

UNIVERSIDADE TECNOLÓGICA FEDERAL DO PARANÁ
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ADMINISTRAÇÃO
MESTRADO EM ADMINISTRAÇÃO
LINHA DE PESQUISA: TECNOLOGIA DE GESTÃO, TRABALHO E
ORGANIZAÇÕES

O FENÔMENO TÉCNICO NO ORGANIZAR GASTRONÔMICO
BRASILEIRO A LUZ DO PENSAMENTO DE JACQUES ELLUL

EDISON HEOCHIO MORIKAVA JUNIOR

CURITIBA

2018

EDISON HEOCHIO MORIKAVA JUNIOR

O FENÔMENO TÉCNICO NO ORGANIZAR GASTRONÔMICO
BRASILEIRO A LUZ DO PENSAMENTO DE JACQUES ELLUL

Dissertação apresentada como requisito parcial para a obtenção do título de Mestre em Administração, na linha de pesquisa Tecnologia de Gestão, Trabalho e Organizações, Programa de Pós-Graduação em Administração de Universidade Tecnológica Federal do Paraná.

Orientador: Prof. Dr. Francis Kanashiro Meneghetti

CURITIBA

2018

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação

M856f Morikava Junior, Edison Heochio
2018 O fenômeno técnico no organizar gastronômico brasileiro a luz do pensamento de Jacques Ellul / Edison Heochio Morikava Junior.-- 2018.
149 f.: il.; 30 cm.

Disponível também via World Wide Web.

Texto em português com resumo em inglês.

Dissertação (Mestrado) - Universidade Tecnológica Federal do Paraná. Programa de Pós-graduação em Administração. Linha de Pesquisa: Tecnologia de Gestão, Trabalho e Organizações, Curitiba, 2018.

Bibliografia: f. 140-149.

1. Ellul, Jacques, 1912-1994. 2. Gastronomia. 3. Trabalho - Organização. 4. Tecnologia - Filosofia. 5. Tecnologia e civilização. 6. Culinária - Técnica. 7. Culinária brasileira - Análise. 8. Chefes de cozinha. 9. Criatividade na tecnologia. 10. Análise de conteúdo (Comunicação). 11. Administração - Dissertações. I. Meneghetti, Francis Kanashiro, orient. II. Universidade Tecnológica Federal do Paraná. Programa de Pós-graduação em Administração. III. Título.

CDD: Ed. 23 – 658



Ministério da Educação
Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Campus Curitiba
Diretoria de Pesquisa e Pós-Graduação
Programa de Pós-Graduação em Administração



TERMO DE APROVAÇÃO

O FENÔMENO TÉCNICO NO ORGANIZAR GASTRONÔMICO BRASILEIRO A LUZ DO PENSAMENTO DE JACQUES ELLUL

por

Edison Heochio Morikava Junior

Esta dissertação foi apresentada às **13h30, dia 16 de agosto de 2018** como requisito parcial para a obtenção do título de MESTRE EM ADMINISTRAÇÃO, na Linha de Pesquisa **Tecnologia de Gestão, Trabalho e Organizações**, do Programa de Pós-Graduação em Administração da Universidade Tecnológica Federal do Paraná. O candidato foi arguido pela Banca Examinadora composta pelos professores abaixo assinados. Após a deliberação, a Banca Examinadora considerou o trabalho **APROVADO**.

Prof. Dr. Francis Kanashiro Meneghetti
(PPGA/UTFPR)
Orientador

Profa. Dra. Giovanna Pezarico
(PPGA/UTFPR)
Membro Interno

Prof. Dr. Fabio Vizeu
(PMDA/UP)
Membro Externo

Prof. Dr. Thiago Cavalcante Nascimento
(PPGA/UTFPR)
Coordenador do PPGA

Programa de Pós-Graduação em Administração (PPGA)

Avenida: Sete de Setembro, 3165
80230-901 – Curitiba – Paraná - Brasil
Fone: (41) 3310-4656
www.utfpr.edu.br

AGRADECIMENTOS

Aos administradores do programa da UTFPR tão bem organizado.

