

## O COZER E A TEORIA DO ATOR-REDE DE LATOUR

### THE COZER AND THE THEORY OF THE ACTOR-NETWORK OF LATOUR

### EL COZER Y LA TEORÍA DEL ACTOR-RED DE LATOUR

---

#### Josenildo Campos Brussio

Doutor em Psicologia Social pela UERJ (Universidade do Estado do Rio de Janeiro). Professor adjunto do Curso de Licenciatura em Ciências Humanas – Sociologia. Coordenador do GEPEMADEC (Grupo de Estudos e Pesquisas em Meio Ambiente, Desenvolvimento e Cultura).

E-mail: josenildobrussio@gmail.com

#### Daciléia Lima Ferreira

Graduada em Ciências Humanas – Sociologia, pela UFMA/ Campus de São Bernardo. Pesquisadora do GEPPAC (Grupo de Estudos e Pesquisas em Patrimônio Cultural) do Mestrado em Cultura e Sociedade da UFMA e do GEPEMADEC (Grupo de Estudos e Pesquisas em Meio Ambiente, Desenvolvimento e Cultura) do Curso de Ciências Humanas – Sociologia do Campus da UFMA de São Bernardo.

---

#### RESUMO

Aborda-se o ato de cozer a partir da proposta da Teoria do Ator-Rede, na qual atores humanos e não-humanos constroem redes de relações que estão em constante conexão com a dinâmica do mundo. Trata-se de uma pesquisa bibliográfica sobre o ato de cozinhar e seus diferentes processos de afetação. Utiliza-se como referencial teórico a teoria do ator-rede de Bruno Latour e pensadores como Mary Jane Spink, René Descartes e Gilberto Freyre. Na primeira parte, compara-se o livro de receitas ao paradigma científico da modernidade, na segunda, esboçamos uma sociologia do doce na culinária colonial brasileira a partir de uma análise de *Açúcar* de Gilberto Freyre e, por fim, apresentamos os temperos invisíveis geralmente encontrados em qualquer receita.

**Palavras-chave:** Culinária. Teoria do Ator-Rede. Sociologia. Modernidade. Temperos invisíveis

#### ABSTRACT

The act of cooking is approached from the proposal of Actor-Network Theory, in which human and nonhuman actors build networks of relationships that are in constant connection with the dynamics of the world. It is a bibliographical research about the act of cooking and its different processes of affectation. The theory-actor-network of Bruno Latour and thinkers such as Mary Jane Spink, René Descartes and Gilberto Freyre are used as theoretical references. In the first part, the cookbook is compared to the scientific paradigm of modernity, in the second, we outline a sociology of sweetness in Brazilian colonial cuisine based on an analysis of *Sugar* by Gilberto Freyre, and lastly we present the generally invisible spices in any recipe.

**Keywords:** Culinary. Actor-Network Theory. Sociology. Modernity. Invisible spices

#### RESUMEN

Se aborda el acto de cocer a partir de la propuesta de la Teoría del Actor-Red, en la cual actores humanos y no humanos construyen redes de relaciones que están en constante conexión con la dinámica del mundo. Se trata de una investigación bibliográfica sobre el acto de cocinar y sus diferentes procesos de afectación. Se utiliza como referencial teórico la teoría del actor-red de Bruno Latour y pensadores como Mary Jane Spink, René Descartes y Gilberto Freyre. En la primera parte, se compara el libro de recetas al paradigma científico de la modernidad, en la segunda, esbozamos una sociología del dulce en la culinaria colonial brasileña a partir de un análisis de Azúcar de Gilberto Freyre y, por fin, presentamos los condimentos invisibles generalmente encontrados en cualquier receta.

**Palabras-clave:** Culinaria. Teoría del Actor-Red. Sociología. Modernidad. Condimentos invisibles

---

## 1 INTRODUÇÃO

A culinária é um exercício bem complexo no cotidiano do homem. Por vezes, aparece-nos como uma atividade profissional, que se desenvolve cada vez mais com as novas tecnologias, outras vezes, como uma atividade suave e prazerosa tanto quanto se estivéssemos a nos divertir e descobrir novos horizontes.

Profissionalmente, percebemo-la da atuação doméstica - as mulheres e homens que cuidam da casa - ao labor comercial e industrial, como nos restaurantes, *fast foods*, lanchonetes, entre outros estabelecimentos (com fins lucrativos) destinados a nos *encantar*<sup>1</sup> pelo nosso apetite. A culinária muda de nome – gastronomia – sai de casa e ganha espaços cada vez mais privilegiados: internet, programas de rádio e televisão, revistas especializadas, workshops, congressos, cursos universitários, entre outros.

Tanta diversidade eleva a culinária (*lato sensu*) a um conhecimento que ganha uma atenção cada vez mais *strictu sensu*. O ato de cozinhar, de cozer, é uma rede de relações que se constrói a partir da ação do homem em sociedade, pois, demonstra-nos, de certa forma, como é natural do homem reconstruir e reconhecer o mundo com seus cheiros, seus temperos, seus temperamentos, suas texturas, suas nuances, tudo aquilo que se revolve em continentes (panelas, pratos, copos, etc.) das mais variadas matérias (barro, alumínio, aço inox, vidro, etc.) com conteúdos (ingredientes) que articulam dinâmicas do mundo e nos causam um prazer imenso, ou o contrário.

Na cozinha, diversos elementos convergem para o preparo do alimento e, dependendo do que acontece no ato de cozinhar, haverá ou não, um ator (ou mais) ou uma

---

<sup>1</sup> O termo se relaciona a “encantamento”, mas no sentido usual, superficial, significa algo que seduz, que atrai, que joga com o ser humano.

rede (ou mais) a serem traçados. As receitas de um bom *gourmet* podem variar do mais simples toque a preparos cada vez mais complexos e diversificados.

A teoria do Ator-Rede de Bruno Latour traz, então, um par bem complexo de se definir, principalmente, no domínio do social – o ator e a rede. O termo **rede** não é novo; antes mesmo da dimensão que tomou com a explosão da Internet, já o utilizávamos em outras áreas, rede de telecomunicações, rede ferroviária, rede de esgoto, todas trazendo em sua essência a noção de vínculo, de ligação, que o termo estabelece (TSALLIS et al., 2006, p. 08). Todavia, com as novas “infovias”, como a Internet, Bruno Latour afirma que o sentido de rede restringiu-se muito a informação, ao passo que, o que ocorre de fato é a transformação, ou seja, “o acento recai na ação, no trabalho de fabricação e de transformação presente nas redes” (TSALLIS et al., 2006, p. 10).

