

Cozinhar-trabalhar e a axiomática capitalista: um estudo a partir do fluxo entre as cozinhas doméstica e industrial

Márcia Regina de Araujo Amico ¹

Carmem Ligia Iochins Grisci ²

Resumo:

O estudo associa o cozinhar à noção de trabalho imaterial (GORZ, 2005; LAZZARATO; NEGRI, 2001) e à axiomática capitalista (DELEUZE; GUATTARI, 2000; HUR, 2015). Argumenta que a axiomática capitalista atua no fluxo entre a cozinha doméstica e a industrial para expandir as fronteiras a favor do capital. Através de um estudo exploratório, objetivou-se apresentar e analisar como a axiomática capitalista atua nesse fluxo. Participaram do estudo cozinheiras e auxiliares de cozinha que compartilham uma mesma cozinha industrial. A coleta de dados contou com fotografia – elemento visual que afeta seu espectador (BARTHES, 1984) – para produzir reflexões e verbalizações a respeito do cozinhar. A análise, à luz do referencial teórico pertinente, mostrou o cozinhar-trabalhar como axioma da axiomática capitalista que atua na peculiaridade da vida de cada participante do estudo.

Palavras-Chave: Axiomática capitalista. Trabalho imaterial. Cozinhar-trabalhar. Fotografia.

1. Introdução

A mídia impressa, televisiva e virtual que divulga práticas culinárias que transcendem limites familiares, culturais, temporais e geográficos, tem atribuído à cozinha e ao cozinhar *status* de experiência de vida. Ao considerar que práticas culinárias relativas ao estímulo para experimentar sabores que relembram a infância e receitas que constituem heranças de família transitam nas cozinhas em geral, o presente estudo as associa ao trabalho imaterial (GORZ, 2005; LAZZARATO; NEGRI, 2001) e à axiomática capitalista (DELEUZE; GUATTARI, 2000; HUR, 2015); e argumenta que o fluxo entre a cozinha doméstica e a industrial é um modo de a axiomática capitalista expandir o capital.

Estudos relativos à cozinha têm privilegiado questões operacionais – qualidade, avaliação físico-química e nutricional dos alimentos e refeições, controle de desperdícios, comportamento alimentar (SANTOS; ALVES, 2014). Há de se atentar, contudo, aos vestígios do universo doméstico na cozinha industrial (COLLAÇO, 2008) e vice-versa. Algo que se encontraria no fluxo entre uma e outra, e que se apresenta, ainda, carente de compreensão no que diz respeito à nova relação produção-consumo (LAZZARATO; NEGRI, 2001). Cabe esclarecer, de imediato, que tomar o “entre” em perspectiva é considerar que

[...] entre as coisas não designa uma correlação localizável que vai de uma para outra e reciprocamente, mas uma direção perpendicular, um movimento transversal que as carrega uma e outra, riacho sem início nem fim, que rói suas duas margens e adquire velocidade no meio (DELEUZE; GUATTARI, 2000, p.37).

¹ Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Administração da Escola de Administração da Universidade Federal do Rio Grande do Sul. E-mail: marciaamico@gmail.com

² Doutora em Psicologia e Professora do Programa de Pós-Graduação em Administração da Escola de Administração da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Pesquisadora do CNPQ. E-mail: carmem.grisci@ufrgs.br

Associa-se esse fluxo à axiomática capitalista compreendida como um “modo de funcionamento, um esquema imaterial, uma combinatória, que ressoa, reverbera e se multiplica (...) em todas as instâncias da vida” (HUR, 2015, p.166).

Na cozinha doméstica e na industrial coexistem receitas de diversas natureza, fichas técnicas, normatizações, paladares variáveis a comporem as práticas culinárias. Elas demandam observância e atenção aos tempos de preparo, maturação e cozimento dos alimentos. Sensibilidade nas medições de ingredientes e usos e desusos de equipamentos e utensílios. Mobilização do corpo e do intelecto como recurso combinado de trabalho para: visualizar, cheirar, provar, interpretar os paladares, atestar a temperatura, o cozimento, o ponto; bem como para elaborar, dispor, distribuir e apresentar os pratos. No conjunto, adianta-se, práticas culinárias dizem do saber-fazer e da mobilização de si condizente com a noção de trabalho imaterial (GORZ, 2005; LAZZARATTO; NEGRI, 2001). Diante disso, indagou-se: como a axiomática capitalista opera no fluxo entre as cozinhas doméstica e industrial tendo-se em vista práticas culinárias condizentes com o trabalho imaterial?

Objetivou-se identificar, apresentar e analisar elementos da operação da axiomática capitalista no fluxo entre as cozinhas doméstica e industrial, e à realização do estudo exploratório levou-se em conta que a prática culinária associada ao trabalho imaterial demanda uma mobilização de si e um saber-fazer incorporado que podem melhor expressar-se a partir de imagem, no caso a fotografia. A fotografia diz de “confidências, memórias, arquivos” (SAMAIN, 2012, p. 160), e excede um caráter meramente ilustrativo ou representativo ao ser tomada como elemento visual que afeta seu espectador (BARTHES, 1984). Para o presente estudo, ela serviu como disparadora da fala que sofreu análise de conteúdo à luz do referencial teórico pertinente, e mostrou o cozinhar-trabalhar como axioma da axiomática capitalista no fluxo entre ambas as cozinhas.

O presente artigo encontra-se estruturado da seguinte forma: fundamentação teórica, método de pesquisa, análise dos resultados e conclusões.

2. Fundamentação Teórica

A cozinha é um espaço com expressão, onde as trocas de saberes e os encontros vivenciados remetem a técnicas e a relações sociais. É onde passado e presente coexistem no entrelaçar das memórias de gostos, de lembranças dos sabores, dos aromas e das cores (GIARD, 2012).

Na doméstica é possível alcançar segurança e proximidade com o alimento (COLLAÇO, 2008) atribuídas à individualidade no preparo e consumo, ao resgate das memórias e das origens, ao cuidado e carinho que serão referências para a constituição de inúmeros sentidos no decorrer da vida. Há, nessa cozinha, um saber ligado a códigos sociais antigos baseados em preferências, necessidades e costumes. Na cozinha industrial – coletiva, comercial – os gestos como tradução de um sentimento se veem substituídos por gestos técnicos ligados a uma utilidade manifestada por meio de um instrumento, que exige a mobilização do corpo em um movimento cadenciado pelo ritmo advindo da demanda à execução da tarefa (GIARD, 2012). Ainda assim, nela se vê – satisfeita e constituída – uma demanda do consumidor a indicar coparticipação entre produtor-consumidor de acordo com a lógica de produção-consumo relativa ao trabalho imaterial (LAZZARATO; NEGRI, 2001). Muito embora a cozinha industrial possa suscitar impessoalidade, ela revela vestígios do universo doméstico em que o trabalho desenvolvido continua sendo uma forma de unir

[...] matéria e memória, vida e ternura, instante presente e passado que já se foi, invenção e necessidade, imaginação e tradição – gostos, cheiros, cores, sabores, formas, consistências, atos, gestos, movimentos, coisas e pessoas, calores, sabores, especiarias e condimentos” (GIARD, 2012, p.296).