A todos os participantes da pesquisa de campo por cederem seus casos.

Ao orientador, muito paciente e compreensivo.

Aos amigos e familiares pelo apoio.

*'L'art contemporain est une pure technique où la recherche permanente de nouvelles techniques prend le dessus sur tout sens ou émotion.
(A arte contemporânea é pura técnica, onde a procura permanente por novas técnicas vem antes de qualquer sentido ou emoção).
Stéphane LAVIGNOTTE*

RESUMO

Este trabalho tem como tema a técnica e busca estudar suas implicações sobre o organizar gastronômico brasileiro. A técnica como um fenômeno técnico totalizante não se limitada somente às técnicas de produção ou econômicas no sentido estrito. Nem diz respeito somente às máquinas, mas também a pessoas. A ideia de que o homem pode controlar esta técnica deve agora ser posta de lado e uma reflexão sobre sua complexidade e os desafios dentro da sociedade como um todo deve ser implementada. O autor Jacques Ellul analisa o fenômeno técnico que consiste em um todo organizado que surge a partir da segunda metade do Século XVIII emergente da capacidade consciente do homem e a aplicação da razão. Cumpre-nos analisar se o preparo de um prato de comida escaparia às lógicas inerentes deste fenômeno que tem como espinha dorsal a máxima eficiência e a racionalidade. Um mergulho na teoria do autor, aliado a observação não participante e a entrevista semiestruturada, deu origem a essa pesquisa que procura estabelecer a relação que há entre as características do fenômeno técnico e o modo como o agente na cozinha organiza as práticas no seu ambiente e em torno dele. Esta pesquisa tem como objetivo geral *analisar os processos de elaboração e criação gastronômica de dois pratos tradicionais da culinária brasileira à luz das contribuições teóricas de Jacques Ellul sobre a técnica*. Para tanto, os preparos foram ligados a dois campos organizacionais, o comercial e o não comercial, que deram origem às observações feitas no ambiente de quatro tipos de cozinheiros/chefs que se destacaram: o gerencialista e o celebridade; o espiritualista e o tradicionalista. Por fim, os perfis foram correlacionados com os caracteres do fenômeno técnico – automatismo, autocrescimento, unicidade, universalismo e autonomia. Trata-se de uma pesquisa com abordagem qualitativa de natureza exploratória examinada por meio de análise de conteúdo. A conclusão que se segue é de que os caracteres aparecem em todos os ambientes investigados e desemboca nessa totalização do organizar gastronômico, apresentando o que denominamos “gastrotecnia”. A questão da liberdade do homem e suas formas de resistência sob os efeitos da dominação técnica surgem neste contexto a partir de um agir local.

Palavras-Chave: Técnica, Gastronomia, Ellul.

ABSTRACT

This work has as its theme the technique and seeks to study its implications on Brazilian gastronomic organization. The technique as a totalizing technical phenomenon is not limited only to production techniques or economic in the strict sense. Nor does it concern machines only, but also people. The idea that man can control this technique must now be put aside and a reflection on the complexity and challenges of this technical phenomenon within society as a whole must be implemented. The author Jacques Ellul analyzes the technical phenomenon that consists of an organized whole that arises from the second half of the eighteenth century with the conscious capacity of man and the application of reason. We must analyze whether the preparation of a food dish would escape the inherent logic of this phenomenon that has as its backbone maximum efficiency and rationality. A dip in author's theory, together with non-participant observation and semi-structured interview, gave rise to this research that seeks to establish the relationship between the characteristics of the technical phenomenon and the way the agent in the kitchen organizes the practices in their environment and around him. This research has as general objective to analyze the processes of elaboration and gastronomic creation of two traditional dishes of the Brazilian cuisine in light of the theoretical contributions of Jacques Ellul on the technique. To this end, the preparations were linked to two organizational fields, commercial and non-commercial, which gave rise to the observations made in the environment of four types of cooks / chefs who stood out: the managerialist and the celebrity; the spiritualist and the traditionalist. Finally, the profiles were correlated with the characteristics of the technical phenomenon - automatism, self - growth, uniqueness, universalism and autonomy. This is a qualitative research of an exploratory nature examined through content analysis. The conclusion that follows is that the characters appear in all the environments investigated and leads to this totalization of the gastronomic organization, presenting what we call "gastrotecnia". The issue of human freedom and its forms of resistance under the effects of technical domination arise in this context from local action.