Este é conceito superficial de rede, mas que expressa o fundamental para a exposição de nossa proposta. Resta-nos, agora, apontar em que sentido Latour emprega o termo **ator**, que, dependendo da área de atuação, pode assumir diferentes conotações.

Para Latour, **ator** é tudo o que tem *agência*, aquele que se define pelos efeitos de sua ação, ou seja, não pelo que faz, mas pelos efeitos do que ele faz. É importante citar que “o ator não se confunde com o indivíduo, ele é heterogêneo, díspar, híbrido” (LATOURE apud TSALLIS et al, 2006, p. 10).

Esta conceituação é importantíssima porque nos faz perceber que “o domínio do social se estende muito além das sociedades humanas e modernas” (LATOURE, 2006, p. 06). Assim, conforme Latour (2006), “os corais, os babuínos, as árvores, as abelhas, as formigas e as baleias também são elas sociais” (LATOURE, 2006, p. 06). Isto nos permite compreender que, em uma rede de relações sociais, existem atores **humanos** e **não-humanos**.

Quantas relações ocorrem no ato de cozinhar entre o cozinheiro e os seus utensílios de trabalho! **Ator humano** e **atores não-humanos** em ação, estabelecendo uma **rede** de relações, que não se sabe bem quando começa, quando termina, rede que não tem forma estável e nunca se fecha definitivamente. Assim, homem e seus objetos estão envolvidos, num processo em que os objetos não são dominados pelos homens, mas estabelecem relações complexas, eles os “superariam”, participando das categorizações (ARENDRT, 2006, p. 12).

Para ilustrar estes conceitos, basta nos lembrarmos de uma história sobre as pesquisas laboratoriais de Louis Pasteur, contada por John Law e Annemarie Mol (*Notes on*

*materiality and sociality*, 1995), num artigo de Mary Jane Spink, “[...] a história de Pasteur nos conta sobre o empreendimento científico. Mas também nos fala sobre Pasteur ele mesmo. Então quem era ele?” (SPINK, 2003, p. 04) A pesquisadora responde que “há muitas respostas”, continua, “Ele foi um corpo físico, um organismo, um cidadão francês, um cientista que era também político, um cientista de laboratório, um membro de família, um político falido”; assim, “tudo depende onde ou como olhamos. Esse é o sentido desta história” (SPINK, 2003, p. 04).

Esta história é magnífica não só porque exemplifica que “o cientista é uma rede organizada, um efeito relacional” (SPINK, 2003, p. 04), mas também porque protagoniza um cientista que muito contribuiu (anos mais tarde, despropositadamente) para a categorização dos atores não-humanos na Teoria do Ator-Rede. Os micro-organismos descobertos nas experiências foram um dos primeiros exemplos usados por Bruno Latour para ratificar a importância dos atores não-humanos na Teoria do Ator-Rede.

Não obstante, Spink (2003) aponta ainda as conexões parciais desta experiência, “o Pasteur cientista usa jaleco branco e manipula instrumentos, vidros, pipetas e anotações e tudo o mais que faz parte de um laboratório de pesquisa, incluindo os demais membros da equipe e os animais usados nos experimentos” (p. 04-05), ou seja, tudo que se conta sobre ele, os materiais, as socialidades e as histórias, “são como retalhos costurados em um colcha” (SPINK, 2003, p. 04).

Imaginemos isto no ato de cozinhar! Quantos fios de relações se tecem numa rede ou colcha de retalhos a partir de cada ação/construção dos atores humanos e não-humanos que participam deste processo!

Por isso, para facilitar a descrição deste fenômeno, faremos, no primeiro capítulo desta pesquisa, uma comparação entre o livro de receitas e o paradigma científico da modernidade que surge com o Renascimento e o *Discurso do Método* de Descartes, no segundo capítulo, apontaremos os principais aspectos de uma sociologia do doce a partir da obra *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*, de Gilberto Freyre (2007) e, por fim, traremos algumas reflexões de como a Teoria do Ator-Rede de Bruno Latour nos ajuda a perceber melhor que, no ato de cozinhar, mais do que os métodos culinários que o livro de receitas nos ensina, destacam-se alguns temperos invisíveis que são fundamentais para um bom ato de cozer.

## 2 O LIVRO DE RECEITAS E O PARADIGMA CIENTÍFICO DA MODERNIDADE

O bom *chefe* de cozinha, geralmente, é bom aluno nos cursos de culinária que fez ao longo da vida, não que isso tenha alguma relação com as notas que ele tirou, mas com certeza se reflete no aprendizado que adquiriu. A atenção aos ensinamentos dos métodos que regem o bom ato de cozinhar é fundamental durante a aprendizagem.

Deparamo-nos cotidianamente com uma enorme produção de livros de culinária, cursos de gastronomia de formação técnica e superior, revistas especializadas em como se tornar um bom *gourmand* ou *gourmet*<sup>2</sup>, além dos inúmeros sites disponíveis na Internet para todos os gostos.

Tantos manuais facilmente nos direcionam a um pensamento: cozinhar exige um método. Vemos que esse método, por vezes, é rigoroso ou flexível, conservador ou inovador, voluntário ou involuntário, de tal maneira que o “grande prato” (ou não<sup>3</sup>) só se apresenta após um conjunto de relações entre **atores** que interagem numa *performance* em um determinado tempo e espaço. Todavia, dialogar sobre as condições do método no ato de cozinhar é tão complexo quanto às condições do método no campo das pesquisas em ciências sociais.

A culinária que é ensinada geração após geração nas famílias, segue um conjunto de relações entre pessoa-pessoa, pessoa-materiais, que adquire um caráter performático, em que entidades humanas e não-humanas constroem suas próprias relações, “pois se a realidade é performada, se é historicamente e culturalmente localizada, então é também múltipla” (SPINK, 2003, p. 04).