Tanto na cozinha doméstica como na industrial, compreende-se que os padrões de organização, estilo e poder aquisitivo são revelados pelos mobiliários, utensílios, eletrodomésticos que as compõem. Sua disposição é, também, uma forma de mostrar o nível social a qual o sujeito pertence; e a criatividade na representação dos espaços uma tentativa de adequação ao atendimento das necessidades (SILVA, 2009). A estética da cozinha e dos utensílios assume o papel de estabelecer distâncias hierárquicas, e reflete o esforço do sujeito em acompanhar as novidades do mercado. Por meio dela evidencia-se um estilo de vida, um modo de buscar segurança, fazer demarcações, e também de reproduzir modos de consumo (MAIA, 2012).

Em relação a cozinhar, é dito que cada sujeito pode criar seu estilo, seu toque pessoal. Enfatizar determinado elemento, aprimorar determinada prática e inventar uma maneira pessoal de agir por meio do “recebido, do admitido, do já feito” (GIARD, 2012, p.218). Os primeiros sentimentos humanos e os costumes construídos e desenvolvidos na cozinha originam um modo próprio de imaginar, planejar, compor sequências de sabores e saberes que vêm a constituir o cozinhar (SILVA, 2009). Cortar, moer, temperar, confeitar, por exemplo, são gestos do cozinhar vinculados à inteligência que orienta o tempo e a intercalação de sequências de ação; à receptividade sensorial que informa a evolução do cozimento; à memória do aprendizado, dos gestos vivos, das consistências que indicam o momento de retirar o alimento do fogo dada a iminência de queimar ou derramar. Além disso, o ato de cozinhar “exige a capacidade inventiva de uma miniestratégia para fazer a mudança” (GIARD, 2012, p.219), seja na ausência de um ingrediente ou de um utensílio específico, seja na sua disposição no espaço.

Assim, uma inteligência sutil, repleta de nuances, com descobertas iminentes e que se revela sem perceber é mobilizada na cozinha. Cozinhar requer uma orquestração relativa à força empreendida para triturar, picar, cortar alimentos. Relativo ao uso da força física na composição do cutelo com o braço, por exemplo, Sennett (2009, p.188) lembra que para cortar alimentos macios sem esmagá-los, o chef faz valer exclusivamente o peso do cutelo caindo “como se estivesse tocando pianíssimo”; já para cortar alimentos crus e resistentes, faz mais pressão com o cotovelo para “criar um forte culinário”. A “própria preocupação do chef em não danificar os materiais o treinou para isto”, diz Sennett (2009, p.188). Toma-se tais observações à luz da noção de trabalho imaterial que “é fundamentalmente uma performance: o produto é o próprio ato em si” (HARDT; NEGRI, 2005, p.261). Além disso, conforme Lazzarato e Negri (2001, p.50), a atividade do trabalho imaterial

[...] 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).

Mesmo diante de normas a serem seguidas e de padrões a serem alcançados, os sujeitos que atuam na cozinha não são neutros ou passivos. Sua atuação diz respeito a concepções e questões socioculturais que lhes são próprias. A memorização de gestos e sentidos guardam sabores, odores e cores que tornam familiar os ruídos do borbulhar da água fervente (GIARD,

2012, p.211-297), o cheiro da cebola refogando, o ponto do molho branco. As capacidades heterogêneas do conhecimento são recobertas e designadas pelo julgamento, senso estético, nível de formação e de informação, pela intuição, faculdade de aprender e de se adaptar a situações imprevistas (GORZ, 2005). Desenvolvem-se, assim, modos distintos de se comportar e de dar significado à cozinha tomando como base as motivações, os objetivos e a capacidade de criação de cada um que carrega consigo estratégias e táticas variadas para lidar tanto com a rotina como com as circunstâncias diferenciadas (SILVEIRA, 2015; GIARD, 2012). É desse modo que o trabalho imaterial, segundo Lazzarato e Negri (2001, p.46):

[...] dá forma e materializa as necessidades, o imaginário e os gostos do consumidor. E esses produtos devem, por sua vez, ser potentes produtores de necessidades, do imaginário, de gostos. A particularidade da mercadoria produzida pelo trabalho imaterial [...] está no fato de que ela não se destrói no ato de consumo, mas alarga, transforma, cria o ambiente ideológico e cultural do consumidor (LAZZARATO; NEGRI, 2001, p.46).

A fim de expandir os limites do capital, a axiomática capitalista modula as condutas e o ser “na mesma marcha incessante da lógica da produtividade, por mais que elas possam adquirir as mais distintas roupagens” (HUR, 2015, p.166). Desde essa perspectiva, planejou-se e adotou-se o procedimento metodológico, a seguir, com vistas a atingir o objetivo proposto.

3. Método de Pesquisa

Frente ao objetivo proposto e à escassez de conhecimento sistematizado relativo às especificidades do tema, realizou-se pesquisa exploratória de natureza qualitativa (KLEIN *et al.*, 2015) que contou com a participação de três cozinheiras e três ajudantes de cozinha. Elas compartilham uma mesma cozinha industrial com foco no mercado comercial que produz em média 500 refeições diárias destinadas a clientes que frequentam um hospital referência de grande porte na cidade de Porto Alegre/RS – dentre eles encontram-se acompanhantes de pacientes, corpo clínico e funcionários administrativos. Em alusão ao incremento de sabor que podem oferecer aos pratos, as participantes foram assim nominadas: Pimenta Rosa, Alecrim, Canela, Sálvia, Manjerona e Gergelim.