Key-words: Technique, Gastronomy, Ellul

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 – Relações possíveis entre a técnica, a tecnologia e a ciência	65
Figura 2 – Resumo de imagens do resultado campo 01.....	102
Figura 3 – Resumo de imagens do resultado campo 02.....	103
Figura 4 – Resumo de imagens do resultado campo 03.....	104
Figura 5 – Resumo de imagens do resultado campo 04.....	105
Figura 6 – Panelas utilizadas nos Campos. À esquerda, panela recém-vedada para ir a fogo (Campo 04). À direita, autoclave utilizada na indústria para cocção do barreado (Campo 01).	113
Figura 7 – Tipos de Feijoada (Campo 02)	116
Figura 8 – Panela sem separação de ingredientes (Campo 03).....	116
Figura 9 – À esquerda apresentação da Feijoada (Campo 02). À direita, apresentação da Feijoada (Campo 03).	119
Figura 10 – Equipamentos utilizados na indústria (Campo 01) Em ordem: máquina que introduz temperos na carne; Câmara de temperos; e embaladora a vácuo.	120
Figura 11 – O Mestre no cuidado com o fogo e na proporção dos ingredientes (Campo 04).....	122
Figura 12 – À esquerda, apresentação do Barreado (Campo 04). À direita, apresentação do Barreado (Campo 01)	136

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	13
2	ANÁLISE ESSENCIAL DA TÉCNICA	21
2.1	UMA QUESTÃO CENTRAL	21
2.2	ELLUL: UMA ABORDAGEM À DOMINAÇÃO TÉCNICA	25
3	OS CARACTERES DA TÉCNICA.....	44
3.1	AUTOMATISMO	46
3.2	AUTOCRESCIMENTO	48
3.3	UNICIDADE.....	51
3.4	UNIVERSALISMO	53
3.5	AUTONOMIA.....	56
4	A TÉCNICA E A ALIMENTAÇÃO.....	60
4.1	A GASTRONOMIA COMO FENOMENO TÉCNICO.....	71
5	O FENOMENO GASTROTÉCNICO BRASILEIRO.....	80
6	CONSIDERAÇÕES METODOLÓGICAS	91
6.1	DEFININDO A ABORDAGEM	94
6.2	SOBRE OS PRATOS	97
6.3	O CAMPO.....	101
6.3.1	O campo 01 – Um chef e sua empresa: Tradição embalada a vácuo.	101
6.3.2	O campo 02 – Dois chefs estrela e a “Reality” Feijoada.....	102
6.3.3	O campo 03 – O Preto Velho bem alimentado	103
6.3.4	O campo 04 – Um Regional recupera o fôlego.....	105
6.4	TRATAMENTO E ANÁLISE DOS DADOS	106
7	ANÁLISE E DISCUSSÃO	109
7.1	O ORGANIZAR CULINÁRIO E SUAS APARIÇÕES – TRADIÇÃO E BUSINESS.	109
7.1.1	Automatismo.....	110
7.1.2	Autocrescimento	117
7.1.3	Unicidade.....	122
7.1.4	Universalismo	128
7.1.5	Autonomia	133
8	CONSIDERAÇÕES FINAIS	140
	REFERÊNCIAS	148

1 INTRODUÇÃO

Gastronomia molecular, cozimento a vácuo, redefinição do clássico – as atividades que regem o mundo da gastronomia são muitas vezes elaboradas e complexas. Elas envolvem uma constante evolução no aprendizado por parte dos profissionais que se aperfeiçoam na medida em que as técnicas e as ferramentas utilizadas vão se desenvolvendo.

