de um encontro, [...] de um *entre-deux*, que produz ritmos que compõem o território” (SOUZA; FONSECA, 2013, p. 293).

A territorialização, “ato do ritmo devindo expressivo, ou dos componentes de meios devindos qualitativos” (DELEUZE; GUATTARI, 1997a, p. 128), confere movimento ao conceito tradicional de território. A relação entre território e mundo é expressa justamente por meio dos movimentos específicos que constituem os territórios. Mais precisamente, as qualidades expressivas de território (cor, odor, som, silhueta, etc.) combinam entre si e formam um devir-expressivo do ritmo ou da melodia. Segundo Deleuze e Guattari (1997a), é nessa combinação que se deve buscar o fator territorializante, e é dela que se origina o ritornelo, conceito que designa um agenciamento territorial, ou seja, conexões de ritmos e melodias que territorializam o indivíduo.

Os ritornelos permitem aos territórios a fixação de padrões rítmicos, e ganham outras funções como “amorosa, afetiva, profissional ou social” (DELEUZE; GUATTARI, 1997a). Do trabalho, por exemplo, podem advir ritornelos que demarcam territórios particulares, a exemplo do território do feirante, mencionado por Deleuze e Guattari (1997a).

Ritornelos profissionais cruzam-se no meio, como o grito dos feirantes, mas cada um marca um território onde não pode se exercer a mesma atividade nem ecoar o mesmo grito. No animal como no homem, são as regras de distância crítica para o exercício da concorrência: meu cantinho na calçada. Em suma, há uma territorialização das funções que é a condição de seu surgimento como “trabalhos” ou “ofícios” (DELEUZE; GUATTARI, 1997a, p. 136).

O termo ritornelo, no sentido empregado por Deleuze e Guattari (1972), descreve a soma dos três movimentos territoriais: desterritorialização, reterritorialização e territorialização. Tais conceitos, inicialmente tratados por Deleuze e Guattari (1972, p. 327), remetem à ideia de deslocamento oscilante entre o “movimento pelo qual a produção desejante não para de transpor o limite, de se desterritorializar, de provocar a fuga dos seus fluxos e de passar o limiar da representação” e, por outro lado, o “movimento pelo qual o próprio limite é deslocado e passa então para o interior da representação que opera as reterritorializações artificiais do desejo”.

É por meio da desterritorialização que se abandona o território. Esse território pode ser imediatamente recomposto por meio da reterritorialização. Ainda, tudo pode acontecer ao mesmo tempo. Qualquer coisa tem potencial para fazer valer a

reterritorialização, isto é, “o território perdido; com efeito, a reterritorialização pode ser feita sobre um ser, sobre um objeto, sobre um livro, sobre um aparelho, sobre um sistema [...]” (DELEUZE; GUATTARI, 1997b, p. 224).

Na obra “O que é filosofia?”, Deleuze e Guattari retomaram a discussão e reforçaram a necessidade de compreender a formação e os vetores de territorialização. Segundo eles, é preciso perceber como cada pessoa, “em toda idade, nas menores coisas, como nas maiores provações, procura um território para si, suporta ou carrega desterritorializações, e se reterritorializa quase sobre qualquer coisa, lembrança, fetiche ou sonho” (DELEUZE; GUATTARI, 1992, p. 90). Os sistemas percebidos e mencionados por Guattari e Rolnik (1996), são, portanto, referentes a qualquer coisa que traga a sensação de recomposição.

Consonantes à compreensão de território adotada para o presente estudo, os movimentos de territorialização, desterritorialização e reterritorialização não decorrem necessariamente da mobilidade geográfica, podendo resultar, por exemplo, de sentimentos (DELEUZE; GUATTARI, 1992, 1997). Isso implica dizer que uma casa, um amigo, um hábito, uma rotina são formas possíveis de reterritorialização. Especificidades próprias dos indivíduos, dos seus hábitos e de suas ocupações, podem influenciar as tentativas de recomposição de territórios engajados em processos desterritorializantes, atraindo-os novamente à simbiose que os persegue.

Considera-se que a sociedade líquido-moderna, na qual se vive a vida líquida, é o cenário em que acontecem constantes movimentos de territorialização, desterritorialização e reterritorialização, uma vez que tal sociedade é compreendida como aquela em que o indivíduo é impelido a se mover com fluidez, a experimentar e adotar novas características com desenvoltura, a desviar-se dos obstáculos com destreza, a viver o tempo fragmentado no aqui e agora e a dismantelar qualquer certeza sobre o futuro (BAUMAN, 2007). Questões que abarcavam projetos de vida duradouros, hoje versam sobre um tempo limitado e dismantelado no que diz respeito à tomada de decisões. Desterritorializar e reterritorializar, portanto, são movimentos cada vez mais corriqueiros e peculiares da vida da sociedade líquido-moderna.

Diante desse contexto, o indivíduo com alguma responsabilidade sobre o seu destino vê potencializadas em si as sensações de ignorância a respeito do futuro e

de impotência para interferir no que irá acontecer. Para Bauman (2007, p. 194-195), na sociedade essencialmente marcada pelo individualismo, “a esperança de atingir um equilíbrio aceitável entre liberdade e segurança, as duas condições *sine qua non* da sociedade humana, não imediatamente compatíveis, mas igualmente cruciais, precisa ser colocada no centro do esforço do repensar”.

A elucidação acerca da liberdade de um indivíduo para se movimentar pode ser obtida ao considerar a analogia que fizeram Deleuze e Guattari (1997b) entre o jogo de xadrez e o jogo de *go*¹⁴. O jogo de xadrez é aquele em que cada peça tem uma função específica, que determina o movimento e o poder de ação. Não se ganha um jogo de xadrez aniquilando todas as peças do adversário de uma vez só, e sim peça a peça, em um movimento diacrônico. O *go*, por sua vez, oferece liberdade suficiente de forma que “o movimento se torna perpétuo, sem alvo nem destino, sem partida nem chegada” (DELEUZE; GUATTARI, 1997b, p. 14). O xadrez, ao contrário, limita o movimento a um espaço delimitado e fechado, em que a peça vai de um ponto a outro.

Para os autores, o *go*, enquanto jogo de disputa por territórios, procede de acordo com movimentos de territorialização e desterritorialização, ao passo que o xadrez codifica e descodifica o espaço. O *go* representa um espaço “liso”, enquanto o xadrez figura o espaço “estriado”. Os nômades agem tal qual o jogo de *go*, indo de um lugar para outro, isentos de um movimento de início ou fim, em um espaço liso e fluído, sem saber de antemão qual será a próxima parada. “O nômade, ao tecer, ajusta a vestimenta e a própria casa ao espaço exterior, ao espaço liso aberto onde o corpo se move” (DELEUZE; GUATTARI, 1997b, p. 181).

Todavia, Deleuze e Guattari (1997b) ressaltaram que um espaço liso pode facilmente estriar-se, assim como um espaço estriado pode tornar-se liso, adotando, portanto, a mesma lógica do rizoma, em que tudo se passa com somatórios de e/e. Nesse contexto, não se toma um espaço liso ou um espaço estriado como antagônicos, mas se considera um espaço liso e um espaço estriado que não param de ser traduzidos, transvertidos em um outro espaço. “O que ocupa o espaço liso

¹⁴ O *Go*, *Weiqi* ou *Baduk* é um jogo de tabuleiro de origem japonesa, reconhecido por envolver grande capacidade estratégica. Geralmente é feito de madeira, com 19 linhas intercaladas por outras 19 linhas. Diferentemente dos jogos populares no Ocidente, o *Go* tem suas casas posicionadas na interseção entre as linhas que formam os quadrados, e não nos próprios quadrados. As peças são adicionadas ao tabuleiro e não são movimentadas no decorrer do jogo. O jogo consiste em obter o máximo de território para si e, ao mesmo tempo, em posicionar-se de modo a se defender (impedindo de ser capturado).

são as intensidades, os ventos e os ruídos, as forças e as qualidades tácteis e sonoras, como no deserto, na estepe ou no gelo” (DELEUZE; GUATTARI, 1997b, p. 214).

Segundo os autores, o mar pode ser o arquétipo do espaço liso, um espaço libertador. É nesses espaços “que a luta muda, se desloca, e que a vida reconstitui seus desafios, afronta novos obstáculos, inventa novos andamentos, modifica os adversários” (DELEUZE; GUATTARI, 1997b, p. 214). É inconcebível pensar que os espaços seriam libertadores (lisos) ou totalmente seguros (estriados) por suas limitações. O estriado é o espaço sedentário e instituído pelo aparelho de Estado, pode transformar-se constantemente e ser revertido em um espaço liso. Os autores citam a cidade como um espaço estriado por excelência. A cidade seria a força de estriagem que libera espaços lisos, combinando liso e esburacado: favelas móveis, temporárias, de nômades. Ao contrário da cidade antiga, circunscrita por muralhas, a cidade contemporânea “se caracteriza pela velocidade da circulação”, por “fluxos de mercadorias, pessoas e capital em ritmo cada vez mais acelerado, rompendo barreiras, subjugando territórios” (ROLNIK, 2001, p. 9). Rolnik (2001) considerou que, caídas as muralhas, o espaço, agora, é ocupado por cidades-mundo, expandidas, reorganizadas, tomadas como polos de atração para pessoas que vendem suas forças de trabalho.

Segundo Oliveira e Fonseca (2006, p. 142), “o espaço liso é a potência de desterritorialização do território, a capacidade de perder-se, de misturar-se para achar-se novamente em outro estriamento não experimentado; é a capacidade de criação”. Em estudo acerca dos territórios de uma escola tradicional, as autoras consideraram como território estriado os regramentos definidos, as normas a serem cumpridas, a estrutura curricular, os papéis estabelecidos para funcionários, professores, alunos e pais, o processo avaliativo, etc. O território liso, por sua vez, foi identificado nas propostas pedagógicas que incentivavam a autonomia. Tais propostas, contudo, aconteciam no próprio estriamento, posto que seria inviável uma instituição escolar totalmente desprovida de normas. As autoras destacaram a relevância de momentos que promoveriam maior autonomia e liberdade de criação do sujeito, uma vez que a adesão passiva a regras e normas tradicionais retira a potência e inibe a expansão da vida. “A reprodução contínua sobre o estriado provoca uma paralisia diante dos obstáculos, uma incapacidade de opor-se ao

poder”, de modo que se fica “aprisionado dentro de sistemas determinados”, concluíram Oliveira e Fonseca (2006, p. 144).

Além dos espaços lisos e estriados que habitam, cabe considerar que os indivíduos são organizados por linhas duras, molares, por meio das quais se reconhecem em classificações binárias (homem/mulher; jovem/velho; rico/pobre; empregado/desempregado) e por linhas flexíveis, entendidas também como “domínios moleculares de sensibilidade, de inteligência e de desejo” (GUATTARI, 1990, p. 9), que podem, eventualmente, transformar-se em linhas de fuga. Entre essas linhas, não há uma oposição distintiva que dependa de princípio lógico de categorização, ressalta o autor.

O indivíduo é segmentarizado por múltiplos lados, desde a família, a casa, o bairro, a escola, o trabalho, a produção, o consumo, para citar alguns. A todo momento estão em jogo processos de subjetivação que oferecem certa segurança pelo reconhecimento em referências pré-estabelecidas, e possibilitam a liberdade de estar sempre em vias de devir outro (DELEUZE; GUATTARI, 1995). As linhas molares são entendidas como classificações *a priori*, que colocam os indivíduos no espaço, que os sustentam e determinam. São “as arborescências [a que] nos agarramos, as máquinas binárias que nos dão um estatuto bem definido que nos domina” (GUATTARI; ROLNIK, 1996, p. 119). Assim, a ordem molar corresponde às representações estáticas que delimitam os indivíduos e seus sistemas de referência. Os lugares que ocupam não seriam, portanto, totalmente voltados ao livre arbítrio.

Embora sejam estratificações que delimitam, as linhas molares trazem a tranquilidade e a segurança de estar agindo de acordo com sistemas de referências predeterminados. São elas que, conforme ilustrado anteriormente, classificam os indivíduos biológica e socialmente e possibilitam que os sujeitos se reconheçam. “Não reconhecemos segmentaridade senão molar, tanto no nível dos grandes conjuntos aos quais pertencemos, quanto no nível dos pequenos grupos [em que] nos colocamos e daquilo que se passa conosco no mais íntimo ou mais privado”, consideraram Deleuze e Guattari (1996, p. 119).

As linhas moleculares são menos evidentes e reveladoras diante daquilo que parecia pleno. Correspondem a sistemas de pequenas inseguranças, de inquietações que não coincidem com as linhas molares. Entretanto, embora consideradas flexíveis, essas linhas correm o risco de reproduzir em miniatura as

características das linhas molares. Isso significa que, apesar da tentativa de abandonar as margens de segurança, o indivíduo acaba reproduzindo, em miniatura, a segmentaridade molar. Como exemplo dessa reprodução, Deleuze e Guattari (1996, p. 120) citam pessoas que substituem a família por uma comunidade. Tais indivíduos sentem o desejo de libertação de laços familiares, porém acabam constituindo família com outro grupo. Para os autores, “quanto mais os conjuntos devêm molares, mais os elementos e suas relações tornam-se moleculares: o homem molecular para uma humanidade molar”.

A invenção de outra existência é dirigida pelas linhas flexíveis (ou moleculares) que podem, com raras exceções, se transformar em linhas de fuga. Romagnoli (2009, p. 170) explicou que “os deslocamentos da subjetividade se dão a partir do ‘fora’, portador de forças estranhas que pede uma decifração ao desestabilizar o território existencial conhecido”. Assim, segundo a autora, tais forças entrariam em contato com a subjetividade, construindo novos territórios existenciais pela sensação de estranheza do mundo.

A produção de territórios alternativos em uma tentativa de resistência à lógica da padronização se vislumbra, portanto, tanto por dentro quanto por fora. Isso significa dizer que, no mundo do trabalho, formas de resistência podem se identificar, por exemplo, tanto em atos individuais ou coletivos que burlam o estabelecido nos manuais e procedimentos, correspondendo às linhas moleculares, como na criação de realidades paralelas às impostas pelas organizações, correspondendo às linhas de fuga. Considera-se, portanto, que “o território pode se desterritorializar, isto é, abrir-se, engajar-se em linhas de fuga” (GUATTARI; RONILK, 1996, p. 323), entretanto essa desterritorialização não implica, necessariamente, uma ruptura com o antigo território.

Segundo Guattari e Rolnik (1996), o indivíduo é modelado e dobrado constantemente por uma subjetividade social que implica sua existência particular, de modo que são raros os momentos em que conseguirá aderir à expressão e criação como escape da lógica de alienação. Os autores conceituam esses momentos expressivos de desejo como raros processos de singularização, “modos de sensibilidade, modos de relação com o outro, modos de produção, modos de criatividade” (GUATTARI; ROLNIK, 1996, p. 16).

Os processos de singularização não estão, entretanto, dissociados dos processos de individuação – voltados à normalização, correspondentes à lei dominante, que nos alcançam por todos os lados, “modos de encodificação preestabelecidos, todos esses modos de manipulação e tele comando” (GUATTARI; ROLNIK, 1996, p. 17). Considera-se que, embora os indivíduos possam se engajarem em uma outra possibilidade de existência, frequentemente cairão nas armadilhas que os envolvem.

Segundo Deleuze (1998, p. 5), “não há saída do território, ou seja, desterritorialização, sem, ao mesmo tempo, um esforço para se reterritorializar em outra parte”. E essa “saída” não implica necessariamente mobilidade geográfica, tampouco a “outra parte”, que abriga a reterritorialização, implica novo território espacial. A partir desse entendimento, posto que “as intensidades se distribuem no espaço ou em outros sistemas que não precisam ser espaços externos” (DELEUZE, 1998, p. 102), diferentes formas de desterritorialização podem ser imaginadas. A leitura de um livro, a apreciação de uma música, o ato de cozinhar, os modos de trabalhar e de controlar, enfim, qualquer pensamento e ação constante que desencadeie uma combinação de afetos são ritornelos passíveis de despertar emoções que nenhum deslocamento geográfico tenha permitido.

O que configura a desterritorialização existencial não seria unicamente o desejo de mudança. Se os territórios são formados por agenciamentos de desejos e de enunciados, é a combinação desses elementos que configura a desterritorialização, de forma que “jamais nos desterritorializamos sozinhos” (DELEUZE; GUATTARI, 1996, p. 45) ou por meio de desejos isolados. Haesbaert e Bruce (2009, p. 5) utilizaram o exemplo de um músico para explicar o agenciamento de desejos: “[...] um músico não deseja apenas um bom instrumento, ele quer harmonia, sonoridade, uma plateia, um lugar, etc.”.

Toma-se, portanto, a territorialização, a desterritorialização e a reterritorialização como movimentos fundamentais à compreensão das implicações da mobilidade internacional para os indivíduos imigrantes. Deleuze e Guattari vislumbraram, por meio desses conceitos, “importantes ferramentas para o entendimento não apenas das questões filosóficas, mas também das práticas sociais e da construção de um efetivo projeto político de libertação dos desejos, dos

corpos, da arte, da criação e da produção de subjetividade” (HAESBAERT; BRUCE, 2009, p. 3).

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

“Quais são as nossas dobras?”, indagou Deleuze (1991, p. 112). Responder a essa pergunta requer considerações acerca de questões intrínsecas à vida ordinária e extraordinária, às individualidades, às codificações, à resistência às exigências do poder e da lógica gerencialista (GAULEJAC, 2007). A noção de dobra compreende possibilidades de criação e transformação dos territórios. Os indivíduos constituem-se “ao mesmo tempo como uma força dobrada sobre si mesma” (OLIVEIRA, 2005, p. 59). Eles pertencem e marcam os territórios nos quais estão imersos, e esses territórios, com suas particularidades, desdobram suas vidas.

Importa considerar, ainda, que a imigração tem no trabalho imaterial um elemento fundamental que potencializa a vida: a responsabilidade do indivíduo por produzir a si, característica que se estende a todos os aspectos da vida (GORZ, 2005). A seguir, apresentam-se esse e outros pontos que aproximam a imigração e a noção de trabalho imaterial.

2.3 Trabalho Imaterial e Trabalho de Chef de Cozinha

No século XXI, produz-se um amplo debate social e acadêmico sobre o trabalho e suas transformações. Tais mudanças acompanham a passagem da sociedade disciplinar para a sociedade de controle (DELEUZE, 1992; HARDT, 1996; LAZZARATO, 2006), e compreendem a demanda, cada vez mais acelerada, pelo trabalho dito imaterial, centrado em capacidades expressivas, comportamentais, comunicativas e imaginativas, que tocam os trabalhadores de diferentes formas (GORZ, 2005; GRISCI, 2006; LAZZARATO; NEGRI, 2001).

Ao considerar o trabalho como predominantemente imaterial, Lazzarato e Negri (2001) sublinham a necessidade de esclarecer as definições clássicas de trabalho. Segundo os autores, tal atividade

resulta de uma síntese de diferentes tipos de *savoir-faire* (aquele das atividades intelectuais no que diz respeito ao conteúdo cultural-informativo, aquele das atividades manuais pela capacidade de unir criatividade, imaginação e trabalho técnico e manual, aquele das atividades empreendedoras pela capacidade de management, das relações sociais e de estruturação da cooperação social da qual faz parte) (LAZZARATO; NEGRI, 2001, p. 50).

A concepção do trabalho imaterial, dessa forma, supera a separação clássica e binária entre trabalho material/trabalho intelectual da sociedade industrial, cuja função centrava-se em regular e mistificar a criatividade e a inovação. Refere-se, portanto, às diferentes práticas, sejam elas intelectuais, informativas, manuais, técnicas, empreendedoras ou sociais.

A transição da sociedade disciplinar à sociedade de controle, postulada por autores como Deleuze (1992), Hardt (1996) e Lazzarato (2006), anuncia-se inicialmente pelo desmoronamento de muros e divisões que definiam instituições como escolas, igrejas, fábricas, etc. Como consequência, pode-se dizer que o indivíduo vivencia novas relações de tempo e espaço pautadas pelo controle “de curto prazo e de rotação rápida, mas também contínuo e ilimitado” (DELEUZE, 1992, p. 224). Segundo Hardt (1996), Deleuze propôs alguns indícios dessa passagem, sendo o principal deles o reconhecimento da crise nas instituições tradicionais.

Os muros das instituições estão desmoronando de tal maneira que suas lógicas disciplinares não se tornam ineficazes, mas se encontram, antes, generalizadas como formas fluidas através de todo o campo social. O “espaço estriado” das instituições da sociedade disciplinar dá lugar ao “espaço liso” da sociedade de controle. Ou, para retomar a bela imagem de Deleuze, os túneis estruturais da toupeira estão sendo substituídos pelas ondulações infinitas da serpente (HARDT, 1996, p. 357).

O tempo e o espaço de trabalho, restritos e fechados na sociedade disciplinar, passam a ser cada vez mais indeterminados na sociedade de controle, fato que pode se associar ao entendimento de *flexitempo*, mencionado por Sennett (2002). “O *flexitempo*, embora parecendo prometer maior liberdade ao trabalhador, está, ao contrário, entretecido numa nova trama de controle. O *flexitempo* não é como o calendário de folgas, em que os trabalhadores sabem o que esperar” (SENNETT,

2002, p. 67, grifo do autor). Para o autor, o trabalho em casa, por exemplo, oferece mais liberdade de escolha de tempo e espaço de trabalho ao indivíduo, mas, por outro lado, amplia os processos de controle da empresa sobre o ausente do escritório.

Paradoxalmente, o sujeito do trabalho, supostamente mais livre e autônomo, necessita conviver com formas de controle diluídas e proliferadas, que “rivalizam com os mais duros confinamentos”, como disse Deleuze (1992). Na sociedade de controle, características como a fixidez e o confinamento nos intramuros das organizações dão lugar a novas “relações de poder que se expressam pela ação a distância de uma mente sobre outra, pela capacidade de afetar e ser afetado dos cérebros, midiaticizada e enriquecida pela tecnologia” (LAZZARATO, 2006, p. 76).

Tais mudanças são decorrentes, especialmente, da reestruturação produtiva e das transformações do trabalho que se iniciaram na década de 1970 (LAZZARATO; NEGRI, 2001). Para Cocco (1995), o chamado “operário massa” da época taylorista-fordista era massificado tanto pelos contingentes de força de trabalho nas fábricas como pela tendencial indistinção de suas características pessoais como modo de subjetivação.

Nesse contexto, os operários da época impulsionaram lutas de classes que culminaram na concessão de certa “autonomia” e reconhecimento desses trabalhadores como uma legítima força de trabalho. Na época, outras lutas sociais somavam-se a essas, sobretudo as organizadas por movimentos estudantis e por trabalhadores terceirizados e desempregados e pela força do movimento feminista (LAZZARATO; NEGRI, 2001).

Em meados dos anos de 1970, duas forças se sobressaíam, ressaltou Cocco (1995): a “autonomia operária”, apoiada pelos sindicatos e institucionalizada por garantias jurídicas; e os investimentos intensivos em tecnologias, que visavam, sobretudo, a automação. Tais forças se estenderam em longo prazo e estão completamente “vivas” de maneira emblemática no cenário contemporâneo. Para Mansano (2009, p. 513), essas transformações culminaram na “emergência de novas categorias profissionais, cujo centro não se encontra na produção material”, produção esta que faz surgir novos modos de subjetivação entre os trabalhadores e novas relações com o próprio trabalho.

A noção de trabalho imaterial, abordada por autores como Gorz (2005), Lazzarato e Negri (2001) e Hardt e Negri (2001), advém dessas transformações, e se reproduz na sociedade como mobilização da subjetividade dos trabalhadores. Para esses pesquisadores, a transformação que começou na década de 1970 caminha para uma direção hegemônica e se apresenta de forma irreversível, caracterizando um trabalho vivo, cada vez mais intelectualizado e comunicativo. O sentido dessa hegemonia do trabalho imaterial em relação ao trabalho material não diz respeito à substituição de um por outro. Mais do que isso, as tarefas de trabalho imediato estão cada vez mais subordinadas à capacidade de tratamento da informação (LAZZARATO; NEGRI, 2001).

Trata-se de um “produzir-se” contínuo que mobiliza características como a intelectualidade, a imaginação, a inventividade, a improvisação e a cooperação, inerentes à força e a movimentos repetitivos previamente determinados (GORZ, 2005; GRISCI, 2006; LAZZARATO; NEGRI, 2001). Na medida em que o intelectual é considerado como inseparável da máquina, entende-se que o trabalho imaterial mobiliza e organiza a subjetividade do trabalhador para que exerça atividades que têm como característica fundamental o uso do conhecimento, da cooperação e da comunicação (CAMARGO, 2014).

Consoante às transformações íntimas à sociedade de controle, a noção de trabalho imaterial, caracterizada por descontinuidades constitutivas, traz implicações às concepções de tempo e de espaço, de modo que se mostra cada vez mais improvável a demarcação de tempos e espaços de trabalho e não trabalho. De acordo com Gorz (2005), o trabalho imaterial passa a apelar às atividades de lazer como forma de investimento, fato que levaria indivíduos a subtraírem parte de suas vidas à aplicação integral no trabalho.

De repente os aspectos mais humanos do homem, seu potencial, sua criatividade, sua interioridade, seus afetos, tudo isso que ficava de fora do ciclo econômico produtivo, e dizia respeito antes ao ciclo reprodutivo torna-se a matéria-prima do próprio capital, ou torna-se o próprio capital. Isso tudo que antes pertencia à esfera privada, à vida íntima, ou até mesmo do que há de artístico no homem, daquilo que caracteriza mais o artista do que o operário, passa a ser requisitado na produção (PELBART, 2003, p. 99).

Segundo Pelbart (2003) e Mansano (2009), a reivindicação por um trabalho mais criativo e imaginativo obrigou a lógica capitalista a operar no inconsciente, na

sensibilidade e nos afetos dos indivíduos, de modo a colocá-los sempre a dispor do trabalho, mobilizando-os por inteiro. Nessa lógica, relações afetivas e momentos de lazer podem ser, gradativamente, colocados em segundo plano em prol de compromissos organizacionais, ou rentabilizados para o trabalho imaterial, que conta com as experiências de vida.

A preocupação com tarefas e compromissos do trabalho acompanha o trabalhador em quaisquer ambientes em que ele possa transitar. A mobilização do indivíduo, apontada por Gorz (2005), diz respeito a esse alcance do trabalho a todos os âmbitos da vida. O indivíduo tende a investir sua força de trabalho em ambientes diferentes daqueles de trabalho, de modo que subtrai parte de sua vida à aplicação integral no trabalho. O trabalhador do imaterial, diz o autor, dá “às atividades lúdicas, esportivas, culturais e associativas, nas quais a produção de si é a própria finalidade, uma importância que enfim ultrapassa a do trabalho” (GORZ, 2005, p. 23).

Alves (2008) salienta que a intensificação do trabalho foi um dos fatores que contribuiu para o estabelecimento de uma nova relação psico-corporal dos indivíduos com o trabalho, na medida em que as prescrições mecanizadas e rotineiras das organizações, que antes mobilizavam e disciplinavam os corpos da organização taylorista-fordista, passaram a somar-se aos dispositivos de subjetivação – “mecanismos de coerção/consentimento e de manipulação não apenas no local de trabalho, por meio da administração pelo ‘olhar’, mas nas instâncias sócio reprodutivas” (ALVES, 2008, p. 13), que mantêm os corpos dóceis, úteis e produtivos. Dessa forma, reforça-se que o trabalho alcança não apenas a dimensão física do indivíduo, mas também os âmbitos psíquico e espiritual.

Diante do contexto que divulga liberdades ampliadas, as escolhas recaem, cada vez mais, sobre os ombros do indivíduo, que deve saber gerir e vigiar a si mesmo (GAULEJAC, 2007). Segundo Gorz (2005, p. 17), o indivíduo é convidado a “tornar-se uma empresa”, em constante modernização e valorização. Essa atividade invisível de produzir-se a si mesmo, embora silencie sobre a precariedade do trabalho, é a chave que possibilita o acesso ao mundo social do emprego.

Cabe ressaltar que as consequências das transformações do trabalho atingem trabalhadores e consumidores, uma vez que seria impossível separá-los na

nova relação produção-consumo, conforme observado por Gorz (2005) e Lazzarato e Negri (2001).

Pode-se encontrar no terreno do consumo a mesma submissão do si que nós constatamos no domínio do trabalho. A incitação feita ao consumidor, para que se produza segundo a imagem de si mesmo que a publicidade propõe, e para mudar sua identidade ao sabor das mudanças dos gostos e da moda, prepara-o enfim para se produzir em seu trabalho de acordo com o modelo que o tornará empregável e vendável. Num caso e noutro, a atividade de se produzir é a chave que dá acesso ao mundo social (GORZ, 2005, p. 50).

Modos de vida são formatados a partir do apelo de campanhas veiculadas na mídia, propositalmente planejadas para que o consumidor possa se identificar e desejar para si aquilo que vê, diz Mansano (2009). Por meio de reproduções “impecáveis de satisfação e prazer, vende-se a promessa ilusória de que consumir tais mercadorias aproximaria o sujeito da possibilidade de pertencer a esses mundos e de também alcançar uma vida ideal, isenta de conflitos” (MANSANO, 2009, p. 520).

A padronização de gostos no estilo *prêt-à-porter* pode decorrer de estratégias institucionais desenvolvidas pela produção capitalista, as quais vão além das forças visíveis e afetam a subjetividade, tal como alertou Guattari (1990). Sob outra perspectiva, Lipovetsky (2004) trouxe uma visão diferente para pensar a padronização de modos de vida. Segundo o autor, nunca houve tanta diversificação para escolhas como nos tempos “hipermodernos” – termo que utiliza para denominar o período atual. Embora reconheça a estandarização de algumas marcas passíveis de serem encontradas em “qualquer lugar do mundo”, o pesquisador enfatiza que, devido a essa nacionalização de desejos, as organizações se empenham em criar gostos e sentimentos de pertença singulares nos indivíduos.

Em face dessa caracterização, admite-se que a noção de trabalho imaterial é algo que se estende para todas as categorias profissionais, “desde aquelas que exigem maior habilidade para a criação, produção de conhecimento e contatos sociais até aquelas que demandam a força física dirigida para atividades repetitivas e rotineiras” (MANSANO, 2009, p. 515). Nas mais diferentes atividades, é facilmente identificada a solicitação por capacidades de supervisão, coordenação ou organização, ou, em outras palavras, são constantemente requisitadas formas de um saber vivo.

Aos profissionais da gastronomia, segundo estudo autobiográfico de Dowling (2007), tais características são fortemente requisitadas. Durante dez anos como garçoneiro no restaurante estudado, a autora pôde experienciar a relevância das redes de cooperação entre os trabalhadores. Nesse sentido, apontou que a atuação do chef de cozinha não seria possível sem o trabalho da pessoa que limpa os uniformes, do garçom, do porteiro da cozinha, do distribuidor de bebidas e de qualquer forma mais explicitamente material de trabalho, como o que envolve mesas, cadeiras, pratos, copos, sistema de som, etc.

Segundo Dowling (2007), outro requisito fundamental desse conjunto de trabalhadores era que soubessem transmitir o “conceito” do restaurante, a fim de proporcionar aos clientes experiência semelhante a uma ida ao teatro. Acerca dessa relação produção-consumo, Lazzarato e Negri (2001) sublinharam que os fluxos de desejo nos consumidores são diretamente estimulados pelas organizações. Para esses autores, o momento atual exige que se entre em relação afetiva com o consumidor, voltando-se não só às suas necessidades, mas, sobretudo, aos seus interesses, aos seus estilos de vida. Caberia, portanto, aos chefs de cozinha, serem flexíveis e se esforçarem para adequar sua prática às preferências e ao estilo de seus clientes, ao propósito do restaurante em que trabalham e, em especial, no caso dos imigrantes, à cultura do país de destino.

O trabalho dos chefs de cozinha, mais especificamente, carrega condições que podem induzir os trabalhadores a certo rompimento com o caráter coletivo de suas atividades. Para Sennett (2009), esses trabalhadores são, por vezes, induzidos a valorizar a não disseminação do conhecimento, mantendo receitas e ingredientes em segredo para enfatizar aspectos ligados à singularidade da obra. Tal fato, entretanto, pode acabar criando um ambiente de trabalho individualizado e competitivo.

Segundo Collaço (2013), a partir dos anos 1980, as cozinhas e, conseqüentemente, a gastronomia, ganharam maior atenção como efeito da globalização. De acordo com a autora, a cozinha não é apenas um apanhado de traços imobilizados, de pratos típicos e de ingredientes, mas se constitui como um meio para pensar relações sociais, remetendo ao próprio dinamismo cultural, uma vez que envolve ambiente e trabalhadores que precisam se adaptar continuamente a novos produtos, ritmos, grupos e espaços. As práticas culinárias contam com a

memória, a tradição e as disputas de identidade. Nesse sentido, entram em cena como um instrumento para acessar expressões de diferentes países e contextos culturais. Para Collaço (2013), o trabalho de chef de cozinha é um campo privilegiado para pensar a formação de identidades, e é capaz de expor relações sociais, culturais e econômicas de diferentes instâncias.

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

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

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

A esse trabalhador, é solicitado que saiba como repassar instruções expressivas para seus aprendizes, a fim de cumprir com a finalidade prática de orientar e de transmitir o conhecimento tácito, aquele “tão óbvio e habitual que simplesmente parece natural” (SENNETT, 2009, p. 206). A capacidade de transmitir o conhecimento tácito para formas explícitas é indispensável para a elaboração de

livros de receitas e manuais de instrução, por meio dos quais o chef de cozinha pode transformar a sua arte em práticas cotidianas.

São exemplos de outros elementos que constroem o saber-fazer de um profissional em gastronomia: a união de iguarias nativas do país de destino e do país de origem, a trajetória do chef de cozinha que gera conversas à mesa, a tradição gastronômica de cada país que caracteriza pratos típicos, a influência e as receitas familiares, a combinação de cores, a estética dos pratos, a arte da produção e os procedimentos mantidos em segredo. Ainda, segundo Lunkes (2014), os sons estão presentes no processo de preparo dos alimentos. Há uma composição de sons das máquinas, das ferramentas e das vozes dos trabalhadores, que é capaz de evocar lembranças e despertar um repertório inestimável de narrativas.

Além disso, o que se passa entre a mente e a mão, o pensar e o agir, também compõe o artífice do chef de cozinha. De acordo com Sennett (2009, p. 169), “os movimentos aliados ao tato e às diferentes maneiras de segurar com as mãos, afetam substancialmente nossa maneira de pensar”, e vice-versa.

Fazer algo repetidas vezes é estimulante quando se está olhando para a frente. A substância da rotina pode mudar, metamorfosear-se, melhorar, mas a recompensa emocional é a experiência de fazermos de novo. Nada há de estranho nessa experiência. Todos nós a conhecemos; ela se chama ritmo. Encravado nas contrações do coração humano, o ritmo foi estendido pelo artífice especializado à mão e ao olho (SENNETT, 2009, p. 196).

A repetição é estabilizadora, entende o autor. Para ele, o ato de picar ingredientes, por exemplo, caracteriza-se como um ritmo, ou seja, como uma habilidade que é adquirida pela repetição do movimento da mão do trabalhador. O uso da força para cortar alimentos mobiliza conhecimento sobre o peso do cutelo, quer sobre a sutileza para cortar alimentos macios “como se estivesse tocando pianíssimo”, quer sobre a precisão para cortar alimentos crus e resistentes “para criar um forte culinário”. A “própria preocupação do chef em não danificar os materiais o treinou para isto”, diz Sennett (2009, p. 188). Considera-se que a identificação de atos de repetição como esse tem potencial para a compreensão dos ritornelos que formam os movimentos de territorialização, desterritorialização e reterritorialização.

A repetição, característica comum à atividade do chef de cozinha, quando intensificada, também pode se caracterizar como uma das fontes de sofrimento no

ambiente de trabalho. Estudos encontrados em âmbito internacional acerca do trabalho de chef de cozinha (CHUANG; LEI, 2011; HARRIS; GIUFFRE, 2010; HUANG, 2007; MELOURY; SIGNAL, 2014; MURRAY-GIBBONS; GIBBONS, 2007; PIDD et al., 2015) evidenciam que as exigências exacerbadas aliadas às características físicas dos locais de trabalho (barulho, elevado nível de calor e umidade) e ao ritmo acelerado da profissão ocasionam uma série de consequências aos chefs de cozinha, tais como: acidentes de trabalho recorrentes, conflitos com a família, dores corporais, oscilações de peso corporal, adoção de hábitos alimentares não saudáveis, aumento do consumo de álcool e cigarro, perturbações do sono, estresse e constrangimento com colegas de trabalho. Ademais, segundo Meloury e Signal (2014), chefs de cozinha mulheres sofreriam adicionalmente pela maior discriminação no ambiente de trabalho e na família, em função da dupla jornada de trabalho (como chef de cozinha, no trabalho, e como esposa e mãe, em casa).