A coleta de dados contou com fotografia para produzir reflexões e verbalizações a respeito do cozinhar. Isso justifica-se porque o trabalho imaterial é aquele vinculado aos modos de ser, perceber, pensar, e afetar/afetar-se perante o mundo (GORZ, 2005; LAZZARATO; NEGRI, 2001); a axiomática capitalista é um funcionamento que se imiscui em “distintas roupagens” (HUR, 2015, p.166); e a fotografia é: (i) portadora do elemento *studium* que remete ao cenário e às ações, e do *punctum* que remete a como ela afeta quem a observa (BARTHES, 1984); (ii) “confidências, memórias, arquivos” (SAMAIN, 2012, p.160); (iii) “*uma interpretação do mundo*” (SONTAG, 2007, p.20). Considerou-se, também, que a fotografia: (i) se apresenta como recurso disparador da fala para os sujeitos e propõe questões que poderiam permanecer insuspeitas na sua ausência (PRESTES; GRISCI, 2017); e (ii) impulsiona uma reação em cadeia que provoca memórias e novas maneiras de ver as coisas que sempre fizeram parte do cotidiano de quem a vê (BANKS, 2009).

Cada participante foi convidada a apresentar duas fotografias a sua escolha que mostrassem, respectivamente, o que significa cozinhar em casa e no trabalho. As fotografias – recebidas pelas pesquisadoras através de aplicativo de mensagem instantânea – foram reveladas e entregues às participantes nas entrevistas individuais com o seguinte estímulo: “gostaria que você falasse sobre as fotografias”. As entrevistas com duração média de 50 minutos, ocorreram

no local de trabalho das entrevistadas que consentiram em sua gravação e transcrição. As fotografias não serão mostradas para guardar o sigilo às entrevistadas.

À análise tomou-se uma composição das fotografias e verbalizações de cada participante, considerando-se tópicos indicados por Maurense e Tittoni (2007): (i) os sentidos que a fotografia evoca; (ii) o elemento eleito para ser fotografado e sua relação com o tema e a portadora da fotografia; (iii) os elementos que não foram eleitos, mas que são vistos na fotografia; (iv) os elementos que não são vistos na fotografia; (v) o depoimento da participante sobre a fotografia e (vi) as reflexões que o fotografar engendra. A análise do material empírico à luz do referencial teórico pertinente, teve como eixo de análise o cozinhar-trabalhar e a operação da axiomática capitalista no fluxo entre a cozinha doméstica e industrial.

4. Análise dos Resultados

Cozinhar-trabalhar mostrou-se um axioma da axiomática capitalista na singularidade de todas as fases da vida. Em razão disso, apresenta-se os resultados tomando-se cada participante do estudo em particular, conforme segue.

4.1. Alecrim

A cozinheira Alecrim tem 52 anos, é negra, mãe solteira de dois filhos com grande diferença de idade entre si. Frisa “era só eu e a creche. Às vezes as coisas apertavam, ficava difícil, perdia o sono e ia fazer um bolo”. Aprendeu a cozinhar em casa, e também depois ao trabalhar em casa de família. Certa de que o “pai cozinava divinamente bem!”, ela o tem como expoente da cozinha em suas lembranças, mas menciona apenas as mulheres da família como aprendizes e trabalhadoras do ofício de cozinhar. Aos seus olhos, o filho “não é muito chegado na cozinha, nenhum homem é que nem meu pai, nenhum deles cozinha como meu pai cozinha!”. Aos 17 anos, trabalhava em casa de família onde servia almoço para “dez, doze pessoas”. “Já tive oportunidade de trabalhar em outras coisas, mas eu gosto de cozinhar”. “Aí era a minha praia, eu me achei! O atendimento, assim, eu até atendo, mas não é a minha...”, relata quem foi atendente em confeitaria e solicitou transferência à área de produção dos alimentos. Ressalta estar “sempre assim em função da cozinha, eu faço porque eu gosto mesmo!”

Alecrim conta que em dias de folga ou finais de semana, cozinha “pra todo mundo” e que “sempre foi assim na minha casa”. A fotografia de sua cozinha doméstica mostra ela cozinhando em um dia desses – *studium*. “Olha o tamanho das panelas!”, surpreende-se afetada pela fotografia (BARTHES, 1984) que lhe mostrou aquilo que, de tão naturalizado, costuma nem ver. Ressente-se de que os familiares que ajudavam-na não aparecem na fotografia que não saiu como queria também por outros motivos.

É, na verdade, eu não queria essa foto... [...] acho que eu fiquei feia desse jeito, sabe? Eu só queria que tivesse aparecido mais o que tinha dentro da panela, mas a panela era funda e ela bateu assim...(Alecrim).

Em sua fotografia da cozinha industrial, Alecrim aparece – uniformizada e em pose formal – servindo um prato. Ela estranha o contexto e também a si – *punctum*:

Está um pouco mais séria do que... não que não seja divertido, mas aí tem uma coisa de cozinhar, tu não está na tua casa, quando tu tá descontraída... aqui no serviço tu não pode [...]; então eu acho que, no serviço a gente cozinha, mas cozinha um pouco mais

séria! Já não é aquela... não é que não seja divertido, mas não é descontraído. É diferente... é divertido, mas não é descontraído. Em casa não, né? Aqui já é uma coisa mais... tem que ter todo o cuidado (Alecrim).

Para Alecrim o cardápio e os processos estabelecidos na rotina tolhem-na em relação a criações e desejos, e a fazem crer que o fluxo entre as cozinhas segue da industrial à doméstica.

Eu não posso dizer: ‘Ah, hoje a gente vai fazer tal coisa! Ah, pensei, tive uma ideia...’. Não, não é assim que as coisas funcionam! Mas lá na minha casa, não! Se eu tiver os ingredientes, se eu estiver a fim de fazer alguma coisa que eu fiz aqui, eu faço lá. (Alecrim).

Entende que em sua casa passou a dar relevância a questões antes desconsideradas como data de validade e temperatura dos alimentos, em função de seu trabalho. Pensa que isso “não deixa de ser uma coisa boa”, sem atentar que os modos de gestão se estendem à vida. O conhecimento, a gestão aplicada às várias instâncias da vida vai aparecendo em sua fala com certa cadência – “Tu aprende, tu leva pra ti, leva pra tua vida”; “eu vou administrando assim” – vista na concretude das refeições familiares onde cada um tem um gosto diferente por ela atendido.

Tomada como possibilidade de oferecer-lhe distinção, a mídia se mostrou elemento do fluxo entre as cozinhas doméstica e industrial. Imiscuídos no programa de culinária que assiste, os produtos contribuem para configurar modos de ser e estilos de vida associados ao cozinhar.

Tem uma batedeira que eu estou namorando faz um tempão, uma daquelas que passa em programa de culinária. Toda vez que eu vejo o programa e vejo as batedeiras daquele cara, eu fico louca! (Alecrim).