Dessa forma, as características ligadas ao campo da técnica foram ganhando tanto ou mais atenção do que o resultado colocado sobre o prato. Além disso, uma força inerente à capacidade de transformação que a técnica possui, conduz a uma reflexão sobre suas características atuais e como estas permanecem na sociedade moderna. (VILLEGAS LOPEZ, 2012)

Neste sentido, um autor que se debruçou a estudar o *fenômeno técnico* e seu progresso foi o professor e sociólogo francês Jacques Ellul. Ele não só compreendeu o que há de essencial no fenômeno técnico em si mesmo como apresenta uma nova e original visão do problema, pois desaloja nosso pensamento do lugar das ideias tradicionais e convencionas de teor evolutivo sobre a técnica. O autor toma a palavra no sentido mais amplo possível: "onde quer que haja pesquisa e aplicação de novos métodos baseados no critério de eficiência, podemos dizer que há técnica". (ELLUL, 1977, p. 38) Em geral, há uma tendência em maquinizar o estado puro da técnica reduzindo sua história a uma história de máquinas, sendo que esta assume agora uma "autonomia quase completa" deixando sua sucessora muito atrás.

Criticando Mumford, contesta, desde logo, a identificação entre técnica e máquina, observando que, embora a máquina seja a técnica em estado puro, pois a técnica tende a tudo mecanizar ou maquinizar, é a máquina que atualmente, em tudo depende da técnica. A distinção torna-se óbvia se observarmos que a técnica inclui em seu domínio, progressivamente, esferas da atividade humana que nenhuma relação imediata apresenta com a máquina, tais como a pedagogia, a psicologia, a política, os esportes, os divertimentos, etc. A técnica corresponderia assim a uma exigência de racionalização, a uma forma superior de "saber fazer", cuja aplicação seria

característica precisamente nos setores da atividade humana em que a máquina não funciona. (Ellul, 1968) ¹.

A despeito de suas consequências e da questão ética que permeia o uso da técnica, conotações que são levantadas todo o tempo no decorrer da obra de Jacques Ellul (TROUDE-CHASTENET, 1992; ROGNON, 2013; BARRIENTOS-PARRA, 2015), cabe lembrar, antes de tudo, que o trabalho desenvolvido aqui não se destina a levar uma reflexão sistemática das consequências da tecnologia para a vida humana, mas sim, analisar até que ponto suas características atuais se encontram inerentes nas atividades do homem moderno.

A arte e a cultura iniciam um processo de alteração de sua natureza quando sofrem um contato com o meio técnico principalmente no que tangem a sua reprodutividade (BENJAMIM, 1969). Tal raciocínio tem algo antes adiantado por Marx e Engels sobre o fato de termos acumulado em determinado momento na Era Moderna certa quantidade de meios técnicos, e que essa quantidade, teria o efeito de mudar a natureza dos fenômenos em relação a sua qualidade. (ELLUL, 1968).

Ellul nos leva a refletir sobre o fato da técnica apresentar determinadas características. Ao admitir a existência do fenômeno e um progresso da técnica ao longo de toda sua história, o autor reflete sobre o que a técnica moderna teria de tão singular: apresenta ela os mesmos caracteres das técnicas precedentes, ou estaríamos presenciando algo novo?