Julga-se relevante, ainda, expor algumas das particularidades do contexto do mercado de trabalho de chefs no Brasil, o que é explicitado na seguinte seção.

2.3.1 Chefs de cozinha no Brasil

Em âmbito nacional e internacional, por muito tempo, a aprendizagem na área da gastronomia ocorreu de maneira informal, limitada a conhecimentos repassados em família ou entre trabalhadores. Jovens e imigrantes sem experiência, sobretudo, eram iniciados nas cozinhas como ajudantes gerais. Se demonstrassem bom desempenho, poderiam ter mais chances de aprender e, se houvesse oportunidades, poderiam chegar ao posto de cozinheiros (ROCHA, 2015).

No Brasil, ser um profissional em gastronomia, mais precisamente um chef de cozinha, tornou-se algo desejável, e essa admiração pela profissão coincidiu com a abertura de diversos cursos tecnológicos e bacharelís em gastronomia no país. Em âmbito acadêmico, mais de 100 cursos de gastronomia foram registrados até o ano de 2012 no país, entre tecnológicos, sequenciais e bacharelados (RUBIM; REJOWSKI, 2013). A expansão da oferta de cursos de nível superior promoveu a visibilidade da área profissional e ressaltou o espaço ocupado por esses profissionais no mercado de trabalho. O processo de procura pela formação contribuiu para a expansão de restaurantes que apresentam como diferencial a

assinatura de um(a) chef de cozinha, conferindo certa glamourização a esses estabelecimentos e disseminando conceitos que potencializam a ideia de glamour, como “cozinha de autor”¹⁵, “artista na cozinha”, entre outros.

Demozzi (2011) analisou, dentre outros aspectos, como o ato de cozinhar no âmbito doméstico e profissional é capaz de influenciar o pensamento e a maneira como as pessoas veem a cozinha no Brasil atualmente. A ampla visibilidade da gastronomia e a profissionalização recente das atividades de cozinha contribuíram para modificar a forma com que o público percebe a profissão e a figura de chef no Brasil, ainda que subjetivadas por uma visão midiática distorcida da realidade. A autora considera que, embora sejam muitas as atividades de responsabilidade do(a) chef na cozinha, o que o público percebe, em geral, é apenas o domínio de técnicas e as premiações concedidas, ou seja, os elementos que configuram distinção de um(a) chef no Brasil.

O estudo de Luderer (2013), baseado na análise de revistas relativas à “gastronomia de luxo”, trabalha a noção da espetacularização de chefs-celebridade, e destaca que o surgimento do mercado de luxo na gastronomia no Brasil teve como principais motivações o processo de globalização e a facilidade da importação de determinados ingredientes a partir da década de 1990. Além disso, a autora ressaltou que a vinda de chefs franceses ao país, no final da década de 1970, contribuiu para a futura ascensão de profissionais da gastronomia.

Essa certa glamourização dos chefs de cozinha é recente e fortemente associada a esses trabalhadores, “muito embora em contraste com a dedicada e penosa rotina de trabalho dos restaurantes, mesmo para os profissionais consagrados”, ressalta Rocha (2015, p. 16). Segundo o autor, no contexto brasileiro, pode-se supor que essa imagem glamourizada motivou a distinção entre os cozinheiros “graduados” e os estereotipados “pilotos de fogão”. Cabe ressaltar que cozinheiros, em geral, ocuparam historicamente a posição de trabalhadores inferiorizados na estrutura social do país. Segundo Rocha (2015, p. 16), “o trabalho na cozinha foi, ao longo dos últimos dois séculos, ofício das minorias: escravos,

¹⁵ O termo “cozinha de autor” remete ao movimento da *Nouvelle Cuisine*, criado e desenvolvido por chefs franceses na década de 70 com a intenção de modernizar a culinária clássica francesa. Incorporando elementos das cozinhas de todo o mundo, a *Nouvelle Cuisine* representou para a gastronomia uma revolução em relação à forma de pensar o alimento. A chamada “cozinha ou comida de autor” tem relação com a busca da criatividade e inovação por parte do(a) chef de cozinha. Ele deve pensar o alimento e imprimir sua marca pessoal em suas preparações, considerando suas referências profissionais e culturais (DEMOZZI, 2011, p. 18).

negros, mulheres e pobres”. Essa condição, em certa medida, permanece, como assinalou Crestani (2015) em pesquisa sobre a dicotomia entre o imaginário daqueles que buscam a formação profissional e o que, de fato, vivenciam. O autor diz que há, no Brasil, um movimento não condizente com a glamourização da profissão, visto que, alguns profissionais, na prática, nada percebem do *glamour* associado à profissão e às habilidades interpessoais exigidas pelo trabalho coletivo na cozinha. Nesse sentido, para Rocha (2015), é importante superar a imagem do(a) chef como uma figura idealizada, e ajustá-la às reais condições do trabalho.

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

Das conexões elaboradas a partir do referencial teórico, depreendeu-se que há uma imbricação necessária entre trabalho material e imaterial de chef de cozinha, mas é na noção de trabalho imaterial que reside o alcance de devir relações com os outros e consigo mesmo, de devir modos de existência, de devir um futuro mais favorável. O indivíduo está sempre em vias de tornar-se/devir outro, envolto por processos de subjetivação que o singularizam e individualizam. Ademais, destaca-se que “o trabalho na esfera imaterial não está isento dos processos exploratórios atuais, marcados pela intensificação, expansão da jornada e precarização do trabalho” (CROCCO, 2018, p. 33). A noção de trabalho imaterial contempla, portanto, o produto e o processo que o produz de forma indissociável.

Hardt e Negri (2001, p. 421) enfatizam que

circulando, a multidão se reapropria de espaços e constitui-se como sujeito ativo. Quando examinamos atentamente como esse processo constitutivo de subjetividades opera, vemos que os novos espaços são descritos por tipologias insólitas, por rizomas subterrâneos e irreprimíveis – por mitologias geográficas que marcam os novos caminhos do destino. Esses movimentos geralmente custam terríveis aflições, mas neles existe também um desejo de libertação que só é saciado pela reapropriação de novos espaços, em torno dos quais novas liberdades são construídas. Em toda parte a que chegam, e ao longo de seus caminhos, tais movimentos determinam novas formas de vida e cooperação.

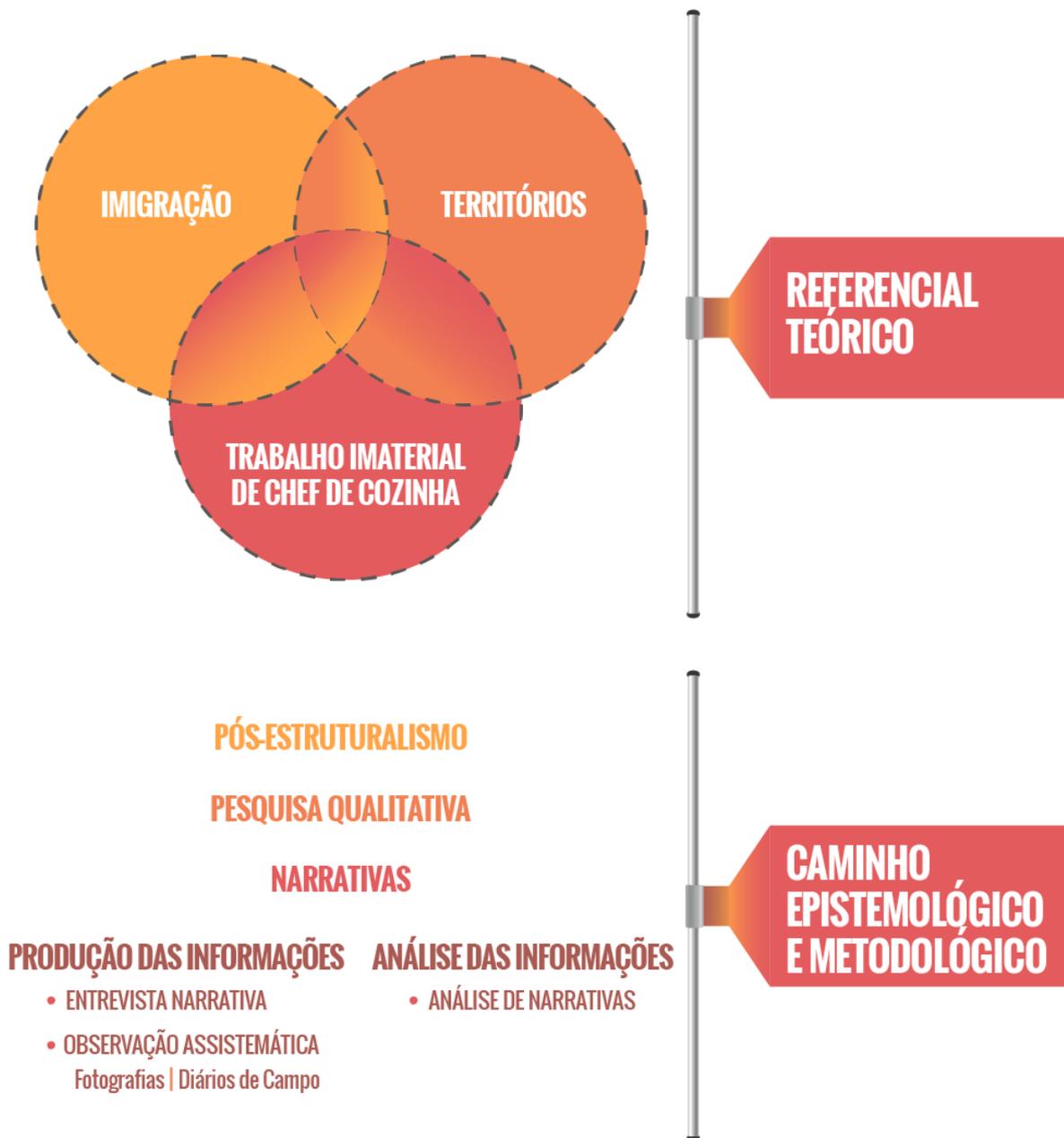
Ademais, destaca-se que “o trabalho na esfera imaterial não está isento dos processos exploratórios atuais, marcados pela intensificação, expansão da jornada e precarização do trabalho” (CROCCO, 2018, p. 33). A noção de trabalho imaterial contempla, portanto, o produto e o processo que o produz de forma indissociável.

O trabalho imaterial de chef de cozinha associado à imigração propicia múltiplos (des)encontros nas paisagens, nos trajetos, nas inquietações, nos agenciamentos, nos ritmos, nos aromas, nos sabores, e nas forças que circulam. Tais conexões nortearam a produção da presente tese. A seguir, são apresentadas questões relativas ao caminho epistemológico e metodológico percorrido.

3 CAMINHO EPISTEMOLÓGICO E METODOLÓGICO

Essa seção privilegia o caminho epistemológico e metodológico que norteou o estudo, a saber, o pensamento pós-estruturalista, a pesquisa qualitativa e as narrativas. A seguir, explicita-se uma apresentação gráfica do desenho da pesquisa.

Figura 4 – Desenho de pesquisa



Fonte: Elaborada pela autora (2019).

3.1 O pensamento pós-estruturalista e a pesquisa qualitativa

Uma investigação problematizadora deve, a rigor, apontar as crenças e os pressupostos do pesquisador ou da pesquisadora acerca da realidade sobre a qual se lança o olhar. Acredita-se, portanto, que seja necessário explicitar as premissas epistemológicas que nortearam a produção teórico-metodológica da pesquisa (DENZIN; LINCOLN, 2006). Nesse sentido, para o presente estudo, tomou-se como base o pós-estruturalismo.

Em linhas gerais, Peters (2000) considerou que, para o pensamento pós-estruturalista, a realidade é considerada como antipositivista, interdisciplinar e processual, permitindo múltiplas formas de interpretação. O pós-estruturalismo não se reduz, portanto, a uma teoria ou a um método, mas remete a uma lógica de pensamento que concretiza diversas práticas críticas ao estabelecido, opondo-se “a verdades fundantes e a metas (ou mesmo direções) finais” (WILLIAMS, 2013, p. 98).

Conforme Peters (2000), o pensamento pós-estruturalista emergiu em meados de 1960 a partir do trabalho de filósofos franceses, como Michel Foucault, Gilles Deleuze e Jacques Derrida. Tais pensadores, embora com diferentes linhas teóricas, questionavam os pressupostos do pensamento binário e problematizavam a figura de um sujeito autônomo. Em lugar da dupla sujeito/objeto, o que existe são linhas que, funcionando na lógica do rizoma, se encontram, se entrecruzam e formam uma multiplicidade heterogênea de diferenças, intensidades e singularidades como forças que se relacionam (DELEUZE; GUATTARI, 1995).

Em Deleuze e Guattari (1995), percebe-se a tomada da realidade em composição rizomática, na qual são agregados elementos de diferentes naturezas, de modo que “qualquer ponto pode ser conectado a qualquer outro e deve sê-lo” (DELEUZE; GUATTARI, 1995, p. 22). Para os referidos autores, a lógica binária, característica do estruturalismo, limitaria essa compreensão. O rizoma não se deixa conduzir à unicidade e opera contra o fechamento e as regras pré-estabelecidas. Pensar dessa forma é multiplicar o pensamento em todas as direções.

Segundo Williams (2013), a filosofia de Deleuze consiste em propor novos modos de abertura para estruturas enrijecidas, permitindo, assim, o pensamento crítico de modos estabelecidos de pensar, agir e viver. Tal pensamento considera o controle e a individuação que categorizam o indivíduo e, ao mesmo tempo, as

diferenças, singularidades, sensações e intensidades que flexibilizam e modificam as estruturas em direção a libertar o pensamento. Segundo o autor,

[...] pós-estruturalismo, num sentido deleuzeano, é, pois, a visão de que a estrutura pode ser vista como o limite do conhecimento de uma coisa, onde tal limite é a condição para a evolução e a intensidade viva de algo. Estrutura é uma parte viva das coisas. É-lhes a intensidade e a fonte do vir a ser e da mudança (WILLIAMS, 2013, p. 84).

Para Peters (2000, p. 32), o pensamento pós-estruturalista considera que “o significado é uma construção ativa, radicalmente dependente da pragmática do contexto”, recusando, assim, a universalidade da verdade e o pensamento hierarquizado. Dessa forma, a relação sujeito-objeto é mútua, de modo que ambos se fundem e se transformam no processo, sendo essa forma de pensar incompatível com noções lineares de tempo, uma vez que os eventos teriam efeitos “que se espalham no tempo, para frente e para trás e em ondas indivisíveis de determinação, ao invés de sucessões de instantes com relações causais entre si” (WILLIAMS, 2013, p. 111).

Tal perspectiva abre vias para pensar em outras formas de expressão presentes no cotidiano que, por vezes, são sufocadas por paradigmas que se propõem metafísicos (CAVALCANTI; ALCADIPANI, 2011). Dessa forma, seguiu-se adiante considerando que a pesquisadora não se concebe como previamente dada e constituída: ela estaria, ao contrário, sendo produzida concomitantemente e completamente imbricada em uma realidade que seria aberta, processual (CAVALCANTI, 2016).

O pós-estruturalismo é amplamente utilizado em estudos das mais distintas áreas das Ciências Humanas e Sociais. Mais especificamente na Administração, autores como Cavalcanti (2016) e McLean e Alcadipani (2002) ressaltaram a vasta contribuição da adoção de pressupostos pós-estruturalistas, sobretudo das novas lentes, para se pensar a relação entre trabalhador e organização em estudos empíricos. Embora reconheçam a relevância do pensamento, Cavalcanti e Alcadipani (2011) alertaram que os estudos pós-estruturalistas deveriam retomar sua análise com mais afinco, tendo em vista um possível modismo associado ao uso recorrente e indiscriminado do termo. Observa-se que esse cuidado foi considerado para a produção do presente estudo.

Buscando atender ao objetivo proposto, este estudo se caracteriza, também, como de natureza qualitativa. O pensamento pós-estruturalista e a pesquisa qualitativa convergem, sobretudo, pelo fato de que a abordagem qualitativa privilegia reflexão teórica e, nas palavras de Minayo (2016, p. 18), o “reconhecimento da subjetividade, do simbólico e da intersubjetividade” opera “nas relações como parte integrante da realidade social”. Segundo a autora, os estudos qualitativos pretendem buscar informações a respeito das relações humanas, e trabalham com motivos, aspirações, crenças, valores e atitudes.

No que se refere à qualidade das pesquisas qualitativas, Godoy (2005) considerou alguns aspectos que garantiriam maior confiabilidade a esses estudos. O engajamento e a convivência do pesquisador com o seu campo, a observação e a contextualização física, social e interpessoal na qual a pesquisa se realiza são elementos essenciais, segundo a autora. Tais procedimentos devem ser detalhados para que seja possível “detectar se eles são adequados e suficientes para responder às questões estabelecidas pelo estudo” (GODOY, 2005, p. 86), o que indica o rigor teórico-metodológico praticado.

Embora não se possa adotar uma única definição, a pesquisa qualitativa pode ser compreendida como uma “atividade situada que localiza o observador no mundo” (DENZIN; LINCOLN, 2006, p. 17). Essa atividade abrange um conjunto de práticas – entrevistas; conversas; fotografias; gravações; anotações pessoais – que proporcionaram à pesquisadora a oportunidade de conhecer e compreender possibilidades de existência e acontecimentos da vida dos participantes.

3.2 Participantes da pesquisa

Participaram do estudo 13 homens e mulheres tomados pelo critério de serem imigrantes. Todos deveriam trabalhar como chefs de cozinha e ter estadia no Brasil por um período mínimo de um ano. A delimitação da estadia mínima visou a proporcionar maior riqueza de detalhes acerca da vivência desses indivíduos no país de destino.

A seleção desses participantes ocorreu, inicialmente, pela rede de contatos da pesquisadora, mas contou também com o apoio de alguns dos próprios participantes no sentido de indicarem outros, com base em suas redes de

relacionamentos. O primeiro contato com esses participantes foi realizado por *e-mail* ou telefone. O acesso aos profissionais também ocorreu pelas redes sociais, por meio de grupos que reúnem trabalhadores estrangeiros na área da gastronomia. Nesses casos, estabeleceu-se o contato inicial pela própria rede social, ocasião em que foram apresentados os objetivos do estudo e a proposta para a participação.

Informou-se, previamente, o caráter voluntário da participação e o compromisso de não divulgação dos nomes dos participantes. Desse modo, nomes fictícios, usualmente encontrados em seus países de origem, foram escolhidos pelos próprios entrevistados, conforme evidencia o Quadro 2, a seguir:

Quadro 2 - Caracterização dos chefs participantes do estudo

Chef participante	Origem	Idade atual	Estado Civil	Formação	Tempo de estadia no Brasil
1 - Andrea	Valência/ Espanha	45	Casada	Graduação em Técnicas de Empresa e Atividades Turísticas	6 anos
2 - Nicolás	Buenos Aires, Argentina	55	Casado	Graduação em Gastronomia	20 anos
3 - Emília	Lima/ Peru	35	Solteira	Graduação em Gastronomia	3 anos
4 - Kaori	Hiroshima/ Japão	37	Casada	Formação <i>on the job</i>	4 anos
5 - Michel	Taiti/ Polinésia Francesa	39	Casado	Graduação em Gastronomia	4 anos
6 - Nikkei	Lima/ Peru	42	Divorciado	Formação <i>on the job</i>	5 anos
7 - Franchesco	Assis/ Itália	45	Casado	Graduação em Hotelaria	4 anos
8 - Seydou	Dakar/ Senegal	63	Solteiro	Graduação em Gastronomia	37 anos
9 - Artusi	Florença/ Itália	33	Casado	Graduação em Gastronomia	2 anos
10 - Giovanni	Luca/ Itália	37	Casado	Formação <i>on the job</i>	2 anos
11 - Samira	Ramalá/ Palestina	41	Casada	Graduação em Gastronomia	10 anos
12 - Martim	Ilha da Madeira/ Portugal	30	Casado	Graduação em Gastronomia	2 anos
13 - Lorena	Paris/ França	55	Solteira	Graduação em Gastronomia	37 anos

Fonte: Elaborado pela autora (2019).

O Quadro 2 permite verificar que Lorena e Seydou estão há 37 anos no Brasil, Nicolás está no país há 20 anos, Samira há 10, e que os demais têm entre dois e seis anos de estadia no país. Os chefs participantes possuem origens

diversas, contemplando quatro continentes: África, América, Europa e Ásia. Pelos países de origem, observa-se que contemplam uma diversidade em termos de tradição e conhecimento na cozinha. Observa-se, ainda, a formação diversa dos chefs, a contemplar cursos superiores em Gastronomia, Hotelaria e Turismo e, também, a formação *on the job*, ou seja, a que ocorre no próprio ambiente de trabalho.

3.3 Narrativas

Para a presente tese, considerou-se a produção de narrativas (JOVCHELOVITH; BAUER, 2002), em especial por se constituírem em “um processo dinâmico de viver e contar histórias, e reviver e recontar histórias, não somente aquelas que os participantes contam, mas aquelas também dos pesquisadores” (CLANDININ; CONNELLY, 2011, p. 18). Trabalhadores e trabalhadoras transmitem, por meio do dizer narrativo, saberes cognitivos, culturais, afetivos e corporais, e produzem narrativas que expressam “formas de estar, sentir e agir dentro de determinada comunidade, serviço ou coletivo profissional” (AMADOR et al., 2016, p. 426). Assim, a adoção de tal delineamento permitiu tomar acontecimentos específicos relativos aos chefs imigrantes participantes da pesquisa.

O processo de construção de narrativas pode ser comparado ao ofício de um artesão, cujo exercício exige tempo e dedicação, seja para tramar um tecido ou para talhar uma peça de madeira. Narram-se histórias, feitos, fatos, descobertas, compreensões, interpretações, recomendações. Lança-se mão da inventividade na direção da produção de novos arranjos na composição do texto. Tendo isso em vista, as narrativas se mostraram o caminho metodológico que possibilitou um conjunto aberto e performático de produção de informações. Assim, foram produzidas narrativas temáticas – temáticas porque são compostas pelo agenciamento de temas relativos à tese – que contemplam elementos textuais e imagéticos. Trabalhar com narrativas implicou à pesquisadora estar sempre imbricada ao campo empírico e também ao próprio ato de contar, uma vez que a narrativa “mergulha a coisa na vida do narrador para em seguida retirá-la dele”. Imprimiu-se nas narrativas, portanto, a marca da narradora, “como a mão do oleiro” fica registrada “na argila dos vasos” (BENJAMIN, 2012, p. 221).

As narrativas podem se apresentar de diversas formas, não apenas presas à oralidade viva, mas sempre em conjunto com outros elementos. Tomou-se tal visão integrativa considerando o pensamento de Benjamin de que “a narração, em seu aspecto sensível, não é de modo algum o produto exclusivo da voz” (BENJAMIN, 1985, p. 220). Para o autor, as narrativas esquadriham um conjunto de fatos e feitos da vida, perpassando âmbitos individuais e coletivos, e podem ser contadas por meio do acesso a uma coleção de escritos e imagens. Radley e Taylor (2003) reforçaram essa ideia na medida em que destacaram que a interação de entrevistas narrativas com outras formas visuais, como filmes e fotografias, significaria uma virada contemporânea inovadora para as investigações acadêmicas, uma vez que estas estariam mais centradas no tradicional texto escrito. Nessa perspectiva, a seguir será apresentada como se deu a produção das informações para a presente tese.

3.3.1 Produção das informações

As narrativas produzidas no âmbito desta pesquisa são compostas por um conjunto de diferentes informações, sendo elas: entrevistas narrativas e observações assistemáticas, que contemplaram a produção de fotografias e diários de campo registrados pela pesquisadora.

3.3.1.1 Entrevistas narrativas

Chase (2005) caracterizou entrevistas narrativas como fontes de compreensão da vida vivida, ao lado de documentos escritos, imagens e outros tipos de registro. Segundo a autora, nessas entrevistas, o foco não deve recair sobre eventos históricos, contados de acordo com um tempo cronológico – como ocorre na história de vida tradicional –, mas sobre pensamentos, emoções e significados de eventos passados para o entrevistado. Na visão de Jovchelovitch e Bauer (2002), essas entrevistas se constituem como uma forma de produção de informações que objetiva a narração livre acerca de um tema. Por isso, as perguntas, quando feitas, devem buscar dar profundidade às reflexões relatadas. Tais entrevistas são correntemente realizadas a partir de um estímulo que o pesquisador oferece ao

participante, de modo que estes contribuam com a temática investigada. Normalmente, ocorrem em dois ou mais momentos, oportunizando a reflexão e o retorno aos entrevistados para o esclarecimento de pontos já abordados em entrevista anterior (ROSENTHAL, 2004).

As entrevistas narrativas ocorreram presencialmente nos locais de trabalho dos participantes ou em local acordado previamente, e tiveram duração aproximada de duas horas. Foram gravadas em gravador digital com consentimento do(a) entrevistado(a). Transcorreram como uma conversa prolongada – longe do bate-pronto, próxima do bate-papo – com temporalidade e localização não linear, a exemplo de entrevistas que foram realizadas dentro de cozinhas, em cafés, bares e sorveterias. Tomou-se o cuidado de garantir aos participantes a “liberdade de dialogar, de forma fluida, narrando a sua história, sem interrupções desnecessárias” (LEITE, 2016, p. 376) e, ao mesmo tempo, de oportunizar retomar algum aspecto relevante apresentado em momento anterior.

Na fase de preparação, conforme recomendações de Jovchelovitch e Bauer (2002), observou-se o seguinte: foi abordado um tópico inicial que considerou a experiência do entrevistado com relação aos temas de imigração e trabalho, em seguida ampliou-se o tópico a fim de que o entrevistado desenvolvesse uma história, não foram mencionadas datas, nomes e lugares e não foram apontadas contradições na narrativa do entrevistado.

Nos momentos seguintes, foram verbalizadas expressões de interesse e atenção, como, por exemplo, “conte mais sobre isso!”, seguindo assim as orientações de Rosenthal (1993). Nesse sentido, evitou-se perguntas do tipo ‘por que’, e privilegiou-se perguntas imanentes, que empregaram as palavras e os acontecimentos citados pelos(as) participantes. Seguiu-se essa lógica, tentando, ao máximo, “apreender a singularidade de uma fala e de uma experiência” (DELORY-MOMBERGER, 2012, p. 526), a fim de criar vizinhanças entre conversas e gestos com a intenção de pinçar instantes em que a história foi esquecida e em que a história se deixou proliferar.

Após a transcrição e análise atenta da primeira parte narrada, foram elaboradas questões narrativas sobre temas e acontecimentos já mencionados, privilegiando pontos citados, mas que não foram suficientemente abordados em um primeiro momento (ROSENTHAL, 1993, 2004). Na sequência, foram realizadas de

duas a três entrevistas com cada chef, dando continuidade aos pontos identificados. Por motivo de indisponibilidade de agenda, Nikkei, Samira e Lorena não concederam a segunda entrevista. Ressalta-se complexidade adicional na transcrição das entrevistas, visto que os chefs são todos estrangeiros e alguns não são fluentes na língua portuguesa.

3.3.1.2 Observação assistemática: diários de campo e fotografias

A observação assistemática foi utilizada como estratégia de aproximação ao universo de trabalho de chefs de cozinha imigrantes. Seguindo orientações de Minayo et al. (2009), tal estratégia permite a observação espontânea e direta do campo de pesquisa, oportunizando a captura de particularidades da rotina dos participantes.

Durante a realização da entrevista, solicitou-se permissão para o acompanhamento da jornada de trabalho dos chefs de cozinha. Em relação aos chefs que não são proprietários dos estabelecimentos nos quais trabalham, solicitou-se a autorização e o consentimento prévio também das pessoas responsáveis que, em alguns casos, não se mostraram favoráveis à realização da observação, impedindo, assim, sua efetivação.

As observações ocorreram em horários acordados previamente com os participantes. Alguns dos chefs sugeriram a observação desde o momento em que iniciam suas jornadas de trabalho até o encerramento, sendo que essas observações tiveram duração aproximada de sete horas. Outros chefs preferiram que a observação iniciasse e finalizasse com a abertura e o encerramento do atendimento aos clientes, durante aproximadamente quatro horas. No total, foram quase 30 horas de observação.

Durante as observações, o local destinado à pesquisadora foi estipulado pelos próprios chefs, sendo, em geral, em uma cadeira dentro da cozinha. Isso gerou a necessidade de adequação às práticas de vigilância sanitária: cabelo preso, higienização das mãos, uso de touca e protetor de calçados. Ademais, tomou-se o cuidado de não realizar intervenções ou questionamentos que atrapalhassem a rotina da equipe de trabalho.

Durante as observações, foram produzidos diários de campo a fim de registrar impressões e inquietações da pesquisadora relativas ao campo. Além disso, foram registradas fotografias da atuação dos chefs de cozinha, posteriormente validadas pelos participantes fotografados. Nas fotografias, foram privilegiados os ingredientes utilizados e, especialmente, a ação das mãos no trabalho, lembrando Sennett (2009), que atribui à movimentação mão-punho-antebraço um papel importante em um trabalho do tipo manual especializado, como é o caso de chefs de cozinha.

O Quadro 3, apresentado a seguir, sintetiza as informações relativas a produção das informações para a tese.

Quadro 3 – Especificidades relativas à produção de informações

Chef participante	Número de entrevistas realizadas	Duração total aproximada da(s) entrevista(s)	Local de realização da(s) entrevista(s)	Local de realização da observação assistemática
1 - Andrea	Três	Três horas	Em um café	Em um evento gastronômico
2 - Nicolás	Duas	Uma hora e trinta minutos	No restaurante onde trabalha	No restaurante onde trabalha
3 - Emília	Duas	Uma hora e trinta minutos	No restaurante onde trabalha	No restaurante onde trabalha
4 - Kaori	Duas	Uma hora	No seu restaurante	No seu restaurante
5 - Michel	Duas	Uma hora e trinta minutos	No seu restaurante	No seu restaurante
6 - Nikkei	Uma	Uma hora	No seu restaurante	Não realizada
7 - Franchesco	Duas	Uma hora e trinta minutos	No seu restaurante	No seu restaurante
8 - Seydou	Duas	Uma hora e trinta minutos	Na Universidade na qual leciona	Não realizada
9 - Artusi	Uma	Uma hora	No seu restaurante	No seu restaurante
10 - Giovanni	Três	Duas horas	Em um café	No seu restaurante
11 - Samira	Uma	Uma hora	No seu restaurante	Não realizada
12 - Martim	Duas	Uma hora e trinta minutos	Em um café	Não realizada
13 - Lorena	Uma	Uma hora	Via <i>Skype</i>	Não realizada

Fonte: Elaborado pela autora (2019).

Das informações expostas no Quadro 3, ressalta-se que as entrevistas somaram, ao total, aproximadamente dezenove horas de duração. Ademais, quanto ao local escolhido pelos chefs para a realização das entrevistas, destaca-se a preferência da maioria para o próprio espaço de trabalho. Sobre as observações

assistemáticas, destaca-se que foram realizadas durante o trabalho de oito dos treze chefs participantes da pesquisa.

3.3.2 Análise das informações

Os esforços analíticos, na medida em que seguem os pressupostos do pós-estruturalismo, não pretenderam constituir metanarrativas que representassem verdades universais e apresentassem argumentos estanques. Seguindo o pensamento guattariano, questiona-se a validade de homogeneizações universalizantes tais como as metanarrativas, uma vez que contemplam uma história única e podem ser excludentes e reducionistas, levando à formulação de respostas pouco enriquecedoras sobre as questões que se colocam para a pesquisa (GUATTARI, 1992).

Pretendeu-se engendrar diferentes reflexões, leituras e compreensões relacionadas à vivência da imigração, tendo em vista o referencial teórico adotado. Dado que cada participante corresponde a uma existência singular, foram produzidas narrativas temáticas que reúnem aproximações e distanciamentos entre as diferentes experiências, estabelecendo conexões cambiantes entre passado, presente e futuro. Para a produção do conjunto dessas narrativas, foram agenciadas contingencialidades e particularidades das narrativas de cada participante.

No que se refere às análises posteriores às entrevistas e observações realizadas, seguiu-se a seguinte sequência: (1) elaborou-se a contextualização individual de cada uma das narrativas escutadas; (2) em seguida, à luz do referencial teórico adotado, analisou-se as narrativas em conjunto, com todos os elementos que as compuseram (diários de campo, fotografias e entrevistas), destacando possíveis pontos de convergências e afastamentos; (3) por fim, visando ao avanço teórico no campo pesquisado, compôs-se narrativas temáticas, estabelecendo e problematizando os movimentos de territorialização, desterritorialização e reterritorialização na perspectiva do trabalho imaterial.

As informações advindas das observações (diários de campo e fotografias) também foram consideradas na composição das narrativas, a fim de somar, às falas dos participantes, o olhar e a sensibilidade da pesquisadora a partir da sua experiência em campo. Nesse sentido, as narrativas temáticas contemplam

anotações dos diários de campo, bem como mosaicos compostos por fotografias registradas durante as observações. A produção dos mosaicos ocorreu de modo similar à confecção de uma colcha de retalhos, caracterizando-se como uma juntura múltipla, que pode ser reorganizada de infinitas maneiras, em que cada elemento vale por si e tem relação com os demais.

Para a análise – à luz do referencial teórico – empreendeu-se esforços em estabelecer “jeitos, tramas e redes com vistas a estabelecer modos operatórios que buscam evocar questões, levantar problemas e provocar perguntas”, conforme proposto por Leite (2016, p. 373). A seguir, encontram-se narrativas temáticas elaboradas a partir das narrativas tecidas pelos chefs. Os fragmentos que as compõem são aqueles que melhor expressam desdobramentos associados à vida de imigrantes dos chefs de cozinha entrevistados.

4 MOVIMENTOS DE TERRITORIALIZAÇÃO, DESTERRITORIALIZAÇÃO E RETERRORIZAÇÃO DE CHEFS DE COZINHA IMIGRANTES NA PERSPECTIVA DO TRABALHO IMATERIAL: NARRATIVAS TEMÁTICAS

Alerta-se aos leitores: as narrativas a seguir não carregam qualquer objetivo de fechamento, permitindo assim múltiplos olhares para se ingressar no processo analítico.

4.1 Chefs de cozinha imigrantes: os encontros

A seguir os treze chefs serão individualmente apresentados no intuito de conhecer seu país de origem, a motivação da imigração, as características sobre o trabalho que desempenham e peculiaridades sobre os encontros para a realização da pesquisa.

ANDREA, 45 anos, é espanhola de Valencia, e se declara apaixonada pela ideia de uma gastronomia itinerante e criativa. Iniciou sua trajetória trabalhando com turismo gastronômico, planejando viagens por países europeus para mochileiros. Aos 20 e poucos anos, ao mesmo tempo em que planejava roteiros, concluiu um curso de gastronomia, e logo começou a trabalhar como ajudante de cozinha na capital espanhola. Alguns anos depois, convidada para trabalhar em renomados restaurantes, viajou para os Estados Unidos e outros países como chef de cozinha. As vivências no turismo gastronômico e nas cozinhas profissionais de diversos países contribuíram para que a chef construísse menus com receitas, sabores e fusões de diversas culturas. Desde 2013, ela vive com a esposa brasileira em Porto Alegre, onde desenvolve projetos de turismo e gastronomia com palestras, aulas de gastronomia cultural e *cooking shows*. Além disso, assina cardápios de eventos voltados à cozinha espanhola e mediterrânea. A primeira entrevista com Andrea ocorreu em um café, e a segunda em uma padaria que conta com um espaço para café. A pedido da chef, ambos os locais foram escolhidos pela pesquisadora.

NICOLÁS, 55 anos, natural de Buenos Aires, Argentina. Vive e trabalha no Brasil há 20 anos. Gosta tanto do país que confessa ter mais afinidade com brasileiros do que

com os seus compatriotas. É chef de cozinha formado em duas universidades argentinas, e atualmente comanda a cozinha de um restaurante em região boêmia da cidade de Porto Alegre. Sua especialidade é a cozinha de autor, contemporânea, fruto de sua descendência italiana e espanhola. Nicolás escolheu o imponente salão principal do restaurante que dirige para a primeira entrevista: “É mais prático aqui, e você pode ver como é o salão”, disse ele.