Identificada com o que a mídia oferece, quando perguntada por colegas onde aprendeu algo, responde: “Vocês não gostam de ver programa de culinária, vocês não veem... a gente tem que saber o tempero que combina, né?”

No que toca às medidas relativas ao cozinhar, em nítida desconsideração à semântica, uma pitada para Alecrim “é literalmente uma pitada, menos que uma colher de cafezinho, uma pitadinha, uma coisa assim”, ou seja uma medida que se apresenta de tal modo incorporada que não cabe problematizar. Interpreta a pitada como um saber reconhecido e compartilhado, de modo a não ser considerado por ela como valor no fluxo da cozinha doméstica à industrial.

4.2. Gergelim

A cozinheira Gergelim tem 48 anos, é branca, casada, mãe de quatro filhos. Para ela que tem uma cozinha “maior do que a sala porque a gente sempre tá na cozinha”, cozinhar significa união. Aprendeu a cozinhar com a avó que a ela e as primas transmitiu seus ensinamentos culinários através da tradição oral. Se vê ciumenta dos utensílios usados para cozinhar. “As coisas assim que eu trabalho, eu tenho ciúmes das coisas, das coisas que eu uso. Não pode mexer nesses meus potes. Ou na minha panela de pressão e também na minha frigideira”, diverte-se ao contar que as colegas sabem bem disso.

Relativa ao cozinhar, permite ver a repetição como produção de diferença (DELEUZE, 1988). A repetição mostra-se fundamental à *performance* e, como dizem Hardt e Negri (2005, p.261), vale lembrar, o trabalho imaterial é “uma *performance*: o produto é o próprio ato em si”. Além disso, se por definição o trabalho imaterial toma a vida como produtiva (GORZ, 2005), torna-se claro que ele se beneficia do aprendizado relativo à vida vivida. Ao contar que,

ainda menina, muito do cozinhar aprendeu com sua avó, Gergelim lembra que lhe era fundamental manter-se atenta. Ao comando da avó – “tu presta atenção! – aprendia com base na tradição oral relativa ao contar e recontar histórias. Cada receita lhe era contada inúmeras vezes já que “tinha que aprender com ela só dizendo”. O saber, portanto, não se apresentava localizável numa ou noutra receita contada, mas entre uma e outra pois todas eram portadoras de saberes. Nem sempre o resultado correspondia ao esperado, então “ela ensinava uma vez, duas vezes..., a gente ia e tentava de novo, daí depois ela perguntava: – conseguiu? – consegui, vó”.

Na perspectiva da repetição como produção de diferença, o treino combinado à mobilização de si na forma de preocupação em fazer bem feito, expressar uma marca pessoal, atender aos gostos dos consumidores, mostra-se imprescindível ao trabalho imaterial.

“É fazendo que se... É assim, assim, assim. Vá lá e faça!”, sintetiza Gergelim que assim julga ter aprendido seu ofício. Acrescenta-se que ela o aprendeu experimentando-o/experimentando-se, na lógica da mobilização de si. À época de sua iniciação na cozinha, Gergelim não podia imaginar que aquilo viria a se constituir seu trabalho futuro. Sua imaginação se ocupava das palavras da avó quando o sabor de seus pratos deixava a desejar – “quem sabe põe isso aqui, quem sabe... põe uma coisa ali”, lembra-se.

Gergelim ressalta que não poderia apresentar uma fotografia em que a família não estivesse incluída. Faltou o marido por ter sido o fotógrafo e um filho ausente de casa. Para ela, cozinhar em casa significa “união entre nós, satisfazer as vontades deles, também. De cada um deles”. A união acontece precisamente na cozinha, lugar em que ela atende de forma individual todas as particularidades de gosto de cada filho, atendendo-os como aos clientes da cozinha industrial. Para tanto, evidencia o conhecimento de uma gestão aplicada às várias instâncias da vida.

Nessa fotografia, ela e três filhos encontram-se posicionados ao redor de uma churrasqueira. Gergelim simula o corte de um dos dois tipos de carnes dispostos em uma grande forma à frente de uma panela amarela. Essa panela que faz parte de um conjunto de cinco – parece ter sido posta ali para chamar a atenção – ninguém pode mexer. A ela Gergelim dispensa cuidados especiais de manuseio e limpeza, de modo que se pode tomá-la como elemento fornecedor de *status* à cozinha doméstica.

Gergelim lamenta o marido não ter aparecido. “Ele deveria ter aparecido porque eu falo tanto nele”, inclusive para a sua chefe que lhe solicitou: “Pergunta pros gringos o que que comem lá, pergunta o que que comem. Então pede pro D., comida de gringo, pede pro D. a receita”. Gergelim ficou satisfeita ao ver o marido suscitado a participar da organização do trabalho por suas origens interioranas que podem trazer experiências culinárias que atendam a semelhantes gostos de clientes. Além disso, pensa que o marido se alegrará ao ter sua receita de “aipim com farinha torrada” incluída no cardápio. Algo que contribuirá para trazer à cozinha industrial a “vivacidade presente na utilização de saberes e que faz parte da cultura do cotidiano” (GORZ, 2005, p.9).

Na fotografia da cozinha industrial, se vê Gergelim diante de quatro panelas grandes cheias de molhos e feijão, dispostas no fogão. Ela manuseia uma concha de grande diâmetro. Diante da fotografia, reflete:

Meu feijão não podia faltar, meu feijão que é bem elogiado. Acho que eu não podia faltar aqui (risos), porque eu acho que se eu faltasse aqui, quem é que ia ter feito isso?” E “olha o tamanho que eu sou, olha o tamanho dessa panela, como é que eu vou mover essas panelas aqui? O fogão tem uma borda, assim, na volta... se eu preciso assim... mover com as panelas, eu vou fazendo a voltinha até chegar onde eu quero. Eu vou indo pelo ladinho, pelo ladinho assim. Coloco a panela, pego outra menor e vou colocando

água ali... eu sempre procuro usar a cabeça para o corpo não padecer. Eu sempre faço isso” (Gergelim).

Nota-se que o deslize das painelas vai, assim, sendo orquestrado a fim de dispor os temperos e os cozimentos corretamente em suas preparações. Suas ponderações dizem da visibilidade do trabalho e de si; e da estratégia de ação condizente com uma engenhosidade que necessitou de certo afastamento para ser reconhecida. A fotografia levou-a a refletir – “eu sempre faço isso”. Suas ações se veem moduladas para atender à lógica da produtividade (HUR, 2015), que mantém o trabalho imaterial como trabalho comandado e organizado.