Em seu livro – *Jacques Ellul - L'homme qui avait (presque) tout prévu* – algo como “O homem que previu (quase) tudo”, Porquet (2012) escreve sobre as ressonâncias ‘proféticas’ do sociólogo francês que depois de muitas dificuldades, conseguiu publicar em 1954 seu primeiro grande livro sobre o assunto, *La Technique ou l'Enjeu du Siècle* – traduzido como “A Técnica e o Desafio do Século”. Obra fundada em sua crítica à sociedade técnica que continua a ser um trabalho relativamente desconhecido. Jacques Ellul tem um impacto relativamente limitado na paisagem intelectual francesa. No entanto, nos Estados Unidos foi grande o impacto quando traduzido e publicado dez anos depois por Aldous Huxley (Inglaterra, 1894 – 1963).

Quando o famoso autor de *O Admirável Mundo Novo* – conheceu o trabalho do francês, ficou impressionado por ter se deparado com uma teoria que tão bem explicava o

¹ Roland Corbisier, prefácio ao livro “A Técnica e o Desafio do Século” (Ellul, 1968).

contexto de seus romances. Huxley foi um dos responsáveis pela aparição de Ellul e seu sucesso nos Estados Unidos. Enquanto que Ellul também admitia sua admiração por Huxley, declarando que este importante romancista fez da Técnica parte essencial de seus romances. (ELLUL, 2010)

Assim, Ellul foi um escritor incessante sobre o uso da técnica e as mutações que ela tem incutido em nossa sociedade. Ficou conhecido por adotar o lema “*exister c’est résister*” (existir é resistir), ao referir que seu trabalho foi todo desenvolvido na noção de liberdade (ELLUL, 1981) e resistente no que dizia respeito a se deixar à mercê de um sistema que ele mesmo classificou como *technicien*³.

Para Jean-Pierre Jézéquel (2010) nós permanecemos confusos pela lacuna entre o poder analítico elluliano da técnica – seus caracteres – e sua ausência nos debates de hoje. Enquanto os problemas levantados pelo fenômeno são agora mais importantes para aqueles que os vivem, e muito mais presente no discurso público das preocupações cotidianas.

Dentre as preocupações mais evidentes está a alimentação como desejo e o motor que impulsiona a existência humana (MALTHUS, 1888), porém, há bem mais por trás dela do que apenas valores nutricionais. (GRODZINS-GOLD, 2015). O alimento é um recurso essencial que adquire múltiplos significados para as sociedades e seus indivíduos, (DE SCHUTTER E PISTOR, 2015) desencadeando vida social e moldando as normas que sustentam a arte e a cultura (gastronomia). (VIVERO-POL, 2017)

Para Vivero-Pol (2017), devido à narrativa dominante de um sistema industrial de alimentação, que coincide com a dominância das doutrinas neoliberais, nossa relação com os alimentos mudou de perspectiva evidenciando, inclusive, o trabalho da pesquisa neste sentido.

Nossos pratos e o preparo daquilo que é levado à boca tem maior relação com uma mercadoria negociável (commodities) do que com um bem público ou bem comum.

² Fórmula que aparece na página inicial do site da Associação Internacional de Jacques Ellul.

³ *Technicien* foi a palavra que Jacques Ellul se utilizou para classificar o “Sistema” criado pela técnica (Système Technicien), assim como o termo no feminino “*Technicienne*” foi empregado para a “Sociedade” criada pela Técnica (La Société Technicienne). E desde já podemos esclarecer que foi escolhida a palavra “Técnica” ou “Técnico” no português para nomear o “Sistema Técnico” e a “Sociedade Técnica” pela falta de substituto, pois no francês a tradução de “Técnica” seria “Technique” e não “Technicienne”.