EMÍLIA, 35 anos, nascida e formada em gastronomia em Lima, capital peruana. Há 3 anos chegou ao Brasil para realizar o que ela chama de “projeto de vida”, um sonho que deixara adormecido por alguns anos: unir viagem e gastronomia. Emília trabalha cerca de 14 horas por dia em um restaurante que oferece comida típica peruana, e lá coordena uma equipe de quatro cozinheiras em uma cozinha quente e movimentada. A chef conseguiu agendar a primeira conversa em um rápido intervalo entre o almoço e o jantar do restaurante – o seu almoço e o seu jantar ela deixa em segundo plano, para “quando consegue”, confessa. A música típica do ambiente e a decoração multicolorida do local remetem “ao clima andino”, explicou.

KAORI, 37 anos, japonesa da cidade de Hiroshima, aprendeu a cozinhar na escola – “uma prática comum no Japão”, contou. Durante sete anos, com encontros uma vez ao ano, namorou um brasileiro que conheceu em Londres, até casarem e decidirem morar juntos em Porto Alegre. Nesses anos de namoro à distância, com muitas vídeo-chamadas via Skype, Kaori passou a conhecer mais sobre a cultura e a língua brasileiras. Atualmente, ela é sócia-proprietária e chef de cozinha de um restaurante japonês em Porto Alegre, local escolhido por ela para a realização da entrevista. Durante a conversa, a chef demonstrou certa dificuldade com a língua portuguesa – em alguns momentos trocou palavras e expressões em inglês com a pesquisadora para facilitar a compreensão.

MICHEL, 39 anos, nasceu na ilha de Taiti, na Polinésia Francesa, e formou-se jovem em gastronomia. Sua trajetória conta com um desvio após a formação: migrou para a ilha da Nova Caledônia, próxima à Austrália, e lá abandonou a dólmã para se tornar velejador profissional. Após cerca de 5 anos velejando, conheceu a atual esposa, brasileira, e juntos construíram o projeto que o fez retornar à cozinha

profissional. Desde 2013, é proprietário e chef de cozinha de um café e boulangerie que oferece café da manhã, almoço, sobremesas e pães feitos a partir de receitas clássicas da gastronomia francesa. A conversa com Michel ocorreu em uma das mesas do café, durante o expediente. O espaço é pequeno e bastante informal. Durante a realização da entrevista alguns clientes se aproximaram da cozinha e pegaram pães para levar, principalmente baguetes.

NIKKEI, 42 anos, nasceu na capital do Peru e é descendente de pais japoneses. Sua primeira formação é em Administração de Empresas, área na qual trabalhou por mais de 10 anos. Aos 28 anos, decidiu mudar de área para realizar um sonho que persistia desde a infância. Assim, pediu demissão da empresa multinacional na qual trabalhava, e foi em busca da sua primeira experiência como chef de cozinha em Buenos Aires (Argentina), cidade onde morou por oito anos. De Buenos Aires, chegou a Porto Alegre (Brasil), onde mora há seis anos. Já trabalhou como chef de cozinha em um renomado gastrobar da cidade, e atualmente é sócio proprietário de um restaurante que propõe a chamada “gastronomia de fusão” – estilo contemporâneo que implica a combinação de ingredientes e técnicas oriundos de diferentes culturas.

FRANCESCO, 45 anos, natural de Assis (Itália), é dono e chef de um pequeno restaurante italiano localizado no centro de Porto Alegre. Casado com uma brasileira e pai de duas filhas, ele imigrou ao Brasil há cerca de 8 anos. No seu estabelecimento, Francesco assume múltiplas tarefas: recebe os clientes, conversa, conta piadas, anota pedidos, faz a comida e ainda recebe o pagamento. As conversas com o chef ocorreram no local de trabalho, durante o expediente, e foram interrompidas algumas vezes por clientes que chegavam. Um deles, percebendo que se tratava de uma entrevista, aproximou-se e exclamou: “esse cara aqui, se fosse brasileiro, seria uma exceção, ele cumpre rigorosamente a legislação. O jeitinho brasileiro para ele não existe, ele não dá jeitinho. Chega a ser chato de tão rigoroso. Se bem que ele é chato por outras coisas (risos). Sou cliente fiel desde o começo”.

SEYDOU, 63 anos, natural de Dakar (Senegal), vive há cerca de 37 anos no Brasil e é fluente em cinco línguas (árabe, francês, inglês, espanhol e português). De formação gastronômica francesa, morou nos estados de São Paulo, Minas Gerais, Bahia e, mais recentemente, vive e trabalha na capital do Rio Grande do Sul. Todos os chefs entrevistados anteriormente indicaram Seydou para a pesquisa, muito provavelmente em razão do tempo em que ele está no Brasil e por seu reconhecimento como chef de cozinha e professor. A primeira conversa foi marcada para o local em que ele leciona aulas em um curso de Gastronomia.

ARTUSI, 33 anos, nasceu em Florença e é formado em gastronomia por uma escola italiana de cozinha internacional. Migrou ao Brasil para viver com a namorada na cidade de Porto Alegre. Já atuou em restaurantes estrelados, uma das classificações mais importantes do universo gastronômico. Atualmente, trabalha com eventos externos, como catering de shows, e com outros mais intimistas, como jantares e minicursos, realizados em um ambiente que construiu nos fundos da sua casa. Artusi optou por deixar a cozinha aberta para o salão, ampliando o espaço para propiciar interação em um ambiente ideal para a realização de cursos, de forma que os alunos conseguem ver tudo o que acontece na cozinha. Foi nesse ambiente, que conta com cozinha profissional e um salão com decoração típica italiana, que aconteceu a primeira entrevista.

GIOVANNI, 37 anos, nasceu em Luca e mudou-se na adolescência para Florença (ambas cidades do norte da Itália). Ele se considera um “chef meio estranho”, pois passou por experiências inusitadas durante a sua trajetória, como o trabalho que realizou como vendedor de bolsas e pochetes. Atualmente, é proprietário e chef de cozinha de um restaurante/confeitaria/padaria que oferece comida típica italiana nos almoços. A primeira entrevista ocorreu em uma sorveteria escolhida pelo entrevistado, e a segunda e a terceira em seu restaurante, que foi inaugurado recentemente.

SAMIRA, 55 anos, é natural de Ramalá (Palestina), onde ainda vivem os seus pais. Ela imigrou ao Brasil há cerca de 4 anos para casar com um primo (prática comum na cultura árabe). Concluiu os estudos em gastronomia e abriu o próprio restaurante,

que oferece comida típica árabe e conta com duas filiais. O encontro com a chef ocorreu no restaurante, antes do início do expediente de almoço. Samira contou que desde jovem já cozinhava para centenas de pessoas em festas da família, por isso escolheu a profissão. A conversa teve duração aproximada de 1h e meia, e terminou quando uma prima de Samira chegou ao restaurante para visitá-la.

MARTIM, 30 anos, é português, nascido na Ilha da Madeira, principal ilha do arquipélago da Madeira, situada no oceano Atlântico. Começou sua trajetória profissional em Portugal atendendo pedidos em um restaurante de comida italiana *express*, na praça de alimentação de um shopping center. O trabalho despertou seu interesse pela gastronomia e, em pouco tempo, estava estudando gastronomia e trabalhando na cozinha. Os motivos da imigração de Martim ao Brasil foram o namoro com uma brasileira e a curiosidade de conhecer o país. Ao todo, foram realizadas duas entrevistas em um café escolhido por Martim. Na primeira vez, a namorada o acompanhou. A presença dela, que poderia de alguma forma atrapalhar a entrevista, no sentido de intimidá-lo, foi uma experiência positiva, pois ela conseguiu lembrá-lo de alguns detalhes relevantes da imigração. Na época da entrevista, Martim estava desempregado, com previsão de retorno com a namorada para Portugal no final do ano de 2019 para desenvolver um projeto que unirá arte e gastronomia.

LORENA, 55 anos, é francesa, nascida em Paris. Cresceu na cidade de Cassis, localizada ao sul da França. Casou-se com um brasileiro e migrou para o Brasil aos 18 anos. Trabalhou nas cidades de São Paulo, Porto Alegre e Goiânia, onde vive e trabalha atualmente. Sua formação inclui estágios em hotéis e restaurantes franceses e brasileiros, nos quais aprofundou seus conhecimentos na tradição provençal e na culinária internacional. Lorena é proprietária e chef de um bistrô que serve gastronomia francesa. Ela foi a única entrevistada por meio do Skype, por estar residindo na cidade de Goiânia.

Tratam-se de vidas singulares que se aproximam pela profissão, pela imigração e pelos movimentos de territorialização, desterritorialização e reterritorialização que as compõem.

4.2 (Des)dobras: formação e atuação

O relógio marcava 16h e alguns minutos quando a equipe iniciou os preparos. O chef Nicolás pesava alguns bowls com farinha enquanto três cozinheiros acendiam o fogo na churrasqueira, cortavam cebolas e descascavam batatas. Algo que me chamou a atenção é que o chef não conferia os ingredientes e tampouco as quantidades no preparo da sua massa. Ao mesmo tempo em que trabalhava em uma bancada de aço inox (que limpava a cada cinco minutos), acompanhava atento o trabalho de cada membro da equipe. Observava cada movimento realizado por Ana, a auxiliar de cozinha, e fazia intervenções para auxiliar nos processos... ensinou como cortar as batatas de forma mais ágil, como usar alguma ferramenta, como secar devidamente os aparelhos. (Diário de campo, Chef Nicolás, julho de 2017, p. 1).

O trabalho de chef de cozinha é marcado por dobras e desdobras, que dizem respeito a diferentes transformações que ocorrem durante a trajetória de vida e trabalho desses indivíduos. Essas dobras e desdobras envolvem a aprendizagem desses profissionais para se tornarem chefs, as atribuições que assumem na cozinha e as variadas formas de atuação na profissão. Tais transformações, tomadas como (des)dobras, dizem de movimentos em camadas justapostas pela vida e pelo trabalho, que permitem ao indivíduo habitar territórios já constituídos e também produzir os seus próprios. “É como se as relações com o fora se dobrassem, se curvassem para produzir uma duplicação, permitir a formação de uma relação consigo mesmo e constituir um dentro” (DELEUZE, 1991, p. 107).

O trecho em epígrafe, extraído de um dos diários de campo produzidos no decorrer da pesquisa, revela ações do chef Nicolás observadas durante sua jornada de trabalho: pesar ingredientes, cozinhar, limpar, observar, controlar, analisar, ensinar. Tais atividades que compõem a rotina do chef vão além das tarefas listadas na descrição sumária da CBO. Esta e outras observações realizadas ressaltam características típicas do trabalho imaterial (LAZZARATO; NEGRI, 2001). Nesse contexto, ensinar, controlar, analisar, selecionar e combinar diferentes tipos de alimentos, antecipar safras, articular e distribuir cada atividade a ser realizada pela equipe são ações que também estão presentes nos estudos que elencam elementos que constituem o perfil ideal de chefs de cozinha (CHUANG; LEI, 2011; DOWLING, 2007; HARRIS; GIUFFRE, 2010; HUANG, 2007; MELOURY; SIGNAL, 2014; MURRAY-GIBBONS; GIBBONS, 2007; PIDD et al., 2015).

As observações realizadas permitem vislumbrar figuras que se aproximam com as de chefs-polvo nas cozinhas: em qualquer lugar, estão lá, desde o estoque até o salão principal, desempenhando diferentes atividades durante a rotina de trabalho. Há uma relação homem-animal que devém o agenciamento chef-polvo. O alcance dos oito tentáculos que se espalham na locomoção do molusco marinho aproxima-se ao movimento veloz das mãos de chefs a desempenharem múltiplas tarefas da cozinha. Na Figura 5, apresentada em forma de mosaico¹⁶, veem-se imagens das mãos dos chefs empreendendo esforços para reduzir o molho, ensinar o preparo, finalizar o prato, flambar o camarão, fechar o ravióli e retirar as baguetes do forno.

Figura 5 – Mosaico 1: (Des)dobras



Fonte: elaborada pela autora a partir de imagens registradas em campo (2019)¹⁷.

¹⁶ Os mosaicos produzidos na presente tese buscam remeter às massas dos pães, produzidas a partir de diferentes ingredientes agenciados que se (des)dobram entre si.

¹⁷ Em sentido horário, as fotografias apresentam as mãos dos chefs Seydou, Andrea, Kaori, Artusi, Nicolás, e Michel.

A seguir, são apresentadas (des)dobras que emergiram a partir das narrativas e que correspondem à formação e atuação dos chefs de cozinha imigrantes. São elas: cozinheiro-chef de cozinha; chef de cozinha-mestre; chef de cozinha-empresário; e chef de cozinha em devir. Embora apresentadas separadamente, diferentes (des)dobras fazem parte da vida e do trabalho dos chefs de cozinha participantes.

4.2.1 Cozinheiro-chef de cozinha

A formação dos chefs de cozinha empreendeu-se em uma multiplicidade de treinamentos formais e informais. Esses chefs foram aprendizes das mães, dos pais, das avós, dos avôs, aprendizes observadores, lavadores de pratos, descascadores de batatas, aprendizes nas escolas, nas Universidades, nos cursos técnicos, nas graduações. O trabalho do chef se mostra entrelaçado e dobrado pelos ensinamentos familiares, que passam de geração em geração, pelo estudo formal da gastronomia como ciência dentro de faculdades e universidades e, necessariamente, pelo dia a dia das cozinhas.

Chefs relacionam o início de suas trajetórias gastronômicas a vivências pregressas da infância e adolescência. Ao narrarem passagens corriqueiras do cotidiano familiar, esses indivíduos evidenciaram a centralidade materna e paterna nas suas formações. Logo na infância, Nikkei e Giovanni tiveram suas primeiras referências culinárias. “Meu conhecimento é minha infância, não é a escola, [n]a escola eu só costurei alguns conceitos, mas minha cozinha vem toda da infância”, diz Giovanni. Nikkei lembra que o pai diariamente “chegava do escritório, tirava a gravata e a camisa, colocava uma camiseta e cozinhava”. Em relação a si, diz: “minha mãe sempre falou que eu era uma criança hiperativa, e que os únicos momentos em que eu ficava quieto e calmo era quando ficava olhando meu pai cozinhar”.

Seydou, por sua vez, atribui afetividade familiar semelhante ao início da profissão:

Quando estava no primário, chegava em casa ao meio dia e minha mãe estava fazendo a comida e eu ia direto para cozinha. Eu pegava a faca, abria o pão e pegava o molho que sobrava. Eu não saía da cozinha, ficava

acompanhando minha mãe. Já estava nascendo ali a minha veia gastronômica. Foi ali que começou (SEYDOU).

Samira, Kaori, Lorena e Emília atribuem o início na profissão à configuração da vida em família. A distribuição das tarefas diárias da casa, desde cedo direcionadas especialmente às filhas mulheres, foi evidenciada nas narrativas. “Desde os meus 15 anos que eu cozinho pra 50, 100 pessoas da família, 50 todos os dias, 100 pessoas [em] fim de semana, daí todo mundo falou assim: ‘ai, por que tu não faz gastronomia?’”, contou Samira. “Eu sempre ajudava minha mãe. Não é fácil, mas também não é difícil aprender a cozinhar. Sempre em minha casa eu ficava assistindo programas de gastronomia” (KAORI). “A gastronomia está presente na minha família desde a minha bisavó, minha avó era professora de gastronomia, é uma tradição francesa a mulher trabalhar em gastronomia” (LORENA).

Eu cozinho desde muito pequena, muito criança, desde 9 anos, sou a irmã maior com dois irmãos, homens e menores. Então eu curtia muito cozinhar para os meus irmãos. Fazia buffet desde pequena. Sempre era assim ‘o que querem comer?’, dizia a eles. ‘Ah, eu quero talharim verde com milanesa’. Aí eu ia lá e fazia. Porque gostava de satisfazer com a comida. É como uma expressão de carinho, cozinhar para mim é uma expressão de carinho. E não há nada que eu ame mais nesse mundo que os meus irmãos, são as pessoas que mais amo no mundo. A minha maneira de agradá-los era cozinhando, sempre cozinhava o que queriam, e fazia isso sempre muito feliz. Então aí comecei a gostar da cozinha, tive influência muito das minhas duas avós, da minha mãe, do meu pai (EMÍLIA).

O trabalho em cozinhas se mostra um ensejo para a inserção de imigrantes no mercado de trabalho do país que os recebe, conforme ressaltam Cavalcanti, Oliveira e Tonhati (2017). Dadas as escassas oportunidades encontradas por Kaori quando chegou ao Brasil sem conhecer a língua portuguesa, ela relata: “como japonesa, além da gastronomia só conseguiria trabalhar como professora de japonês ou mandarim. Só nessas duas opções, ou dona de casa ou professora. Vendedora é difícil, tem que saber falar bem o português, e fora que nós japonesas somos muito tímidas”. No início da sua atuação, a chef imaginava que o trabalho na cozinha dispensaria a interlocução com locais, algo que não se sustentou com o decorrer do tempo.

Uma discussão corrente na área da gastronomia é a que orbita em torno do uso/desuso da nomenclatura chef de cozinha. Ainda que contem com atuações em restaurantes estrelados e colecionem experiências em diversos países, alguns chefs tentam escapar da imagem glamourizada que a terminologia carrega (LUDERER,

2013) e preferem denominar-se tão somente como cozinheiros. Outros, assim que finalizam cursos técnicos ou graduações na área, anseiam por serem referenciados e reconhecidos como chefs de cozinha. De uma forma ou de outra, na percepção dos(as) entrevistados(as), a formação informal que ocorre nas cozinhas ao longo da vida é aquela que parece pesar mais na constituição da dobra **cozinheiro-chef de cozinha**.

A organização das cozinhas segue as diretrizes da cozinha francesa. “A gastronomia francesa é assim como o *ballet* é para a dança. É a base da dança. Não importa a língua, os aprendizados das técnicas gastronômicas são todos em francês: *mise en place*, *confit*, *consomé*, *cortes julienne*, *brunoise*, e por aí vai”, explica Lorena.

A hierarquia da cozinha também segue a cartilha francesa, que prevê várias especialidades. Ainda que a maioria dos chefs entrevistados trabalhe com equipes de dois ou três integrantes, esses profissionais relatam que há posições hierárquicas determinadas. Integrante da equipe que conta com experiência em todos os setores, o chef, na cozinha, é o superior em termos decisórios. Andrea, Martim e Artusi, antes de alcançarem o cargo de chefs, trabalharam como *sous-chef*, ou seja, como braços direitos dos chefs, coordenando as equipes na ausência destes. Os demais cozinheiros dividem as tarefas auxiliares, o que contempla o preparo das receitas e a limpeza do local, das ferramentas de trabalho e da louça. Segundo Martim, o acesso à posição de chef é restrito, e “a realidade é que a maioria dos trabalhadores da cozinha são auxiliares, sem perspectiva de crescimento” (MARTIM).

A transição da ocupação de cozinheiro para a de chef exige hábito e aprendizado lento, lembrando a aprendizagem vagarosa e constante do artífice, conforme salienta Sennett (2009). Ainda assim, nem todo cozinheiro chegará a ser chef. As trajetórias seguem rotas semelhantes somente até determinado ponto. Via de regra, é após o cumprimento de requisitos simbólicos e materiais relativos à formação dentro da cozinha que o cozinheiro estaria apto a atuar como chef.

No entendimento de Seydou, chef de cozinha é aquele que acumula conhecimento por um longo período trabalhando como cozinheiro. “É até inusitado. Eu, por exemplo, comecei como cozinheiro. A gente não começa como chef. Nas aulas que dou, a primeira coisa que digo aos alunos é que eles não vão se formar chefs de cozinha”, diz ele. Percepção semelhante é a de Martim, que prefere não se

apresentar como chef: “Eu me apresento como cozinheiro, porque tem que quebrar essa falsa noção que existe, de que as pessoas se formam chefs. As pessoas se formam cozinheiros. E aí com trabalho, com estudo, com muita, muita, dedicação podem ocupar o cargo de chef. É diferente” (MARTIM).

Teoricamente eu sou formado e trabalhei como chef. Só que... é uma coisa um pouco esquisita o que eu vou te dizer, mas é verdade. Eu não posso me chamar ou dizer que sou chef. São outras pessoas que te chamam de chef. A pessoa que se apresenta logo como chef dá a ideia de ser malandro, sei lá... é uma coisa que não soa bem. Normalmente tu é um cozinheiro, e depois são as pessoas que vão te reconhecer como chef (FRANCHESCO).

A legitimação na profissão, para Franchescho, é perpassada pela visão dos pares e comensais com relação ao seu trabalho. Giovanni, por sua vez, também confessa não se sentir confortável para se autointitular como chef de cozinha, tampouco para usar o uniforme tradicional (padronizado desde o século XVIII, composto por touca, dólmã, lenço de pescoço, pano de apoio, avental, calça e sapatos especiais para a cozinha). Para ele, o respeito aos ingredientes e a dedicação ao preparo dos pratos são elementos mais valorizados do que nomenclaturas ou simbolismos associados a um chef de cozinha.

Eu tenho quase receio de colocar o dólmã, receio que as pessoas me chamem de chef, porque eu não gosto mesmo da palavra, de toda aquela loucura meio fresca sobre, não sei como dizer, aquela liturgia, que as pessoas têm sobre cozinhar, que tem que ter o chapeuzinho, tem que ter tudo certinho. Na verdade não tem que ter nada, tem que saber o que fazer, tem que pesquisar os produtos certos. Pra mim é mais importante conhecer o produto, do que colocar a roupa (GIOVANNI).

A principal porta de entrada na cozinha é a função de cozinheiro auxiliar. Começar lavando louça ou descascando batatas é situação recorrente narrada pelos chefs participantes. “Comecei minha carreira em um restaurante de comida japonesa, lavando louça. Trabalhava de dia com um salário que era para lavar louça, e de noite, por um pedido meu, falei... eu quero trabalhar de noite, não precisa me pagar, mas quero aprender”, lembra Nikkei. Sobre essa pauta, Nicolás afirma que muitos cozinheiros e chefs de cozinha não possuem estudo formal, aprendem na prática. Ele atribui ao próprio trabalhador a responsabilidade pela sua formação. “É

muita gente sem ensino, aqui e em muitos lugares do mundo, começa lavando louça... é só ter curiosidade, interesse e gostar” (NICOLÁS).

Nas narrativas, aparecem diferentes formas de acesso à profissão. Alguns chefs chegaram à cozinha profissional intencionalmente, uma vez que se prepararam e planejaram suas carreiras. Já outros chegaram à profissão acidentalmente, já que não era para isso que vinham se preparando, sendo a carreira de chef uma dobra relativa ao trabalho, como é o caso de Nikkei. Como um ato de resistência às expectativas da família e à lógica que entende a carreira como uma subida de degraus em direção unilateral, com reserva financeira previamente destinada a isso, ele abriu mão da camisa, da gravata e do status que contemplam a posição de executivo para viver o dia a dia entre pratos, panelas e fogões. Em um processo de singularização, esse foi o primeiro ponto de virada da sua trajetória, o que o levaria a vestir o dólmã e a se tornar uma referência como chef de cozinha em um país diferente do que nascera.

O conjunto de afazeres dentro da cozinha exige diferentes qualificações. Para Kaori, existe uma mescla de prerrogativas formais e informais a serem cumpridas pelos trabalhadores para serem reconhecidos como chefs de cozinha. Ela cita o exemplo da noção sobre ser chef na sua terra de origem: “No Japão, só depois de 10 anos você se torna um *sushiman*, por exemplo. Aqui, depois de um curso, você já é *sushiman*. Para mim, chef tem que ser criativo na receita, para isso é chef. Conhecer os produtos, criar diferentes sabores, etc.” (KAORI). “Demora uns 10 anos para tu seres um bom chef de cozinha... agora é uma coisa, isso vem de família, vem no sangue... não é uma coisa que um dia tu corta um peixe cru e já em 1 ano tem gente aqui que se chama *sushiman*. Acho uma falta de respeito” (NICOLÁS).

As principais estratégias traçadas para a profissionalização na cozinha perpassam a formação mais sistemática, com a realização de cursos dentro e fora do país de origem, e a formação adquirida na prática do dia a dia, denominada *on the job*, realizada por meio de estágios em hotéis e restaurantes e de participação em feiras e em outros eventos da área. É possível prescindir da primeira estratégia (a educação formal), mas jamais da segunda, conforme explica Seydou:

Hoje vemos várias faculdades se vendendo como uma escola para formar chefs. Mas não existe isso. É a vida, é a experiência que tu vais alcançando dentro da gastronomia. Chef tem que ter conhecimento, domínio, tem que ter liderança e ter que saber agregar. Não vou dizer mandar, mas

compartilhar. Compartilhamos conhecimento e trabalho para cada um se sentir útil na hora de fazer algo. Se você consegue distribuir as tarefas dentro da cozinha, cada um fazendo a sua parte e você conseguindo tirar o máximo e arrumar um bom ambiente, pode-se dizer que você é um grande chef de cozinha. Não só pelo domínio de conhecimento, mas por poder fazer tudo isso, de agregar as pessoas, de fazer com que as pessoas terminem, vão para casa e estejam loucos para voltar para trabalhar, pois sabem que vão encontrar um ambiente bom (SEYDOU).

A noção de estágio, no ambiente da cozinha profissional, não está restrita a uma forma contratual vinculada a instituições de ensino, como ocorre usualmente em outras profissões. Para ocupar uma vaga de estágio na cozinha, o trabalhador pode ser um estudante ou um amador que busca experiência na área. Ademais, também é chamado de estagiário aquele que, após realizar curso técnico ou superior em gastronomia, deseja aperfeiçoar-se na área sem vínculo formal e, por vezes, sem remuneração. “Tu não sabes nada da profissão quando tu sai da escola de gastronomia. Na França tu começa a entrar numa cozinha profissional para lavar louça e aos poucos que vais provar que tu mereces outros cargos. Há uma hierarquia na cozinha”, afirma Michel.

Ante o exposto, fica claro que o repertório *on the job* dos chefs é constituído a partir das experiências nas cozinhas dos mais variados restaurantes, consagrados ou não. Quando é possível estagiar em cozinhas estreladas, a notoriedade do restaurante e do mestre pode ser transferida para o cozinheiro, que adquire maior reconhecimento entre os pares e vai compondo um currículo potente em termos de experiências de trabalho. Tal vivência demanda uma situação financeira favorável que nem todos dispõem, fato que limita o amplo acesso a um currículo mais valorizado no mercado de trabalho.

A mudança na área gastronômica está imbricada ao surgimento e ao incremento de cursos superiores, os quais possibilitaram vislumbrar a gastronomia como uma opção de trabalho (RUBIM; REJOWSKI, 2013). Nikkei relata que, na época da sua adolescência, não se sentia confortável para revelar à família o desejo de ser chef de cozinha, destacando certa conotação pejorativa que permeava a profissão. “Quando era mais jovem, nunca tive a coragem de dizer para o meu pai: eu quero cozinhar. Como te disse, há muitos anos, ser cozinheiro era como ser vagabundo”, afirmou.

Mais recentemente, a ressignificação do trabalho na cozinha e a visibilidade do chef como um cozinheiro profissional, ou seja, como alguém que tem algo a dizer e que se posiciona para além do espaço da cozinha, como uma marca, e como mais uma das mercadorias a serem exibidas e, de algum modo, vendidas pelo restaurante ou por ele mesmo (DEMOZZI, 2011), é assunto que repercute no meio gastronômico e que é explicitado em diferentes narrativas. “Agora estamos vivendo a alta gastronomia, não pela qualidade, e sim porque todo mundo quer ser chef... todo mundo quer ser cozinheiro. Todo mundo quer ter casa com adega, uma churrasqueira, as melhores panelas”, diz Nicolás. O universo da gastronomia e, conseqüentemente, os trabalhadores que dele fazem parte, conformam uma rede que remete à produção de valor pela via da cooperação relativa ao trabalho imaterial. A supervalorização atual da profissão se configura como um elemento que incrementa a sua compreensão.

Quando tu entras na profissão tu ficas um pouco atordoado com certos chefs estrelas, com o glamour, etc. Só que na medida em que o tempo foi passando, eu tive a certeza de que eu vou conseguir me sentir um cozinheiro pleno quando eu conseguir cozinhar igual a minha vó, não igual aos chefs estrela. Aquela mulher foi a pessoa que realmente me marcou na gastronomia. Ela que me despertou o interesse (MARTIM).

De acordo com Rocha (2015), há um impacto entre o imaginário que se cria sobre a profissão e a realidade do dia a dia das cozinhas. A glamourização não se sustenta, exceto para poucos chefs de cozinha celebridade. O trabalho braçal e penoso que também faz parte das rotinas dos chefs é assim mencionado por Emília:

O restaurante fecha às 23h, e a cozinha 23h20, por aí. Tem que limpar tudo, porque há muitas coisas atrás de um prato, né? Há muitas coisas. Ontem chegou mercadoria, frango, tenho que picar, separar em porções, porque tenho pouco espaço. Tenho que pensar exatamente no espaço que tem disponível para cada alimento. Isso tudo faz parte do trabalho de chef. É bonito, mas dá bastante trabalho. É muito trabalho (EMILIA).

Percebe-se que ser chef de cozinha não se restringe a ter em mãos uma receita pronta, do tipo faça-você-mesmo, descrevendo o passo a passo de cada fase que a compõem na rotina de trabalho. A profissão vai além do preparo de alimentos, contempla diferentes responsabilidades que vão desde assumir o papel de professor para repassar conhecimento para a equipe, conhecer determinada técnica para fazer um molho ou para finalizar um prato, saber o modo correto de lavar as panelas

e manusear aparelhos, ter capacidade para administrar um estabelecimento, no caso de ser o proprietário, até desenvolver habilidade e desenvoltura para circular pelo salão e conversar com os clientes sobre o menu.

Para o conjunto de chefs entrevistados, são amplas as responsabilidades atribuídas ao cargo. “Chef é um cargo administrativo e de cozinha. Tens que pensar em tudo. O que é diferente do cozinheiro. Tem que saber todas as áreas, desde armazenar os pratos, montar cardápios, etc. Tem que saber formar uma equipe, muitas coisas. É uma posição de comando”, pontua Emília. “Só quando tem muito movimento eu entro na cozinha. Chef tem que sair da cozinha, conversar com os clientes sobre os pratos, as pessoas querem conversar”, opina Kaori. Sua fala revela que o trabalho comunicativo e de relacionamento é indispensável na profissão.

Nesse sentido, o cargo requer disposição tanto para circular nos bastidores do trabalho duro, repetitivo e exigente da cozinha, como no palco do restaurante, espaço que pede serenidade para conversar com os clientes, explicando a origem dos ingredientes e a composição dos pratos elaborados. Assim, os chefs perfilam diferentes estilos e transitam por ambientes quase que contrastantes em um mesmo dia de trabalho. Chefs, enquanto indivíduos do trabalho imaterial, veem-se em vias de tornar-se/devir outro, envoltos por processos de subjetivação que os singularizam e individualizam, a exemplo da situação que vem a constituir a dobra **chef de cozinha-mestre**.

4.2.2 Chef de cozinha-mestre

Na cozinha, é relevante que o chef não só diga como fazer, mas demonstre como fazer, algo também apontado por Sennett (2009) ao analisar o trabalho na oficina. Nesse sentido, Nicolás assume as mais diversas tarefas na cozinha para ensinar seus aprendizes por meio do exemplo, configurando a existência do agenciamento cozinha-sala de aula, situação na qual os chefs de cozinha se desdobram em mestres. “Eu faço tudo. Desde limpar a cozinha. Porque se tu queres que fique limpa tu tens que ensinar, né? Tu também tens que mostrar como se faz”, contou Nicolás. “Chef tem que ter conhecimento, domínio, tem que ter liderança e tem que saber agregar. Não vou dizer mandar, mas compartilhar. Compartilhamos conhecimento e trabalho para cada um se sentir útil na hora de fazer algo”, disse

Seydou. Opiniões como essas são compartilhadas por Lorena, que ainda afirma contratar apenas pessoas formadas para a sua equipe. “Para ter uma basezinha, né? Mas temos que formar, não adianta. Eu encaro a questão de ser professora como uma missão do cargo de chef. Temos que ensinar sempre. Os cursos ainda têm muita lacuna na formação” (LORENA).

A comunicação em português se mostrou importante, especialmente na atuação de chefs-mestres, que precisam se fazer compreender para orientar as equipes sobre produtos, técnicas e procedimentos. Segundo estudos sobre imigrantes, a linguagem é o primeiro ponto de contato com a cultura-hóspede, portanto, se a comunicação não ocorre com fluidez, o acesso aos códigos culturais do outro país estará prejudicado (FREITAS; DANTAS, 2011).

Para Martim, chef tem que saber ensinar, pois é a pessoa com experiência superior aos demais e, portanto, “tem que saber ensinar a equipe a executar da forma mais correta possível. Tem que ter didática. É a pessoa que, se tu tens uma dúvida, ela vai realmente sanar essa dúvida. É a pessoa que se informa, que estuda”, conclui ele. Nota-se que o entrevistado atribui ao cargo de chef características típicas da área da educação, como ter instrução e didática para passar o conhecimento à equipe, o que vem a sustentar a dobra chef de cozinha-mestre.

Para Kaori, é essencial que o chef exemplifique minuciosamente as técnicas e os preparos típicos da sua terra natal para a equipe, que não é nativa. Para além dos ingredientes e preparos, chefs-mestres imigrantes precisam ensinar como utilizar determinadas ferramentas que não são de uso comum no país que os recebe. “As pessoas nunca trabalharam com peixe, nunca comeram camarão. Toda comida que eu ensinava era a primeira vez que eles viam na vida. Se eu não ficava na cozinha, erravam a receita muito rápido. ‘Ah, não tem porco, colocamos frango’. Não pode!”, exclama Kaori.

A presença constante e indispensável do chef na cozinha implica em uma ausência em outros espaços e momentos nos quais seria particularmente importante que ele estivesse para produzir redes de cooperação e de relacionamento. “Chef tem que sair da cozinha, conversar com os clientes sobre os pratos, as pessoas querem conversar. Antes eu queria só ficar na cozinha, não queria sair, era tímida e

no início não queria meu nome aparecendo na mídia, não gosto. Então o marketing falou que tinha que colocar meu nome” (KAORI).

Giovanni e Samira, adeptos a um ensinar constante e a um aprendizado vagaroso, apontam a alta rotatividade de trabalhadores como algo que dificulta o trabalho de chefs-mestres que repassam saberes até então desconhecidos pelos nativos. “Já contratei cozinheiros que depois de uma semana desapareceram, não aguentaram a pressão. Eles acham que cozinhar é fazer bonitinho, mas cozinhar é toda uma história que tem que explicar. E ter uma equipe fixa ajuda muito nesse sentido, a manter um padrão”, explica Giovanni. “Tu montas a equipe, ensina tudo, depois de meses eles aprendem e alguém paga um pouco a mais, porque já estão prontinhos, perfeitos. E lá se vão teus funcionários, aí tem que ensinar tudo de novo. A minha equipe foi trocada cinco vezes em um ano”, queixa-se Samira.

Nos casos de Andrea, Artusi e Seydou, a dobra como mestre também foi potencializada em salas de aula, com minicursos, palestras e oficinas que ofereceram. “Em Madrid, eu trabalhava ao mesmo tempo em restaurante e em uma loja onde dava aulas de gastronomia, mas aulas pontuais, temáticas”, conta Andrea. A esse relato, soma-se o de Seydou:

Comecei dando aulas rápidas de determinada culinária, por exemplo, francesa e italiana. Alguns disseram que eu ia perder mercado por conta dessa entrada na sala de aula. Mas muito pelo contrário. Acho que ter ficado dando aula, passando meu conhecimento, me levou mais para cima. Hoje faço palestras e já recebi cinco convites para palestrar sobre gastronomia. Vou viajar para o Uruguai em novembro (SEYDOU).

Como explica Rolnik (1997, p. 27), a cada nova configuração que surge na vida do indivíduo, há um desdobramento e outra dobra se forma “em outro lugar, de outro jeito; um perfil se dilui, ao passo que outro se esboça”. Na busca dos chefs por se adaptarem às necessidades da profissão, as possibilidades de (des)dobras surgem no sentido de singularizá-los e de afastá-los de uma individuação. Ao investirem em negócios próprios, como a abertura de estabelecimentos ou o trabalho em eventos, os chefs buscam autonomia e liberdade de criação, algo que nem sempre se sustenta, conforme se vê a seguir.