Na forma de afeto, cuidados, familiaridade, interpretação de necessidades, Gergelim atende às necessidades particulares de seus clientes como se fossem familiares ao redor de sua cozinha doméstica: “Eu faço assim.... a comida com gosto, sabe por quê? Minha mãe está fazendo quimioterapia, então eu sei como é passar por isso.”

Embora haja a suscitação de uma impessoalidade na cozinha industrial, há nela também uma maneira de processar sentimentos, lembranças, medos, sabores e dissabores (GIARD, 2012). A possibilidade de experimentar algo como sendo idêntico a, diz desse processar e a ênfase atribuída ao idêntico permite apontar o trabalho imaterial como aquele que alcança a vida para além de limites temporais e espaciais.

Esses dias eu fiz o feijão e a hora bem no final, assim, quando eu fui colocar assim... veio aquele cheirinho.... Cheiro do feijão da minha avó. As gurias ficaram me olhando assim.... Idêntico.... é.... idêntico, idêntico ao cheiro do feijão da minha avó. Como é que não sai, né, da memória da gente? (Gergelim).

4.3. Pimenta Rosa

A cozinheira Pimenta Rosa tem 41 anos, é parda casada, mãe de três filhos. Sua “mania de dizer: eu aprendi a cozinhar aqui”, não a impediu de ver que seu gosto por temperos, por exemplo, vem da

[...] horta nos fundos de casa onde ele (o pai) tinha um monte de tempero: manjericão, manjerona, tudo isso ele tinha e ele me mostrava e dizia: ‘Isso aqui é pra botar aqui, a manjerona é pra botar no feijão, pega lá o galinho de manjerona pra botar no feijão’ (Pimenta Rosa).

Logo diz ao pensar em algo que gostaria de trazer de sua cozinha para o trabalho: “Meus temperos. Eu adoro, tenho um livrinho, assim, tem um monte de dobra, e ali tem tudo que é tempero e pra que serve.” Cicatrizes em seus braços evidenciam queimaduras ao cozinhar. Assim reflete sobre as marcas em si/de si que não mais consegue diferenciar.

Deixa...deixa. Porque se tu encosta numa panela quente tu fica com o risco... E vou te dizer, eu sou, eu era, eu sou, eu era muito vaidosa. E tu sabe que essas marcas não me... não me prejudicam em nada, não tenho vergonha de nada. Não sei se é porque é do meu trabalho, não sei te dizer... Mas é como se fosse uma coisa natural, normal pra mim. (Pimenta Rosa).

Pimenta Rosa buscou no “pavor” que tem de fazer fotografias a justificativa para substituí-las por duas imagens que encontrou. A imagem que remete à cozinha doméstica é a de uma mulher degustando um *cheesecake* de frutas vermelhas. Para Pimenta Rosa, a imagem “demonstrava tão bem o que eu sinto quando tô cozinhando, que pra mim é um prazer... E essa mulher tá comendo com vontade”. Sente o cozinhar como poder e força, como se pudesse lhe tornar fisicamente maior frente ao tamanho das painelas. Para ela:

Tudo a gente passa pra comida. Eu sou uma, quando não tô boa não gosto de fazer comida... eu faço, mas geralmente não dá certo, na minha casa né... Porque aqui não, aqui eu tenho que fazer certo porque aqui é o meu trabalho... Mas quando eu não tô boa na minha casa geralmente não dá certo: eu queimo... eu deixo o molho meio aguado (Pimenta Rosa).

Atento ao cozinhar-trabalhar da mãe, o filho pergunta-lhe sobre a utilidade das “coisas”, sobre os seus temperos pelos quais tem tanto apreço. Temperos estudados no seu livro cheio de dobras para marcar os destaques; provados mesmo que causando ardência e dificuldade de deglutição; e misturados para uma preparação diferente das descritas nas receitas que utiliza para criar outras.

Nem sempre consegue a alquimia perfeita:

Eu sempre tento ligar alguma coisa no meu tempero. Quando eu não tenho, por exemplo, às vezes eu não tenho tempo, porque eu gosto de temperar carne, essas coisas, eu gosto de temperar de um dia pro outro, às vezes eu não tenho tempo, o que que eu faço: eu faço um mix com eles todos, tanto de carne, de frango, de tudo, tudo... ah... bato bem batido, com alho e coloco o peixe ou o frango num saco plástico, coloco eles tudo ali dentro, sacudo bem e depois boto a assar. Maravilhoso! Mas eu tento sempre ligar o tempero a alguma coisa, às vezes não dá certo, mas eu tento... (Pimenta Rosa).

Pimenta Rosa tem por norma degustar os temperos *in natura* antes de comprá-los. Afeita a programas de culinária, um tempero chileno utilizado pelo *chef* do programa, despertou-lhe curiosidade. “Um tempero chileno, e o fulano que é o chefe de cozinha disse que é muito bom, ele usou pela primeira vez e é muito bom. Eu já anotei... Essa semana eu tenho que ir no mercado e vou procurar”.

A imagem que remete à cozinha industrial é a metamorfose de uma borboleta. Ela justifica sua escolha:

Eu me sinto... hum... forte! É como se cada dia eu ficasse melhor. Por isso eu escolhi essa foto das borboletas, porque é como se cada dia eu me superasse de alguma forma, sabe. Eu acho que pelo fato de eu fazer comida pra tanta gente, eu nunca ter imaginado fazer... E ouvir, de certa... volta e meia me vem um: ‘Maravilhosa tua comida!’ (Pimenta Rosa).

Na cozinha industrial, lamenta ter que, por vezes, usar o mesmo tempero para o frango e para o bife em virtude da correria, mas cria alternativas para não deixar de usar temperos por meio de uma mistura que chama de “temperão”. Além de ingredientes de composição “cebola, alho, shoyo”, no “temperão” usa ingredientes de técnicas: “a gente bate de novo com o mamão, porque o mamão é pra amolecer o bife”. Ressalta que prova sempre antes de enviar aos clientes e quando não gosta, dá “para outros provar e dizer que tá bom”.

Planeja sua rotina realizando uma cadência que aprendeu ao olhar outra cozinheira:

Eu faço primeiro o que tem mais volume... o que é mais fácil de eu, por exemplo, colocar na geladeira. Por exemplo, eu faço primeiro o arroz e o feijão que são os carros chefe, e depois vou fazendo o resto. As coisas, assim, mais fáceis, mais básicas, faço por último, e os grelhados (Pimenta Rosa).