Mary Jane Spink (2003) lembra que, segundo Jonh Law e Annemarie Mol (1995), materialidade e socialidades são produzidas conjuntamente: “Quando olhamos para o social estamos também olhando para a produção de materialidade. E quando olhamos para os materiais, estamos testemunhando a produção do social” (LAW e MOL apud SPINK, 2003, p. 04).

---

<sup>2</sup> Hervé This esclarece que “se faz frequentemente uma hierarquia entre os *gourmands* e os *gourmets*, sendo estes últimos colocados numa esfera na qual a qualidade superaria a quantidade. É um erro: o *gourmand* é aquele que ama a boa comida, e o *gourmet* é aquele que deleita com vinhos. Assim, os *gourmets-piqueurs* são os profissionais encarregados de reconhecer, para um negociante, os vinhos produzidos pelos viticultores” (THIS, 2008, p. 08).

<sup>3</sup> Grifo nosso. Por mais que um chefe consiga fazer “um bom prato” como faz cotidianamente respeitando as regras do livro de receitas, pode ter uma decepção com um *gourmand* que não esteja de bom humor, ou se agrade com um paladar diferente do que foi feito. Ou seja, o conceito de “um bom prato” não depende só de quem o faz, mas também de quem o consome, ou assim, todas as receitas feitas pela primeira vez, ou de primeira mão, tenderiam a ser maravilhosas.

Esta visão da culinária, como produto do social, rompe um pouco com os manuais de receitas, tanto quanto com os excessos de racionalização do paradigma científico da modernidade. Teríamos que considerar, então, fenômenos do social, presentes nas crenças, nos mitos, na história de cada receita, além de observar, mais atenciosamente, as diferentes relações entre os atores que participam do ato de cozer.

Por outro lado, vemos que, na culinária, os instrumentos costumam ser utilizados com certo rigor formal e metodológico de maneira a garantir que tudo saia bem no preparo dos alimentos. As medidas de quantidade de ingredientes, de manuseio dos mesmos, de continentes (panelas, tigelas, formas, pratos, xícaras, etc.) em que serão preparados, da temperatura do fogo ou do forno, do tempo de cozimento, são cuidados importantes com os procedimentos metodológicos.

Quem nunca ouviu a expressão: “Não abra o forno, se não o bolo insola!”. Como afirma o chefe Hervé This, “Hoje, a ciência culinária progride graças aos métodos de análise, aperfeiçoados nas últimas décadas, que detectam a presença de compostos em concentrações ínfimas, mas de papel aromático preponderante” (THIS, 2008, p. 12). O mesmo autor ainda lembra que, em 1681, Denis Papin inventou a panela de pressão enquanto buscava um meio de amolecer os ossos. O inglês Francis Bacon morreu pela culinária ao querer aproveitar uma nevasca para estudar o efeito conservador do frio: parou numa fazenda, comprou um frango e o encheu de neve, mas teve um resfriado durante a experiência e morreu de uma bronquite quinze dias mais tarde (THIS, 2008, p. 12).

Dessa forma, até na culinária, a ciência está a serviço do bem-estar humano, com o objetivo imediato de proporcionar o máximo prazer gustativo. O paradigma científico da modernidade que emergiu com a revolução científica do século XVI pelas mãos de Copérnico, Galileu e Newton deixava “os cálculos esotéricos dos seus cultores para se transformar, em meados do século XVIII, no fermento de uma transformação técnica e social sem precedentes na história da humanidade” (SANTOS, 2003, p. 17).

A descoberta das leis da natureza, com Descartes, assenta a natureza teórica do conhecimento científico, “achei que o melhor seria [...] empregar toda a minha vida em cultivar a razão e avançar tanto quanto pudesse no conhecimento da verdade” (DESCARTES, 2003, p. 63) É um conhecimento que aspira à formulação de leis, à luz de regularidades observadas, com vistas a prever o comportamento futuro dos fenômenos. Daí o mundo mecanicista do racionalismo cartesiano e da mecânica newtoniana reduzindo a complexidade

do mundo a leis simples de um conhecimento utilitário e funcional que aos poucos avançou de um estudo da natureza para o estudo da sociedade. É dessa forma que o senso comum perde o valor em relação ao conhecimento científico (CAVALCANTI, BRUSSIO e TOURINHO, 2006, p. 84).

Neste ínterim, o livro de receitas fornece o caminho para o bom ato de cozer e se parece muito com o paradigma científico da modernidade, que citamos acima. O rigor científico, respaldado no rigor matemático, ao quantificar, objetivar e caracterizar a natureza e seus fenômenos, *desmagifica*<sup>4</sup> o mundo. O conhecimento ganha em rigor o que perde em riqueza e, conseqüentemente, a personalidade da natureza se vê destruída pela personalidade do cientista.

Todavia, a partir do século XX, essa mesma ciência que desmagifica o mundo não dá conta de explicar como uma colher de pau pode afetar um cozinheiro na produção de um doce ou como na culinária nordestina a panela de barro predominou nos tempos coloniais, contrastando com a fartura de porcelana do Oriente e até bules e vasos de prata nos aparadores e guarda-louças das salas de jantar (FREYRE, 2007, p. 89).

O paradigma científico da modernidade passa por um *momento de transição*, percebemos que alguns aspectos até então considerados desprezíveis pelo mesmo, como o senso comum, os mitos, a religião e a arte estão retornando com força e a ciência que os rejeitava se vê agora pressionada a considerar estes fatores como também importantes para uma possível compreensão da complexidade que nos rodeia. (SANTOS, 2003, p.68).

Jonh Law e Jonh Urry (2003) afirmam que “in a complex world there are no innocent ‘methods’; all involve forms of social practice that in some way or another interfere with the patterns of the physical of the social” (LAW and URRY, 2003, p. 9). A emergente inteligibilidade da natureza (ciências naturais) é constantemente presidida por conceitos, teorias, metáforas e analogias das ciências sociais como, a título de exemplo, na teoria das estruturas dissipativas de *Prigogine* e na teoria sinérgica de *Haken*<sup>5</sup>, ambos utilizam explicações sobre o comportamento das partículas através de conceitos de revolução social, violência, escravatura, dominação,

<sup>4</sup> O termo foi usado no sentido de desencantamento ou desmagificação do mundo, como afirma Max Weber (2003) em *A Ética Protestante e o Espírito do Capitalismo*. A ciência também desencantou o mundo, despiu-o de qualquer referência mágica, assim como fizera a seu turno e sob um outro ângulo a religião. Se o homem antigo e medieval ocidental, assim como os orientais, viviam num mundo encantado, ou seja, um mundo dominado pela magia; onde tudo está impregnado por espíritos, onde tudo é animado, possui *anima*, alma; onde a natureza é mágica, é mistério, realidade sagrada que se admira e se teme. Se o homem pré-moderno vive assim nesse mundo impregnado de magia; o homem moderno vive num mundo desencantado, desencantado porque racionalizado. Duplamente desencantado: desencantado pelo ascetismo protestante, desencantado pela racionalidade técnico-científica.