4.2.3 Chef de cozinha-empresário

Estar à frente de um restaurante em um país diferente do seu de origem, gerindo seu próprio negócio e imprimindo o seu estilo ao local, foi o desejo que Nikkei, Franchesco, Michel, Giovanni, Samira e Lorena realizaram durante a imigração. A (des)dobra chef de cozinha-empresário pode ser vislumbrada nas narrativas a partir da atuação dos chefs em empreendimentos próprios, como restaurantes, cafés e padarias.

Na atuação desses chefs como empresários, evidenciaram-se movimentos de aproximação e de distanciamento da cozinha como modos de subjetivação nesse contexto, marcando a oscilação entre os polos de individuação e singularização. O processo de individuação é percebido por meio da aproximação das rotinas administrativas pragmáticas e da busca constante pela sustentabilidade e rentabilização do próprio negócio, elementos condizentes à lógica gerencialista vigente (GAULEJAC, 2007). Já a singularização foi percebida na aproximação dos chefs ao ambiente das cozinhas, na produção de pratos para amigos e compatriotas, na invenção de novas receitas, na relação com a compra e com o tratamento dos insumos. Como evidencia Guattari (1990), a partir da compreensão de que a subjetividade é continuamente produzida, vislumbra-se, na trajetória de chefs de cozinha imigrantes, a invenção de novos modos de existência, que dizem da produção de outras relações consigo e com o mundo.

A dobra chef de cozinha-empresário se observa a partir do agenciamento de atividades relacionadas à gestão. “Aqui eu recebo o pagamento, faço o papel de RH dos funcionários, e entro na cozinha só em dias de mais movimento”, conta Kaori. Tais atividades acabam por limitar a atuação dos chefs no âmbito da cozinha, como revela Michel: “Quando tu montas um negócio, tu te envolves muito. Vou fazer as compras, cuido das obras... tem sempre que falar com os fornecedores, achar um novo produto” (MICHEL).

Nikkei, que já cursou Administração, revela os aprendizados que trouxe do curso para a experiência como chef. “Utilizo questões que aprendi no curso de Administração. Por exemplo, custos, compras, para fazer fichas técnicas, tu tens que ter uma mínima noção de como administrar teus insumos. Para não gerar desperdício” (NIKKEI). As escolas não ensinam a ser chef, entende ele. “Ser chef é

uma questão de vivências. Não tem faculdade nenhuma que te ensine a ser chef. Tu tens que ter atitude para ser chef, essa questão de liderança, por exemplo... Philip Kotler não vai te ensinar a ser chef”, fazendo menção a um autor consagrado na área da Administração.

O chef, que saiu de um renomado restaurante para abrir o próprio negócio em busca de uma rotina mais amena, demonstra, em sua fala, que tal expectativa de rotina não se sustentou na vida de empreendedor. Nesse sentido, ele reflete:

Agora eu não ganho nem a metade do meu salário antigo, para que tenhas uma ideia. Para mim foi uma mudança drástica. Estava acostumado com dia 5, caía na minha conta um valor x. Eu estava ciente, mas mesmo sendo ciente tu comesças a pensar ‘porque eu fui sair? Que ideia foi essa?’. Graças a Deus desde que abri nunca fiquei no vermelho, sempre tive lucro, mas é uma coisa que mexe comigo (NIKKEI).

O trabalho compartilhado entre pares nas cozinhas de restaurantes e em eventos é vislumbrado como uma possibilidade de encontros e troca de afeto, e como uma forma de estruturar uma rede colaborativa e produtiva. Avista-se a produção de valor para chefs de cozinha imigrantes fortemente ligada às relações sociais, a partir das quais essas redes são delineadas (LAZZARATO; NEGRI, 2001; GORZ, 2005).

Nos relatos de Seydou e Martim, percebe-se que encontraram na rede formada por outros chefs e cozinheiros uma forma de apoio e de oportunidade para a territorialização inicial no mercado de trabalho brasileiro. “Posso dizer que sou uma pessoa abençoada. Sempre tive pessoas positivas que me ajudaram no meu caminho no Brasil. Isso é muito importante para nos adaptarmos” (SEYDOU).

Particpei de alguns eventos de rua com outros chefs e cozinheiros e criou-se uma rede de contatos também. Isso foi uma coisa que eu notei aqui. Em Portugal é uma coisa meio fria assim, distante, muito formal. Aqui o pessoal é mais rápido, agiliza o processo, porque tu vai, tu conversa, e já fecha o contato e começa a trabalhar junto. Tu vais criando um *networking* de pessoas, uma rede de contatos que quando tu saís de um restaurante, ainda mais hoje em dia com as redes sociais, tu manténs sempre o contato. Abre uma vaga em outro restaurante com uma pessoa que tu já trabalhaste, ela vai te chamar, pois já conhece o teu trabalho (MARTIM).

Enquanto Seydou e Martim relatam aspectos positivos, Andrea revela dificuldades em relação à receptividade por parte de profissionais locais. A chef conta que não obteve abertura para atuar em conjunto com outros chefs em seus

restaurantes, lembrando as considerações de Sennett (2009) sobre a não disseminação do conhecimento e o ambiente de trabalho individualizado e competitivo que envolve a cozinha. “Até conhecer as pessoas não é fácil, tu tens que ter uma rede. É igual eu já tinha em Madrid, mais de 500 contatos que podia ligar, mandar mensagem, que responderiam positivamente. No Brasil eu não tinha isso, eu não tinha nenhum contato”, lamenta-se.

A formação da rede de cooperação também se vislumbra em parcerias relativas a outros aspectos culturais, como a realização de cursos de línguas no espaço dos restaurantes, conforme relata Franchesco. “Professores fazem curso de italiano com turmas de 4 ou 5 pessoas aqui e pedem para que eu fale com os alunos só em italiano. É uma parceria espontânea, é um jeito para se sentir em casa, sabe?” (FRANCESCO). Essas parcerias firmadas, além de rentabilizarem o trabalho, também possibilitam a territorialização por meio da comunicação na língua nativa.

Formar uma rede de apoio, algo imprescindível aos trabalhadores da área (DOWLING, 2007), é um desafio aos indivíduos que se encontram na condição de chefs imigrantes, uma vez que estes não estão em um ambiente familiar. Embora se destaquem por serem chefs de cozinha estrangeiros, até conseguirem se inserir no mercado de trabalho podem ser considerados como intrusos ou não convidados pela população local, conforme alertaram Castles (2010) e Sayad (1979) sobre a condição de imigrante.

Em restaurantes aqui já fica muito difícil eu participar em algo em conjunto com outro chef, porque é muito difícil que os chefs dos restaurantes daqui topem ter outro chef do lado, é um território deles. Eu acho um erro. Porque para mim é bem pelo contrário. Se eu tivesse um restaurante em Madrid e chegasse um chef brasileiro, querendo compartilhar a cozinha ou conhecimento comigo, eu aceitaria na hora. Eu diria, claro, venha aqui uma vez por semana. Ninguém quer um chef junto, quer um *sous-chef*, não quer um concorrente, é bem territorial (ANDREA).

Como um modo para atuar na profissão, Andrea decidiu sair dos restaurantes e trabalhar lecionando e realizando eventos à medida em casas particulares ou em locais alugados. Assim, consegue exercer a criatividade em receitas ao seu gosto, sem a necessidade de investir em local físico. A dobra **chef de cozinha-empresário** diz respeito a esse movimento de saída dos restaurantes para atuar em outras

cozinhas, por meio da realização de eventos particulares e outras configurações, o que diz respeito, também, à dobra **chef de cozinha em devir**.

4.2.4 Chef de cozinha em devir

De forma independente, chefs disponibilizam tempo e trabalho por conta própria, com equipe particular, em eventos personalizados. Seydou, Martim e Artusi dividem o tempo de trabalho entre cozinhas de restaurantes e cozinhas particulares, localizadas nas casas de clientes ou em espaços reservados por eles. Esse tipo de atuação é denominada de *personal chef*. O serviço contempla a composição e execução de um menu personalizado, a compra dos insumos, o transporte até o local do evento e a limpeza do local.

Andrea também atua como *personal chef*, promovendo jantares e participando de *cooking shows*, eventos em que chefs ensinam o passo a passo de pratos que são posteriormente servidos aos alunos/clientes. Ela denomina a sua atuação como chef-itinerante, característica que condiz com o trabalho temporário, nômade, em movimento:

Hoje eu faço muita coisa, faço *cooking show*, que é uma aula-show participativa, com degustação e harmonização. Trabalho também em eventos sobre vinhos, faço as *finger foods* para os acompanhamentos, junto com uma *sommelier*. Como conheço muitos vinhos de muitos lugares do mundo consigo fazer. Jantares temáticos de literatura, baseados em autores de determinados lugares (ANDREA).

Envoltos em forças do fora, os chefs se deparam “com uma confluência das paisagens da subjetividade e da cultura. [...] Não há subjetividade sem uma cartografia cultural que lhe sirva de guia; e, reciprocamente, não há cultura sem um certo modo de subjetivação que funcione segundo seu perfil” (ROLNIK, 1997, p. 29). Embora contem com momentos de expressão e de criação, chefs precisam atuar criando e gerindo o seu próprio trabalho e encontrando estratégias para comercializá-lo, na perspectiva do trabalho imaterial que diz da gestão de si.

Artusi e Andrea encontraram modos de atuação que possibilitaram singularizá-los pela profissão. “Nos últimos anos, trabalhei em um restaurante [em] que o cardápio era o mesmo há sete anos, não tinha como mudar. Era quase um McDonald’s, só faltava os *timers*. Em eventos eu faço o cardápio, às vezes ganho

em três ou quatro dias de trabalho pesado o que ganhava em um mês no restaurante”. Andrea, por sua vez, também revela distanciamento do trabalho fixo em restaurante. Ela explica:

Eu não trabalho mais dentro de restaurante. Primeiro porque são muito limitados nos cardápios, sobretudo aqui na região Sul, onde a maioria dos cardápios só tem carnes, risotos, pizzas, massas ou buffet. Então, são bem restritos. A maioria dos restaurantes tem filé mignon, salmão, robalo. Não existe uma margem de criatividade para o chef cozinhar coisas diferentes. E também porque acho que não tem um público que aceite muitas modificações nos cardápios, é um público tradicional. Foi a solução que encontrei para ter uma capacidade econômica maior e também para desenvolver os cardápios que eu queria e desenvolver uma gastronomia de outros lugares do mundo, porque eu sou espanhola, mas também morei na Alemanha, na Inglaterra, trabalhei nos Estados Unidos, Austrália, viajei por todos os continentes. Então queria fazer uma fusão e trazer todos os conhecimentos para criar cardápios diferentes (ANDREA).

Pela via do trabalho imaterial, chefs de cozinha buscam criar modos de relação com outros indivíduos em contexto de imigração, modos de sensibilidade para resistir às modelizações dominantes considerando os diferentes países por onde circularam. O itinerário que percorrem compõe os distintos modos de produzir-se e reinventar-se em contexto de imigração. Algo que pode ser associado a “uma espécie de enciclopédia constantemente atualizada, pois, a cada nova experiência e aquisição de saber, essa abertura é reforçada e o todo é reavaliado” (FREITAS, 2009, p. 257), na direção de mais migração.

Esses são diferentes modos de apropriação dos estímulos cotidianamente oferecidos pela mídia e pelos clientes. “Esse desenvolvimento da subjetividade capitalística traz imensas possibilidades de desvio e singularização” (GUATTARI; ROLNIK, 1996), e a participação em eventos indica a tentativa dos chefs de se expressarem distintamente no mercado gastronômico do Brasil. A singularização se vislumbra, assim, na parceria firmada por Seydou com uma loja de utensílios de cozinha. Na loja, o chef promove demonstrações da sua gastronomia utilizando os utensílios nela vendidos, o que aponta para o início de uma rede de cooperação que se rentabiliza a partir da visibilidade do trabalho do chef e da promoção da loja. Outra evidência relativa à rede de cooperação é notada na parceria estabelecida por Andrea com um centro cultural, local onde leciona cursos gastronômicos e realiza jantares customizados, nos quais compartilha conhecimentos histórico-culturais relativos ao seu país de origem.

O processo de singularização é sempre acompanhado pelo processo de individuação, conforme apontam Guattari e Rolnik (1996). Artusi conta sobre as dificuldades encontradas durante a rotina de trabalho em eventos. “Trabalhando com eventos tu não consegue ter uma rotina. Quero ter filhos, e seria bom ter uma coisa mais firme, um horário normal. Estou com uma vida de morcego, trabalho 20 horas seguidas. Durmo quatro horas. É muito mais intenso que em rotina de restaurante” (ARTUSI).

Andrea ressalta dificuldades com relação à comercialização dos eventos. “Para vender meu trabalho da forma que quero, eu tenho que insistir, porque sou a única pessoa aqui fazendo esse prato. Insistir. Não tem como baixar o preço, porque seria trabalhar de graça”, conta ela. Nas palavras de Rolnik (1997, p. 33), as dobras não se tratam de “alucinar um dentro para sempre feliz, mas sim de criar as condições para realizar a conquista de uma certa serenidade no sempre devir outro”.

Trabalhar em múltiplos locais foi algo valorizado nas narrativas, ainda que seja oportunidade direcionada a posições iniciais na cozinha. “Uma das coisas que me inspiraram para estudar gastronomia é que é muito fácil viajar nessa profissão, porque você não necessita mais do que ir a um país e bater na porta de um restaurante. Então eu queria viajar, gostava de cozinhar, e deu. E assim foi” (EMILIA). “Cozinheiro sempre vai ter trabalho. Pode não ser o melhor, mas sempre tem vaga” (MARTIM). “Qualquer pessoa que chegava a Londres conseguia emprego na gastronomia. Poderia ser no McDonald’s, no Burguer King, poderia ser em um restaurante, poderia ser lavando louça, descascando batatas, na Alemanha também” (ANDREA).

“Bater na porta de um restaurante” para conseguir trabalho é uma das formas de inserção adotadas por imigrantes recém-chegados, desprovidos do ambiente familiar e de uma rede de contatos para apoio e indicações. “Eu batia nas portas dos restaurantes aqui e dizia: Olha, me chamo Andrea, eu tenho esse conhecimento, eu sei fazer isso”, contou a chef. Nesse sentido, percebe-se a necessidade de se lançar mão de estratégias até então desconhecidas para conquistar espaço de trabalho, elemento que constitui um modo de territorialização no país de destino.

Além de recorrerem a modos de trabalhar inesperados, chefs precisam contar com equipe de apoio, sendo este um diferencial para a divulgação e organização do serviço prestado. A esposa de Artusi e a namorada de Martim, ambas brasileiras,

embora atuem em outras profissões, trabalham com os companheiros na organização de eventos específicos. Assim, entende-se que a rede de cooperação e de rentabilização do trabalho, vislumbrada por Gorz (2005) e considerada indispensável em contexto de imigração, pode ser composta, inicialmente, a partir da própria família.

Artusi percebe que a parceria com a esposa é positiva. Ela realiza atividades com as quais o chef não tem afinidade e é, sobretudo, uma pessoa de confiança. Uma vez que o chef se encontra em um país no qual não dispõe de uma ampla rede familiar e de amizade, contar com o apoio da companheira é algo que facilita o trabalho e possibilita a sua dedicação aos afazeres gastronômicos.

Vimos que era bom trabalharmos juntos. Em muitos eventos eu preciso dela. Sempre falo que eu gosto do fogão, das panelas, etc. Comida e garçom fica comigo. As compras às vezes faço com ela, mas quando faço sozinho gasto mais do que precisa, penso 'vai que falte, né'? Minha esposa é mais metódica, mais dos números, então me ajuda na parte administrativa, no site, na divulgação. Eu confio nela. Na parte administrativa sou muito desorganizado. Minha ideia é fazer o evento, fazer dar certo. Depois vou ver o que deu de lucro e vamos para o próximo. Se eu pensar em mais coisas fico com medo de perder o controle do forno, da cozinha (ARTUSI).

Ao contrário de chefs de cozinha que trabalham como empregados em restaurantes e que, na maioria dos casos, possuem um salário pré-fixado, a renda de chefs autônomos é indefinida, assim como a de chefs que são proprietários de estabelecimentos. É impossível determinar de antemão quanto irão receber e se irão receber. Em razão disso, constata-se que enfrentam dificuldades extras para planejar suas vidas e que convivem com incertezas frequentes, principalmente pela falta de garantias e de estabilidade a que estão expostos na sociedade líquido-moderna (BAUMAN, 2007) e, particularmente, pelo contexto de imigração (CHUANG; LEI, 2011; MELOURY; SIGNAL, 2014; ROCHA, 2015).

Nesse sentido, Martim pontua que “na cozinha existem muitas portas abertas, sim. É uma área em que teoricamente tu podes trabalhar em qualquer canto do mundo, ainda mais se tens a capacidade de falar outra língua. Só que existe a questão da informalidade que tem muito potencial para te prejudicar”. O chef segue o seu relato fazendo menção às experiências negativas que alguns colegas de profissão tiveram nesse sentido. “Eu sei de muitos casos... colegas meus que

tiveram experiências que foram verdadeiros pesadelos, assim... de exploração total”.

A (des)dobra chef de cozinha em devir diz respeito ao movimento do trabalho imaterial que compreende atuações imprevistas e inimagináveis na área. Chefs estão envolvidos por processos de subjetivação que implicam estar sempre em via de devir outros modos de ser chef – *personal chef*, chef em *cooking shows*, chef gourmet, chef a domicílio, chef à medida, chef itinerante, *personal diet chef*, chef consultor, chef churrasqueiro. Na mesma velocidade com que surgiram tais denominações, pode se vislumbrar que tantas outras surgirão.

Andrea manifesta positivamente a oportunidade de poder participar de uma confraria de chefs de cozinha:

Criamos uma confraria onde nos reunimos. Chefs estrangeiros, brasileiros, pessoas que trabalham em importadoras, donos de restaurante, todas as pessoas da gastronomia. A ideia era compartilhar fornecedores, conhecimentos, novas ideias. Eles me convidaram para fazer parte dessa confraria e eu gostei muito desse movimento. É uma maneira de nós nos relacionarmos (ANDREA).

O movimento mencionado por Andrea diz respeito à nova relação produção-consumo (GORZ, 2005; LAZZARATO; NEGRI, 2001), na qual indivíduos são incitados a formarem redes de cooperação e a produzirem seus trabalhos de modo criativo, “de acordo com o modelo que o tornará empregável e vendável” (GORZ, 2005, p. 50). A constituição de redes de cooperação, vislumbrada a partir das diferentes (des)dobras, mostra-se como uma potência que possibilita e legitima o trabalho na imigração.

4.2.5 Sobre as (des)dobras de chefs de cozinha imigrantes

Ainda que a formação e a atuação de chefs de cozinha instaurem (des)dobras, os indivíduos não abandonam o que são para se tornarem outros. A noção de dobra potencializa criação e transformação que se entrelaçam, de modo que chefs se constituem por dobras que são desdobradas sobre elas mesmas. Dessa forma, as (des)dobras cozinheiro-chef de cozinha, chef de cozinha-mestre, chef de cozinha-empresário e chef de cozinha em devir não são tomadas de forma

isolada, mas se entrecruzam e se potencializam umas nas outras, de modo a serem justapostas entre si.

Como bem lembrou Lévy (2003, p. 30), “dobras não cessam de envolver e de se recurvar umas nas outras, ao passo que outras se desdobram”. Assim, quando se tornam chefs, os indivíduos não deixam de ser cozinheiros. Quando mestres, ainda são chefs. Ao assumirem a posição de empresários, seguem atuando como chefs. Trabalhando em restaurantes ou em eventos personalizados, chefs marcam os territórios nos quais estão imersos, e esses territórios marcam suas experiências.

O conceito de dobra permite vislumbrar o movimento nas trajetórias, característica que é inerente à imigração. Há uma rede de cooperação que se forja e evidencia nas (des)dobras. Conforme dizeres de Hardt e Negri (2001, p. 421), em seus deslocamentos, indivíduos “designam novos espaços, e suas jornadas estabelecem novas residências [...]. Uma nova geografia é estabelecida pela multidão, à medida que os fluxos produtivos de corpos definem novos rios e portos”.

Identificou-se uma rede de cooperação que se forma a partir das procuras, dos encontros e das reuniões informais promovidas entre chefs estrangeiros. Nesses encontros, os chefs estabelecem trocas com seus pares e com cidadãos locais, sobretudo com proprietários de estabelecimentos relacionados à gastronomia e confrarias de chefs. A rede se propaga e circula a partir de mídias (sites, redes sociais, rádio, jornais e televisão), das escolas de gastronomia, dos institutos culturais, das lojas de utensílios de cozinha, de clubes sociais, e se sustenta na rentabilização de saberes e sabores e na (re)invenção de modos de ser chef, enfatizando a nova relação produção-consumo já anunciada por Gorz (2005).

O efeito da rede de cooperação encontra-se na invenção que visibiliza os movimentos de territorialização, desterritorialização e reterritorialização na imigração. Imbricados nesses processos, seja qual for a configuração de trabalho a assumir, a exemplo das cozinhas-salas de aula e salas-cozinhas de aula, chefs imigrantes buscam o “ponto certo” entre as referências culturais e gastronômicas que trazem na bagagem e as que encontram no país de destino. Deparar-se com o “ponto certo”, em referência à expressão comumente utilizada no fazer gastronômico, é agenciar referências de origem com o paladar no destino, é devir.

Percebe-se a condição de imigração como terreno fértil para o investimento em diferentes configurações de atuação que suscitam da gastronomia em âmbito

global. Na adesão às formas correntes de trabalho que se apresentam no universo gastronômico, chefs atualizam a gastronomia sob a lógica do trabalho imaterial na sociedade que os recebe. Como um modo de mitigar a condição provisória comumente atribuída aos imigrantes (RUIZ, 2002), percebe-se que eles estão abertos aos devires da paisagem, continuamente produzindo e divulgando ofertas de trabalho na área a fim de se afirmarem como pertencentes ao país de destino.

Importa ressaltar que as redes e os fluxos vislumbrados se sustentam a partir de um trabalho ritmado e marcado, que não está isento dos processos exploratórios atuais mencionados por Crocco (2018). Essa forma de trabalho contempla o produto e o modo de produção de forma indissociável. Tal constatação traz consigo e estimula outras indagações que se apresentam na narrativa a seguir, relativa à constituição do trabalho de chef no cotidiano das diferentes (des)dobras identificadas.

4.3 Ritornelos: ritmos e marcas

Os cozinheiros trabalham em silêncio antes do restaurante abrir as portas aos clientes. Quando murmuram algo são dúvidas sobre os preparos, ou para responder, de modo quase harmônico, ordens e questionamentos do chef. “Sim, chef!, repetiam. No mais, o que se ouvia era o barulho da equipe utilizando o liquidificador, cortando os legumes e lavando louças e panelas.

(Diário de campo, Nicolás, abril de 2017, p. 2).

“Sim, chef!”, para além de uma resposta positiva a uma pergunta, é uma expressão alusiva à autoridade, à hierarquia. “Sim, chef!” é sinal de que as instruções foram compreendidas e de que a atividade logo será executada. Segundo Artusi, “nos restaurantes mais sérios, durante o serviço, é só o chef que fala”. Aos demais, a fala é restrita às afirmativas ou dúvidas sobre os preparos: “‘Sim chef! Não entendi, chef! Podes repetir, chef?’ (ARTUSI). Nas cozinhas, espaços de atividades incessantes, manifestações dessa natureza foram reiteradamente expressadas durante as observações realizadas.

Sobrepondo-se aos ruídos mecânicos de máquinas, louças e utensílios, outras melodias fazem parte da trilha sonora da cozinha. Assobios, cantarolados de músicas oriundas dos países de origem dos chefs e batuques foram percebidos, ainda que emitidos predominantemente pelos chefs. Vozes em diferentes idiomas produzem o manto acústico que flutua sobre as cozinhas. São articulações vocais de chefs imigrantes que calculam, planejam, comandam e ensinam; vozes que narram histórias, semeiam e espalham sabedorias e crenças da sua terra, que recordam o esquecido, que esquecem o sabido, que gritam, que riem, que dialogam, que cantam. Segundo Lunkes (2014, p. 91), “a música atua como uma espécie de antídoto mágico, de placebo provisório que emerge para atenuar o massacrante peso das tarefas que compõem o dia a dia das cozinhas”.

O trabalho imaterial do chef em muito se aproxima ao de um músico ao compor suas melodias. Chefs, assim como os músicos, captam as vibrações, imprimem suas referências, organizam o arranjo, conduzem a cadência, improvisam pausas, experimentam o desconhecido, enfrentam acidentes, atentam para o que ressoa e perseguem a harmonia, mesmo que, na cozinha, por vezes, a harmonia ceda lugar à cacofonia, conforme explora Bauman (2008) em relação à música. Para tanto, esses dois trabalhos demandam prática intensa e um produzir-se contínuo,

mobilizador da inventividade, do conhecimento, da cooperação e da comunicação (CAMARGO, 2014). Para Lunkes (2014), avizinha-se uma proximidade entre o campo da música e o da gastronomia, algo que também se constata nas narrativas dos chefs entrevistados, em especial na propriedade com que usam termos do universo musical – “composição”, “marcha”, “ritmo”, “marca”, entre outros.

A Figura 6 apresenta um mosaico composto por fotografias que dizem dos ritmos relativos ao picar temperos, flambar o arroz, produzir o pão artesanal, picar cebolas, manusear a máquina de pães e finalizar o prato. Diferentemente das fotografias de pratos finalizados que circulam na mídia e entre os comensais, o conjunto de imagens a seguir pretende promover reflexão sobre as visibilidades e invisibilidades do trabalho de chef, tensionando-as e fazendo-as emergirem o cotidiano das cozinhas.

Figura 6 – Mosaico 2: Ritornelos



Fonte: elaborada pela autora a partir de imagens registradas em campo (2019).¹⁸

¹⁸ Em sentido horário, as fotografias apresentam as mãos dos chefs Giovanni, Emília, Michel, Artusi, Seydou e Kaori.

As fotografias remetem, inclusive, aos campos sensoriais da visão, da audição, do olfato e do tato, que territorializam, desterritorializam e reterritorializam. É o som da faca que pica rapidamente a cebola roxa e os demais temperos, a imagem do fogo que se agiganta, o cheiro do pão recém saído do forno, a textura espessa da massa e o cuidadoso formato retangular da omelete japonesa. Conforme Deleuze e Guattari (1992, 1997, 2010), elementos como sons, cheiros e texturas podem influenciar os processos de (re)constituição de territórios.

Para um processo exitoso, “é preciso marchar a cozinha” – expressão comumente utilizada no meio. O trabalho imaterial, que conclama além da força física (LAZZARATO; NEGRI, 2001), pode ser visibilizado na gestão do tempo, na organização das atividades da equipe, bem como no preparo dos alimentos. Para assar, marinar ou cozer, tempo a menos não provoca a mudança necessária nos alimentos, tempo a mais coloca tudo a perder.

Nessa composição de afazeres, observam-se ritornelos que “cruzam-se no meio, como o grito dos feirantes, e cada um marca um território onde não pode se exercer a mesma atividade nem ecoar o mesmo grito” (DELEUZE; GUATTARI 1997a, p. 136). Os ritornelos dizem das regularidades, dos hábitos e de tudo aquilo que se torna expressivo e marca o território.

Tomando-se emprestados termos próprios do universo musical, a seguir são apresentados ritornelos característicos do trabalho de chefs de cozinha imigrantes, dos mais sutis aos mais estrondosos. São eles: **arranjo**, **cadência**, **acidentes** e **pausas**, ritornelos que ditam os ritmos e deixam marcas nos corpos e na gastronomia produzida.

4.3.1 Arranjo

O arranjo¹⁹ da equipe diz respeito ao selecionar, organizar, ensinar e preservar os trabalhadores, responsabilidades que demandam experiência e estratégia por parte dos chefs de cozinha. Nesse contexto, por serem imigrantes, os chefs revelam estriamentos culturais adicionais, em especial os que dizem respeito aos relacionamentos pessoais e à comunicação com os nativos.

¹⁹ Arranjo, na música, diz respeito ao “processo de organização e estruturação dos sons disponíveis” (ARAGÃO, 2007, p. 95).

No processo dinâmico que acontece nas cozinhas, há um *modus-operandi* usual, que atribui aos novatos atividades relacionadas à higienização do local, das ferramentas e das louças. Encontrar trabalhadores para ocupar tais posições é um obstáculo, conta Nicolás. “Nós, brasileiros e argentinos, vamos para a Austrália, EUA, Espanha, limpamos banheiros podres, faríamos de tudo! E aqui não trabalham em uma cozinha como essa... um dia veio um cara e ficou uma semana. Ele disse: ‘isso [de limpar] não é pra mim’”, afirmou o chef. “Muitos se apavoram com a realidade das cozinhas e acabam ficando no meio do caminho”, corrobora o relato de Seydou.

Artusi diz perceber certa resistência por parte de estudantes e recém-formados em cursos de gastronomia para realizar tarefas de limpeza, prática comum em outros países, conforme relata. “Um cozinheiro vem de escola e tu pedes para limpar, não vai ficar feliz. Mas faz parte. Trabalhei em um restaurante chileno em que eu passava a maior parte do tempo limpando. Limpava a coifa todos os dias, o forno duas vezes por dia” (ARTUSI).

Observa-se que a concepção social sobre o trabalho na área gastronômica, somada às características formativas das escolas e universidades no país de destino, podem ser elementos dificultadores no cotidiano de trabalho de chefs de cozinha imigrantes. De modo geral, os chefs consideram, conforme já evidenciado por Demozzi (2011) e Crestani (2015), que há certa glamourização que envolve as escolas de gastronomia brasileiras, algo que pode camuflar a realidade do mercado de trabalho para estudantes inebriados com a possibilidade de consagração como chef de cozinha logo após a conclusão do curso. Esses elementos influenciam diretamente a formação da equipe de trabalho e, conseqüentemente, o próprio movimento de territorializar, desterritorializar e reterritorializar do chef imigrante no país de destino.

A (des)dobra chef de cozinha-mestre potencializa-se para além das salas de aula, de modo a possibilitar aos chefs o recrutamento dos melhores alunos e alunas para compor suas equipes de trabalho. Para além da qualificação atestada pelo chef, os alunos selecionados são trabalhadores que já o conhecem das salas-cozinhas de aula, já captaram os seus ensinamentos sobre a realidade das cozinhas e absorveram o seu estilo. “Um aluno [ao qual] dei aula em 2006 sempre me acompanha, até hoje. Quando é evento pequeno, vou só com ele. Quando é grande,

sempre chamo outros alunos. Eles sempre trabalham comigo” (SEYDOU). A contratação dos melhores alunos é elemento facilitador para um chef de cozinha imigrante em um país com tradição formativa que não coincide com aquela recebida pelo próprio chef, independentemente de essa formação ter ocorrido no país de origem ou em outro, a depender da trajetória do chef.

A propensão por contratar trabalhadores que não possuam experiências prévias em outras cozinhas também foi mencionada. Para Franchesco, ninguém melhor do que um legítimo italiano para ensinar aos demais o preparo das receitas da sua terra. Para que esse aprendizado seja mais efetivo, o chef prefere contratar trabalhadores principiantes, algo que pode sugerir um modo encontrado por ele para constituir seu território no ambiente de trabalho. Nesse sentido, ele produz o arranjo minimizando a interferência de referências pregressas por parte da equipe.

Para esse tipo de trabalho, que é diferente do brasileiro, normalmente eu contrato pessoas que não tem nenhum tipo de experiência na cozinha. Porque aí eu consigo dar as diretivas que eu quero e preciso. Porque essas pessoas não têm hábitos, e pessoas que não têm hábitos é mais simples para aprender, e eu fico mais tranquilo porque vão fazer exatamente o que eu digo, porque não têm experiência ainda (FRANCHESCO).

Segundo Artusi, o discurso promovido pelas escolas italianas incentiva alunos a estagiarem em restaurantes, oferecendo mão de obra justamente para as tarefas iniciais. Conforme relata, são essas atividades que oportunizam a convivência e o aprendizado diário com demais cozinheiros e chefs experientes. Na França, de acordo com Michel, cursistas também são motivados pelos professores a estagiarem, inclusive de modo voluntário, em renomados restaurantes.

Se tu queres trabalhar nos melhores restaurantes que tu sabe que tu vai receber uma formação de melhor qualidade com o melhor chef tu vais trabalhar quase de graça lá. Só pelo fato de estar na cozinha, saber que vai conseguir sugar tudo que o chef tem de conhecimento. Eu ficava nas cozinhas por 12 horas, quando estava acabando meu trabalho era ir embora perguntava ‘posso ficar mais, chef? Posso trabalhar ainda?’. Porque tu tens que provar, e também tu tem que aproveitar tudo que ele pode te ensinar, então eu fazia meu papel de trabalho mais rápido para depois conseguir fazer outras coisas, pra aprender, aprender, aprender. E não olhando no relógio ‘agora é a minha hora, solta a faca e vai embora’. Não! Os chefs não têm relógio no braço, o relógio é só pra ver o tempo de assar uma carne (MICHEL).

O relógio de pulso, objeto que Michel considera dispensável para observar o horário de saída, associando-o tão somente à rentabilização do trabalho, refere-se a um dispositivo que submete os corpos à extensão das jornadas, mantendo-os cada vez mais produtivos e engendrando-os à rotina exigente das cozinhas profissionais. Vê-se, assim, que o arranjo da equipe ganha função territorial, reverberando modos de trabalhar internacionais no contexto de imigração. O ritornelo arranjo, assim como os demais, está em relação essencial com algo que diz respeito a uma tradição, “a um natal, a um nativo” (DELEUZE; GUATTARI, 1997a, p. 124).

O compartilhamento de referências da terra natal se estende pelo expediente. No momento de instruir a equipe, chefs contam histórias sobre os primórdios das receitas clássicas, descrevem com riqueza de detalhes as cores, os aromas e os sabores dos insumos, explicam os usos costumeiros de determinados temperos e revelam as melhores técnicas de uso de ferramentas e máquinas específicas. Em suma, instruem a equipe para as produções gastronômicas vindouras com saberes territoriais singulares, carregados por eles além-fronteiras.

Ademais, os chefs exigem do grupo a observação atenta às orientações relativas aos preparos, seguida pela repetição incansável dessas instruções. “Eu tive que ensinar toda a cozinha árabe para a equipe. Não foi fácil, pois a comida árabe é muito artesanal, é muito manual, sabe? Tem que respeitar o tempo da massa, tem que ensinar todos os processos”, relata Samira. “Tem pessoas que chegam muito cruas das escolas, uma coisa é cozinhar, outra é saber os pontos, as técnicas, falta muita bagagem”, diz Seydou. Conforme Guattari e Rolnik (1996), territórios são sinônimos de apropriação e também dizem das relações que se formam a partir do compartilhamento dessas apropriações. Perceber a absorção dos ensinamentos pelo grupo de trabalho é motivo de orgulho para os chefs, algo que confere à constituição do território um caráter existencial (OLIVEIRA; FONSECA, 2006), pela via da tradição e da cultura compartilhada.

O saber/fazer artesanal, mencionado por Samira, remete a uma prática particular do seu país de origem. Tal prática é especializada e elaborada com as mãos, e faz parte de um conhecimento que não está nos livros de receitas. Deixar de preservar tal saber na gastronomia e de transmiti-lo à equipe tal qual é realizado na Palestina, soa como desterritorialização para Samira. O desrespeito à cultura do seu país é tomado pela chef como um desrespeito a si. “Tem uns truques que têm

que ser feitos, porque se vai seguir as receitas à risca, não dá. Se eu vou te contratar na época de frio, a mesma receita não dá certo no verão. Tem um processo que tem que respeitar, não adianta”, considera a chef.

Além da habilidade mobilizada para selecionar, formar e instruir a equipe, é preciso empreender esforços para a retenção dos trabalhadores, de modo a minimizar a rotatividade. Emília, por reconhecer maior mobilidade entre seus compatriotas peruanos, acaba formando equipes majoritariamente compostas por trabalhadores locais. “Aqui já passou muito peruano, muitos, e não ficam. Eles vão embora”, relata ela, embora com certo pesar. A chef considera que a possibilidade de trabalhar com peruanos seria favorável, uma vez que possuem referências gastronômicas próximas às suas e compreenderiam com mais facilidade as diretivas da chef. Essa opinião é compartilhada por Samira: “os árabes sabem e entendem o processo, daí não preciso ficar com aquela preocupação de sair alguma coisa errada, porque tá no sangue deles né? Eles sabem como deve ser feito, entendeu?”, afirma a chef.