Técnica é algo que Pimenta Rosa tende a naturalizar. “Técnica é milenar, uma técnica não é o que certos cozinheiros que tem. Por exemplo, eu tenho minha técnica. Não, é uma técnica mundial, porque quem cozinha sabe disso”. Em relação ao tempo de cozimento, em

desconsideração ao cronômetro, desconversa “eu não tenho tempo das coisas (...), eu olho pela cara do alimento” e resiste a solicitações de descarte de utensílios, contrariando a organização do trabalho: [...] “Que nem tem uma velha lá que já mandaram botar fora faz anos e ela é muito velha e eu tenho paixão pela panela”.

O fluxo entre a cozinha doméstica e a industrial fica claro quando ela fala sobre o “aprender a cozinhar”. Pressupõe que quem cozinha em casa, sabe cozinhar no trabalho. Que as diferenças estão na quantidade que assustam e causam pavor, e que o rótulo do “saber cozinhar” é dado somente “quando tu faz, que todo mundo vê, que todo mundo come, é... parece que é uma coisa incrível! E em casa não, porque em casa são os mesmos, são os teus”.

Sua fala tem ares de queixa de quem não se sente valorizada em sua dupla jornada de trabalho.

4.4. Canela

A auxiliar de cozinha Canela tem 37 anos, é branca, mãe solteira de um casal de adolescentes. Mora com os pais e apresenta nas falas uma postura de distanciamento do ato de cozinhar. Sua justificativa em não ter aprendido a cozinhar em casa insere-se na assistência familiar e na responsabilidade que a cozinheira possui: “É muita coisa...eu acho que a cozinheira, ali, tem responsabilidade, né? Por causa do sal, dos temperos...a responsabilidade dela daí.”

Na cozinha industrial se coloca como expectadora – “eu vou vendo as gurias fazerem comida e eu aprendo e faço em casa”, diz ela. Embora suas fotografias – imagens fechadas de dois pratos servidos, um somente de salada de repolho com tomate – tenham sido tiradas em sua cozinha doméstica, ambas remetem ao seu trabalho, no sentido do que gosta e não gosta de fazer, do que faria e do que não faria. Entretanto, a comida que se vê nos pratos, reproduz o que é servido na cozinha industrial.

Canela utiliza-se de um suposto não pertencimento à cozinha industrial para expressar-se em relação ao que lhe incomoda, àquilo que, de fato, na fotografia não se vê – “cozinhar conforme elas pedirem.... Tudo que elas pedirem a gente tem que montar” – ou seja, a responsabilidade e a obrigação relativa ao cardápio de cada dia.

Com sua fala contida e de difícil construção, Canela narra uma sequência de ações por outros determinadas de antemão: “Aí eu só pergunto pra minha amiga se é do jeito que eu vi ela montar. Aí ela diz que é. Aí eu faço do jeito que a menina me disse pra montar.”

Frente a isso se distancia da noção de trabalho imaterial, e permite ver que tanto na cozinha industrial como na doméstica, há espaço para o trabalho parcelado, por quantidade de produção, a depender de instruções relativas ao que e como fazer.

4.5. Sálvia

A auxiliar de cozinha Sálvia tem 27 anos, é negra, casada com um haitiano. Considera que sua “mão boa pra cozinhar” é herança familiar. Suas tias foram cozinheiras profissionais. Na cozinha industrial, se vale muito da experiência adquirida ainda menina, ao cozinhar para uma família numerosa. Ciente de que “não é sempre que você está a fim de cozinhar”, e de que “nem sempre sai do jeito que a gente quer que saia”, sempre associa a cozinha a “boas lembranças”.

A fotografia da cozinha doméstica de Sálvia se divide em duas meias partes – a parte de cima remete à indicação de um vídeo, com a presença de uma flecha ao centro como se fosse possível dar um *play* na imagem fechada de uma panela em que um caldo está sendo derramado;

a parte de baixo é a imagem fechada de uma panela com ingredientes picados. Sálvia esclarece que se trata do processo de elaboração de uma sopa, e gostaria que todo o processo tivesse sido fotografado, por isso a ideia do vídeo que acompanha a ação, o movimento. Em relação à parte com legumes picados, sua fala faz transbordar da fotografia o gosto, os gestos, o cuidado, a estética, a *performance* – o trabalho em si.

Ela conta que sua (re)produção de refeições em casa tem por modelo a cozinha industrial. As técnicas que aprende na cozinha industrial chegam à cozinha doméstica com adaptações inerentes às suas condições econômicas. “Aprendi aqui, daí em casa eu “ah, não tinha aquilo ali”, ah, vou usar a xícara. Vai ficar também, vai ficar também a mesma coisa. Aí eu usei a xícara.”

Ao realizar um jantar especial para o marido, na falta de utensílio determinado, valeu-se de uma xícara para dar “forma ao arroz” e deixá-lo igual ao “arroz da *à la minuta*” feita na cozinha industrial; usa técnicas para diminuir a indigestão do pimentão e o recheia com o mesmo “guisadinho” disposto na panela que se mostrava presente na fotografia da cozinha industrial. Fotografa as preparações que faz no trabalho para poder “olhar se precisar”, e participa de um grupo de compartilhamento de receitas onde os métodos e quantidades são descritos formalmente, como fichas técnicas.

Sonha adquirir eletrodomésticos de porte industrial. “Ai, é uma batedeira muito boa, é muito cara, já fui ver o valor. Eu vou comprar, por enquanto eu não posso. O ano que vem eu já posso ter condições de comprar ela. É R\$300,00 uma igual a ela”.

Os sabores da cozinha industrial circulam na cozinha doméstica e vice-versa por meio de elementos diversos. Se fazem acompanhar dos ditos e não-ditos, dos impedimentos, das heranças culturais, do genuíno, do imaginário, dos controles, da invenção, da adaptação, da autenticidade e das resistências.

Em sua fotografia da cozinha industrial, o que se vê é ela em primeiro plano, mexendo uma panela diante do fogão. A fotografia cumpriu seu propósito, pois se vê justamente o que queria, avalia. “Querida que aparecesse eu mexendo na panela, que era uma quantidade grande de comida”, diz ela a respeito dessa fotografia que contém saudosas memórias. O fogão é o elemento que não poderia faltar – “eu adorava esse fogão” – diz saudosa, capaz de descrever as formas, o número de bocas do fogão, o quanto o forno era bom. “Tudo era bom”, “nesse dia tudo fluiu”, interpreta afetada pela fotografia (BARTHES, 1984).

Às expressões de satisfação vindas dos clientes – “Como é que tu fez? Tu pode me passar a receita? Eu adorei, quero fazer na minha casa.” – desencadeiam em Sálvia o sentir-se “maravilhosamente bem”. “Parece que dá uma energia. Fica com mais vontade de fazer melhor. Enfeitar mais”. E apontam o cliente que adentra à cozinha para solicitar, elogiar, recomendar, reclamar, como um elemento condizente com a nova relação produção-consumo no fluxo entre a cozinha doméstica e a industrial.