<sup>5</sup> Para Boaventura de Sousa Santos, estes cientistas contribuíram veementemente para os avanços das ciências naturais, nestes últimos vinte anos, sem desconsiderar as contribuições das ciências sociais.

democracia nuclear, todos eles originários das ciências sociais. O inverso também ocorre, os conceitos de teleomorfismo, autopoiesis, auto-organização, potencialidade organizada, originalidade, individualidade, historicidade atribuem à natureza características típicas do comportamento humano. (SANTOS, 2003, p.68)

Isto se explica pela facilidade com que as teorias físico-naturais se aplicam no domínio social. Por exemplo, Peter Allen, um dos estreitos colaboradores de Prigogine, tem vindo aplicar a teoria das estruturas dissipativas aos processos econômicos e à evolução das cidades e regiões. É como se o dito de Durkheim houvesse se invertido “em vez de serem os fenômenos sociais a serem estudados como se fossem fenômenos naturais, serem os fenômenos naturais estudados como fenômenos sociais” (SANTOS, 2003, p. 68).

Para Boaventura (2003), a caracterização da crise do paradigma dominante traz consigo o perfil do paradigma emergente; e a configuração deste, no horizonte da modernidade, só é possível por via *especulativa*<sup>6</sup>. As especulações do autor sobre o paradigma emergente aparecem no livro *Um discurso sobre as ciências* e apresentam um ponto de vista muito interessante sobre as possibilidades de novos olhares nas pesquisas em ciências sociais. E é neste sentido que nos interessa a Teoria do Ator-rede.

O livro de receitas, na culinária, traz o método adequado, objetivo, perfeito, preciso de “tudo o que você precisa saber sobre cozinha, de maneira simples e objetiva. Assim, mesmo que você não tenha prática culinária, vai poder organizar qualquer cardápio, simples ou sofisticado, com facilidade” (A BOA MESA, 1994, p. 04). Ainda assim, como todo método que se aplica rigorosamente, há sempre uma série de recomendações processuais das quais nenhum aprendiz está isento, porque, ninguém está livre do erro:

#### **Antes de começar**

Quando for fazer uma receita pela primeira vez, leia-a antes cuidadosamente, assegure-se de que dispõe de tempo suficiente para o seu preparo. Antes de começar a cozinhar, prepare tudo o que for possível. Separe os utensílios necessários, para ter certeza de que não falta alguma coisa. A preparação prévia dos utensílios é tão importante quanto a dos ingredientes. Faça aquilo que a receita mandar, como, por exemplo, untar e polvilhar a fôrma com farinha de trigo ou, quando for exigido, usar forno preaquecido: ligue-o pelo menos 10 minutos antes de a comida ir ao forno, para permitir que ele alcance a temperatura exigida pela receita.

Antes, também, meça todos os ingredientes. Evite substituir os produtos indicados por outros indicados por outros semelhantes e siga rigorosamente as medidas que a receita pede. Assim, haverá menor possibilidade de erro (A BOA MESA, 1994).

<sup>6</sup> A palavra em grifo expressa uma especulação fundada nos sinais que a crise do paradigma científico atual emite, mas não é capaz de determinar. Já nos referimos a este problema anteriormente quando falamos da fragilidade dos pilares do paradigma moderno.

O excesso de verbos no imperativo (leia, prepare, faça, lembre-se, meça, etc.) exprimindo *recomendações* denota o caráter “científico” (no sentido laboratorial, da experimentação) do ato de cozinhar a partir de um livro de receitas. Além dos cuidados com o processo de preparo das receitas, deve-se ter cuidado no trato dos alimentos e higiene pessoal no labor gastronômico.

O chefe Pinheiro Machado (2006), no livro *100 Receitas de Aves e Ovos*, adverte sobre cuidados com a higiene:

Outro cuidado muito especial de higiene – que deve ser adotado com frango, carne bovina, peixe e qualquer tipo de carne – é evitar a chamada contaminação cruzada. O que é isso? Os utensílios usados para a manipulação da carne crua, como pratos, facas, garfos e colheres, não devem tocar em comida pronta para comer (saladas, frutas, refeições preparadas). Isto é, a faca e os utensílios usados para a carne crua não devem ser usados para a comida pronta. (PINHEIRO MACHADO, 2006, p. 10)

Quando vemos esses instrumentos descritos pelo chefe, eles nos aparecem, nos livros de receita, de uma forma unidimensional, servem para isso, para aquilo, faça isso, faça aquilo. De certa maneira, o paradigma científico da modernidade, com a sua fragmentação, parcelização do conhecimento, ajudou a ratificar esta visão sobre as ciências sociais.

Todavia, na cozinha, há atores humanos e não-humanos, que segundo a Teoria do Ator-Rede, não podem ser vistos de maneira unidimensional, já que a realidade que eles constroem em suas relações é múltipla. Assim, não é possível compreender um livro de receitas somente com “recomendações” imperativas como se fossem os únicos ingredientes que compõem “o bom prato” (ou não).

Com intuito de perceber como a Teoria do Ator-Rede pode nos ajudar a compreender melhor o que ocorre no ato de cozer, faremos uma reflexão sobre a sociologia do doce de Gilberto Freyre (2007), no livro *Açúcar: sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*, a seguir.

### **3 A SOCIOLOGIA DO DOCE E A TEORIA DO ATOR-REDE**

Vimos que o livro de receitas conduz o cozinheiro a um caminho seguro e eficiente no ato de cozer. E mais ainda, observamos a relação que o método culinário (não-científico, mas tão rigoroso quanto), estabelece com a ciência, com seu “faça isso, faça

aquilo”, de tal maneira, que hoje, podemos denominá-la de “ciência da culinária” ou “gastronomia”.