Nesse sentido, percebe-se que territórios existenciais e espaciais podem coincidir para imigrantes, de modo que compartilhar a mesma origem pode ser fator que os aproxima em termos de trabalho. Essa situação também os motiva para a formação do que Castells (2000) chamou de comunidades ou redes de cooperação em condição de imigração.

Seria mais fácil para mim, já teriam conhecimento da gastronomia, falam a mesma língua, e pelo paladar também. Porque não é só dizer “isso leva tanto desses ingredientes”, não. Tem que conhecer, tem que saber como é o sabor, como é o prato. E isso é muito difícil de ensinar para uma pessoa, sem ela ter vivido aquilo, sem conhecer sabores. É menos pesado ter um peruano na cozinha, porque já sabem fazer, é menos esforço para mim. Por esse lado me agradaria muito. Por outro lado, tem a rotatividade. Peruanos saem muito rápido (EMÍLIA).

Delegar tarefas implica abrir mão de funções específicas e confiar à equipe determinadas responsabilidades. No caso de chefs imigrantes, estes precisam capacitar as equipes para que possam transmitir as referências territoriais na gastronomia produzida pelo restaurante. A fala de Franchesco reconhece a dificuldade dessa situação:

Eu não sou aquele tipo de pessoa que pensa em ser rico, vender horrores. Problemas econômicos todo mundo tem, mas eu gosto muito das pessoas,

de falar com elas, saber as coisas, sem ser metido, obvio, é um tipo de tratamento que não vejo em restaurantes aqui. Vou te dar um exemplo, há 3 ou 4 semanas atrás eu não trabalhava mais aos sábados, precisava descansar e arranjei alguém para trabalhar por mim, mas meu faturamento caiu. Depois descobri porque, quando eu voltei as pessoas me falaram que não estavam gostando da menina, porque era muito fria, porque não conversava... De um lado eu me ferrei, porque tu não pode esperar que um funcionário tenha o mesmo cuidado e carinho que o dono, não porque não tenha capacidade, mas não é a mesma coisa. E desde que voltei aos sábados meu faturamento aumentou (FRANCHESCO).

Segundo Nikkei, é um desafio legitimar seus ensinamentos mesmo tendo amplo conhecimento na área. “Cozinhar termina sendo a parte mais fácil de toda a história. Tudo que ensino na cozinha é baseado em critérios. Não é só ‘coloca o copo ali, coloca o prato ali, só porque eu sou o chef’. Não. Tudo tem critério. E, na medida em que teus funcionários acreditam e replicam os teus critérios, toda a equipe e o trabalho tem mais chance de dar certo” (NIKKEI). “Na cozinha temos que manter certo rigor e muitas pessoas não aguentam. Não se dá facada, mas na cozinha não se distribui flores, o ritmo é pesado”, relata Seydou.

O ritornelo arranjo diz respeito ao modo como chefs imigrantes formam e preparam suas equipes para as produções gastronômicas. Em geral, esse momento ocorre antes da abertura dos restaurantes ou da execução dos eventos, uma vez que é mínimo o tempo de que a equipe dispõe para interromper suas atividades após o início. Os pedidos são lançados e, de modo quase imediato, é preciso “marchar a comanda” – comando tradicional utilizado pelos chefs para indicar que o pedido deve ser preparado, a fim de que as entregas não se acumulem ou atrasem.

O cotidiano de trabalho de chef de cozinha imigrante, à primeira vista, poderia lembrar o de um supervisor da fábrica taylorista-fordista, que geria de modo prescritivo a divisão das tarefas em praças de trabalho e buscava selecionar o homem certo para a posição certa a fim de executar movimentos repetitivos em ritmo de linha de montagem, na qual cada trabalhador exercia uma função específica e indispensável para a entrega dos produtos finalizados. A linha de produção e a divisão das tarefas na cozinha (*mise en place*, entradas, carnes, pratos principais, sobremesas) não deixam de existir como formas organizativas. Um olhar mais atento, entretanto, permite visibilizar outras faces laborais na perspectiva do trabalho imaterial, a saber, nas relações firmadas entre o chef e a equipe; na forma como o chef repassa os ensinamentos e nas adversidades que enfrenta para se legitimar perante os nativos; na mobilização da criatividade para selecionar trabalhadores em

diferentes espaços; e no esforço que empreende para a permanência desses trabalhadores, uma vez que, em geral, estes possuem formação diversa a dos trabalhadores do país de origem do chef.

Embora alguns dos chefs participantes atuem em padarias e pequenos restaurantes, nesses espaços também há um ritmo de trabalho a ser seguido, tal qual acontece nos estabelecimentos maiores. Esse movimento pode ser observado no ritornelo cadência, apresentado a seguir.

4.3.2 Cadência

A cadência²⁰ diz respeito ao modo como chefs promovem o encadeamento ritmado das atividades, garantindo a entrega dos pratos no tempo estimado por eles e pelos comensais. Cadenciar o ritmo de trabalho demanda dos chefs imigrantes adequação a uma rotina e a um ritmo pré-definidos no país de destino, mas também permite que desafiem a organização encontrada. Ao desafiarem os ritmos condizentes à organização molar, chefs de cozinha imigrantes singularizam-se e imprimem na cozinha do país de destino cadências alinhadas ao seu próprio território existencial.

A popular expressão “colocar a mão na massa”, comumente utilizada para designar a prática de trabalho, associa-se, de modo literal, ao trabalho de chefs de cozinha, de uma forma geral. Cozinhar é apenas uma das tarefas desempenhadas. Para Andrea, “o ritmo é pesado na cozinha”, e a profissão demanda esforço físico e mental. “São horas de trabalho em pé, em cozinhas quentes. Também temos que transportar utensílios pesados”, situação que se pôde confirmar durante o acompanhamento de um dia de trabalho da chef, conforme registro em diário de campo: “Cheguei ao local às 14h, conforme o combinado, e a chef logo chegou. Cumprimentou-me rapidamente, foi até o carro e voltou muitas vezes, carregando sozinha caixas com alimentos e ferramentas para o evento (Diário de Campo, Chef Andrea, julho de 2017, p. 1).

A cadência envolve o encadeamento das atividades. “Tens que ter tudo separado, tudo pesado, tudo picado” (EMÍLIA), para “soltar a comida na hora certa,

²⁰ Na música, “cadência pode remeter, além da progressão de acordes, à ideia de ritmo ou andamento, por exemplo, quando se diz ‘uma marcha cadenciada’ ou ‘a cadência do samba’” (CORRÊA, 2012, p. 32).

não pode atrasar. Você tem que cuidar de tudo que está a sua volta” (SEYDOU). Essa sucessão de tarefas ocorre em meio ao caos organizado das cozinhas, com “forno ligado, lava-louças funcionando, oito fogões ligados, caras grandes cozinhando, garçons circulando, janelas fechadas, sem ar condicionado” (ANDREA). Esse cenário também possibilita aos chefs momentos singulares, expressados nas orientações minuciosas e no esmero para o preparo de pratos típicos da origem, na alegria ao cantarolar as músicas da sua terra e na satisfação em compartilhar saberes e sabores, sobretudo com os ainda desconhecidos pela equipe.

Entende-se que o esforço em articular o que é organizável e formalizável, próprio do âmbito molar, com o que é potência, próprio do domínio dos desejos e relativo ao molecular (DELEUZE; GUATTARI, 1996), cadencia o trabalho de chefs imigrantes. Percebe-se que a possibilidade de compartilharem uma coleção de histórias sobre o seu povo e sobre a origem de determinadas receitas e ingredientes peculiares de seus países, e de serem ouvidos e reconhecidos por isso, é algo que territorializa, diferencia e ameniza a rotina intensa de trabalho.

Encontrar e manter um ritmo para o trabalho da equipe exige prática e repetição, sendo que essa repetição não está ligada à reprodução do mesmo e do semelhante, mas à produção da singularidade e do diferente, conforme compreensão de Deleuze (2006). O aprendizado da técnica artesanal de produzir a massa, relatado por Franchesco, e a forma correta de manusear determinados utensílios, mencionada por Kaori, são também elementos vinculados à noção de trabalho imaterial.

Os equipamentos e ferramentas da cozinha japonesa também são diferentes, então para eles foi bem complicado também. As pessoas saíam e entravam, agora que acalmou um pouco. Agora que a cozinheira entendeu mais, eu consigo sair mais da cozinha. Mas dá muito problema, tenho que ensinar tudo de novo e não é fácil. Não é feijão, não é bife também (KAORI).

Com a prática se faz qualquer coisa. Precisa de muita boa vontade, não é impossível. Seria arrogante eu dizer que alguém não conseguiria fazer igual a mim. O que posso te dizer é que a massa, até que alguém consiga fazer igual eu faço, vai demorar bastante. Eu demorei anos para conseguir fazer a massa, com a experiência toda que tive na Itália. E sabe que aqui tive que ficar testando por uns seis meses com os insumos daqui para chegar no ponto da massa que eu queria (FRANCESCO).

Demorar anos para conseguir executar uma receita, conforme menciona Franchesco, indica o gerenciamento das instruções e a mobilização de lembranças e

gestos que se inscreveram no corpo do chef, fazendo-o atingir o ponto certo da massa. Conforme lembra Sennett (2009, p. 181), a repetição permite o aperfeiçoamento das técnicas, de modo que os “movimentos, adquiridos com dificuldade, ficam cada vez mais impregnados no corpo”.

Depreende-se que o trabalho de chef de cozinha em contexto de imigração pode implicar a desterritorialização parcial dos movimentos até então apreendidos em outro espaço geográfico, e a reterritorialização a partir da prática e apreensão dos movimentos corretos para a produção das receitas com insumos disponíveis no país de destino. Reterritorializar não significa, entretanto, retornar à antiga territorialização, mas sim (re)inventar uma nova territorialização como imigrante.

Em trecho extraído do diário de campo produzido a partir da observação do trabalho de Emília, percebe-se a antecipação da rotina vindoura e o trabalho por ela compreendido no preparo de um prato. A chef aponta para as invisibilidades relativas ao trabalho que precede a apresentação de um prato.

Quando cheguei no restaurante, Emília estava limpando frangos para o almoço do dia seguinte, enquanto as cozinheiras lavavam louça e faziam outros preparos. ‘Quando está tranquilo de noite, já vou preparando os pratos do buffet do dia seguinte’, explicou. Contou-me que o prato que estava preparando era a chamada *pollada* peruana. ‘Esta é a *pollada*, Vanessa. As pessoas pensam quando vão comer que é só um frango frito. Mas você tá vendo que tem muito por trás de um prato, né? Tem que deixar o frango descansando com vinagre e muitos temperos, pimenta. Inclusive essa pimenta é peruana, a pimenta Panca que te comentei. Cuidamos dela como se fosse raridade (risos), porque temos pouca!’. A chef parecia contente preparando o frango para a *pollada*. Durante o preparo, ensinava nomes e técnicas de pratos peruanos para as cozinheiras da equipe e cantarolava músicas em espanhol (Diário de Campo, junho de 2018, Chef Emília, p. 1).

Ritornelos gastronômicos relativos aos sons vocais (ao ensinar o preparo e cantarolar músicas latinas) se misturam e se confundem com sons materiais, seja da faca da chef cortando o frango, do chiado da chapa que selava as carnes, do borbulhar do óleo que fritava a batata ou dos estalos da louça ao ser lavada. A partir da observação do trabalho de Emília, e tendo em vista o conceito de ritornelo proposto por Deleuze e Guattari (1997a), percebe-se a função afetiva da cadência, especialmente no preparo diário de receitas típicas peruanas.

A fala de Martim, a seguir, descortina a multiplicidade de elementos sensoriais envolvidos no fazer gastronômico. Os sons, em concordância com aromas e texturas, podem anunciar a qualidade de uma receita antes mesmo de passar pelo paladar:

Por exemplo, se estás em um restaurante que tem por hábito do garçom fatar o pão para entregar à mesa, tu vais escutar a crosta do pão. Então, antes mesmo de olhar o pão, tu já escutaste o “crac crac”. Então pensas “bah, este pão é bom!”. Todos os sentidos se ativam com a comida. A apresentação não pode ser só pela visão. É o som, o cheiro, é o tipo do prato que tu escolhes (MARTIM).

A diversidade de sons emitidos contrasta com a necessidade de silêncio e concentração para a organização do processo. Impressões acústicas das percussivas investidas das facas nos alimentos e nas tábuas fazem parte das memórias de Artusi, remetendo à repetição, ao silêncio e à seriedade das cozinhas profissionais. “Em dois dias de estágio em um renomado restaurante, lembro que cozinheiros japoneses ficavam lá ‘ta ta ta ta ta’ e eu comentava baixinho ‘não estão na igreja, estão em horário de trabalho’”, conta o chef. O intelecto dos chefs se comunica com as mãos, e as mãos se comunicam com as facas, de forma que estas se transformam em extensões das mãos. Esse agenciamento se torna “um sistema de reterritorializações horizontais e complementares entre a mão e a ferramenta” (DELEUZE; GUATTARI, 1996, p. 45).

O trabalho na imigração implica deparar-se, diariamente, com um conjunto de referências culturais distintas das da origem (FREITAS; DANTAS, 2011). Nesse sentido, Kaori relata questões relativas ao relacionamento com a equipe, especialmente no que diz respeito ao seu comportamento e comunicação.

Sou séria durante o serviço. No Japão enquanto você trabalha não pode conversar sobre assuntos pessoais, sobre filhos, etc., só pode falar sobre trabalho. Meus funcionários pensam “Bah, a chef hoje está bem brava”. Mas não é, é porque minha cabeça está sempre no trabalho. Às vezes entro aqui e já tenho várias coisas para resolver, e às vezes esqueço do “Oi, tudo bem?”, esqueço de sorrir. No Japão não precisa disso, porque trabalho é trabalho, depois que termina o trabalho tudo bem. Então a cultura é diferente, e isso é bem difícil. Eu sei que as funcionárias têm filhas e eu sei que elas às vezes necessitam falar no momento de trabalho. Mas para mim não poderia, é o jeito que eu aprendi. Eu aceito, mas com limites (KAORI).

A comunicação assertiva é necessária, dado o ritmo acelerado da cozinha profissional. Kaori, Lorena e Emília destacam a fluência na língua portuguesa como um desafio. “Português é muito difícil, porque vocês falam muito e ao mesmo tempo. Sempre penso que estão brigando, sei lá. Eu sempre paro, escuto e depois respondo”, conta Kaori. “Quando trabalhei em São Paulo, lembro que tinha que traduzir os ensinamentos e conceitos da gastronomia francesa, e eu não sou

brasileira, então eu tinha que pensar em português, traduzir, para os brasileiros entenderem. É complicado”, relata Lorena, revelando a sobrecarga do trabalhador imigrante não fluente no idioma do país de destino (FREITAS; DANTAS, 2011). Emília também destaca o idioma como um empecilho, em especial na hora do *rush* na cozinha, fazendo uma analogia ao período do dia em que o tráfego das grandes cidades está congestionado.

O idioma foi mais difícil do que eu achava, achava que seria muito mais fácil, por serem parecidos, português e espanhol. Mas foi complicado, também pelas gírias. Trabalhar todo dia tendo que entender a língua também me custa um pouco. É um dos desafios também para mim. Sou a única na cozinha que fala espanhol, as cozinheiras são todas brasileiras. Comunico-me por senhas com elas. Mas isso faz parte de um desafio pessoal, do meu desafio, de poder me comunicar com pessoas que nunca tiveram contato com espanhóis. É complicado mais nos momentos do **rush, na corrida da cozinha**, que me vem todos os nomes só em espanhol, e fico mais estressada (EMÍLIA).

Na ordem molar, tem-se padronização, simetria, uniformidade e repetição. Na molecular, sutilezas, originalidade e singularidade. Todos esses são elementos expressivos na composição dos ritmos de trabalho. “Quando comecei a ensinar o padrão do meu outro restaurante, demorei uns seis meses pra me liberar e confiar nos cozinheiros para manterem esse padrão”, conta Samira. De modo semelhante, Franchesco considera relevante a padronização dos preparos.

Eu não posso fazer um prato hoje, tu vens amanhã, pede o mesmo e não é o mesmo sabor. Por isso na cozinha tem medidores. É fundamental, em qualquer restaurante temos padrões, porque as pessoas se acostumam. Quando tu ganhas cliente? Quando eles acham o prato bom. Se ele volta e não é mais o mesmo prato, não dá. Tu vai fazer uma massa hoje, faz al dente que é o ponto certo, e a amanhã faz super cozida. Já alterou. Não tem consistência, não segura mais o molho, etc. Às vezes vem alguém e diz ‘eu gosto com mais gorgonzola’, eu digo ‘ok, eu faço’. Mas, normalmente, tem que estar em uma média. Quem trabalha na cozinha sabe, misturar não é algo simples. Tu não pega tudo e joga dentro. Tem que ter a medida de quantidade certa. Tem que ter um padrão (FRANCESCO).

As linhas moleculares, que permitem a criação de novos territórios existenciais, algo também visto por Romagnoli (2009), sinalizam o processo de territorialização pela via do trabalho imaterial, uma vez que chefs de cozinha imigrantes abstêm-se do rigor usual das cozinhas profissionais tradicionais nas suas práticas diárias. “Eu não passo receitas para a equipe, nem dou medidas. E tu não podes imaginar o quanto elas ficam brabas comigo, porque gostam de ter tudo

escritinho, medidinho, eu não gosto de dar medidas, porque as medidas atrofiam [sic] o cérebro” (GIOVANNI). As receitas nas formas do escritinho e do medidinho se relacionam às linhas molares; a liga, a textura, o cheiro percebido se referem às linhas moleculares, em relação direta com o trabalho imaterial. O modo descontraído e desconstruído no cozinhar, ainda que desestabilize a equipe em razão da não prescrição ou engessamento de receitas, implica a produção de outros territórios gastronômicos.

A dimensão plural do molecular, entrelaçada às demarcações do molar, permite que sejam visibilizados mapas abertos, conectáveis, compostos por macro e micro multiplicidades. Tecidos, portanto, pela conjunção *e...e...e...*, os mapas são inclusivos, desestabilizando classificações binárias que buscam se legitimar pela lógica reducionista e excludente do *ou...ou*.

Na cadência do trabalho, o uso da força para cortar alimentos mobiliza conhecimento sobre o peso do cutelo, quer sobre a sutileza para cortar alimentos macios “como se estivesse tocando pianíssimo”, quer sobre a precisão para cortar alimentos crus e resistentes “para criar um forte culinário”. “A própria preocupação do chef em não danificar os materiais o treinou para isto”, diz Sennett (2009, p. 188).

Para Deleuze e Guattari (1995b), a tecnologia considera equivocadamente as ferramentas nelas mesmas. As ferramentas só existem agenciadas, em conjunto com outros elementos que as tornam possíveis, entendem os autores. Isso significa que o trabalho imaterial, aquele que diz de características intangíveis (LAZZARATO; NEGRI, 2001), é mobilizado no momento em que os chefs investem na faca o peso necessário e a velocidade devida para produzir cortes específicos. Segundo Deleuze e Guattari (1997b, p. 82), “a ferramenta está ligada essencialmente a uma gênese, a um deslocamento e a um dispêndio da força, que encontram suas leis no trabalho”.

4.3.3 Acidentes

Acidentes²¹ marcam o corpo e evocam a memória dos chefs. Segundo Seydou, “na cozinha, é stress. Você vive sob pressão. Tem que soltar a comida na hora certa, não pode atrasar. Além do barulho de exaustor e das ferramentas”, pontua, citando características do ambiente. As altas temperaturas, o som excessivo

²¹ Os acidentes dizem respeito às alterações que ocorrem de forma eventual ou acidental ao longo de uma música (ADOLFO, 2002).

e repetitivo, as lâminas afiadas das facas, os objetos pontiagudos, o peso dos utensílios e os ingredientes e produtos corrosivos são elementos lesivos que fazem parte do dia a dia nas cozinhas.

Os ritornelos presentes nas cozinhas de chefs imigrantes, embora apresentem variação rítmica entre um e outro espaço, afirmam modos de vida árduos. A cozinha-território estriado requer adequação à tradição do trabalho exaustivo e a um ambiente contrário à glamourização e ao romantismo por vezes associado às cozinhas. Envolve, também, elementos de um jogo de forças – insalubridade e periculosidade – que buscam inibir a produção cozinha-território liso. A fala de Martim esclarece esse aspecto:

É uma área de desgaste extremo. Se exige muito do corpo, são muitas horas em pé, um contato direto com frio, quente, queimadura, estresse, peso... tu destróis tuas costas. Ficas muitas horas em pé, pegas muito peso, ficas dobrado, pois a maioria das bancadas não tem a altura adequada. Isso destrói o pescoço, a coluna, as pernas. Eu me cortei n vezes, chegava machucado em casa. Se olhares meu braço, está todo marcado. Se olhares as minhas mãos, estão picotadas. É normal. Tu trabalhas com tempo, com temperatura e com ferramentas perigosas. Então é normal tu saíres marcado da experiência. Daqui uns anos tu estás quebrado, estás com hérnia de discos, com dedo deslocado, quebrou ou cortou a mão (MARTIM).

Ao relatar uma experiência danosa que marcou seus primeiros meses como imigrante, Martim observa que é importante que os imigrantes compreendam a legislação do país ao qual imigraram, com destaque às consequências do trabalho informal ao qual chefs e cozinheiros estão submetidos:

Eu acabei me machucando, tive uma queimadura química, coisas que acontecem na nossa área, mas expliquei que não ia conseguir continuar naquelas condições. Basicamente a resposta foi que 'bah cara, vai no posto de saúde que preciso de ti aqui na próxima semana', sabe? E isso foi a gota d'água para que eu decidisse que não dava mais lá, não quis continuar. Foi a minha primeira experiência em Porto Alegre (risos). Mas foi bom... Em Portugal também existe trabalho informal, mas é mais rígido, tudo é com contrato, tudo é assinado. Foi bom esse choque de cultura para saber que isso aqui é uma realidade, isso existe, então foi bom para que eu passasse a me cuidar, me informar mais sobre. Inclusive, dessa experiência eu fiz um curso sobre leis e direitos trabalhistas, porque é preciso estar atento, é preciso estar informado como funciona, para quem quer trabalhar aqui (MARTIM)

A orientação minuciosa de Martim é uma contribuição que se vê disponibilizada na rede de cooperação de chefs de cozinha imigrantes, de modo a amparar os movimentos de territorialização, desterritorialização e reterritorialização.

Um trabalho que exige esforço manual para cozinhar e limpar implica em adquirir calos, como diz Sennett (2009), e também marcas e ferimentos, como narram os chefs. “Me cortei *n* vezes, chegava machucado em casa. Se olhares meu braço, está todo marcado. Se olhares as minhas mãos, estão picotadas. Tu trabalhas com o tempo, com temperatura e com ferramentas perigosas. É normal saíres marcado da experiência” (MARTIM).

Com a entrega dos últimos pedidos, a cozinha, repleta de louças e utensílios sujos utilizados durante o trabalho, precisa ser limpa e higienizada para a próxima jornada. É óbvio que o ambiente é mantido limpo durante a jornada, mas ao final é realizada a limpeza “de cima a baixo”, o que inclui a higienização do chão, das paredes, das portas, das janelas, das bancadas, das coifas, dos exaustores, das pias, das máquinas e das louças. Nesse momento, embora haja uma série de diretrizes sanitárias a serem cumpridas, no território-cozinha estriado sobressai-se o conhecimento de chefs quanto à limpeza de determinados utensílios e ferramentas, conforme exposto no relato de Andrea:

Esses dias foi curioso, eu estava lavando louça e foi engraçado. Era um evento para 15 pessoas e ao final fiquei lavando panelões de paella, porque eu sei como tratar essa panela, é uma panela de ferro, que tem que lavar de um jeito, secar, passar azeite, e eu estava fazendo isso. Aí veio um cliente e disse que nunca tinha visto uma chef lavando louça. Disse ‘não preferes pagar um empregado e ganhar esse dinheiro?’. Ele não pensou que eu também estava lá trabalhando? Essa panela é igual para churrasco, vai influenciar no prato o jeito de lavar a grelha. Não é sempre o chef que lava, às vezes sim. O comentário foi tão fora da realidade (ANDREA).

Outro elemento de contribuição à rede de cooperação diz respeito à ideia de que o rigor do ofício requer o vigor dos chefs de cozinha imigrantes. “Tem que ter resistência física. Eu por ter sido atleta consigo aguentar. E resistência vem do treinamento, aguentar 20 horas por dia. Às vezes dizem, dói aqui, dói ali”, conta Lorena. Outro elemento, ainda, se refere ao modo de enfrentar os sentimentos de solidão e isolamento, característicos em estudos sobre a adaptação de imigrantes (FREITAS; DANTAS, 2011). Nesse sentido, a contribuição de Emília orienta a “ocupar a cabeça” trabalhando em dupla jornada de trabalho.

A cozinha-território liso se vislumbra na experimentação, na tentativa e erro, no processo de criação. Envolve elementos de um jogo de forças – outros arranjos de saberes e de sabores – que potencializam diferenças na organização já estabelecida. A cozinha-território liso, cabe esclarecer, não se estabelece por si só, mas coexiste com a cozinha-território estriado e dela deriva por meio dos elementos contributivos disponibilizados à rede de cooperação. De acordo com Deleuze e Guattari (1997b, p. 192), “devemos lembrar que os dois espaços só existem de fato graças às misturas entre si: o espaço liso não para de ser traduzido, transvertido num espaço estriado; o espaço estriado é constantemente revertido, devolvido a um espaço liso”. Nesse sentido, o relato de Martim, relativo ao transporte das próprias facas na imigração, é, ao mesmo tempo, ação de estriamento e de alisamento, considerada preventiva de acidentes resultantes do uso de utensílios de cozinha:

Tu entras em um restaurante, tu tens todo um padrão que tens que seguir. Tu vês na parede “utilize equipamento de segurança...”, “você vai usar produto... coloque luva...”, mas a realidade é que no Brasil, hoje em dia, ainda não são utilizados equipamentos de segurança. Eu trago minhas próprias facas que afio antes e depois do serviço. Achamos que uma faca muito afiada vai nos cortar. Pelo contrário, uma faca menos afiada é a que mais pode nos cortar, pois temos que fazer muita força (MARTIM).

A produção de territórios na imigração perpassa o que os indivíduos trazem consigo e também o que encontram no país de destino. No relato de Andrea, a seguir, percebe-se a naturalização do trabalho pesado em tom de diversão:

Entras em uma cozinha, que tem um fogão do lado, forno funcionando, quatro ou cinco pessoas circulando, e aqui em Porto Alegre faz uma temperatura dentro da cozinha de 50 graus. Eu estava um dia trabalhando e tinha uma cozinheira bem forte, bem grande, trabalhando, lavando louça. Eu suava de tal maneira que estava o forno ligado, o lava-louças ligado, os fogões, oito fogões ligados, quatro caras grandes cozinhando, os garçons circulando, as janelas fechadas, sem ar condicionado, verão, com aquele calorão que faz aqui no verão. Eu tive um momento que achei que tinham jogado um balde de água nas minhas costas. Eu nunca na vida tinha suado dessa maneira. Pensei: “bah, vou ter um treco”. E eu pedia para essa cozinheira, que dava risada, “joga um balde de água em mim” (risos) (ANDREA).

Na fala da chef, a apropriação da expressão regional “bah” aponta uma exaltação da ideia, a surpresa por um acontecimento em uma situação desconfortável até então não vivenciada em sua trajetória. A expressão “bah”, como sonoridade local apreendida pela chef no contexto da imigração, foi reiteradamente

expressada em diferentes momentos da sua e de outras narrativas para exprimir sentimentos de surpresa, admiração e espanto diante de determinadas situações.

As noções de cozinha território-estriado e cozinha-território-liso permitem avançar em relação aos estudos que contemplam as intensificações das jornadas como elementos presentes na rotina de trabalho de chefs de cozinha, imigrantes ou não (CHUANG; LEI, 2011; HARRIS; GIUFFRE, 2010; HUANG, 2007; MELOURY; SIGNAL, 2014; MURRAY-GIBBONS; GIBBONS, 2007; PIDD et al., 2015). Como explicam Guattari e Rolnik (1996), espaços lisos e estriados não são espaços absolutamente distintos, ou seja, o indivíduo não os vivencia de forma pura. Assim, ao mesmo tempo em que a vida acontece em um espaço estriado, que inibe a criação e requer adequação aos apelos de um mundo capitalista, contempla o espaço liso, aquele que coincide com o desejo e a liberdade.

Para Rolnik (1997, p. 19), “subjetividades, independentemente de sua morada, tendem a ser povoadas por afetos [...]; uma constante mestiçagem de forças delinea cartografias mutáveis e coloca em cheque seus habituais contornos”. A adoção de uma gíria local para o próprio vocabulário vislumbra-se, também, como um modo de entrar em relação afetiva com a cultura do país de destino.

Termos e costumes do país de destino são incorporados na imigração e empregados durante o horário de trabalho e também na experiência que alcança a vida após o expediente, conforme se vê a seguir.

4.3.4 Pausas

Pausas²² caracterizam-se pelos relatos dos chefs sobre vivências realizadas fora do horário e do ambiente laboral. Constatou-se que chefs estão sempre “plugados”, mesmo quando não estão envolvidos em trabalhos considerados fixos. Eles carregam o trabalho consigo por onde quer que transitem, parafraseando Gaulejac (2007). Se o tempo para o trabalho não conhece mais limitações, os espaços de trabalho se diluem da mesma forma. Esse aspecto é marcado por Franchesco, que declara sem rodeios: “tudo que eu faço é relacionado ao trabalho.

²² Segundo Silva (1997), a pausa musical é o momento para respirar, são paradas que acontecem quando há um intervalo sonoro.

Por exemplo, gosto muito de informática e desenvolvi um sistema. Quando os pedidos saem no caixa, são falados em uma caixa de som lá na cozinha”.

Há que se considerar, de imediato, que as pausas vislumbradas nas narrativas de Seydou e Martim como condição essencial para a composição de uma coleção de referências territoriais relativas ao cozinhar, não refletem o não trabalho. Nesse sentido, trata-se de um período que eles investem, sobretudo, para se distinguir perante os demais, em direção à produção de territórios singulares na profissão.

Como eu queria ser professor de história, queria me formar em história, onde eu vou procuro saber, não só da gastronomia, mas da cultura, da história, da sociologia, antropologia. Uso isso nas minhas aulas, porque não comemos apenas os ingredientes, comemos a cultura, come tudo. Na medida em que você está fazendo uma receita de um determinado lugar, você viaja, você acaba aprendendo um pouquinho mais daquele país. “Onde é esse país?” “De onde é essa receita?” “Essa é o Taiti, onde fica o Taiti?”. Vai aprendendo Geografia, História. Assim que uso a minha vivência nas minhas aulas e receitas (SEYDOU).

A cozinha me empolga muito. Não só a parte prática, mas também a parte teórica, de ler, de procurar referências. Principalmente nas viagens tu achas muito isso, pois são apresentadas coisas completamente diferente das que tu tens, das tuas referências culturais (MARTIM).

Ser chef, para Andrea, é “um trabalho territorial”, e a constituição desse território estende-se para seus momentos de lazer e descanso. “Nas aulas de dança, converso com minhas colegas sobre gastronomia. Pergunto o que elas gostam, o que preferem beber e comer, etc.”. O trabalho de chef que invade a vida pessoal também foi percebido no relato de Giovann: “O meu horário de diversão é quando vou nas feiras e experimento produtos diferentes para novas receitas. Eu gosto disso, embora encontre quase sempre as mesmas coisas”. Ele explica que possui esse hábito, pois, na Itália, seu país de origem, os produtos são sazonais, em decorrência da alternância de clima característica da região. Pode-se perceber que a territorialização do chef imigrante no país de destino demanda a mobilização de saberes geográficos em prol do trabalho imaterial. “Sempre há novidades nas feiras. A cada estação temos 30 ou 40 produtos diferentes, e aqui o clima é mais ameno, boa parte do ano não varia muito, é mais tropical”, considera. As falas de Andrea e Giovanni são esclarecedoras do que Pelbart (2003) afirma sobre o trabalho afetar a vida sem precedentes. As pausas, que são por eles consideradas como momentos

destinados ao lazer, são, de fato, utilizadas em prol de pesquisas relativas ao paladar local e da promoção de seus trabalhos como chefs imigrantes.

O investimento das relações pessoais em prol do trabalho também se evidenciou de modo sutil em relatos como o de Artusi. Inicialmente, ele conta que buscou formar uma rede de amizade própria a partir da prática esportiva. “O futebol me abriu um mundo. Meus amigos aqui antes eram os amigos da minha esposa. Nos dávamos mais ou menos. Agora achei uma turma de futebol, agora arranjei meus amigos”. Vê-se que a amizade estabelecida com brasileiros, de modo intencional ou não, aponta também para uma rede facilitadora do aprendizado da língua portuguesa, uma vez que o convívio tão somente com seus compatriotas poderia ocasionar situação semelhante à vivenciada pelo irmão de Artusi, em condição de imigrante na Inglaterra: “Meu irmão foi trabalhar em Londres e só tinha amizade com italiano. Resultado? Não aprendeu uma palavra em inglês. Só saía com italiano e trabalhava com italiano” (ARTUSI).

Se, por um lado, as pausas possibilitam momentos de expressão, comunicação e diversão, ao mesmo tempo são atravessadas e restritas pela intensificação das jornadas de trabalho. Em geral, chefs acordam cedo e dormem tarde. Trabalham durante madrugadas, tanto para encerrar o serviço do jantar, como para começar os preparos da manhã seguinte. Nesse sentido, Michel e Andrea teceram comentários sobre o início e fim das jornadas de trabalho. “A vida de um padeiro é ainda mais complicada, pois eu tenho que preparar todas as massas. Chego aqui entre três e quatro da manhã e saio às nove da noite, todos os dias” (MICHEL). “Quando trabalhei em restaurante, começava cedo e entrava em casa depois da meia noite. É muito complicado trabalhar dias e noites. Sobretudo quando tu mudou toda a tua vida para morar em outro país, em outro continente, tu casou, mas não vai conviver com a pessoa porque os horários são incompatíveis”, conta Andrea sobre a sua rotina de eventos. Percebe-se, com esse relato, que o período extenso de trabalho está presente na rotina de chef em eventos, o que indica as longas jornadas como característica que perpassa as diferentes (des)dobras da profissão.

Sobre os hábitos percebidos entre colegas de profissão, Nicolás comenta: “Tu vais em um posto de gasolina, é o ponto de encontro de vários chefs de cozinha, ou de auxiliares, ou de cozinheiros. E aí rola de tudo! Até empregos! ‘Ó, fulano está

precisando de trabalho... etc.". Seydou confessa que, embora viva e respire a gastronomia, não adere aos hábitos que observa entre seus pares após o término do expediente. Não participar das reuniões habituais entre chefs imigrantes e nativos pode soar como uma restrição de acesso à rede formada e mencionada por Nicolás. Por outro lado, é na resistência a esses momentos que o chef garante maior disposição para o trabalho no dia seguinte, conforme aponta em sua fala:

À noite, se fores às 2h da madrugada ali na rua perimetral, os restaurantes estão cheios ainda. A maioria são pessoas que trabalham em cozinha e restaurantes e se encontram ali: garçom, cozinheiros, chefs. Ali é ponto de encontro. No final do expediente, ao invés de ir para casa descansar, eles ficam ali um pouco para relaxar. Eu não faço isso, senão não descanso, mas sei como é [...]. Chefs fumam muito. As pessoas me perguntam como não sou gordo, como eu não fumo e não bebo. Não fumo por opção própria, não bebo, pois, sou muçulmano e a bebida alcoólica não é permitida. Mas o estresse é muito grande. Você chega em casa mais para dormir. Se não tiver uma organização boa na sua vida, você não convive com sua família, com as pessoas. De tão cansado, você pensa mais em dormir, em recuperar a forma (SEYDOU).

A partir de diferentes relatos, depreende-se que o consumo contínuo de cigarros, bebidas alcoólicas e drogas ilícitas é percebido pelos chefs como hábito entre trabalhadores da área gastronômica. Tal prática, segundo eles, é estimulada pelas condições exaustivas características do trabalho que realizam. “Na nossa área, vemos muitas pessoas dependentes de drogas. Quem trabalha na área da gastronomia, seja cozinheiro, chef, auxiliar ou garçom, o consumo de álcool e drogas ilícitas é muito alto”, diz Seydou, que tem opinião semelhante a de Emília.