A mão mostrou-se o instrumento por excelência do cozinhar e apareceu repetidamente na fala de Sálvia.

“Eu já não tenho uma mão boa para bolo. A minha mão é melhor para comida. E também tem mulheres que falam, tem uma colega minha que fala “ai, quando eu tô nos meus dias, tudo que eu faço não fica bom”.

“Sempre que ela agradecia ela falava pra mim ‘que Deus abençoe, que a tua mão fique sempre assim’ (Sálvia).

A mão concentra e permite identificar os saberes incorporados, dá a sensibilidade nas medições, revela a técnica aprendida e incorporada, denuncia o estado do corpo feminino de modo a justificar o resultado do trabalho empreendido, as dádivas de Deus. É com base na mão, ainda, que, em geral, o autoexame e a autocrítica se fazem notar.

4.6. Manjerona

A auxiliar de cozinha Manjerona tem 37 anos, é branca, casada, mãe de dois filhos, trabalha em dois empregos: de manhã na cozinha do hospital, à noite numa pizzaria. “Segunda-feira é o único dia que posso chegar e cozinhar na minha casa porque os outros dias eu não consigo.” Aprecia fazer bolos, o que remete às suas origens. “A minha mãe é do interior, né? Daí... a minha mãe sempre me acostumou com aqueles doces, aquelas coisas que elas produziam...”. Fez curso de decoração de biscoito e gosta de tudo “arrumadinho, organizadinho”. Dispõe de vários aventais e toucas, sem os quais não se imagina a cozinhar.

Diferentemente das colegas, Manjerona apresentou quatro fotografias. Pareadas duas a duas, diferem-se apenas quanto a pose. Tanto na cozinha industrial como na doméstica, ela está formalmente disposta de avental e touca em frente a um fogão com panelas sobre as chamas acesas. A respeito das vestes – luva, touca, avental – que toma como extensão de seu próprio corpo, diz:

Eu acho que eu já peguei um hábito. Acho que é um vício, mas eu sempre estou com uma luvinha. Às vezes eu vou cortar.... aí eu vejo e estou com a luvinha na mão. Eu acho que eu acostumei, né? Vira rotina, né? (Manjerona).

Como alertam Lazzarato e Negri (2001, p.25), o trabalho imaterial é, ainda assim, trabalho que objetiva ter “a sua personalidade, a sua subjetividade [...] organizada e comandada”. O uniforme, no caso, se associa a uma metáfora do controle de si a serviço das regras e normas de higiene e segurança, mas também de identificação.

Sobre a cozinha doméstica e industrial, Manjerona pondera: “o capricho é o mesmo. “Eu acho que a mesma agilidade que eu tenho aqui, eu tenho em casa. E o mesmo sistema de coisa.” E se surpreende:

Só que assim é diferente o jeito, né?; “...Daí é um pouco diferente a rotina, mas não muda quase nada. Eu acho que não muda muito, assim. Muda no sentido de que em casa é em casa e aqui é a empresa, mas no sentido assim eu acho que não muda muito assim (Manjerona).

Nota-se, assim, a direção perpendicular, o movimento transversal que carrega ambas cozinhas – uma e outra (DELEUZE; GUATTARI, 2000), algo que Manjerona parece descobrir ao falar.

Ela ressalta que suas panelas precisavam compor a imagem de sua cozinha doméstica, pois o ato de cozinhar não era mera encenação. Infere-se que tal observação sirva para reforçar que, mesmo diante do cansaço imposto por seus dois trabalhos, na oportunidade de uma folga ela cozinha para a família.

[...] quando eu estou de folga a primeira coisa, eu posso estar cansada e eu sei que estou cansada, ontem eu estava muito cansada, mas eu chego em casa e não adianta: eu tenho que passar no mercado e já ir fazer a comida deles”; “...eu gosto de fazer as coisinhas pra eles. Pra mostrar pra eles como é que é, como é que não é. E eles também pedem também. Aí eu pego e faço também (Manjerona).

Cozinhar para a família é um jeito de lhes apresentar seu trabalho. Ao relatar os detalhes da refeição que a fotografia não mostra, pois se encontra dentro de panelas tampadas, Manjerona descreve uma composição de salada, guarnição e carne que existe no cardápio da cozinha industrial.

Na fotografia da cozinha industrial, apresenta-se ereta, segurando dois pratos uniformemente arrumados. Fala sobre a importância de levar para o cliente o prato sempre bem arrumado, limpo, mesmo que isso requeira maior tempo de execução. Relata que a exigência de seus clientes a faz ter uma atenção especial, principalmente no que se refere ao “ponto do filé mignon”. Diante de gostos tão variados, Manjerona mobiliza mente e corpo a fim de preparar “o melhor filé” – condição que atingiu aos poucos à base da observação do produto.

A respeito dos gestos que, incansáveis, acompanham a fala sobre o cozinhar, sugere que muita coisa acontece entre a mente e a mão que cozinha.

Já internalizei nas mãos...eu já internalizei nas mãos assim que eu tô fazendo...parece que o gesto do eu tô fazendo é o gesto que eu faço nas coisas. Eu acho que eu acostumei... Às vezes, eu tô mostrando pras gurias e eu também tô no mesmo gesto: conversando e fazendo o gesto...é o corpo mas a mente da gente fica com aquele negócio (Manjerona).

O relato de Manjerona é associado ao que dizem Hardt e Negri (2005, p.261) acerca do trabalho imaterial ser “fundamentalmente uma *performance*”.

5. Conclusões

Os resultados do presente estudo permitem dizer que a cozinha doméstica e a industrial configuram espaço de conjugação de técnicas, normas de higiene e segurança, relação custo-benefício, gestos, memórias, invenções, segredos, relacionamentos, redes sociais, modos e artes de cozinhar, em consonância com a literatura (SANTOS; ALVES, 2014; GIARD, 2012; COLLAÇO, 2008). No fluxo entre cozinha doméstica e industrial, vê-se incitação a viver experiências relativas a práticas culinárias que remetem a histórias familiares, sabores que relembram entes queridos, e até ao tempo perdido. Mesmo que o fluxo entre uma cozinha e outra contemple a *performance*, o saber incorporado, a arte de fazer, viu-se que, ainda assim, cozinhar é trabalho imaterial submetido a elementos da gestão. Embora proliferem-se pequenas resistências inócuas à organização do trabalho como não descartar e substituir determinados utensílios por serem tidos como mais adequados a determinadas tarefas, proliferam-se controles técnico-normativos e autocontrole.