Hervé This (2008), em seu livro “*O Cientista na cozinha*”, oferece-nos uma série de explicações para fenômenos físico-químicos que ocorrem no ato de cozimento, tempero e preparo dos alimentos. Todas, grandes explicações de como as ciências naturais contribuem para os progressos na culinária.

Um exemplo é como “os gostos e perfumes, que interagem quando degustamos um prato, resultam da coexistência complexa e dinâmica de moléculas sápidas e de moléculas coloridas, que é bem difícil de classificar e controlar” (THIS, 2008, p. 30):

O cheiro das laranjas, antes de mais nada, é devido principalmente a um tempero, o limoneno, que é uma molécula similar à da molécula que contribui para o cheiro do limão. A acidez comum a estas duas frutas é devida ao ácido cítrico (designado por E 330 nos condicionamentos alimentares), e sua cor alaranjada provém notadamente do caroteno, que dá cenouras a cor característica. Ora, o caroteno está igualmente presente no capim; quando cortamos o capim e ele seca ao sol, as moléculas de caroteno são decompostas em moléculas de ionona, com cheiro de feno (C<sub>13</sub>H<sub>20</sub>O), um componente do óleo essencial de violeta. (THIS, 2008, p. 30)

Quando os ingredientes são visíveis, são mais fáceis de serem manuseados e controlados. Todavia, quando são invisíveis e muitas vezes dependem de nossa percepção e sensação, a menor variação no corpo do cozinheiro pode provocar alterações no resultado do prato.

Em se tratando da Teoria do Ator-Rede, é “preciso ‘seguir os próprios atores’, quer dizer, tentar lidar com suas inovações muitas vezes indomáveis, de modo a aprender com eles o que a existência coletiva se tornou nas suas mãos, [...]” (LATOUR, 2006, p. 11). O contato do cozinheiro com os atores não-humanos, além dos fenômenos físico-químicos descritos por Hervé This (2008) também estabelece relações que vão além destas explicações.

É inegável que no ato de cozinhar nos sentimos afetados por tudo que nos rodeia. O espaço da cozinha é uma coisa viva. Cada utensílio utilizado para produzir uma receita estabelece uma relação diferente com o cozinheiro. Se faltar um utensílio descrito pelo livro, tudo poderá estar perdido. Se é um mingau, geralmente, deve ser mexido com colher de pau, nunca com colher de plástico ou alumínio. Sobre isso, afirma Gilberto Freyre (2007), “Há, assim, uma íntima aliança entre a parte da doçaria nordestina mais regional, além de mais tradicional, e o vasilhame e, sobretudo, a colher de mexer – ortodoxamente, a de pau – que se empreguem no seu preparo” (FREYRE, 2007, p. 57).

O sociólogo ainda lembra que nas feiras da região, a colher de pau, como a cuia e a farinha, também de pau, o alguidar e a panela de barro continuam a ter compradores não só rústicos como sofisticados.

Nestes exemplos, é a própria noção de rede que entra em ação. Como afirma Latour (2008), o que nos interessa é acompanhar a construção dos fatos, das crenças, dos mitos, em outras palavras, a **rede**, neste contexto, torna-se sinônimo de fabricação, de ação. Fabricação interessante porque deve ser considerada como um processo distribuído entre todos os atores.

O livro *Açúcar: sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*, de Gilberto Freyre (2007), retrata como “o açúcar moldou nosso jeito de ser e nossa alma”, pois “sem açúcar não se compreende o homem do Nordeste” (FREYRE, 2007, p. 13). A forma como o sociólogo brasileiro analisa a cozinha colonial traz justamente este conceito de Latour sobre rede, no qual, entendemos que a rede é fabricação, é ação, entre todos os atores, sejam eles humanos ou não-humanos.

Gilberto Freyre dispõe sobre o processo histórico da colonização brasileira e a presença do açúcar no cenário nacional, como grande economia da Era Colonial e grande elemento da primitividade da culinária do país.

É fácil perceber na descrição de Maria Lectícia Monteiro Cavalcanti sobre os ingredientes da culinária nordestina, o efeito das ações de atores humanos e não-humanos nos diversos pratos “açucarados”: “Juntando pilão, urupema, **saudade** (grifo nosso), peneira de taquara, raspador (muito conhecido popularmente como ralador) de coco, **esperança** (grifo nosso), colher de pau, panela de barro, mais ‘a fartura de porcelana do oriente e bules e vasos de prata’” (CAVALCANTI apud FREYRE, 2007, p. 13).

Quantos ingredientes maravilhosos aparecem nesta receita! Mas, dois em especial nos chamam a atenção – a saudade e a esperança – ingredientes invisíveis, difíceis de serem medidos e controlados, que estão presentes em todas as receitas nordestinas se levarmos em consideração o processo histórico de colonização.

O nordestino tem saudade “embrionária”, desde os negros trazidos da África (os que não morreram de banzo<sup>7</sup>) e que ajudaram a edificar a região à saudade dos que se

---

<sup>7</sup> Banzo é uma palavra que, segundo Nei Lopes, no *Novo Dicionário Banto no Brasil*, tem origem na língua **QUICONGO**, *mbanzu*: pensamento, lembrança; e no **QUIMBUNDO**, *mbonzô*: saudade, paixão, mágoa. Para ele, “Banzo é uma nostalgia mortal que acometia negros africanos escravizados no Brasil.” Nos dicionários oficiais de língua portuguesa, os dicionários brancos, *banzo* é definido como saudade da África, ou como forma de adjetivação de pessoa triste, pensativa, atônita, pasmada, melancólica (NUNES, 2018).

retiraram para o Sudeste em busca de melhores condições de vida, porque fugiam da seca (mas queriam voltar para casa); e esperança “infinita”, daquele que, com fé acima de tudo, vence a miséria e a seca.

Neste sentido, a culinária brasileira traz elementos das três grandes etnias que formaram esta nação, como bem diz Gilberto Freyre, “a culinária – particularmente a doçaria – nascida à sombra dessas casas-grandes, desses engenhos e dessas capelas a seu modo imperiais, sem que entretanto, se desprezasse, na composição de quitutes e de doces, valores ameríndios e africanos” (FREYRE, 2007, p. 23).