A cozinha é um ambiente muito pesado e viciante, todo mundo tem muito estresse, por isso sempre estão buscando a bebida e o cigarro como modos de fuga. Costumo dizer que funciona como uma cadeia porque, por exemplo, você é novinho e entra para um mundo que já está assim. Igual eu, entrei para a gastronomia e conheci pessoas experientes já muito viciadas, em cigarro, maconha, cocaína, álcool. Me surpreendia muito no início, porque bebiam quase todos os dias depois do trabalho. No dia seguinte iam e tomavam algo e seguiam trabalhando. Posso dizer que quase todos os meus companheiros de trabalho são viciados. São bons, talentosos, ótimos. Mas droga todo dia? (EMÍLIA).

Michel conta que a rotina pesada e o trabalho em período inverso ao dos seus amigos acaba limitando sua presença em viagens e outros momentos de lazer e interação. “Tu trabalhas sempre contra o tempo das pessoas, quando não trabalham tu trabalhas, quando se divertem, tu trabalhas, porque tu que vai oferecer isso, então

tu está sempre contra o tempo dos teus amigos também, eles me convidam ‘vamos viajar esse final de semana? Não posso, estou trabalhando’, confessa ele, que diz investir o tempo que sobra para a rentabilização do próprio negócio. “Tenho que falar com os fornecedores, achar novos produtos, então, por enquanto, a minha vida é muito envolvida na volta do meu negócio” (MICHEL).

Emília, por sua vez, embora reconheça a restrição das horas de entretenimento, durante as pausas refugia-se no próprio lar. Segundo Guattari e Rolnik (1996, p. 323), “o território pode ser relativo, tanto a um espaço vivido quanto a um sistema percebido no seio do qual um sujeito se sente em casa”. Assim, depreende-se que o processo de territorialização para Emília se dá na ordem íntima, no aconchego da sua casa, na leitura de um livro que despertou sua curiosidade, no conforto da sua cozinha escutando a *playlist* eleita para a ocasião, na produção das próprias refeições com os ingredientes que mais aprecia.

Eu termino o dia muito cansada, e aproveito muito meu espaço individual, particular. Aproveito muito. Prefiro gastar meu dinheiro em um bom vinho, um bom queijo. Fico em casa escutando música e lendo algo, e sou feliz assim. Melhor do que estar pagando por algo que é “médio”, prefiro ser eu, com as minhas coisas. Então, uma coisa é isso. E outra é que não consigo *partner* adequado. Se vou para um restaurante preciso de um companheiro que também goste, para que possamos criticar, experimentar, comentar sobre o que achamos da comida, essas coisas. Não tenho uma pessoa com que eu possa fazer isso. Se tivesse já teria ido, gosto muito. São dois fatores que faz com que eu não saia muito. Tenho um colega novo que gosta muito de gastronomia, mas também tenho que conseguir um companheiro que possa pagar. Esses dias o convidei para ir a um restaurante peruano e ele me disse que é muito caro! (risos) (EMÍLIA).

No caso de Kaori, a jornada de trabalho se estende do restaurante para o ambiente doméstico, onde ela é a principal responsável pelos afazeres associados à limpeza, alimentação e cuidados da família. Exerce, assim, uma dupla jornada, identificada por Meloury e Signal (2014) como adversidade adicional às chefs, o que decorre dos papéis sociais comumente associados às mulheres. Para além desse relato, percebeu-se que as chefs mulheres vivenciam a imigração pautadas na cultura de origem, que estabelece determinados modos de ser mulher.

Eu faço o almoço do meu marido todos os dias. Preparo a janta também. Eu trabalho em casa e aqui no restaurante. E também tem meu filho, tem que cuidar mais, tem que trocar roupa. Meu marido ajuda, mas... é difícil. Horário de saída depende do cliente. Se ele ficar até cedo, eu saio cedo. Se ficar tarde, eu fico. Meu filho fica esperando, até 1h às vezes, só para dormir comigo (KAORI).

Conforme Bauman (2007, p. 116), “o mercado atua como intermediário nas cansativas atividades de estabelecer e cortar relações interpessoais, aproximar e separar pessoas, conectá-las e desconectá-las”. A partir das falas de Emília e Kaori, percebe-se que os modos de se relacionar e de experimentar a imigração são atravessados por particularidades do trabalho imaterial. Observa-se que a renúncia aos momentos de turismo e lazer de que Emília “gosta muito”, ocorre em função de ela ainda não ter encontrado uma companhia que compartilhe de condições financeiras e de um mesmo nível de saberes gastronômicos que ela possui.

Das falas dos participantes, depreende-se que as pausas, por eles compreendidas como momentos de descanso, são investidas em prol da territorialização como chefs de cozinha em contexto de imigração. Se o trabalho requer a vida, a divisão entre tempo de trabalho e de não trabalho mostra-se na ordem do não possível, ainda mais para indivíduos na condição de imigrantes, com tanto a desvendar e descobrir. Tal cenário condiz com a compreensão das pausas musicais, que são, tão somente, um momento para respirar, sendo que a música segue o fluxo sem que se possa compreender a pausa como uma interrupção da canção.

Segundo Prestes, Grisci e Fraga (2016), trabalhadores no exterior vivenciam o dia a dia, por vezes, rodeados de interações inesperadas e exigentes de um modo não familiar de viver e pensar a vida. De inusitadas a embaraçosas, essas situações vivenciadas pelos chefs acabam se tornando obstáculos no cotidiano.

Nicolás conta que está acostumado a ir às compras e a não requisitar o auxílio do fruteiro, nativo, para lhe explicar características sobre os produtos, visto que precisa desvendar esses detalhes por si só. Ele relata que, em geral, as pessoas não conseguem compreender perfeitamente os seus pedidos. Ainda que o espanhol seja uma língua latina, de origem similar ao português, o chef nota que as pessoas não conseguem se comunicar com facilidade naquele idioma. Andrea relata situação inusitada nesse sentido:

Eu era tão ingênua quando cheguei aqui que lembro a primeira vez que eu fui comprar um livro em uma livraria, e me pediram o CPF, eu fiquei sem comprar o livro. Porque eu não tinha CPF, eu não sabia o que era CPF, não sabia que era facultativo para realizar compras. Eu não sabia que não era obrigatório. Todo mundo ficava: mas não tens CPF? Eu não entendia, nenhum estrangeiro consegue comprar um livro? E também eu não falava

português, depois vi que esse CPF é uma bobagem que tu consegues fazer em 10 minutos (ANDREA).

Lazzarato e Negri (2001) dizem que o trabalho imaterial requer do indivíduo a capacidade para lidar com o imprevisto. Por meio das manifestações de Nicolás e Andrea, nota-se que essa demanda também se visibiliza no desempenho de determinadas tarefas básicas realizadas nas pausas, como uma ida ao mercado ou a compra de um livro, ambas atividades familiares aos nativos. Não ter acesso à cultura do país de destino pode minguar o próprio fazer criativo investido nas pausas e direcionado ao trabalho, uma vez que a comunicação precede a descoberta dos insumos locais disponíveis.

No que se refere à adaptação como imigrantes, a rotina dos chefs de cozinha mostra-se influenciada pelo contexto social do país de destino, sendo a língua portuguesa o maior obstáculo mencionado, o que também foi identificado nos estudos de Herranz (1998) e Freitas e Dantas (2011). Estranhar a língua e, posteriormente, familiarizar-se com ela, faz parte do processo pelo qual passam os chefs na territorialização no país de destino. No que tange às pausas de fato, estas refletem uma tentativa de comunhão com os nativos, o que, ver-se-á, é produtivo aos chefs de cozinha imigrantes.

4.3.5 Sobre os ritornelos de chefs de cozinha imigrantes

Os ritornelos indicam como é ritmada e marcada a rotina de chefs de cozinha imigrantes. Para darem conta das demandas próprias da ocupação, depreende-se que sejam capazes de discernir as diversas situações que se apresentam no cotidiano do trabalho e para além dele. Da mesma forma, devem saber enfrentar a contento os imprevistos, mobilizando sua inteligência não apenas na identificação de problemas, mas também na resolução deles, o que remete ao trabalho imaterial (GORZ, 2005). Considera-se que a condição de imigração influencia a maneira como vivenciam o trabalho, o que, por sua vez, molda a forma como vivenciam a imigração. Essa relação se visibiliza em cozinhas-territórios estriados e cozinhas-territórios lisos.

A narrativa reflete como chefs imigrantes **arranjam** e fazem a gestão de equipes compostas por trabalhadores com códigos culturais distintos dos seus. Além disso, referenciam como os chefs **cadenciam** o trabalho dessa equipe, como são

marcados por **acidentes** característicos do ambiente da cozinha e como investem as **pausas** na rentabilização de si e do trabalho, na busca por qualificação e formação e por conhecimento da cultura local a partir da criação de laços com os nativos. Esses ritornelos ganham função afetiva, social e profissional e, ao se tornarem expressivos, dão visibilidade aos territórios (DELEUZE; GUATTARI, 1997a).

Os sons, os aromas e as ações desdobram-se em ritmos peculiares às cozinhas. A batida que ressoa, provoca, desafia e impele à criação. Ao final, de modo metafórico, chefiar uma cozinha é similar a compor uma música, com as potências e adversidades que lhe são características, com os estriamentos e alisamentos que são peculiares ao próprio processo.

Os ritornelos identificados explicitam a harmonia e a cacofonia presentes na cozinha. Esse trabalho pode ser, ao mesmo tempo, individual em alguns afazeres, mas sobretudo coletivo nas criações, invenções e organização prática. Ele é imaterial, mobilizador de resistência, de força física e de subjetividade. Implica em machucar-se e em curar-se, de modo contínuo. Requer uma rotina atravessada por linhas moleculares, que dizem respeito ao compartilhamento de referências territoriais, e por linhas molares, que dizem da adesão aos costumes do território local e a rotinas pré-estabelecidas. Expõem os trabalhadores às altas temperaturas de cozinhas quentes, compostas por fornos, fogões e churrasqueiras e, concomitantemente, a cozinhas frias, que se silenciam e evitam o diálogo para a concentração exigente da produção.

Os itens acima, em um primeiro olhar, parecem apontar binarismos, mas não se referem a polos estanques. Partem de uma associação binária, mas trazem em si a continuidade entre esses polos, em uma perspectiva de agenciamento desses elementos.

Ora, “se a música é a aventura do ritornelo”, e o arranca da sua territorialidade, conforme expressam Deleuze e Guattari, (1997b, p. 108), a gastronomia faz dele um elemento territorializante. É pela via do trabalho imaterial e da diferença percebida em cada repetição que chefs imigrantes encontram e produzem um território relativamente seguro para ancoragem e expressão de si. Ao marcarem territórios e produzirem agenciamentos, os ritornelos permitem ver movimentos de territorialização, desterritorialização e reterritorialização de chefs de

cozinha imigrantes. Ressalta-se, portanto, a experiência de tempo-espaço vivenciada por chefs de cozinha imigrantes a influenciar a produção dos seus territórios.

A seguir, são exploradas questões relacionadas às referências territoriais de chefs de cozinha, com foco no que trazem consigo, no que deixam para trás e no que assumem para si em condição de imigração.

4.4 Territórios gastronômicos: agenciando referências de origem e no destino

As cozinheiras provavam as receitas e solicitavam à chef o seu veredito. Uma delas comentou, sem que eu a questionasse: “trabalho com a chef Andrea faz 4 anos, mas sempre pergunto se estou fazendo certo, mostro, etc. Ela sempre muda a forma de fazer os pratos, por isso preciso me certificar. Ela inventa de última hora (risos)”. Logo após tecer esse comentário checkou se a maionese estava ok:

“Faço mais verde a maionese, chef?”, disse a cozinheira auxiliar, mostrando o bowl com maionese para a chef.

“Não, Mari, porque as originais da Espanha não são tão verdes”, respondeu a chef.

(Diário de campo, Chef Andrea, julho de 2018, p. 1).

A alimentação tem sido considerada um dos elementos mais significativos na imigração, uma vez que, de modo eminente, conforme constatam Rekowsky e Dorfman (2013), diz respeito a um comportamento simbólico e cultural que é carregado pelo indivíduo por onde quer que ele transite. Para os chefs de cozinha imigrantes, a relação com a comida se mostra potencializada dentro e fora do ambiente de trabalho, seja no alimento por eles preparado, seja no de consumo próprio. Ambos são influenciados por atravessamentos gastronômicos carregados na bagagem desde a terra natal. Suas vidas e trabalho se revelam entrelaçados em histórias, experiências, receitas, texturas, imagens, aromas, sabores, paladares, temperos, utensílios e modos de cozinhar da origem, somados a particularidades encontradas no Brasil.

Para Deleuze e Guattari, os territórios se tornam expressivos como se o próprio território “tendesse a abrir-se para um futuro, em função das forças em obra que ele abriga” (1997a, p. 123). O preparo da maionese “como as originais da Espanha” é uma tentativa de Andrea de manter o território de origem o mais próximo possível de si. Por meio da comida, ela engendra uma ponte entre a cultura espanhola, ela mesma e seus clientes. A elaboração da maionese no tom esverdeado correto, na textura que não desanda e no sabor mais próximo da tradicional espanhola, remete à territorialização por meio do trabalho imaterial empreendido nessa fusão emulsionante.

As referências territoriais gastronômicas que os chefs imigrantes engendram no país de destino, são, de fato, elementos que os legitimam no país de destino. “Eu

tenho comigo a fortaleza da comida peruana” (EMÍLIA). “Eu sou francês, então eu tenho legitimidade de dizer como é a alimentação lá. Tem outros lugares que colocam nome francês e o chef não tem a ver com a França” (MICHEL). “Vem de família, vem no sangue” (NICOLÁS). “A comida árabe está no sangue” (SAMIRA). Assim, o trabalho imaterial – práticas culinárias corporificadas – diferencia chefs imigrantes de outros chefs de cozinha.

Não é porque sou o melhor, é porque vai ter a minha mão na cozinha. A mão de um italiano. Pra mim é essa a grande falta dos restaurantes e no meu somos eu na cozinha, e um outro italiano no atendimento, na parte da cafeteria. E não é, não é fascismo culinário entre aspas, eu acho que tu quer dar um perfil genuíno, tem que ser genuíno, e tu como chef tem que cozinhar. Eu não gosto de ficar na frente do salão dando oi para as pessoas, na verdade eu gosto também de fazer isso, mas se tenho que revolucionar a cidade, eu quero fazer a diferença, temos que cozinhar (GIOVANNI).

Aquilo que Giovanni reconhece como genuíno, que Emília refere como fortaleza, que Nicolás e Samira atribuem ao sangue e, Artusi, de modo semelhante, ao DNA, são elementos que distinguem esses chefs no mercado de trabalho no país de destino.

Seria engraçado eu, italiano, vir ao Brasil e fazer uma cozinha brasileira moderna, não faz sentido. E também, se estou na Itália, e vejo um chef brasileiro fazendo um prato italiano moderno, e eu diria “poxa!”, não vou acreditar muito nele, sabe? Tem coisas que é assim, não é do DNA dele, entendeu? É diferente tu ter comido um prato uma vez na vida e ter comido 30, 50 vezes esse prato. Tu sabe dizer quando foi bem feito e quando não foi. Tu podes comer uma carbonara e podes gostar ou não gostar, se é a primeira vez que tu come na vida. Mas se tu te crias comendo isso, sabe? Você saberá quando é ou não bem feita (ARTUSI).

A gastronomia que remete à origem é característica singularizadora da experiência de imigração e distintiva na relação produção-consumo. Diferentemente da situação vivenciada pela maioria dos imigrantes, por vezes considerados como intrusos e direcionados a trabalhar em posições repelidas pelos locais (CASTLES, 2010; SAYAD, 1979), chefs de cozinha tendem a ser valorizados justamente pelos saberes singulares que trazem consigo. Nesse sentido, a assinatura gastronômica produzida por um imigrante que traz marcas da cozinha do seu país de origem é única, e se vê chancelada como produto histórico-cultural (cozinha italiana, cozinha árabe, cozinha japonesa, cozinha peruana, etc.).

Na Figura 7, avistam-se ingredientes de origem mantidos na gastronomia ofertada pelos chefs de cozinha no Brasil. São insumos cujas nomenclaturas fazem, inclusive, menção ao país ou às especificidades da região de onde procedem, permanecendo assim reconhecidos em âmbito internacional. Tais produtos, quando empregados na gastronomia de chefs que compartilham a mesma origem, são legitimados e valorizados perante os comensais. Como exemplos, cita-se o chef italiano que emprega na sua gastronomia o presunto de Parma, a chef palestina que faz uso da pimenta síria, a chef japonesa que serve edamame, como ilustra a Figura 7.

As nomenclaturas fazem lembrar a *terroir*, palavra de origem francesa que define e diferencia produtos elaborados com características especiais (clima, altitude, umidade, entre outras) de determinada região, expressando determinado sabor e aroma. O termo é popular no mundo dos vinhos e, mais recentemente, passou a ser usado na cafeicultura, tendo papel importante na denominação dos cafés de origem.

Figura 7 – Mosaico 3: Territórios gastronômicos



Fonte: elaborada pela autora a partir de imagens registradas em pesquisa de campo (2019)²³.

²³ Em sentido horário, as fotografias apresentam ingredientes utilizados na gastronomia de Franchesco (presunto de parma); Artusi (manjeriço); Samira (pimenta síria moída); Kaori (edamame); Andrea (páprica defumada); Martim (arroz).

As fotografias fazem notar a formação de elos entre os chefs imigrantes e os insumos típicos dos seus países de origem. Esses produtos proporcionam experiências não somente palatais, mas também culturais e comportamentais com povos distantes, conforme também observou Collaço (2013). As imagens ainda permitem visibilizar o respeito e o zelo dos chefs em conservar e apresentar os insumos por eles considerados como iguarias indispensáveis para a assinatura de suas receitas.

A seguir, são apresentadas questões relativas às referências territoriais concernentes aos agenciamentos receita-paladar-território, objeto-território e alimentação-território.

4.4.1 Receita-paladar-território

Diante de um contexto que abarca a flexibilização dos indivíduos e dos modos de viver (BAUMAN, 2007), o universo do trabalho gastronômico também se flexibiliza. Chefs de cozinha vivenciam, na imigração, uma tensão entre satisfazer necessidades e desejos estéticos dos consumidores locais, “que procuram sensações e colecionam experiências” (BAUMAN, 2008, p. 161), e realizar-se eticamente como produtores que desejam manter vivos conhecimento e cultura da sua terra natal. Ainda que haja certa flexibilidade por parte de alguns chefs, associa-se a renúncia de um ingrediente tradicional à desterritorialização, e a descoberta e aceitação de um produto semelhante ao processo de reterritorialização.

Com relação aos cardápios, mostra-se unânime a necessidade de flexibilização dos pratos originais ao “gosto brasileiro” (ANDREA), mesmo que com alguma resistência por parte de alguns chefs. Tal necessidade induz os chefs a dedicarem todo o seu potencial criativo em prol do trabalho, no sentido de manterem os pratos produzidos na imigração o mais próximos dos tradicionais. Trata-se de um trabalho que “evidentemente compreende o intelecto, mas o encaramos em sua plasticidade, em sua maleabilidade, em sua capacidade de inserir-se em qualquer situação” (NEGRI, 2001, p. 47).

Nikkei relata alterações realizadas em razão do estilo de vida local. “Fiz algumas mudanças quando me dei conta de como era o jeito do povo daqui. Com

relação às quantidades, lá na Argentina e no Peru eu servia um prato de 250 gramas e estava ótimo. Aqui tive que mudar. Coloquei 70, 80 ou 100 gramas a mais. É uma questão cultural, social”, observa ele. Lorena, que tem opinião semelhante sobre as medidas e quantidades apreciadas localmente, afirma que a forma como são servidos os pratos também difere do seu país de origem. “Tem um preconceito das pessoas acharem que a comida francesa é pouca. Por exemplo, na França se faz um menu, e não só um prato. Tem entrada, prato principal, depois sobremesa. Não vem tudo no mesmo prato, como é servido aqui (LORENA).

Investigar e explorar previamente a cultura local mostra-se uma forma profícua para a elaboração dos cardápios em condição de imigração, sendo este um processo que se percebe no momento da partida, mas que, para o indivíduo que imigra, não cessa de acontecer. Implica em deparar-se e confrontar-se constantemente com hábitos, regras, preferências e estilos de vida até então desconhecidos. “Pesquisei os olhos e o coração das pessoas, tens que tentar entender o que tem dentro dos teus clientes”, considera Giovanni. “Pesquisei especificamente sobre o paladar, por exemplo... investigando percebi que tem muitas coisas que o brasileiro não consome. Por desconhecimento, porque acha que não vai gostar, por preconceito. Porém, quando consome, gosta”, conta Andrea, que assim prossegue seu relato: “Pesquisei insumos, onde conseguir os insumos, preços dos insumos, e de todas as coisas que eu consigo cozinhar, o que os brasileiros vão gostar. Provei praticamente todas as cervejas quando cheguei. Fui em uma loja de cervejas e comprei uma de cada. Descobri que o brasileiro, em geral, não gosta do sabor amargo”. Kaori tem relato que se aproxima ao de Andrea:

Eu pensava “como o brasileiro poderia entender a minha comida?”. Então pensei, dessas receitas que eu tenho, vou colocar mais um pouquinho de shoyu, mais um pouquinho de açúcar, de sal, vou fazer um pouquinho mais picante, que aí o brasileiro vai gostar. No Japão a comida é mais fraquinha. Aqui as pessoas gostam de “mais e mais e mais”. No início o restaurante era muito japonês, até tinha muito japonês que vinha comer aqui, agora eles pararam de vir e tem mais brasileiro, então eu adaptei para o gosto do brasileiro. Isso é o mais difícil para mim (KAORI).

No relato da chef, percebe-se, ainda, que a manutenção da gastronomia tal qual a que se encontra no Japão aproximava seus compatriotas. Porém, adaptá-la ao paladar local foi o alicerce que tornou produtivo o seu trabalho em um país distinto. Embora acredite que tal medida, de certa forma, descaracterize o

restaurante como verdadeiramente japonês, Kaori preza pela vendabilidade da sua gastronomia, diferentemente de chefs como Giovanni e Michel, que prezam pela fidelidade à gastronomia de origem. Kaori adere à lógica capitalista que captura a subjetividade como produtiva, no sentido de que os conhecimentos produzidos e as ações tomadas passam a ser vistos com valor de mercado (GORZ, 2005). Desse modo, identifica-se uma contradição na produção do território de Kaori: a chef é reconhecida e valorizada pelos nativos como alguém que tem algo genuíno a oferecer, mas, ao mesmo tempo, precisa promiscuir as receitas tradicionais de origem adaptando-as ao que esse mesmo público do país de destino espera de uma “comida japonesa”.

Na adaptação de suas produções gastronômicas, os chefs fazem da presença e da quantidade de temperos um jogo de força e de luta visibilizado nas dosagens por eles apresentadas em perspectiva lúdica, remetendo ao trabalho imaterial. Assim, vão constituindo seus territórios culinários no que diz respeito ao paladar de uns e de outros. “Passei a usar menos coentro, alterei os níveis de pimenta... No início eu fui experimentando, de colocar um nível de menos pimenta para mais, fiz o caminho inverso, não me excedi. Comecei a colocar mais na medida em que via que a aceitação era boa. Então, fui regulando”, relata Nikkei. “A questão dos temperos adaptei, a pedidos, mas ainda deixei o nosso toque dos temperos árabes, é o mínimo, sabe? Porque eu trago de lá, porque dá diferencial. Ainda que os temperos tenham o mesmo nome por aqui, a qualidade não é a mesma”, conta Samira. “No início eu recebia críticas, que minhas sobremesas eram sem açúcar. Agora eu já sei, tripliquei a medida de açúcar nas receitas, e ainda assim acham pouco” (LORENA). “Não dá para ser rígido, né, tu tens que ser um pouco maleável em um outro país. Tipo, lá se faz desse jeito, mas podemos adaptar. Porque é até uma forma de tu se introduzir no mercado, ficar conhecido” (MARTIM). “Como os artistas são feitos pelo público, os chefs são feitos pelos clientes”, conclui Giovanni, em clara referência à nova relação produção-consumo que se apresenta, mesmo sem estar consciente disso. A manutenção do mínimo, mencionada por Samira, é a medida adotada por ela e por outros chefs para conter a desterritorialização.

Chefs são pontos de ligação de estilos de vida ao redor do mundo. Fazem parte da movimentação intensa de mercadorias, serviços, informações, capitais e pessoas pelo planeta, fluxo este acelerado pela tendência de uma economia cada

vez mais globalizada (FREITAS; DANTAS, 2011). Produtos que antes eram apreciados apenas localmente, no âmbito de seu espaço de cultivo, hoje circulam, são exportados e importados em escala global. Esse movimento se revela no relato de Andrea, chef que criou um cardápio cosmopolita e autoral para as suas aulas de gastronomia.

Para ensinar a fazer tapas tem que ter o pão, um pão firme que sustente o recheio. Para o recheio, pensei primeiro em uma receita com tomate, queijo brie, marmelo e frutas vermelhas. É uma receita autoral. Mas o que tem da Espanha nisso tudo? Nada. Tem o formato (risos). O tomate é do México, o queijo é da França, o marmelo é da Pérsia, e as frutas vermelhas são do norte da Europa. Serve-se na Espanha, embora os insumos não sejam espanhóis. Se querem fazer tapas gaúchas, faço também, no lugar do *jamón* coloco picanha cortada bem fina. Porque o *jamón* que vendem aqui ou é muito ruim ou muito caro. Faço também tapas à gauchada, à brasileira (ANDREA).

Em função da dificuldade para encontrar insumos semelhantes aos do país de origem e devido aos altos custos de importação desses produtos, a reinvenção de receitas com ingredientes locais também está presente na rotina de chefs de cozinha, conforme expressam Emília, Michel e Artusi. “Aqui não existem alguns produtos e preciso encontrar temperos com sabores semelhantes, para não perder a tradição peruana. Acho que o legal é aprender a trabalhar com os insumos próprios do lugar, que no nosso caso é o Brasil” (EMÍLIA). “Eu pensei no cardápio escolhendo receitas que eu sabia que ia ter os ingredientes sempre, e não só de vez em quando” (MICHEL). “Lá na Itália, os ingredientes são mais acessíveis e abundantes. Aqui, se tem, fica muito caro, então é difícil passar um orçamento colocando ingredientes que o cliente quer, e também ingredientes como alcachofras, aspargos, molho de tomate, não tem da mesma qualidade que tem na Itália. Claro que aqui tem outros ingredientes em abundância, produtos da Amazônia, etc., mas não são ingredientes que entram na minha cozinha” (ARTUSI).

Todavia, não são todas as adaptações requeridas que podem ser executadas. Por questões de harmonização, de tradição ou de preservação do território dos chefs, certos pedidos não são atendidos. “Aqui no restaurante, tu não encontras ketchup, maionese, mostarda. Por quê? Porque nas receitas originais italianas não têm, tira o sabor, não tem como. As pessoas pedem, mas não insiro no cardápio. Se quiseres azeite de oliva ou pimenta, temos” (FRANCESCO). Por outro lado, Francesco demonstra flexibilidade para outros pedidos, ainda que discorde do

cliente. “Chega alguém e pede... Essa *quattro formaggi* eu queria com rúcula, eu vou te dizer... Olha, para mim não harmoniza bem, mas se tu quiseres, eu coloco. Não tem problema. O mínimo de flexibilidade tu tens que ter. Algumas coisas não têm como fazer”. (FRANCESCO).

Michel relata resistir a certos pedidos dos clientes a fim de se manter fiel à gastronomia de origem, decisão que diz da resistência aos estriamentos que buscam se impor. Resistir à homogeneização e se experimentar como outro no país de destino permite ao chef propagar sua potência como alguém que tem algo a oferecer de singular no contexto da imigração.

Não fiz nenhuma adaptação justamente pra ter algo bem fiel de quando tu vem aqui, até pelo ambiente, tu te sente na França, e até na comida tu vai comer uma comida que é francesa mesmo, e não uma adaptação para o paladar brasileiro. Perguntam-me: ‘Ah, tu não faz com doce de leite’. Não, doce de leite não entra aqui, vou fazer um caramelo, mas não tem doce de leite, não tem nada que não seja da gastronomia francesa aqui (MICHEL).

Percebe-se, nesses depoimentos, o esforço em fazer do território reinventado no país de destino o mais próximo possível do território da terra natal. Para Michel, os produtos devem ter semelhança inclusive com os nomes pelos quais são conhecidos na França, seu país de origem. O modo de produção por ele adotado busca preservar territórios do país de origem, contrariamente à lógica puramente comercial que ele diz observar, inclusive com relação ao uso da linguagem. “Se tu chegas na França e pedes *petit gateau*, vão te trazer um biscoitinho, não sei, mas nada do que tu estás esperando. A gente não coloca o nome em francês para fazer bonitinho. Se tu comes baguete, é a mesma que vais comer lá, que se chama baguete”, explica. Esse relato é semelhante ao de Giovanni, que faz referência ao preparo de uma massa típica italiana: “Aqui tu tens que fazer a massa carbonara com creme de leite, senão ninguém gosta. Acho que então tu podes ir a qualquer outro restaurante. Aqui no meu, a carbonara é com o ovo cru, tradicional. Tens que experimentar de verdade o que tem na cabeça do chef”, conclui.

De modo geral, ainda que tenham feito adaptações em termos de quantidades e sabores, os chefs se orgulham das mudanças que promoveram no paladar de alguns clientes. “Quebramos um padrão, meio que ensinamos algumas pessoas a comerem coisas diferentes” (NIKKEI); “Os clientes estão respondendo bem, cada vez mais estão conhecendo a comida peruana, porque para muitos é a

primeira vez que provam algum prato peruano” (EMILIA). Desse modo, o trabalho também assume função social e de territorialização dos paladares no país de destino. Esse aspecto também é observado no relato de uma situação vivenciada por Seydou.

Brasileiro primeiro diz ‘não gosto’, ‘não gosto de tal coisa’, muitas vezes porque nunca comeu, só de ver não gostam. Nem sabem qual o gosto. Ou, às vezes comeram uma vez, não gostaram, e vai ser para o resto da vida. Não se dão oportunidade de testar de novo o alimento preparado de outra forma. Muitas vezes as pessoas não são curiosas para descobrir outros sabores. Um exemplo, tem uma colega aqui no térreo, na secretaria, ela é mineira e detestava ostras. Estávamos na semana de culinária brasileira e quando fizemos culinária mineira eu convidei ela. Ela comeu frango com quiabo, vaca atolada, pão de queijo... tudo da culinária mineira. Dois dias depois era dia da culinária capixaba. Tinha um prato que tinha camarão, ostras, mexilhões, lula e todos os frutos do mar. Também a convidei e ela comeu, repetiu umas quatro vezes e perguntou o que tinha ali. A primeira coisa que falei foi ostra. Ela ficou branca me olhando e perguntou “eu comi ostra?”. Eu falei “sim”. Ela disse “sempre odiei ostra, comi uma vez e nunca mais”. Ostra muitas vezes se come crua. Então ela comeu crua uma vez e nunca mais. Para ela só se poderia comer ostras daquele jeito, mas tem várias formas de se preparar. As pessoas não experimentam. Mas isso já está mudando. As pessoas estão mais propensas a experimentar (SEYDOU).

Deleuze e Guattari (1997b) explicitam que desses processos de territorialização emergem marcas e assinaturas que são constitutivas de uma morada e de um estilo de cada um. “Eu queria que os clientes viessem aqui três, quatro vezes por semana, sem te dizer, ‘não, não posso ir todo dia lá porque é muito caro’. Não, eu tenho cliente que vem todos os dias, ou pegar uma baguete, ou só tomar um café para ler o jornal” (MICHEL). “Quero vender o que, por vezes, se chama de experiência. Quero vender meu estômago, não quero vender apenas a parte visível da comida, e sim a sensorial. Quero vender o sangue. Quero passar pelas mesas e até ser xingado, se precisar, mas vender essa experiência” (GIOVANNI).

Se as referências territoriais e o trabalho imaterial dizem da incorporação, a exemplo do peso dispendido pelo antebraço sobre o cutelo (SENNETT, 2005), chefs de cozinha imigrantes vendem mais do que alimentos, vendem a si. Nesse sentido, reações de aprovação ou de desaprovação dos comensais ao que o cardápio oferece são elementos potentes para a estabilização ou desestabilização do próprio chef imigrante, ou seja, para a produção do seu território.

No jogo de forças aí estabelecido, chefs narraram como lidam com a dificuldade de abertura ao novo que eles percebem existir no país de destino. “Aqui tu vês muito a repetição. Tu mudas a apresentação do prato, mas a essência é a mesma. Tu podes até apresentar um risoto com filé com uma apresentação completamente diferente, mas vai ser sempre um risoto com filé” (MARTIM). Giovanni, que também nota certa resistência do público a novos pratos e sabores, confessa omitir o uso de certos temperos e insumos com o intuito de conquistar o paladar local. “Eu ofereço pão dormido em algumas receitas, mas não conto para as pessoas que é pão dormido, senão não comem” (GIOVANNI). Nicolás relata que certa vez fez um apelo a um cliente fiel que sempre optava por um mesmo prato típico brasileiro: “Cara, pede outra coisa. Pede um outro prato autoral que eu proponho”.

Andrea consegue inserir suas produções em eventos para os quais é contratada, explicando e sensibilizando os clientes sobre a oportunidade de experienciarem uma gastronomia singular produzida por uma chef nativa de outro lugar. “Em cada evento, tento introduzir algo diferente, algo que o cliente não sabe que vai estar no cardápio, tenho que servir coisas que não falo o que é, porque não vão comer se falo o que é. É impressionante. Depois, as pessoas comem e falam “mas está muito bom!” (risos) (ANDREA). Ela relata a ocasião em que teve que explicar a origem, o modo de preparar e de servir um produto para um cliente.

Uma cliente me ligou e disse que precisaria de um evento para o dia 9 de junho, um casamento no salão social, e disse que não sabia se os convidados iam gostar da minha comida. ‘Mas você está me ligando’, eu disse. ‘Mas é porque escutei que a tua comida é muito boa... tu não conseguiria fazer isso que tu faz de muito bom, com um menu de filé mignon e risoto?’. ‘Consigo, mas você tem estrutura para cozinhar para 15 pessoas um filé mignon na hora? Ou quer que eu leve tudo pronto para reaquecer?’. ‘Será que você quer mesmo me contratar? Para que eu cozinhe file mignon e risoto, que é uma coisa que podes comer todos os dias em qualquer restaurante da cidade? Já que vai ter um casamento, não queres fazer um menu diferente?’. Bom, aí passei ao telefone 45 minutos explicando o que é um ossobuco, como se cozinha o ossobuco, como vai ser servido no prato. Porque é um prato que forma parte da culinária italiana, mediterrânea, até do Brasil, mas as pessoas associam o ossobuco à perna do gado no prato com batatas, cozinhada no molho e tal. Mas não imaginam o processo (ANDREA).

Para Kaori, a culinária japonesa ofertada localmente, em geral, não condiz com a culinária típica do Japão. Na opinião da chef, o imaginário criado sobre a

gastronomia japonesa pouco se aproxima ao que é, de fato, ofertado no Brasil. Nesse sentido, a chef relata a necessidade de aprender certas receitas que, embora associadas de modo equivocado à sua origem, são insistentemente requisitadas pelos brasileiros.

As pessoas chegam aqui e querem comer comida japonesa, que pra eles é sushi, e sushi para eles é com salmão, com cream cheese. As pessoas não sabem direito como é o verdadeiro sushi. Então tive que incluir no cardápio, de tanto que as pessoas perguntaram. Não tínhamos antes nada de sushi, nada de salmão. As pessoas perguntaram, perguntaram, perguntaram, perguntaram e tive que colocar. Hot é bah... inacreditável! Quem inventou isso? (risos) (KAORI).

Francesco também revela a sua impressão sobre o que circula no mercado local associado à origem italiana. “Cada vez que íamos comer comida italiana aqui ficávamos meio, não digo constrangidos, mas é tipo, italiano de nome, mas não é a comida italiana que tu espera (FRANCESCO). Antes de abrir o próprio negócio, o chef buscou conhecer restaurantes locais que ofertam comida italiana, no sentido de antecipar possíveis dificuldades que poderia encontrar e, sobretudo, de tornar singular a gastronomia a ser produzida.