O eixo de análise apresentado – cozinhar-trabalhar e a axiomática capitalista no fluxo entre a cozinha doméstica e a industrial – diz respeito a singularidade das vidas vividas. Depreende-se o cozinhar como herança familiar de processos que vêm do passado para serem atualizados no presente desacompanhados de reflexão no sentido de que vige a dupla jornada de trabalho; de que a cozinha como ofício coube, em geral, às mulheres e não aos homens da família; de que dentre às mulheres coube, em geral, às negras e mais pobres. Entretanto, o gosto por cozinhar, de tão ressaltado pelas participantes, por vezes sugere estar a serviço da justificação do ofício desempenhado, aquele que mantém essas trabalhadoras em zonas de invisibilidade, como se essas fossem, por herança, seu destino.

Aponta-se o cozinhar-trabalhar como mais um axioma da axiomática capitalista que, ao enredar-se em todas as instâncias e fases da vida, naturaliza e faz reverberar a divisão social do trabalho. Dada a implicação da vida vivida no cozinhar, sugere-se que o axioma cozinhar-trabalhar reforça a axiomática capitalista pela via do trabalho imaterial justamente no que ele mostra *de si*.

O sujeito imbuído do axioma cozinhar-trabalhar promove e sustenta o fluxo entre uma cozinha e outra. Caracteriza-se, assim e invariavelmente, o elemento por excelência de operação da axiomática capitalista para o qual todos os demais convergem – modos de gestão,

mídia/consumo, herança familiar, saber incorporado. Não por acaso, quatro das seis participantes do estudo se colocaram em primeiro plano em suas fotografias.

Julga-se que o procedimento metodológico adotado foi pertinente ao estudo, uma vez que, de fato e de acordo com a teoria (PRESTES; GRISCI, 2017; SAMAIN, 2012; BANKS, 2009; MAURENTE; TITTONI, 2007; BARTHES, 1984) as fotografias produziram falas reflexivas e esclarecedoras às pesquisadoras e às próprias participantes na medida em que elas refletiram, se surpreenderam e se deram conta de aspectos que as fotografias mostravam ou deixavam de mostrar – o tamanho dos corpos em relação ao das painéis e a estratégia desenvolvida para trabalhar – de modo a permitir apresentar e analisar a operação da axiomática capitalista no fluxo entre as cozinhas doméstica e industrial.

Que o capital busca expandir seus limites tomando as várias instâncias da vida parece claro, mas seu modo de funcionamento, em especial naquilo que há de mais elementar à vida, ainda é necessário elucidar. O presente artigo se propôs a contribuir nessa direção por meio do cozinhar-trabalhar. Ao tomar-se o cozinhar-trabalhar como mais um axioma da axiomática capitalista, sugere-se que futuros estudos aprofundem a discussão na perspectiva de gênero, raça e classe social, tendo em vista o mercado e as relações de trabalho.

6. Referências

- BANKS, M. **Dados Visuais para pesquisa qualitativa**. Porto Alegre: Artmed, 2009.
- BARTHES, R. **A Câmara Clara**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1984.
- COLLAÇO, J. H. L. Cozinha doméstica e cozinha profissional: do discurso às práticas. **Caderno Espaço Feminino**, v.19, p.143-174, 2008.
- DELEUZE, G. **Diferença e repetição**. Rio de Janeiro: Graal, 1988.
- DELEUZE, G.; GUATTARI, F. Rizoma. In: DELEUZE, G.; GUATTARI, F. **Mil platôs: capitalismo e esquizofrenia**. Rio de Janeiro: Editora 34, v.1, p.11-52, 2000.
- GIARD, Luce. Cozinhar. In: CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano: morar, cozinhar**. Tradução Ephraim Ferreira Alves. Petrópolis: Vozes, v.2, p.211-297, 2012.
- GORZ, A. **O imaterial: conhecimento, valor e capital**. São Paulo: Annablume, 2005.
- HARDT, M.; NEGRI, A. **Multidão: guerra e democracia na era do Império**. Rio de Janeiro: Record, 2005.
- HARDT, M.; NEGRI, A. **Império**. 7.Ed. Rio de Janeiro: Record, 2005a.
- HUR, D. U. (2015) Axiomática do capital e instituições: abstratas, concretas e imateriais. **Rev. Polis Psique**, Porto Alegre, v.5, n.3, p.156-178. Disponível em: <http://pepsic.bvsalud.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2238-152X2015000200010&lng=pt&nrm=iso>. Acesso em: 02 set. 2018.

KLEIN, A. Z.; SILVA, L. V.; MACHADO, L.; AZEVEDO, D. **Metodologia de pesquisa em administração**: uma abordagem prática. São Paulo: Editora Atlas, 2015.

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

MAIA, R. S. Sobre portas, paredes e afetos: casa, territorialidade e identidade entre os segmentos populares. **Terr@Plural**, v.6, n.2, p.339-352, 2012.

MAURENTE, V.; TITTONI, J. (2007) Imagens como estratégia metodológica em pesquisa: a fotocomposição e outros caminhos possíveis. **Psicol. Soc.**, Porto Alegre, v.19, n.3, p.33-38, dez. 2007. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-71822007000300006&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 30 ago.2018. <http://dx.doi.org/10.1590/S0102-71822007000300006>.

PRESTES, V. A.; GRISCI, C. L. I. A fotografia como lugar de memórias e recurso disparador da fala no trabalho imaterial de modelo de moda. **RIGS**, v.6, n.3, p.39-54, 2017.

SAMAIN, E. As peles da fotografia: fenômeno, memória/arquivo, desejo. **Visualidades, Goiânia**, v.10, n.1, p.151-164, 2012.

SANTOS, V. F. N.; ALVES, M. A. A. Unidades de alimentação e nutrição no Brasil: conhecendo o perfil de seus pesquisadores. **Linkania**, v.1, n.9, 2014.

SENNETT, R. **O artífice**. Rio de Janeiro: Record, 2009.

SILVA, M. A. Cozinha: espaço de relações sociais. **Revista Iluminuras**, v. 10, n.23, 2009.

SILVEIRA, J. M. Sobre cozinhas e seus sujeitos – apontamentos sobre uma pesquisa doutoral. **Rev. UFMG**, v.22, n.1 e 2, p.62-79, 2015.

SONTAG, S. **Sobre fotografia**. São Paulo: Companhia das Letras, 2007.