O Brasil se torna nos séculos XVII e XVIII um país de açúcar, “o açúcar passou a dar renome ao Brasil. Mais do que nome: renome. O Brasil, terra do açúcar, tornou-se mais famoso que o Brasil, terra de madeira e tinta” (FREYRE, 2007, p. 27), de tal forma que o açúcar se tornava uma fonte de riqueza quase igual ao ouro.

Segundo Gilberto Freyre (2007), “Quando o padre Antônio Vieira disse ser o Brasil, o açúcar, é possível que incluísse já, nessa identificação do Brasil inteiro com o valioso produto da cana, a doçaria dos dias coloniais” (FREYRE, 2007, p. 26).

[...] que é um doce de pedigree, e não um doce improvisado ou imitado dos estrangeiros. Que tem história. Que tem passado. Que já é profundamente nosso. Profundamente brasileiro. Gostado, saboreado, consagrado por várias gerações brasileiras. Amaciado pelo paladar dos nossos avós. Servido em potes indígenas, em terrinas patriarcais; enfeitado em papel azul, cor-de-rosa, amarelo verde, picado ou rendilhado segundo modelos de outros séculos; recortado em corações meias-luas, estrelas, cavalinhos, patinhos, vaquinhas, segundo velhas fôrmas sentimentais (FREYRE, 2007, p. 73).

Para Gilberto Freyre (2007), o que Machado de Assis escreveu do Rio de Janeiro pode ser aplicado ao Nordeste: a arte do doce teria alguma coisa de “princípio social”. O sociólogo entende que esse “princípio social” foi, no Nordeste, “não só o açúcar, da generalização do Pe. Antônio Vieira, mas, de modo específico, o doce, o bolo, o quindim feito com açúcar por aquelas mulheres [...]” (FREYRE, 2007, p. 31)

Não obstante, a grande contribuição das ciências naturais para o desenvolvimento da culinária, hoje percebemos que a ciência da culinária é indissociável também das ciências sociais. Temos evidente, neste trabalho, que o ato de cozer tece, nas pesquisas científicas em torno da culinária, redes de relações mais consistentes com as ciências naturais. Todavia, pelo que demonstramos com auxílio da Teoria do Ator-Rede, há muito mais a ser observado e estudado, muito mais que os ingredientes e temperos tidos pelas ciências naturais; temperos

ou ingredientes que surgem no corpo social, que se moldam na estrutura familiar e rompem as barreiras no tempo (geração-após-geração) e do espaço (diversos lugares e sociedades).

Existem outros ingredientes que não são visíveis, mas se relacionam diretamente com o preparo dos alimentos, alguns que as ciências naturais conseguem perfeitamente explicar, como as condições de calor, temperatura, pressão, micro-ondas, reações físico-químicas nas panelas, gostos e sabores; outros, que geralmente as ciências sociais percebem mais nitidamente, como a afetação, o amor, a raiva, o risco, a precaução, e outros, que abordaremos a seguir no item sobre os temperos invisíveis.

#### **4 TEMPEROS INVISÍVEIS: O SEGREDO DA COZINHA FASCINANTE?**

Neste último tópico, pretendemos, a partir do que foi exposto, destacar quais ingredientes invisíveis podem ser considerados temperos fundamentais para uma boa culinária. Faz-se mister destacar que *a priori* a escolha destes temperos invisíveis se deu a partir de um conhecimento empírico, ou seja, da nossa observação enquanto *gourmands* (e chefes também) e *gourmets*, mas não da simples observação, visto que esperamos com os argumentos expostos ter demonstrado que a Teoria do Ator-Rede coloca-nos diante de relações entre os atores, no ato de cozer, bem difíceis de explicar, ao mesmo tempo, tão presentes e fundamentais para a construção (ação/fabricação) da realidade social.

Gilberto Freyre (2007) atenta para a forma como esses elementos do mito, da crença, da religião, da ação/fabricação dos atores, que participam do ato de cozinhar, constroem redes de relações que se perpetuam e se modificam, mas que “através de receitas – muitas delas segredos de família – resistem a seu modo ao tempo, repetindo-se ou recriando-se, com a constância das suas excelências e até das suas sutilezas de sabor; afirmando-se, por essa repetição ou por essa recriação” (FREYRE, 2007, p. 32)

Mas, o que há nessas receitas além dos ingredientes que vemos e suas reações (físico-químicas)? Outros ingredientes, que não vemos, que são tão importantes quanto aqueles. Por isso, denominamo-lhes “temperos invisíveis”. Daí que na relação dos atores humanos com os atores não-humanos no processo de cozer, destacamos os seguintes “temperos invisíveis”: a afetação, os sentimentos, o risco e a precaução.

#### **A afetação**

A afetação é fenômeno em que os atores (humanos ou não-humanos) trocam de lugar, simultaneamente, no momento em que se estabelece uma relação entre eles, de maneira que o mínimo grau de instabilidade entre ambos, pode modificar o campo de afetação.

Ocorre quando nos sentimos influenciados pelo outro, como quando um ente querido “morre” e sentimos sua falta, mas cada um sente de maneira diferente do outro; ou perdemos alguma coisa da qual gostamos; ou sentimos alegria por vencermos um jogo; ou sentimos prazer ao degustar um bom prato; ou nos sentimos felizes ou tristes porque temos que cozinhar.

A afetação acontece entre atores humanos (pessoa-pessoa), entre atores não-humanos (os ingredientes que reagem dentro de uma panela no ato do cozimento) e entre atores humanos e não-humanos (o cozinheiro e a colher de pau ou aquela panela “sagrada”).

Este último caso de afetação nos interessa muito. Na cozinha, destacam-se *clichês* como “panela velha é que faz comida boa”, “moqueca só presta na panela de barro”, “não mexa curau sem colher de pau”, entre outros. Já falamos, anteriormente, como os utensílios da culinária precisam ser utilizados exatamente como aparecem descritos nos livros de receitas, sob pena de dar tudo errado na confecção de um bom prato.