Segundo Andrea, é preciso estar alerta também à diferença de nomenclatura de alguns produtos.

Alguns insumos aqui tem o nome diferente, tem o mesmo nome do que na Europa, porém não é o mesmo produto. E até eu saber que isso era assim, demorou. Por exemplo, trabalhei muito tempo na Alemanha, na Áustria, e lá tem um prato que se faz com ricota. Bom, a ricota é ricota tanto na Itália, como na Espanha, também chamada de requeijão. E a confusão para mim foi maior, porque não falava português direito. Então chegava nos lugares aqui, pedia requeijão e me davam um creme. Aí eu olhava para aquele creme “Não, não”. Aí pensei na palavra italiana Ricota, e aí provei a ricota daqui, e aqui a ricota não tem gordura. Cadê a gordura da ricota? Para nós originalmente a ricota tem gordura, o estranho é a ricota sem gordura. A maioria dos restaurantes aqui que colocam um *couvert* com ricota acrescentam manteiga e nata. Para fazer um “creminho”, para juntar com o pão, para pôr especiarias... com tomate, com salmão, fazem cremes com uma base de ricota que dá volume, é econômico. Mas quando não tem gordura, tem que acrescentar gordura e nata. Aqui então achei o creme de ricota, mas é bem mais caro. Então, é um exemplo. Eu comprava os insumos, mas não sabia que, de repente, não teria gordura (ANDREA).

A dificuldade em encontrar insumos de qualidade e com preço acessível é um obstáculo extra na rotina que pode dificultar o movimento de territorialização. “Aqui tudo é muito caro. Peixe, por exemplo, é desastroso e caro! Camarão é caro e ruim.

A carne agora está cara, a carne é caríssima. Se tu queres comer uma comida boa, é cara. Uma carne boa, macia, é cara” (NICOLÁS). “Eu sou do mediterrâneo, então lá os camarões têm outra cor, outro sabor. Aqui o camarão passa um processo de... Como se chama nos hospitais? Quase que desinfetado! Os camarões aqui são tão limpos que dá pena de olhar para eles. Será que esse camarão tem sabor?”, diz Andrea.

Por outro lado, a ausência de oferta dos insumos encontrados no país de origem é um gatilho para criações singulares no país de destino, conforme reconhece Giovanni. “Tem coisas boas aqui, mas não tem holofote para elas. Por exemplo, o pinhão é um produto maravilhoso, e não é colocado em quase nenhuma receita”. Tal opinião é compartilhada por Seydou, que conta o impacto que sentiu com relação à gastronomia brasileira na época em que chegou ao Brasil. A fala do chef, exposta a seguir, revela também a incorporação de um ditado popular brasileiro em seu vocabulário.

Eu sempre brinco ‘não sei onde fui amarrar meu jegue?’ (risos). Eu cheguei aqui e comecei a trabalhar, com uma formação francesa, acostumado com a alta gastronomia, e quando cheguei aqui a gastronomia não era como é agora, com esse *boom* que deu a gastronomia. Eu via nos hotéis, tinha chef francês, mesmo assim não era conhecida a gastronomia brasileira. A partir dos anos 90 que começou a ficar reconhecida. Isso me chamou muito a atenção. O Brasil com tudo que tem, com a agricultura, com a agropecuária, sem falar nos temperos, isso pra mim foi muito impactante. Mas isso hoje em dia mudou muito. E outro impacto que senti foi com relação à diversidade cultural e gastronômica que há no Brasil. Você vai ao Sul, comem de um jeito, no nordeste de outro, centro-sul é outra coisa (SEYDOU).

Algo que também chamou a atenção de Seydou foi o desconhecimento por parte dos nativos com relação aos temperos e ingredientes locais. “Quem trabalha com gastronomia tem que primeiro conhecer o seu chão. Dentro do Rio Grande do Sul, por exemplo, temos vários pratos que fogem do churrasco e arroz carreteiro. E cada vez quero saber mais sobre esses ingredientes. Às vezes falo até com cozinheiros que não conhecem a diversidade que temos aqui”, conta Seydou. Nesse sentido, em uma fala que mostra territorialização, o chef cumpre uma posição relevante na rede de cooperação estabelecida, uma vez que a forma como divulga e explica a gastronomia que produz a visibiliza e a torna reconhecida entre os locais. “Na medida em que você só vê o lucro e não explica o que você está vendendo,

você só vende, mas não fideliza, não deixa marca, mas isso está mudando, de valorizar mais as raízes”, conclui o chef.

Não há territorialização que possa ser criada sem uma base de tradição. O trabalho de chef de cozinha envolve a apropriação da própria cultura de origem e, sobretudo, da cultura do país de destino. Depreende-se que os chefs imigrantes sejam capazes de captar preferências e estilos de vida até então desconhecidos para, então, devir algo novo na imigração. Nesse movimento, agenciam referências da origem e do destino, criando territórios que sejam bem recebidos pela população local.

Segundo Seydou, “é preciso marcar o território com os ingredientes utilizados. Não pode ser só uma tendência, tendência passa, tem que ser bem trabalhado o produto, bem apresentado, para ficar”. Fazer perdurar sua produção é tornar expressivo o território na imigração. Contudo, é preciso estar atento às novas técnicas e combinações que surgem como tendências de consumo, pois territorializar, desterritorializar e reterritorializar são movimentos recorrentes e concomitantes na sociedade líquido-moderna que prima pela velocidade e fluidez constantes (BAUMAN, 2007).

Tendo esse cenário como horizonte, pode-se dizer que os movimentos de territorialização, desterritorialização e reterritorialização constituem o trabalho imaterial que, por sua vez, produz uma nova relação produção-consumo que se amplia e se sustenta na rede de cooperação. Essa rede faz circular novas receitas, associadas ao que é declarado patrimônio imaterial, de pratos e ingredientes que não podem ser nominados de outra maneira fora do contexto de origem, e ainda propicia e fomenta a continuidade dos movimentos comerciais em âmbito nacional e internacional.

Os relatos do conjunto de chefs entrevistados lembram as demandas que exigem a criação de uma relação afetiva entre produtores e consumidores da atualidade, como postulado por Lazzarato e Negri (2001), bem como os efeitos da globalização nos processos de subjetivação, apontados por Rolnik (1997). Nesse sentido, considera-se que chefs imigrantes produzem, por meio do trabalho, fluxos de desejo condizentes com as necessidades dos comensais e, sobretudo, com seus interesses e estilos de vida.

Conforme Rolnik (1997, p. 4), todas essas novas formas de viver, “tanto as que visam à volta às identidades locais quanto as que visam à sustentação das identidades globais, têm uma mesma meta: domesticar as forças”, que se atualizam constantemente, seja nos insumos, nos ritmos, nos paladares. Essas forças fazem compreender a subjetividade para além do senso comum, concomitantemente produzida dentro-fora e fora-dentro do indivíduo. Elas expressam as relações entre o imigrante e a sociedade que os recebe, o todo e as partes, o geral e o particular, os elementos objetivos e subjetivos.

O desafio que se coloca aos chefs imigrantes que demonstraram desejo por manter suas referências territoriais na gastronomia produzida é dar conta dessas forças de dentro e de fora que mudam ao sabor dos movimentos do mercado e despotencializam o poder de criação individual e coletivo. Como algo que diz respeito à própria referência identitária do indivíduo, o trabalho imaterial é elemento-chave a engendrar o jogo de forças.

4.4.2 Objetos-território

No estilo oriental, contemporâneo ou na versão clássica, o dólma, vestimenta oficial dos chefs, atesta origem e formação. Brasões dos países e das escolas de formação são gravados nas mangas e no colarinho dessa peça que acompanha os chefs em todos os movimentos migratórios que venham a percorrer. O dólma dá visibilidade à origem e destaca os chefs perante os demais trabalhadores da cozinha, preservando o itinerário da formação e o território de origem que carregam. Nesse sentido, o dólma é um elemento que territorializa, como uma segunda pele.

Além do uniforme oficial, as facas também são carregadas pelos chefs na imigração, sendo por eles consideradas como amuletos de trabalho. “Eu vim para cá com as minhas facas, que sempre me acompanham. E isso é da minha formação e da minha maneira de trabalhar. O chef tem que ter a sua própria faca”, considera Emília. Ela justifica o transporte das facas por temer pela qualidade das que encontraria nas cozinhas dos restaurantes brasileiros. A posse do dólma e das próprias facas faz valer a (re)territorialização que, segundo Deleuze e Guattari (1997b), pode ocorrer a partir de objetos e de outros elementos de diferentes naturezas.

De modo aproximado, Martim também considera que todo chef deve ter a sua própria faca, uma vez que já está acostumado a manuseá-la, tendo memorizado a força exata que deve dispender para o corte de diferentes alimentos. Ademais, a fala a seguir visibiliza o cuidado empreendido pelo chef na manutenção dessas ferramentas de trabalho.

Quando chegas em um restaurante novo, tu não tens noção se a faca vai estar afiada, se existe manutenção. Eu já tive faca em um restaurante que quebrou na minha mão. O cabo ficou na minha mão e a lâmina caiu quase no meu pé. Por falta de manutenção, falta de cuidado. Uma faca precisa de cuidado. Tens que afiá-la manualmente, antes e depois de utilizá-la. Nem todas as pessoas tem esse tipo de cuidado. Aprendemos com o tempo e claro, tu desenvolves um respeito principalmente se tu compraste os utensílios de trabalho. O respeito vai lá em cima, tens que manter. É nossa ferramenta (MARTIM).

Andrea relata que abdicou de trazer roupas e sapatos para transportar a mala repleta de ferramentas e máquinas de trabalho. A escolha de Andrea por carregar determinados utensílios de cozinha em detrimento de objetos de uso pessoal pontua uma relação indissociável entre vida e trabalho que se acentua na imigração.

Eu trouxe 64kg de instrumentos de trabalho para o Brasil, na minha mala só tinha ferramentas de trabalho. Eu trouxe, no total, 24 facas, 3 sifões, termocirculador, etc. Para mim era mais importante. Outra faca? Outras pinças de serviço? Sim. E é um TOC, né. Com uma ou duas facas eu conseguiria trabalhar bem, mas preciso de mais. Para mim é mais importante. É mais importante, por exemplo, comprar um sifão novo, uma faca, que é mais barata na Europa, do que comprar tênis, roupa. Claro que os tênis são importantes, porque com os pés se caminha, mas se tenho que escolher quero mais uma faca. Ou um dólma de algodão (ANDREA).

Deixar de transportar essas ferramentas implicaria lidar com um sentimento de perda de referências e, conseqüentemente, investir tempo para o corpo apreender o manuseio de novas ferramentas e outra territorialização. Durante a observação do trabalho de Andrea, foram percebidos detalhes com relação ao uso dos utensílios que coincidem com a sua narrativa. Conforme registro no diário de campo, a chef usa facas e utensílios que trouxe consigo ao imigrar.

A cozinha do local era superequipada, mas a chef trouxe uma mala com suas próprias ferramentas de trabalho, incluindo facas e um aparelho eletrônico – que parece ser um processador. Agora faz sentido a situação que ela me contou na nossa primeira conversa, de que na sua mala preferiu trazer facas no lugar de tênis e sapatos (Diário de campo chef Andrea, julho de 2018, p. 1).

Os objetos de trabalho são referências territoriais, e conseguir transportá-los durante a imigração contribui para a (re)invenção de territórios no país de destino. Na organização das malas de viagem, chefs destinam espaço considerável a objetos territorializantes. “Trouxe alguns materiais para trabalhar, são pequenas molduras pra fazer *cannoli*, para fazer *muffin*. Coisas que cabiam na mala sem chamar muita atenção”, conta Giovanni. “O silicone de lá é melhor, eu trouxe pinça pra cozinhar, utensílios da França para cozinhar”, considera Lorena. “A maioria dos restaurantes pede que tu tragas teu material, eles até oferecem, mas a qualidade é baixa, não tem manutenção. Acaba sendo um motivo de orgulho, ‘ó, eu tenho as minhas facas, elas são boas’”, relata Martim.

Além de utensílios de trabalho, na mala dos chefs também constam insumos destinados às receitas e ao próprio consumo. Amparados na experiência de conhecidos e no trabalho progressivo no país de origem e, por vezes, em outros países, renunciaram ao transporte de vestimentas pessoais para trazer utensílios de trabalho e elementos que viriam a interferir na forma de ocupar o tempo individual e coletivo. “Trouxe um pouco de pimenta que gosto muito, mas acabou em duas semanas. E quatro garrafas de pisco, que também acabaram em duas semanas. Cozinhei e ofereci para amigos” (EMILIA).

A territorialização pela identificação do local de trabalho com elementos que remetam à origem minimiza o sentimento de saudade comumente acentuado pela condição de imigração (FREITAS, 2009). Franchesco conta que trouxe um quadro com a imagem da sua cidade natal, hoje exposto no salão principal do seu restaurante. “Escolhi esse quadro para matar a saudade, é um jeito de ficar perto da minha terra” (FRANCESCO). Visibilizar a origem por meio da fotografia também é uma forma de manter vivas as memórias gastronômicas da cidade italiana. O agenciamento desses elementos de origem, utilizados e expostos no ambiente de trabalho no destino, revela o modo que os chefs encontram para evitar o desaparecimento de suas referências territoriais.

4.4.3 Alimentação-território

A cozinha, além de ser o espaço principal de trabalho dos chefs, é também o ambiente da refeição da equipe – ritual que acontece habitualmente antes do início

das jornadas de trabalho. O momento, geralmente descontraído, é reconhecido como “refeição da família”; é realizado em conjunto, e pode ser preparado pelo chef ou por alguém da equipe, produzindo um ambiente que lembra o lar ou a casa. “Nos restaurantes tu serves os clientes, mas o chef também cozinha para os colegas de trabalho”, explica Martim.

Ao passo que os chefs flexibilizam a gastronomia produzida na cozinha-território estriado, em função dos estriamentos do mercado, nem sempre abrem mão de manter seus hábitos culturais na alimentação própria, algo que indica a manutenção de um território particular. Kaori, por exemplo, conta que prefere manter os hábitos alimentares do Japão. Enquanto a chef opta por sopas, legumes e carnes, os demais cozinheiros e auxiliares apreciam pratos típicos brasileiros, como bife, arroz e feijão. Nesse sentido, ela lamenta não conseguir compartilhar seu território gastronômico com os colegas de trabalho: “preparava a comida para os funcionários aqui, mas não comem salada. Então eu parei de fazer, hoje a cozinheira faz para eles” (KAORI).

O espaço liso, considerado como o lugar onde pulsa a vida (OLIVEIRA; FONSECA, 2006), também está presente em outros relatos. Para chefs como Emília, que realizam dupla jornada, ou seja, que atendem almoço e jantar, a alimentação diária acontece quase que totalmente no espaço de trabalho, fazendo desse lugar uma extensão de casa. Trabalhar em restaurantes temáticos, que servem a comida de origem, facilita a manutenção dos hábitos alimentares pregressos e, conseqüentemente, dos territórios que os chefs trazem consigo. “Não tenho esse sentimento de saudade da comida que experimentam muitos peruanos quando viajam. Não sinto essa falta, porque tenho tudo aqui. Faço as comidas peruanas. Não experimentei o que experimentam meus amigos no estrangeiro”, conta Emília ao se referir à sua alimentação. Ela pondera, entretanto, que há diferença em alguns detalhes. A brasa para assar e as pimentas peruanas são elementos que ela não encontrou no Brasil tal qual existem no Peru. Ela ainda comenta:

Aqui no Brasil estou dentro de um pequeno Peru, aqui no restaurante. Peruano sempre vai buscar sua comida, sempre vai sentir muita falta. Eu não sinto isso porque estou aqui e eu sou a pessoa que cozinha, então se tenho saudade de alguma coisa, eu faço. Por exemplo, amanhã vou fazer um prato que é muito do povo peruano, do povo da rua, que se chama pollada. Amanhã eu vou comer. É muito engraçado, porque fizemos um cardápio diário. Sempre decidimos um dia antes o que vamos fazer

amanhã, e eu sempre peço para fazer o que sinto falta de comer. Então não tenho esse sentimento (EMILIA).

Embora o dólma descansa no cabide em momentos em que não há expediente, alguns chefs não abandonam as panelas e o fogão. Franchesco, Kaori e Emília costumam preparar suas próprias refeições em casa, e também para amigos e familiares. Nesses momentos, a inclinação para o preparo da “cozinha de origem”, inclusive com insumos que trazem na bagagem, predomina entre eles, remetendo aos movimentos de territorialização que, segundo Deleuze e Guattari (1997b), evidenciam-se a partir da intervenção de componentes diversos do cotidiano.

Giovanni explicita que prefere variar as refeições, intercalando comidas típicas brasileiras e italianas. “Minha esposa é muito do arroz com feijão, e eu odeio isso, essa repetição. Não me adaptei, como uma vez por semana só. Eu gosto de variar” (GIOVANNI). Kaori e Seydou relatam problemas de saúde originados pela diferença na quantidade de temperos e disponibilidade de produtos. “A comida brasileira é pesada. Não posso falar na frente da minha família brasileira, mas a comida da minha sogra é muito salgada. E eu não consigo comer, depois fico doente” (KAORI). “Quando cheguei ao Brasil, fiquei quase um ano tendo problemas estomacais. Eu estava acostumado a comer peixe e frutos do mar todos os dias. Quando chego aqui, tenho que acostumar a comer carne todos os dias. É complicado” (SEYDOU).

Apesar de relatar problemas iniciais, Seydou confessa que conseguiu se adaptar à gastronomia brasileira a partir de um processo de reterritorialização, que demandou do próprio corpo tempo para se adequar à rotina de alimentação na imigração. “Eu amo feijão, pudim de leite. Quando vamos para um lugar, é como alguém ir à tua casa. Eu não vou esperar que as pessoas aqui me entendam ou mudem. Eu que tenho que procurar me adaptar e não as pessoas se adaptarem a mim” (SEYDOU). Franchesco também entende que resistir aos estriamentos culturais encontrados no país de destino dificultaria sua vivência de imigrante. “Eu mudei hábitos porque não tenho problemas com isso. Morei e trabalhei em vários lugares. A gente vai ficando mais flexível” (FRANCESCO). Essa fala remete também ao caráter não imediato associado aos movimentos de territorialização, desterritorialização e reterritorialização. É no decorrer da vivência no país de destino que os chefs imigrantes vão (re)compondo seus territórios.

Michel e Artusi, especificamente, dizem que não costumam preparar as próprias refeições em casa. “Eu já cozinho aqui, então quando eu vou pra casa não sou eu que cozinho, é a minha esposa que faz a comida. A gente come muita coisa fresca, sem industrializados” (MICHEL). Artusi, que também revela não cozinhar para a família, refere-se à sua alimentação em tom descontraído.

Aqueço no micro-ondas as sobras dos eventos. Vontade de cozinhar para mim... nenhuma. Para minha esposa, pouca. Todo mundo vem me dizer que adora cozinhar. Eu digo “bom para ti”. Eu adoro cozinhar, juro. Quando estou um mês parado, aí vou ali e ligo o fogão. Quando faço isso dia e noite, para mim é micro-ondas, entrega de pizza, sobra de eventos. Minha geladeira é vazia. Tem um ovinho cru, um pepino esquecido (risos) (ARTUSI).

Os hábitos alimentares pessoais de Artusi no ambiente íntimo do lar parecem divergir do *glamour* que envolve a figura do chef, muitas vezes imaginado como um indivíduo com gosto requintado, que prezaria somente pelo uso de técnicas e preparos elaborados. As atitudes do chef lembram o ditado popular “casa de ferreiro, espeto de pau”²⁴. Ele não possui uma geladeira repleta de especiarias, opta por *delivery* e consome comidas congeladas industrializadas. O fato de o chef evitar reproduzir em casa as atividades que realiza no trabalho, configura-se como um modo de se desvincular da rotina laboral. No entanto, ele mesmo admite que isso não acontece por completo, visto que vez ou outra a família ou os amigos solicitam que ele prepare pratos típicos italianos.

Percebe-se que, em decorrência dos conhecimentos gastronômicos e culturais que possuem, os chefs acabam sendo requisitados a mobilizarem esses conhecimentos em momentos que seriam, em tese, destinados ao próprio lazer (confraternizações entre amigos, eventos familiares, entre outros). Ainda que tais ocasiões resultem em visibilidade, em reconhecimento e em fortalecimento dos vínculos afetivos, alguns chefs acabam não aderindo a esses pedidos. Depreende-se que o trabalho imaterial de chefs de cozinha influencia substancialmente a forma como eles vivem a situação de imigração.

²⁴ “Casa de ferreiro, espeto de pau” se trata de um ditado popular usado para dizer que uma pessoa hábil em determinada coisa não usa essa habilidade a seu favor.

4.4.4 Sobre os territórios gastronômicos de chefs de cozinha imigrantes

Na perspectiva da imigração como algo que não cessa para o indivíduo que imigra, avista-se um jogo de forças no trabalho do chef de cozinha imigrante, cujas regras se transformam no decorrer da partida. O jogo se desenha a partir do que é ou não é possível concretizar, e do que os chefs admitem ou não admitem na constituição dos seus territórios gastronômicos. Ao mesmo tempo em que demonstram inclinação para perpetuar de modo fiel a gastronomia de origem, precisam agenciá-la com os insumos disponíveis ao paladar e às preferências dos comensais locais. Nem sempre isso é possível, especialmente pelas peculiaridades geográficas e culturais intrínsecas à imigração.

Para Ruiz (2002, p. 3, tradução livre), “o imigrante é aquele que, como todos os outros, veio à cidade depois de uma viagem, mas que, ao fazê-la, não perdeu seu status de viajante em trânsito, mas foi forçado a mantê-lo em perpetuidade”. De modo distinto, nos chefs imigrantes, percebe-se o desejo justamente por manter o status de estrangeiros, uma vez que tal condição os distingue no mercado de trabalho e entre os comensais, produzindo um movimento de territorialização. Situação semelhante também pode fazer sentido a trabalhadores que investem suas referências de origem para rentabilizar o trabalho imaterial na imigração, tal como músicos, artesãos, entre outros.

Flexibilizar a produção e a comercialização da gastronomia produzida a partir da renúncia ou da substituição de determinados ingredientes, da adaptação de quantidades ou da aprendizagem de novas receitas apreciadas pelos nativos, pode implicar a desterritorialização que, todavia, é sempre acompanhada de uma reterritorialização a partir de outros elementos. O transporte do dólma e das próprias ferramentas de trabalho e a preservação de hábitos alimentares pregressos são elementos que reterritorializam na própria desterritorialização. Constituem-se, pois, como modos de atenuar o processo de desterritorialização desencadeado a partir da necessidade de flexibilizar as receitas elaboradas.

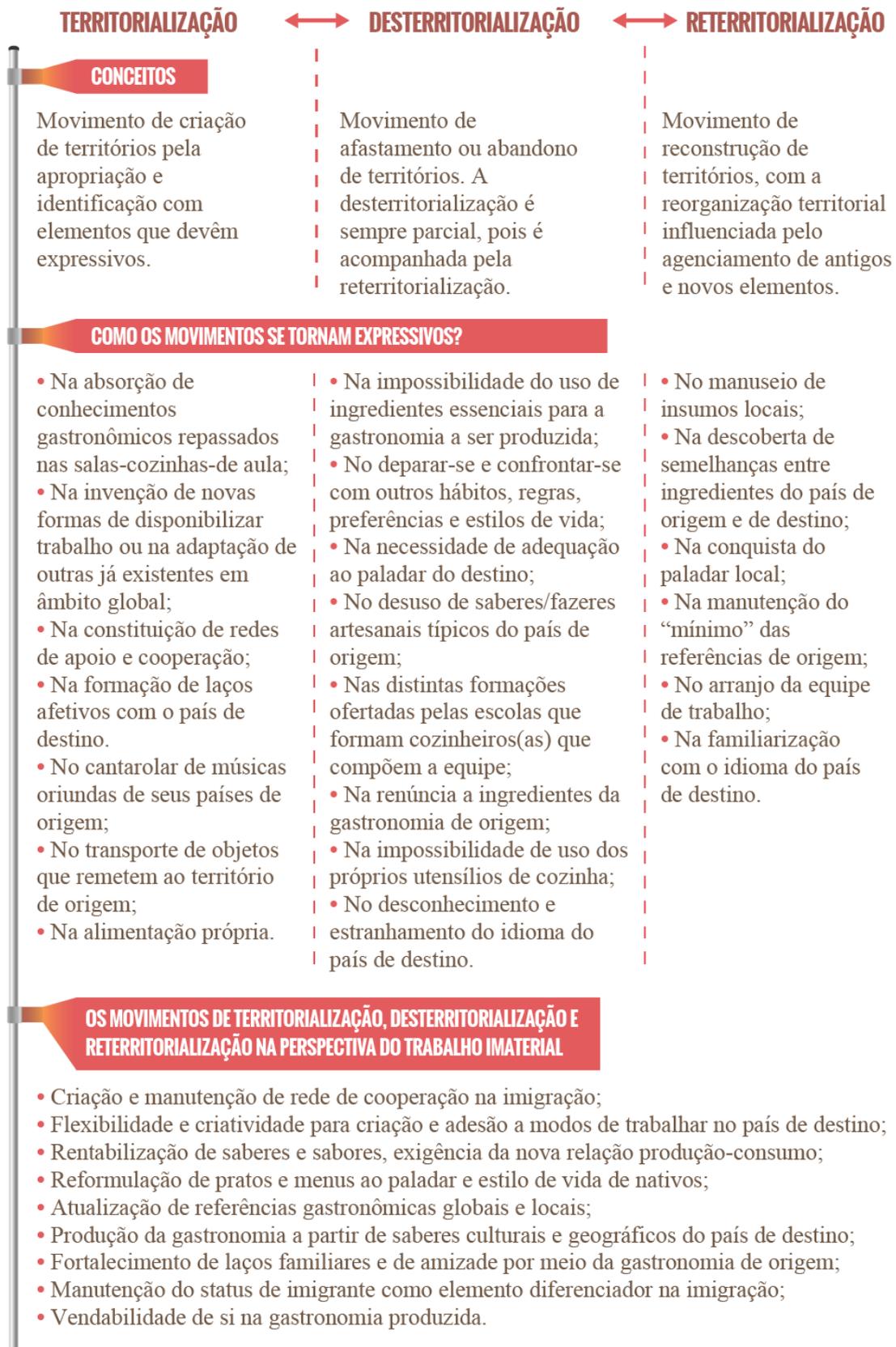
Percebe-se, assim, o entrecruzamento dos espaços lisos e estriados na vida de chefs de cozinha imigrantes. São modos de viver pré-determinados a partir de uma organização *a priori*, que revelam a cultura e os estilos de vida encontrados no país de destino e incorporados pelos chefs. De modo concomitante, há também

modos de viver forjados, que não obedecem a modelos prévios. O espaço liso se insinua 'entre' os espaços estriados, que tentam limitá-lo refreando seu desenvolvimento. É sobre o espaço estriado do país de destino que os chefs encontram espaço liso para criar e inventar outras formas de vivenciar a imigração.

Observou-se, nas falas dos chefs, o desejo por fixarem estadia no país de destino. Eles não manifestam a intenção de retornar ao país de origem ou de seguir imigrando para outros países. Nesse sentido, desmistifica-se o caráter provisório atrelado à imigração. Segundo Castles (2010) e Lask (2000), há um discurso corrente que afirma a volta ao país de origem como consequência inevitável e requisitada para a maioria dos imigrantes, visão que não se sustenta nas narrativas tecidas. Uma exceção é Martim, que pretende retornar ao país de origem para desenvolver um projeto em conjunto com a namorada.

Tendo em vista as considerações elaboradas sobre as narrativas temáticas, produziu-se a Figura 8, exposta a seguir, a fim de que se possam visibilizar os movimentos concomitantes de territorialização, desterritorialização e reterritorialização e a sua relação com a noção de trabalho imaterial, sendo esse um dos objetivos específicos da presente tese. Cabe ressaltar que, embora organizadas em narrativas temáticas, as experiências são singulares e apresentam aproximações e distanciamentos, conforme evidenciado.

Figura 8 - Os movimentos de territorialização, desterritorialização e reterritorialização na perspectiva do trabalho imaterial



Fonte: elaborada pela autora (2019).

A narrativa temática sobre os territórios gastronômicos mostra a desterritorialização sempre parcial, relativa e acompanhada da reterritorialização, aberta ao devir. Os movimentos propostos acontecem em uma perspectiva dinâmica, conectiva e justaposta, conforme apresentado na Figura 9.

Figura 9 - Movimentos de territorialização-desterritorialização-reterritorialização para chefs de cozinha imigrantes



Fonte: elaborada pela autora, 2019.

Desterritorializar não implica, portanto, o abandono absoluto de um território para devir outro. Reterritorializar, por sua vez, não condiz com a simples retomada do antigo território. Forja-se sempre um outro agenciamento entre as referências que o indivíduo traz consigo, as outras que produz ou às quais adere para reterritorializar. As ideias e os costumes são, portanto, levados de um país a outro de modo a integrar a produção de territórios de chefs de cozinha imigrantes.

5 CONSIDERAÇÕES E DEVIRES

A presente tese surgiu da proposição da interlocução dos eixos teóricos imigração, território e trabalho imaterial. Nesse agenciamento teórico, verificou-se a necessidade de contemplar uma profissão ainda pouco explorada no que se refere a movimentos migratórios. Tendo em vista os dados nacionais que indicam a gastronomia como uma das áreas que se destacam no contexto da imigração, tomou-se o trabalho de chef de cozinha imigrante como escopo de estudo.

O objetivo geral proposto foi **apresentar e analisar movimentos de territorialização, desterritorialização e reterritorialização de chefs de cozinha imigrantes, considerando-se a noção de trabalho imaterial**. Para alcançar tal objetivo, foram tomados três eixos teóricos – imigração, território e trabalho imaterial – que se baseiam, especialmente, em Castles (2010), Sayad (1979) e Freitas (2009), Deleuze e Guattari (1997a, 1997b) e Guattari e Rolnik (1996) e em Lazzarato e Negri (2001) e Gorz (2005), respectivamente. Produziu-se narrativas temáticas que contemplaram aproximações e distanciamentos entre as experiências de treze chefs de cozinha imigrantes no Brasil. As narrativas se entrecruzaram e discutiram: (i) a apresentação dos chefs de cozinha imigrantes: os encontros; (ii) as (des)dobras que contemplam a formação e a atuação na profissão; (iii) os ritornos que ritmam e marcam a experiência; e, por fim, (iv) os territórios gastronômicos que são produzidos a partir do agenciamento de referências de origem e no destino. As análises tecidas a partir das narrativas dos chefs, de fotografias e de trechos dos diários de campo produzidos pela pesquisadora compõem as narrativas temáticas apresentadas.

A seção **Chefs de cozinha imigrantes: os encontros** explicitou características concernentes à idade, origem, formação e motivação da imigração dos participantes da pesquisa. Entender a pluralidade de situações vivenciadas pelos chefs e os distintos tempos de estadia no país de destino possibilitou um olhar múltiplo ao estudo. Relacionamentos amorosos, motivo da imigração da maioria dos chefs, também serviram de suporte à produção de territórios. No entanto, sugerem maior relevância à desterritorialização do que à reterritorialização, haja vista a ênfase a eles atribuída à tomada de decisão de imigrar em detrimento ao cotidiano do país de destino.

A narrativa **(Des)dobras: formação e atuação** versou acerca da formação e atuação dos chefs de cozinha imigrantes e das implicações de territorializar, desterritorializar e reterritorializar. O itinerário formativo mostrou-se, em geral, composto por um conjunto de referências territoriais adquiridas na própria família, nas escolas de gastronomia em diferentes países e em experiências provenientes de cozinhas profissionais, sendo estas consideradas imprescindíveis para a constituição do cozinheiro-chef de cozinha. Ser chef é também atuar como mestre, a fim de que seja possível o compartilhar de saberes e sabores de origem com as equipes, o que aponta para o chef de cozinha-mestre. Ser chef de cozinha em condição de imigração requer constante flexibilidade, conservação e inovação nas produções, movimentos identificados como molas propulsoras para desestabilizar o status quo, ou seja, o que já está estabelecido no país de destino. Chefs investiram em estabelecimentos próprios em busca de maior liberdade para criar e imprimir suas referências territoriais, algo que nem sempre se sustentou na vivência como chefs de cozinha-empresários. No sentido de atualizar o mercado gastronômico e de produzir territórios a partir da rede de cooperação formada, visibilizou-se o chef de cozinha em devir.

Depreende-se que as (des)dobras são justapostas entre si. A partir dos desdobramentos identificados, os indivíduos não deixam de ser o que eram antes, mas passam a compor suas atuações agregando experiências novas e anteriores. Assim, as paisagens-experiências dos chefs imigrantes se mostram em aberto, e os movimentos de territorialização, desterritorialização e reterritorialização em constante devir.

As redes de cooperação estabelecidas entre os chefs e demais profissionais que circundam a gastronomia foram evidenciadas e consideradas como potencializadoras da rentabilização de saberes e dos fluxos produtivos na imigração. Elas são formas condizentes com a atuação demandada pela nova relação produção-consumo vislumbrada por Gorz (2005). Alicerçados nas relações que se firmam a partir dessas redes, os chefs relataram sentir-se mais seguros e pertencentes ao país de destino. As redes de cooperação e colaboração promovem, portanto, a reterritorialização na imigração, devolvendo um território equivalente a um lar. O sentimento de pertencimento ao país de destino foi constatado a partir de uma experiência distinta do tempo cronológico, associada a elementos como a

produção de redes de cooperação, o ritmo do trabalho e os territórios gastronômicos.

A discussão em torno dos **Ritornelos: ritmos e marcas**, por sua vez, possibilitou mostrar ritmos e marcas das atividades cotidianas dos chefs de cozinha imigrantes. Observou-se, nessas narrativas, elementos que se tornaram expressivos e que, de modo concomitante, mostraram, potencializaram e limitaram o arranjo das equipes, a cadência do trabalho, os acidentes e as pausas. Tomar emprestados termos do universo musical possibilitou refletir sobre o fato de que, assim como a música não se restringe ao instrumento musical, a produção gastronômica não se restringe ao “prato feito”, o que reforça a noção de trabalho imaterial no âmbito da análise.

Considera-se o trabalho imaterial como uma categoria única, que se refere a um conjunto indissociável de processos de subjetivação e de ações que demandam o esforço físico, ambos mobilizados para a produção de bens e serviços com propriedades tangíveis e intangíveis. O trabalho imaterial de chef de cozinha imigrante produz, portanto, produtos e serviços a partir de relações que se dão dentro e fora desses indivíduos, mobilizando a subjetividade sem descaracterizar as relações de exploração decorrentes da produção.

A narrativa **Territórios gastronômicos: agenciando referências de origem e no destino** permitiu problematizar características relativas à receita-paladar-território, ao objeto-território e à alimentação-território. A manutenção de referências territoriais da origem mostrou-se valorizada nos espaços em que os chefs imigrantes circulam, embora eles reconheçam a dificuldade para inovar e produzir receitas sem promiscuí-las ao paladar local. É um desafio criar espaço liso em um mundo que produz “perfis-padrão” estriados, compostos por hábitos, gostos e crenças pré-definidos pela sociedade capitalista, sobretudo em grandes centros populacionais. Nesse sentido, percebe-se um jogo de forças para constituir territórios na imigração.

O conjunto de narrativas temáticas responde aos objetivos específicos propostos, a saber: (i) apresentar o trabalho de chefs de cozinha imigrantes; (ii) identificar movimentos de territorialização, desterritorialização e reterritorialização de chefs de cozinha imigrantes; e (iii) analisar esses movimentos na perspectiva do trabalho imaterial. Os resultados inerentes a esses objetivos foram concisamente mapeados na Figura 8, exposta na última narrativa. A partir dessa figura, percebe-se

que a desterritorialização exige uma combinação de elementos mais variados do que a reterritorialização que, por sua vez, apresenta aspectos menos abundantes.

Chefs imigrantes recompõem seus territórios a partir de elementos como a oportunidade de parcerias com outros chefs e com lojas e espaços culturais que possibilitam a realização de eventos gastronômicos; o compartilhamento de saberes e sabores carregados desde a origem e investidos na atualização da gastronomia no país de destino; a descoberta de novos insumos que fazem lembrar as origens; a conquista do paladar dos moradores locais; o reconhecimento de seus restaurantes e pratos produzidos como correspondentes aos da terra natal; e o uso dos objetos trazidos da origem.