Mas, o livro de receitas só explica de que forma esses utensílios podem ajudar na construção das mesmas, não explica como esses mesmos utensílios se relacionam com aqueles que os manuseiam. Para melhor explicar estes fenômenos, peço venha para me utilizar da 1ª pessoa do singular e minhas experiências de observador das diferentes cozinheiras que já passaram por minha casa.

Dona Francisca, que trabalhou como cozinheira da família durante alguns anos, desde que se apossou da cozinha, estabeleceu quais eram as panelas que ela utilizaria para preparar cada prato durante as refeições. Ao perguntar-lhe, porque só fazia arroz na panela X e não na panela Y, respondeu-me: “Porque só presta nessa, aqui ele fica soltinho, é a panela mais velha, a melhor para fazer o arroz”.

É claro que depois da explicação, fui observar que a panela, além de mais velha, era a mais resistente, mais grossa, de ferro fundido, e que cozinhava o arroz de maneira mais lenta, conservando um melhor sabor e aroma, além de que resultava em um excelente “pegado” (arroz pregado na parede da panela) não muito queimado, bastante disputado pelos familiares.

Quando ela precisava cortar carne, havia uma faca preferida que sempre utilizava e mesmo quando a faca perdeu um pino do cabo, amarrou-o com arame, mas não se desfez da mesma. Quando o segundo pino do cabo quebrou, não teve jeito, a faca não servia mais. Já havia outra faca nova há muito tempo, mas, era daquela mais velha que ela gostava e só a deixou quando não havia mais conserto. Quando um corte de bife saía muito grosso, a culpa era da faca nova, pois só a que quebrou era boa.

É incrível como somos afetados com os objetos que adquirimos ao longo da nossa existência, ao passo que, nós os afetamos também. O nosso maior ou menor cuidado, limpeza, reparo, guarda, atenção, carinho, refletem-se diretamente na relação que construímos com os objetos que possuímos.

Os nossos objetos se tornam cognoscíveis à medida que os usamos. Eles têm vida, adquirem corpo, movimento, temperaturas, temperamentos, são afetados por nós e terminam por nos afetar, daí em diante todas as relações com os objetos são possíveis, podem se tornar uma extensão dos nossos corpos, do nosso ser, daí que sua perda dói e nos afeta profundamente.

### Os sentimentos

O sentimento é, com certeza, um dos temperos invisíveis mais importantes no ato de cozer, visto que está diretamente relacionado com o processo de afetação, não numa relação causa-consequência, mas numa relação de ação, efeitos da ação, fabricação, que independe de onde se origina a afetação.

Muitos cozinheiros põem no preparo dos alimentos todo o estado de espírito no qual se encontram. Nesta medida, o sentimento é uma forma de afetação e pode resultar em alterações comportamentais que atinjam diretamente o ato de cozer.

Dona Francisca adora cozinhar. De todas as funções de seu labor doméstico, a que mais faz com esmero é o ato de cozer. Diz: “Eu amo cozinhar” e de fato, o faz muito bem. Não é difícil compreender, então, que o amor é um tempero invisível, que pode interferir diretamente no preparo de um alimento.

Pensemos agora como podem interferir no ato de cozer sentimentos como a avareza, o ódio, a ternura, a saudade, a inveja, a esperança, a ambição, a cobiça, a raiva, a

intriga, a desconfiança, a solidão, a dor, a perda, a ilusão, a possessão, entre outros? Com certeza, todos teriam respostas inusitadas, de tal maneira que a melhor resposta é que todos estes sentimentos afetam diretamente o ato de cozer.

Outro exemplo interessante é o da tia Maria que cozinha melhor quando está com raiva. Ela não perde totalmente o controle das receitas que aprendeu quando cozinha, mas a sua raiva (tempero invisível) faz com que, sem perceber, utilize os temperos distraidamente de forma mecânica, porque sua consciência está voltada para o problema. Ocorre uma pequena variação no resultado do prato, que geralmente, noventa por cento das vezes agrada muito ao paladar da família. Mas não funciona comigo, se eu não estiver controlado emocionalmente, perco o controle dos temperos e tudo fica muito pior. Cozinho melhor, quando parto para o risco.

### **O risco e a precaução**

O risco é um tempero invisível capaz de permitir que o ato de cozer se torne, simultaneamente, perigoso e cauteloso. As situações de risco, nas quais o cozinheiro pode se encontrar, exigem que o mesmo seja extremamente cauteloso, cuidadoso. Por outro lado, é o risco que se encarrega de delimitar as fronteiras da segurança. Dessa maneira, risco e segurança (precaução) andam sempre juntos. Criamos as medidas de segurança sempre que vamos correr risco, para tentar evitá-lo.

Em se tratando do ato de cozinhar, vários são os riscos: risco de errar, risco de se machucar (cortar-se, furar-se) com utensílios cortantes e pontiagudos, risco de incêndio, etc. Para elucidar a nossa proposição, vamos ficar com dois primeiros exemplos.

Como já falamos, o livro de receitas conduz a um bom ato de cozer; desde que seja seguido à risca, senão, dá errado! Mas, o que acontece com o cozinheiro que arrisca (muda um ingrediente ou omite ou acrescenta)? Pode acontecer de tudo. Ou vai ficar muito bom, ou muito ruim, salgado, insosso, apimentado (picante), oleoso (gorduroso), duro, mole, etc.

Enquanto aos utensílios, até o mais cuidadoso ser humano algum dia já se cortou, na cozinha, com uma faca, ou lata, ou copo quebrado, ou qualquer outro objeto cortante. Cozinhar, neste sentido, exige uma atenção e concentração muito séria de quem manuseia os utensílios.

O risco é, dessa forma, um tempero, talvez, consequência de um temperamento do cozinheiro, talvez, uma simples necessidade do ser humano de romper com a “segurança” (se é que esta existe – vivemos uma ilusão de segurança (BAUMAN, 2006)) e desfrutar das infinitas possibilidades que o risco lhe oferece. Mas fica muito claro que o resultado de um “bom prato” (ou não) pode depender da relação de risco do cozinheiro com o seu preparo.

Oposto ao risco é a precaução, outro tempero invisível que parece não ter relação alguma com o ato de cozer. Mas, precaução excessiva retira a criatividade do indivíduo, deixando restrito às medidas e contagens da receita, que nem sempre são reproduzidas nas mesmas condições de espaço e tempo que as originais. Vejamos como a precaução pode interferir no preparo de uma receita.

Se o cozinheiro não arrisca muito, é precavido. Tenta seguir as orientações que recebeu pelo livro de receitas, para não errar, ou errar o mínimo possível. A precaução faz com que o cozinheiro se preocupe ao máximo com os utensílios que vai utilizar, o preparo dos alimentos antes do cozimento, as condições do ambiente, a temperatura do forno, o tempo de cozimento e outros elementos importantes.

Mas quanto maior a precaução, maiores as chances de garantir um paladar agradável aos *gourmands*. Mas do que saber manusear os utensílios e dispor os ingredientes sobre os recipientes, a precaução é um tempero invisível que, em maior ou menor escala, garante um “bom prato” ou um “desastre gastronômico”.

## **5 DEGUSTAÇÕES FINAIS**

Por fim, escolhemos apenas esses ingredientes como temperos invisíveis, mas acreditamos que a Teoria do Ator-rede pode nos levar a discutir muito mais sobre isso. Temos consciência de que este trabalho ainda é apenas uma provocação sobre o assunto que nos pede um aprofundamento maior, inclusive, da própria teoria. Mas, esperamos, que tenha sido um convite apetitoso ao tema.

A escolha deste tema deu-se a partir de uma discussão (no espaço acadêmico) sobre a Teoria do Ator-Rede, na disciplina Estudos Avançados em Psicologia Social, ministrada, em São Luís-MA, pelo Prof. Dr. Ronald João Jacques Arendt, no Curso de Doutorado em Psicologia Social da UERJ em convênio com a Universidade Federal do Maranhão, na qual sou professor.

Mais tarde, as discussões sobre alimentos se ampliaram com as pesquisas sobre culinária quilombola da minha orientanda Daciléia Lima Ferreira, que faz parceria comigo nas reflexões para este artigo. Para minha surpresa, descobri muitos trabalhos publicados sobre culinária no universo acadêmico, dos mais diversos períodos e lugares da história da humanidade. Isto implicou uma responsabilidade maior ao tratar do assunto, principalmente, porque a culinária, apesar do espaço conquistado na contemporaneidade, ainda é vista com “olhos tortos”, por alguns pesquisadores, como bem lembra Maria Lectícia Monteiro Cavalcanti sobre Gilberto Freyre (2007), ao dizer que o sociólogo “espantou a ‘academia’, ao se ocupar de tema considerado então menor” (FREYRE, 2007, p. 17).

Quando comparamos o livro de receitas com o paradigma científico da modernidade, de maneira alguma estávamos contestando a importância deste para o progresso das pesquisas em ciências sociais, pelo contrário, é inegável a contribuição da coerência racional, precisa e objetiva da ciência, que nos possibilitou estar neste momento discutindo estas questões.

Todavia, a exclusividade sobre essas categorias fechadas demais em seu racionalismo exacerbado não dá mais conta de explicar a realidade que nos cerca. É preciso ir um pouco mais além do que a razão consegue alcançar, um exercício mais profundo e atento àquilo que existe e que ainda não podemos explicar, entender, compreender, mas sentimos e vivemos; e, neste terreno, as ciências sociais parecem ter avançado bastante.

A propósito da sociologia do doce de Gilberto Freyre, foi-nos surpreendente encontrar uma obra que ao discutir receitas de bolos e doces, não despreza todo o legado social e cultural que enriquece a perpetuação destas doçuras ao longo da história da culinária do Brasil.

Por fim, com os temperos invisíveis, esperamos ter demonstrado a importância do olhar da Teoria do Ator-Rede sobre a observação da realidade social, um olhar que é múltiplo, dinâmico e acompanha a ação/fabricação do homem no mundo.

## REFERÊNCIAS

ARENDT, Ronald Jacques. **Psicologia e Construtivismo**: esboço de uma psicologia não moderna. Rio de Janeiro: UERJ, 2006.

\_\_\_\_\_. Maneiras de pesquisar no cotidiano: contribuição da Teoria do Ator-Rede. **Psicologia & Sociedade**, Rio de Janeiro, n. 20, 2008.

CAVALCANTI, Alberes de Siqueira; BRUSSIO, Josenildo Campos; TOURINHO, Mary Angélica. Alguns olhares sobre a crise da modernidade. In: VASCONCELOS, José Geraldo; SOUSA, Antônio Paulino de (Org.). **Educação, Política e Modernidade**. Fortaleza: Edições UFC, 2006.

CIVITA, Victor. **A BOA MESA: receitas selecionadas para todas as ocasiões**. São Paulo: Nova Cultural, 1994.

DESCARTES, René. **Discurso do Método**. Porto Alegre: L&PM, 2005. (Coleção L&PM Pocket, n. 458)

FREYRE, Gilberto. **Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil**. 5 ed. São Paulo: Global, 2007.

LATOUR, Bruno. Como prosseguir a tarefa de delinear associações? **Configurações**, n. 2, p. 11-27, 2006.

\_\_\_\_\_. **A Dialog on NAT**. Reino Unido: Universidade Oxford, 2004. Disponível em: <[www.ensmp.fr/~latour/articles/article/090.html](http://www.ensmp.fr/~latour/articles/article/090.html)>. Acesso em: 16 dez. 2008.

LAW, John; URRY, John. **Enacting the social**. Reino Unido: Lancaster University, 2003.

NUNES, Davi. **Banzo: um estado de espírito negro**. [S.l.: s.n.], 2018. Disponível em: <<https://www.geledes.org.br/banzo-um-estado-de-espírito-negro/>>. Acesso em: 30 de agosto de 2018.

PINHEIRO, José Antônio Machado. **100 Receitas de Aves e Ovos**. Porto Alegre: L&PM, 2006. (Coleção L&PM Pocket, n. 510)

SANTOS, Boaventura de Sousa. **Um Discurso sobre as Ciências**. São Paulo: Cortez, 2003.

SPINK, Mary Jane P. Subvertendo algumas dicotomias instituídas pelo hábito. **Athenea Digital**, São Paulo, n. 4, 2003.

THIS, Hervé. **Um CIENTISTA na cozinha**. São Paulo: Editora Ática, 2008.