Se Sayad, em 1979, já considerava que o trabalho é o elemento principal que constitui um imigrante, propõe-se que, atualmente, o trabalho imaterial, na medida em que requer a mobilização do indivíduo, seja o elemento-chave a engendrar o jogo de forças que se efetiva na vivência dos movimentos de territorialização, desterritorialização e reterritorialização dos chefs imigrantes. Argumenta-se que a partir da noção do trabalho imaterial os movimentos de territorialização, desterritorialização e reterritorialização se fazem notar, sobretudo, na inserção dos chefs no mercado de trabalho no país de destino; na relação que estabelecem com os pares e com a rede de cooperação produtiva que envolve o trabalho de chef; na atualização da gastronomia no país de destino; no modo como formam e instruem as equipes em cozinhas-território lisas e cozinhas-território estriadas; no ritmo que imprimem ao trabalho e nas marcas decorrentes desse ritmo; no modo como investem o tempo pós trabalho na cozinha; na composição dos cardápios-território; nos objetos-território que carregam na bagagem durante a imigração, e na alimentação-território. Ainda que o trabalho explicita rotinas repetitivas e modos de produção serializados, cada novo fazer é diferente do anterior, engendrado pelo aperfeiçoamento da pitada, pela disposição do chef no momento, pelo ambiente em que o trabalho é executado. Ao final, o que se repete na produção de territórios é a diferença, conforme propõe Deleuze (2006).

Compreende-se que os movimentos de territorialização, desterritorialização e reterritorialização são complexos, posto que não são vivenciados de modo isolado pelos chefs de cozinha imigrantes. Ao mesmo tempo em que investem suas referências de origem para rentabilizar o trabalho imaterial na imigração, é pela via

desse trabalho que encontram e produzem um território relativamente seguro para ancoragem e expressão de si. A condição de imigrante implica estar continuamente descobrindo formas de territorializar, estar frequentemente se deparando com outras que fazem desterritorializar e, ao mesmo tempo, encontrar algumas formas de reterritorializar a partir da própria desterritorialização. É na diversidade desses movimentos que chefs imigrantes (re)constroem territórios, por vezes fazendo um percurso contrário às tendências do mercado capitalista que tende a homogeneizar as formas de viver e trabalhar.

A vivência da imigração se mostrou mutável e dependente das contingências que se apresentaram para cada indivíduo. Embora se fale em país “de destino”, não se contempla um destino fechado e determinado a priori para os chefs de cozinha imigrantes. Considera-se, portanto, que “há um engano quando aceitamos que os trajetos estão dados, [quando] os seguimos de forma indiferente, [quando imaginamos] que não somos atingidos e [quando] não criamos novos trajetos”, conforme propuseram Oliveira e Fonseca (2006, p. 140). Sugere-se que estudos que contemplem a interlocução da imigração (incluindo as configurações dela decorrentes), como a temática do trabalho, passem a considerar a produção de territórios para o indivíduo que imigra na perspectiva do trabalho imaterial, a fim de que assim se possam visibilizar as singularidades das experiências.

Na produção de territórios na imigração, depreendeu-se que chefs de cozinha prezam por um estilo de alimentação pautado no respeito aos insumos, contrapondo-se ao uso de ingredientes ultraindustrializados nas receitas. A gastronomia por eles produzida se alia mais ao movimento sociocultural denominado como *slow-food*, nascido na contramão da globalização. Esse é um movimento que preza pela alimentação sem urgência, pautada na preocupação de sentir os aromas, o gosto e as sutilezas da comida. Trata-se de uma forma de resistência à atual proliferação do *fast-food* nos grandes centros populacionais. Pensar a constituição de territórios nas vicissitudes desse cenário, implicou dar voz às singularidades emergentes, considerando a força criadora de cada indivíduo e os aspectos de que não “abrem mão” para se manterem territorializados. Vê-se que há “um mínimo” de referências territoriais que os chefs reconhecem preservar, e estes os repelem da desterritorialização. Embora envoltos em um cenário que conclama, cada vez mais, à individuação e à adequação às normas, os chefs não demonstraram reproduzir

somente esquemas planejados de viver no país de destino. A produção de territórios, portanto, mostra-se sempre em movimento e imbricada nas referências que carregam consigo na bagagem.

Pelo exposto, a análise dos movimentos de territorialização, desterritorialização e reterritorialização na particularidade do trabalho de chefs de cozinha imigrantes permite, ainda, compreender as diversas facetas que derivam do entendimento de migração. Acrescenta-se, ainda, como contribuição aos estudos sobre imigração e trabalho, a compreensão para além das definições que derivam da terminologia expatriado. Como evidenciado neste estudo, os indivíduos carregam consigo um amplo repertório de referências territoriais, de modo que, para eles, o conceito de expatriação se distancia da origem etimológica costumeiramente atribuída ao termo (fora da pátria ou sem pátria). Verifica-se, ainda, que a depender da situação assumida, o trabalhador que imigra pode constituir seus territórios de modos diversos e, conseqüentemente, vivenciar diferentes níveis de desterritorialização, territorialização e reterritorialização. Trata-se de situações particulares que devem ser consideradas a depender do olhar do estudo proposto.

Julga-se que a entrevista narrativa se mostrou pertinente e rica ao estudo. Ao afastar-se do bate-pronto e aproximar-se do bate-papo, ofereceu aos chefs o protagonismo da condução de suas narrativas. Ademais, considera-se que o uso de narrativas contribuiu para agenciar múltiplos elementos produzidos durante a pesquisa: entrevistas, fotografias e diários de campo. As observações realizadas, além de possibilitarem um olhar mais aproximado da pesquisadora para o campo, permitiram visibilizar nuances e detalhes da rotina dos chefs nas cozinhas. Os mosaicos criados com as fotografias enriqueceram as narrativas, permitindo problematizar (in)visibilidades e tensões relativas às temáticas concernentes.

O estudo sofreu limitações relativas ao idioma, uma vez que os chefs apresentam barreiras à comunicação daquilo que é peculiar em seus países de origem. Como agenda de pesquisa, com direcionamentos a serem desdobrados a partir desse estudo, destacam-se a análise e problematização: (i) da experiência de outros trabalhadores participantes da rede de cooperação visibilizada, ocupando postos de trabalho iniciais nas cozinhas; (ii) da vivência dos movimentos de territorialização, desterritorialização e reterritorialização em profissões ainda inexploradas na literatura sobre migração, de modo longitudinal; (iii) da produção de

territórios em situação de refúgio; e (iv) da interlocução da produção de territórios com estudos de gênero, raça e classe, marcadores que podem influenciar de modo substancial a experiência em um país distinto do de origem. As narrativas temáticas indicam também questionamentos a respeito da vida que, incessantemente, se reinventa. Nesse contexto, importa considerar outras (des)dobras de chefs de cozinha imigrantes a serem perfiladas.

Por fim, uma vez que enseja futuras conexões do pesquisar, o agenciamento teórico-epistemológico-metodológico-analítico produzido não se encerra nele mesmo. Espera-se que outras reverberações e territórios de pesquisa peçam passagem a partir da leitura e da existência de cada um.

REFERÊNCIAS

ADOLFO, A. **Música**: leitura, conceitos, exercícios. Irmãos Vitale, 2002.

AL ARISS, A.; CROWLEY-HENRY, M. Self-initiated expatriation and migration in the management literature: Present theorizations and future research directions. **Career Development International**, v. 18, n. 1, p. 78-96, 2013.

AL ARISS, A.; ÖZBILGIN, M. Understanding self-initiated expatriates: Career experiences of Lebanese self-initiated expatriates in France. **Thunderbird International Business Review**, v. 52, n. 4, p. 275-285, 2010.

ALVES, G. A subjetividade às avessas: toyotismo e “captura” da subjetividade do trabalho pelo capital. **Cadernos de Psicologia Social do Trabalho**, v. 11, n. 2, p. 223-239, 2008.

AMADOR, F.; ROCHA, C.; BRITO, J.; BARROS, M. A Narrativa como Dispositivo Metodológico em Clínicas do Trabalho. In: X Congresso Ibero-Americano em Investigação Qualitativa, Porto, Portugal. **Anais...** Porto, 2016.

ANDRESEN, M.; BERGDOLT, F.; MARGENFELD, J.; DICKMANN, M. Addressing international mobility confusion—developing definitions and differentiations for self-initiated and assigned expatriates as well as migrants. **The International Journal of Human Resource Management**, v. 25, n. 16, p. 2295-2318, 2014.

ARAGÃO, P. Considerações sobre o conceito de arranjo na música popular. **Cadernos do Colóquio**, v. 3, n. 1, 2007.

BARTHOLOMEW, P. S.; GAREY, J. G. An analysis of determinants of career success for elite female executive chefs. **Hospitality Research Journal**, v. 20, n. 2, p. 125-135, 1996.

BAUMAN Z. **A sociedade individualizada**: vidas contadas e histórias vividas. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editora, 2008.

BAUMAN, Z. **Globalização**: as consequências humanas. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editora, 1999.

BAUMAN, Z. **Vida Líquida**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editora, 2007.

BENJAMIN, W. O narrador: considerações sobre a obra de Nikolai Leskov. In: _____. **Magia e técnica, arte e política**: ensaios sobre literatura e história da cultura. São Paulo: Brasiliense, 1994, p. 197-221.

BLACK, J. S.; GREGERSEN, H. B. The right way to manage expats. **Harvard Business Review**, 1999. Disponível em: <<http://hbr.org/1999/03/the-right-way-to-manage-expats/ar/1>>. Acesso em: 24 abr. 2015.

BLACK, J. S.; MENDENHALL, M.; ODDOU, G. Toward a comprehensive model of international adjustment: An integration of multiple theoretical perspectives. **Academy of Management Review**. v.16, n. 2, p.291-317, 1991.

BRIGHENTI, A. M. On territorology towards a general science of territory. **Theory, culture & society**, v. 27, n. 1, p. 52-72, 2010.

BRULON, V.; PECI, A. Organizações públicas e espaços às margens do Estado: contribuições para investigações sobre poder e território em favelas. **Revista de Administração Pública**, v. 47, n. 6, p. 1497-1518, 2013.

CALIGIURI, P. M. Selecting expatriates for personality characteristics: A moderating effect of personality on the relationship between host national contact and cross-cultural adjustment. **Management International Review**, v.40, n.1, 2000.

CAMARGO, S. Considerações sobre o conceito de trabalho imaterial. **Pensamento Plural**, n. 9, p. 37-56, 2014.

CAO, L.; HIRSCHI, A.; DELLER, J. The positive effects of a protean career attitude for self-initiated expatriates: Cultural adjustment as a mediator. **Journal of World Business**, v. 18, n. 1, p. 56-77, 2013.

CASTELLS, M. **A sociedade em rede**. São Paulo: Paz e Terra, 2000.

CASTLES, S. Entendendo a migração global: uma perspectiva desde a transformação social. **Revista Interdisciplinar da Mobilidade Humana**, v. 18, n. 35, 2010.

CAVALCANTI, L.; OLIVEIRA, A. T.; TONHATI, T. **A inserção dos imigrantes no mercado de trabalho brasileiro**. Relatório Anual 2017. Série Migrações. Brasília: Cadernos do Observatório das Migrações Internacionais, 2017.

CAVALCANTI, L.; OLIVEIRA, A. T.; MACEDO, M. **Resumo executivo**. Relatório anual 2018. Observatório das Migrações Internacionais: Ministério do Trabalho/Conselho Nacional de Imigração e Coordenação Geral de Imigração. Brasília, DF. 2018.

CAVALCANTI, M. F. R. Estudos organizacionais e filosofia: a contribuição de Deleuze. **RAE – Revista de Administração de Empresas**, v. 56, n. 2, p. 182-191, 2016.

CAVALCANTI, M. F. R.; ALCADIPANI, R. Em defesa de uma crítica organizacional pós-estruturalista: recuperando o pragmatismo foucaultiano-deleuziano. **Administração: Ensino e Pesquisa**, v. 12, n. 4, p. 557-582, 2011.

CAVUSGIL, S. T.; KNIGHT G.; RIESENBERGER, J. R. **Negócios internacionais: estratégia, gestão e novas realidades**. São Paulo: Pearson, 2010.

CERDIN, J. L.; PARGNEUX, M. L. Career anchors: A comparison between organization-assigned and self-initiated expatriates. **Thunderbird International Business Review**, v. 52, n. 4, p. 287-299, 2010.

CERDIN, J. L. L'expatriation comme choix de carrière: comment faciliter son succès? **Revue Internationale de Gestion**, v. 36, n. 3, p.27-34, 2011.

CHASE, S. E. Narrative Inquiry: multiple lenses, approaches, voices. *In*: DENZIN, N. K.; LINCOLN, Y. S. (Eds.). **The Sage Handbook of Qualitative Research** – Third edition, n. 3, p. 651-679, Sage, 2005.

CHELOTTI, M. C. A dinâmica territorialização-desterritorialização-reterritorialização em áreas de reforma agrária na campanha gaúcha. **Campo – território: revista de geografia agrária**, v. 8, n. 15, 2013.

CHUANG, N.; LEI, S. A. Job stress among casino hotel chefs in a top-tier tourism city. **Journal of Hospitality Marketing & Management**, v. 20, n. 5, p. 551-574, 2011.

CLANDININ, D. J.; CONNELLY, F. M. **Pesquisa narrativa**: experiência e história em pesquisa qualitativa. Uberlândia: UDUFU, 2011.

CLARK, D.; ALTMAN, Y. In the age of 'liquid modernity': self-initiated expatriates in Crete, their multi-generational families and the community. **The International Journal of Human Resource Management**, v. 27, n. 7, p. 729-743, 2016.

COCCO, G. A produção e a cidade no pós-fordismo: as noções de trabalho imaterial e de 'bacia' de trabalho imaterial. **Encontros Nacionais da ANPUR**, v. 6, 1995.

COLLAÇO, J. H. L. Cozinha doméstica e cozinha profissional: do discurso às práticas. **Caderno Espaço Feminino**, v. 19, n. 1, 2008.

COLLAÇO, J. H. L. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. **Revista Habitus** -Revista do Instituto Goiano de Pré-História e Antropologia, v. 11, n. 2, p. 203-222, 2013.

CORRÊA, A. F. Estendendo o conceito de cadência para o repertório pós-tonal. **Per Musi: Revista Acadêmica de Música**, v. 26, p. 31-46, 2012.

CRAIDE, A.; SILVA, F. B. A mobilidade e a gestão intercultural nas organizações. **Revista Pensamento Contemporâneo em Administração**, v. 6, n. 1, p. 105-123, 2012.

CRESTANI, M. **Ser chef de cozinha**: do *glamour* à realidade profissional. 2015. 44 f. Monografia (Graduação em Ciências Sociais). Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2015.

CROCCO, F. L. T. Trabalho material e imaterial e transferência de expertises do trabalhador à maquinaria tecnológica. **Revista Tecnologia e Sociedade**, v. 14, n. 32, 2018.

DAVOINE, E.; RAVASI, C.; CUDRÉ-MAUROUX, C. Pour une analyse dramaturgique des rôles du conjoint dans l'expatriation. **Revue internationale de psychosociologie**, v. 17, n. 43, p. 315-332, 2011.

DELEUZE, G. **Conversações**. Tradução Peter Pál Pelbart. São Paulo: Editora 34, n. 3, 1992.

DELEUZE, G. **Foucault**. São Paulo: Brasiliense, 1991.

DELEUZE, G. **O abecedário de Gilles Deleuze** – Entrevista com Claire Parnet em 1998. Traduzido por Tomaz Tadeu da Silva, 1998.

DELEUZE, G.; GUATTARI, F. **Mil platôs** – Capitalismo e Esquizofrenia. Tradução Aurélio Guetta Neto e Célia Pinto Costa. São Paulo: Editora 34, v. 1, 1995a.

DELEUZE, G.; GUATTARI, F. **Mil platôs** – Capitalismo e Esquizofrenia. Tradução Ana Lúcia de Oliveira e Lúcia Cláudia Leão. São Paulo: Editora 34, v. 2, 1995b.

DELEUZE, G.; GUATTARI, F. **Mil platôs** – Capitalismo e Esquizofrenia. Tradução Aurélio Guetta Neto e Ana Lucia de Oliveira. São Paulo: Editora 34, v. 3, 1996.

DELEUZE, G.; GUATTARI, F. **Mil platôs** – Capitalismo e Esquizofrenia. Tradução Suely Rolnik. São Paulo: Editora 34, v. 4, 1997a.

DELEUZE, G.; GUATTARI, F. **Mil platôs** – Capitalismo e Esquizofrenia. Tradução Peter Pál Pelbart e Janice Caiafa. São Paulo: Editora 34, v. 5, 1997b.

DELEUZE, G.; GUATTARI, F. **O Anti-Édipo: Capitalismo e Esquizofrenia 1**. Tradução de Joana Moraes Varela e Manuel Maria Carrilho. Lisboa: Editora Assírio e Alvim, 1972.

DELEUZE, G.; GUATTARI, F. **O que é a filosofia?** São Paulo: Editora 34, 1992.

DELEUZE, G.; PARNET, C. **Diálogos**. Tradução de Eloísa Araújo Ribeiro. São Paulo: Escuta, 1998.

DELORY-MOMBERGER, C. Abordagens metodológicas na pesquisa biográfica. **Revista Brasileira de Educação**, v. 17, n. 51, p. 523-536, 2012.

DEMOZZI, S. F. Cozinha do cotidiano e cozinha profissional: representações, significados e possibilidades de entrelaçamentos. **Revista História: Questões & Debates**, Editora UFPR. Curitiba, n. 54, p. 103-124, 2011.

DENZIN, N. K.; LINCOLN, Y. S. O planejamento da pesquisa qualitativa: teorias e abordagens. In: **O planejamento da pesquisa qualitativa: teorias e abordagens**. Artmed, 2006.

DOHERTY, N.; RICHARDSON, J.; THORN, K. Self-initiated expatriation and self-initiated expatriates: Clarification of the research stream. **Career Development International**, v. 18, n. 1, p. 97-112, 2013.

DOHERTY, N. Understanding the Self-initiated Expatriate: a Review and directions for future research. **International Journal of Management Review**, v. 15, n. 4, p. 447-469, 2013.

DORSCH, M.; SUUTARI, V.; BREWSTER, C. Research on self-initiated expatriation: history and future directions. In: ANDRESEN, M.; AL-AKRAM, A.; WALTHER, M. (Eds.), **Self-initiated Expatriation: Individual, Organizational, and National Perspectives**, Routledge, Abingdon, p. 42-56, 2013.

DOWLING, E. Producing the Dining Experience: Measure, Subjectivity and the Affective Worker. **Ephemera**, v. 7, n. 1, p. 117-132, 2007.

DUPUIS, J. P. Le travail, ce pivot essentiel et fragile. **HEC Montréal – Gestion**. v. 43, p. 42-48, 2018.

FREITAS, M. E. de. A mobilidade como novo capital simbólico nas organizações ou sejamos nômades? **O&S**. v. 16, n. 49, p. 247-264, 2009.

FREITAS, M. E. de; DANTAS, M. O Estrangeiro e o Novo Grupo. **RAE – Revista de Administração de Empresas**. v.51, n.6, Nov/Dez, p. 601-608, 2011.

GALLON, S.; ANTUNES, E. D. D. O processo de expatriação na estratégia organizacional. **Revista Brasileira de Administração Científica**, v. 7, n. 1, p. 43-60, 2016.

GALLON, S.; FRAGA, A. M.; ANTUNES, E. D. D. Conceitos e configurações de expatriados na internacionalização empresarial. **REAd-Revista Eletrônica de Administração**, v. 23, p. 29-59, 2017.

GAULEJAC, V. **Gestão como doença social: ideologia, poder gerencialista e fragmentação social**. São Paulo: Ideias e Letras, 2007.

GODOY, A. S. Refletindo sobre critérios de qualidade da pesquisa qualitativa. **GESTÃO.Org – Revista Eletrônica de Gestão Organizacional**, v. 3, n. 2, 2005.

GORZ, A. **O imaterial: conhecimento, valor e capital**. São Paulo: Annablume, 2005.

GRISCI, C. L. I. et al. Nomadismo involuntário na reestruturação produtiva do trabalho bancário. **RAE – Revista de Administração de Empresas**, v. 46, n. 1, p. 27-40, 2006.

GRISCI, C. L. I. Trabalho Imaterial. In: CATTANI, A. D.; HOLZMAN, L. (Orgs.), **Dicionário de trabalho e tecnologia**. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2006. p. 327-329.

GUATTARI, F. **As três ecologias**. 11 ed. Tradução Maria Cristina F. Bittencourt. Campinas: Papyrus, 1990.

GUATTARI, F. **Caosmose**. Editora 34, 1992.

GUATTARI, F.; ROLNIK, S. **Micropolíticas**: cartografias do desejo. Petrópolis: Editora Vozes, 1996.

HAESBAERT, E. G. Da desterritorialização à multiterritorialidade. In: X Encontro de Geógrafos da América Latina, 2005, São Paulo. **Anais...** São Paulo: Universidade de São Paulo, 2005, p. 6744-6792.

HAESBAERT E. G.; BRUCE, R. A Desterritorialização na Obra de Deleuze e Guattari. **GEOgraphia**, v. 4, n. 7, p. 7-22, 2009.

HALL, S. **Da diáspora**: identidades e mediações culturais. Editora UFMG, 2006.

HARDT, M. **Gilles Deleuze**: um aprendizado em filosofia. Editora 34, 1996.

HARDT, M.; NEGRI, A. **Império**. Tradução Berilo Vargas. 2 ed. Rio de Janeiro: Record, 2001.

HARRIS, D. A.; GIUFFRE, P. "The price you pay": how female professional chefs negotiate work and family. **Gender Issues**, v. 27, n. 1-2, p. 27-52, 2010.

HERRANZ, Y. La inmigración latinoamericana en distintos contextos de recepción. Migraciones. **Publicación del Instituto Universitario de Estudios sobre Migraciones**, n. 3, p. 31-51, 1998.

HUANG, H. Understanding culinary arts workers: Locus of control, job satisfaction, work stress and turnover intention. **Journal of Foodservice Business Research**, v. 9, n. 2-3, p. 151-168, 2007.

JARDIM, D. F. Imigrantes ou refugiados? As tecnologias de governamentalidade e o êxodo palestino rumo ao brasil no século XX. **Horizontes Antropológicos**, n. 46, p. 243-271, 2016.

JOLY, A. Alteridade: ser executivo no exterior. In: CHANLAT, J. F. (Coord.). **O indivíduo na organização**: dimensões esquecidas. São Paulo: Atlas, 1996. p. 133 - 142.

JOVCHELOVITCH, S.; BAUER, M. W. Entrevista narrativa. In: **Pesquisa qualitativa com texto, imagem e som**: um manual prático, v. 4, p. 90-113, 2002.

JUNG, S.; LEE, S.; GENTRY, J. W. The effects of acculturation on commitment to the parent company and the foreign operation. **International Business Review**, v.6, n.5, p. 519-535, 1997.

LAZZARATO, M. **As Revoluções do Capitalismo**, trad. Leonora Corsini. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2006.

LAZZARATO, M. Immaterial labour. **Radical thought in Italy: A potential politics**, v. 1996, p. 133-47, 1996.

LAZZARATO, M; NEGRI, A. **Trabalho imaterial: Formas de vida e produção de subjetividade**. Rio de Janeiro: DP&A Editora, 2001.

LASK, T. Imigração brasileira no Japão: o mito da volta e a preservação da identidade. **Horizontes Antropológicos**, v. 6, n. 14, p. 71-92, 2000.

LEITE, R. M. A potencialidade do Método de Reconstituição Biográfica Centrada no Trabalho e do dispositivo “Teia da Vida” na pesquisa qualitativa. *Investigação Qualitativa em Ciências Sociais*. **Atas CIAIQ**, v. 3, 2016.

LÉVY, P. **Plissê fractal ou como as máquinas de Guattari podem nos ajudar a pensar o transcendental hoje**. Disponível em: <<http://caosmose.net/pierrelevy/plissefractal.html>>. Acesso em mai. 2019.

LIPOVETSKY, G. **Os tempos hipermodernos**. São Paulo: Barcarolla, 2004.

LOIZOS, P. Vídeo, filme e fotografias como documentos de pesquisa. In: BAUER, M. W. GASKELL, G (Eds.). **Pesquisa qualitativa com texto, imagem e som**. Tradução: Pedrinho Guareschi. Petrópolis, RJ: Editora Vozes, 2002. p.137-154.

LUDERER, C. A. F. **O papel dos chefs-celebridades na construção do espetáculo da alimentação**: análise discursiva das revistas de gastronomia de luxo. 2013. 458 f. Tese (Doutorado em Comunicação) – Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2013.

LUNKES, L. **Os sons da cozinha**: evocação de memórias através dos sons produzidos no ato de cozinhar. 2014. 117 f. Dissertação (Mestrado em Memória Social e Bens Culturais) – Universidade La Salle, Canoas, 2014.

MACHADO, H. V.; HERNANDES, C. A. Alteridade, Expatriação e Trabalho: Implicações para a Gestão Organizacional. **Revista de Administração Contemporânea**, v. 8, n. 3, p. 53-73, 2004.

MANSANO, S. R. V. Transformações da subjetividade no exercício do trabalho imaterial. **Estudos e Pesquisas em Psicologia**, v. 9, n. 2, p. 512-524, 2009.

MACERATA, I.; SOARES, J. G. N.; RAMOS, J. F. C. Apoio como cuidado de territórios existenciais: atenção básica e a rua. **Interface-Comunicação, Saúde, Educação**, v. 18, p. 919-930, 2014.

MAPRIL, J. Aqui ninguém reza por ele!": trânsitos fúnebres entre o Bangladesh e Portugal. **Horizontes Antropológicos**, v. 15, n. 31, p. 219-239, 2009.

MAY, V. What does the duration of belonging tell us about the temporal self?. **Time & Society**, v. 25, n. 3, p. 634-651, 2016.

McCALL, M. J.; HOLLENBECK, G. P. **Desenvolvimento de executivos globais: as lições da experiência internacional**, trad. Zaida Maldonado. Porto Alegre: Bookman, 2003.

MCLEAN, C.; ALCADIPANI, R. Pós-estruturalismo e análise organizacional. **Revista de Administração de Empresas**, v. 42, n. 2, p. 122-122, 2002.

MCKENNA, S.; RICHARDSON, J. The increasing complexity of the internationally mobile professional: issues for research and practice. **Cross Cultural Management: An International Journal**. v. 46, n. 4, p. 307-320, 2007.

MELOURY, J.; SIGNAL, T. When the plate is full: Aggression among chefs. **International Journal of Hospitality Management**, v. 41, p. 97-103, 2014.

MINAYO, M. C. S. Fundamentos, percalços e expansão das abordagens qualitativas. In: SOUZA, D. N.; COSTA, A. P.; SOUZA, F. N. **Investigação Qualitativa: Inovação, Dilemas e Desafios**. 1 ed. v.3, p. 17-48. 2016

MINAYO, M. C. S.; DESLANDES, S. F.; NETO, O. C.; GOMES, R. **Pesquisa social: teoria, método e criatividade**. Rio de Janeiro: Vozes, 2009.

MURRAY-GIBBONS, R.; GIBBONS, C. Occupational stress in the chef profession. **International Journal of Contemporary Hospitality Management**, v. 19, n. 1, p. 32-42, 2007.

MYERS, B.; PRINGLE, J. K. Self-initiated foreign experience as accelerated development: Influences of gender. **Journal of World Business**, v. 40, n. 4, p. 421-431, 2005.

NARDI, L.; BECKER, G. V. Profissionais sem Fronteiras: Ressignificação de sua Relação com o Trabalho? In: XXXVIII Encontro da ANPAD, Rio de Janeiro, Brasil. **Anais...** Rio de Janeiro, 2014.

NEGRI, T. **Exílio: seguido de valor e afeto**. São Paulo: Iluminuras, 2001.

NUNES, L. H.; VASCONCELOS, I. F.; JAUSSAUD, J. **Expatriação de executivos**. São Paulo: Thomson Learning, 2008.

OBRIEN, P. W. The careers of chefs: a study of Swiss expatriates working in Thailand. **Journal of the School of Contemporary International Studies**, n. 6, p. 1-40, 2010.

OLIVEIRA, A. T. de. Migrações internacionais e políticas migratórias no Brasil. **Cadernos OBMigra – Revista Migrações Internacionais**, v. 1, n. 3, 2015.

OLIVEIRA, R. M. Tecnologia e subjetivação: a questão da agência. **Psicologia & Sociedade**, v. 17, n. 1, p. 56-60, 2005.

OLIVEIRA, A. M.; FONSECA, T. M. G. Os devires do território-escola: trajetos, agenciamentos e suas múltiplas paisagens. **Educação & Realidade**. Porto Alegre. v. 31, n. 2, p. 135-153, 2006.

PELBART, P. P. **Vida capital**: ensaios de biopolítica. Editora Iluminuras Ltda, 2003.

PEREIRA, D. C.; CARRIERI, A. P. Movimentos de desterritorialização e reterritorialização na transformação das organizações. **RAE eletrônica**, v. 4, n. 1, 2005.

PEREIRA, N. A.; PIMENTEL, R.; KATO, H. T. Expatriação e estratégia internacional: o papel da família como fator de equilíbrio na adaptação do expatriado. **Revista de Administração Contemporânea**, v.9, n.4, p. 53-71, 2005.

PETERS, M. **Pós-estruturalismo e filosofia da diferença: uma introdução**. Belo Horizonte: Autêntica, 2000.

PIDD, K.; ROCHE, A.; FISCHER, J. A recipe for good mental health: A pilot randomised controlled trial of a psychological wellbeing and substance use intervention targeting young chefs. **Drugs: Education, Prevention and Policy**, v. 22, n. 4, p. 352-361, 2015.

PRESTES, V. A.; GRISCI, C. L. I. Modelo de moda: trabalho imaterial e estratégia existencial consumista na expatriação. In: IX Encontro de Estudos Organizacionais da ANPAD, Belo Horizonte, Brasil. **Anais...** Belo Horizonte, 2016.

PRESTES, V. A.; GRISCI, C. L. I.; FRAGA, A. M. Lifestyles of workers in the expatriation context. **RAM – Revista de Administração Mackenzie**, v. 17, n. 3, p. 39-59, 2016.

RADLEY, A.; TAYLOR, D. Remembering one's stay in hospital: A study in photography, recovery and forgetting. **Health**, v. 7, n. 2, p. 129-159, 2003.

REGO, A.; CUNHA, M. P. **Manual de Gestão Transcultural de Recursos Humanos**. 1. ed. Lisboa: Editora RH, 2009.

REKOWSKY, C. J.; DORFMAN, A. Lugares, mesas e falas: comida alemã e italiana em restaurantes de Porto Alegre/RS. **Ateliê Geográfico**, v. 7, n. 1, p. 122-142, 2013.

ROCHA, F. G. Gastronomia: Ciência e Profissão. **Arquivos Brasileiros de Alimentação**, v. 1, n. 1, p. 3-20, 2015.

ROLNIK, R. **O que é cidade**. 5 ed. São Paulo: Editora Brasiliense, 2001.

ROLNIK, S. Toxicômanos de identidade: subjetividade em tempo de globalização. **Cultura e subjetividade: saberes nômades**. Campinas: Papyrus, p. 19-24, 1997.

ROMAGNOLI, R. C. A cartografia e a relação pesquisa e vida. **Psicologia & Sociedade**, v. 21, n. 2, p. 166-173, 2009.

ROSENTHAL, G. Biographical research. In: SEALE, C. et al. (Eds.), **Qualitative research practice**. London: Sage, p. 48-64, 2004.

ROSENTHAL, G. Reconstruction of life stories: Principles of selection in generating stories for narrative biographical interviews. In: JOSSELSOON, R.; LIEBLICH, A. (Eds.), **The narrative study of lives**. Newbury Park, CA: Sage, 1993, p. 59-91.

RUBIM, R. E.; REJOWSKI, M. O ensino superior da gastronomia no Brasil: análise da regulamentação, da distribuição e do perfil geral de formação (2010-2012). **Revista Turismo – Visão e Ação**, v. 15, n. 2, p. 166-184, 2013.

RUIZ, M. D. ¿Quién puede ser inmigrante en la ciudad?. **Gipuzkoako SOS Arrazakeria**, 2002.

SAQUET, M. A. **Abordagens e concepções de território**. 2 ed. São Paulo: Expressão Popular, 2007.

SAWAGUCHI, K. Japanese cooks in Italy: The path-dependent development of a culinary field. In: **The Globalization of Asian Cuisines**. Palgrave Macmillan, New York, 2015. p. 125-141.

SAYAD, A. O que é um imigrante. In: **Imigração ou os paradoxos da alteridade**. São Paulo: EDUSP, 1979.

SCHAFFER, M. A.; HARRISON, D. A.; GREGERSEN, H.; BLACK, J. S.; FERZANDI, L. A. You can take it with you: individual differences and expatriate effectiveness. **The Journal of Applied Psychology**. v. 91, n. 1, p.109-125, 2006.

SCHERER, L. A.; PRESTES, V. A.; GRISCI, C. L. I. Usos/Desusos/Abusos de Termos sobre Mobilidade Internacional e Trabalho: Diálogos Possíveis entre Administração e Antropologia. **XVI Encontro Nacional da ABET**. 2019. No prelo.

SENNETT, R. **A corrosão do caráter**: consequências pessoais do trabalho no novo capitalismo. Tradução Marcos Santarrita. 6 ed. Rio de Janeiro: Record, 2002.

SENNETT, R. **O artífice**. Tradução Clóvis Marques. 2 ed. Rio de Janeiro: Record, 2009.

SILVA, R. M. A. O uso musical do silêncio. **Revista música**, v. 8, n. 1-2, p. 129-168, 1997.

SOUZA, V. L. I.; FONSECA, T. M. G. Entre territorializações de fazeres: uma clínica da atividade com trabalhadores de saúde mental. **Revista Sociais e Humanas**, v. 26, n. 2, p. 291-311, 2013.

SPOHR, N; FLEURY, M. T. L. O processo de repatriação na visão de profissionais repatriados brasileiros. In: Encontro Nacional dos Programas de Pós-graduação em Administração, 35, 2011. **Anais...** [S.l.]: 2011. CD-ROM.

SUTTON, D. E. Remembrance of repasts: an anthropology of food and memory. **Berg Publishers**, 2001.

THOMS, U. **From migrant food to lifestyle cooking**: The career of Italian cuisine in Europe. Institut für Europäische Geschichte, 2011.

VÁZQUEZ-MEDINA, J. A.; MEDINA, F. X. Migration, nostalgia and the building of a food imaginary: Mexican migrants at “La Pulga” Market in San Joaquin Valley, California. **Journal for Communication Studies**, v. 8, n. 2 (16), p. 133-146, 2015.

WILLIAMS, J. **Pós-estruturalismo**. Tradução Caio Liudvik. 2 ed. Petrópolis: Vozes, 2013.

APÊNDICE A – TERMO DE CONSENTIMENTO

Termo de Consentimento Livre e Esclarecido

Você está sendo convidado(a) a participar de um estudo sobre o trabalho de chefs de cozinha autoexpatriados(as). A sua participação será através de conversas com a pesquisadora e eventuais acompanhamentos durante o seu trabalho. As conversas serão gravadas em gravador e posteriormente transcritas. Todas as informações serão utilizadas apenas para fins científicos e a sua identidade será preservada (sem divulgação de nomes pessoais, fotografias sem prévio consentimento ou locais de trabalho).

A sua participação é voluntária. Você poderá não aceitar ou interromper a sua participação na pesquisa a qualquer momento, sem qualquer prejuízo. Cabe ressaltar que a sua participação contribuirá para a produção de conhecimento científico sobre o trabalho de chefs de cozinha.

A pesquisadora é a aluna Vanessa Amaral Prestes, estudante do doutorado acadêmico do Programa de Pós-Graduação em Administração, da Escola de Administração da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, que está sob orientação da Profa. Dra. Carmem Ligia lochins Grisci.

Eu, _____ aceito participar desta pesquisa sobre o trabalho de chefs de cozinha autoexpatriados (as).

_____ / ____ / ____

Assinatura da Orientadora

_____ / ____ / ____

Assinatura da Pesquisadora

*Documento em duas vias, uma para o pesquisador e outra para o (a) participante.

Elaborado em 21/06/2017