Nossa relação mudou quando a comida deixou de ser aquilo que produzíamos para comer, se transformando em um negócio em que a única moeda de troca é o dinheiro que suprime aspectos éticos, morais ou mesmo religiosos. (PAGÉS *et al.*, 1987; BAUMAM, 2008)

Ao considerarmos que temos pouca ou nenhuma oportunidade de cultivar o alimento que preparamos devido ao avanço das cidades e o excesso de trabalho; precisamos comprar os alimentos que preparamos. Somamos ao fato de que o comércio de determinados grãos e alimentos geram mais negócio a alguns poucos que detém o controle de um mercado na medida em que são mais consumidos. (PAGÉS *et al.*, 1987; MARX, 2014). Tecemos, assim, o quadro que configura nossa justificativa para o estudo – a comida e o seu preparo como um bem de acesso universal e para todos os seres humanos, independentemente do seu poder de compra. Inserida em um sistema totalizante que foge às nossas dimensões de oportunidade de escolha. (ELLUL, 1968)

O raciocínio leva a máxima de que não há gastronomia fora de sua aplicação e do mundo em torno dela, ficando sujeita aos mesmos tipos de racionalidades e processos utilitaristas que acometem praticamente todos os campos da ciência moderna. A consolidação das técnicas existentes na preparação dos alimentos mais centrada na eficácia do que em sua função essencial, pode estar diretamente relacionada ao aumento do interesse do homem no controle de suas práticas. (ELLUL, 1968; ILLICH, 1976; WEBER, 1982)

Além das **justificativas** teóricas e práticas, a partir dessas breves considerações iniciais, temos o **objetivo geral** que consiste em *analisar como estão postas as características da técnica nos processos de elaboração e criação do organizar gastronômico da culinária de dois pratos típicos brasileiros, a feijoada e o barreado*. Para isso, foram estabelecidos outros **objetivos específicos** para o desenvolvimento dessa pesquisa:

- Compreender e descrever as especificidades e características peculiares do fenômeno técnico na modernidade;

- Descrever e analisar as características do trabalho desempenhado pelos profissionais chefs de cozinha, contemplando sua dimensão de ofício;

- Investigar como os caracteres do fenômeno técnico interferem nas atividades cotidianas do organizar gastronômico contemporâneo;

- Identificar e analisar elementos convergentes e divergentes acerca do fenômeno técnico nas cozinhas pesquisadas;

- Identificar e descrever como os elementos do fenômeno técnico constituem as diversas expressões da atividade culinária nesses ambientes;

- Analisar a técnica como forma de linguagem possível pelo chef que a utiliza como meio de comunicar sua vontade no contexto em que atua;

Este cenário foi acompanhado por este pesquisador que na juventude optou pela cozinha como campo de trabalho e de lá para cá, foram anos de amor e dedicação à arte suprema de preparar o alimento. Com um curso de formação de chef e técnicas culinárias, aula com professores conhecidos da área, e trabalho em cozinhas e hotéis no Brasil e fora dele.

Nesta trajetória, acompanhei por meio da prática e instrumentos de mídia, o desenrolar do mundo gastronômico que passou das cozinhas de culinária essencialmente clássica-francesas, as locais de temperos regionais e as *fast food*, para o desenrolar de um mix gastronômico todo processado e universal.

No entanto, a justificativa não estaria apenas nesta questão pessoal.

A construção estratégica de comunicação via propaganda⁴ (ELLUL, 1973) por meio de seus mapas cognitivos, leva os comensais a atenderem seus contratos transmutando do consumo de bens materiais para imateriais. A gastronomia deixa de pertencer a uma atividade culinária e passa a ser um espetáculo técnico (DEBORD, 2005, apud. LUDERER, 2013). Essa realidade é protagonizada pelos talentos que nelas atuam os *chefs* de cozinha, sobretudo, na gastronomia contemporânea⁵, conhecida como criativa e inovadora em busca de constante avanço técnico e estético. (STIERAND; DÖRFLER, 2012)

⁴ A Técnica da propaganda e suas possibilidades como artifício de manipulação foram melhores analisadas por Ellul nos trabalhos *Propagandes* (1962) e *L'illusion politique* (1965), que mergulham no coração dos mecanismos técnicos do Estado. Ellul afirma que a técnica imediatamente perturba o jogo da democracia e direciona a opinião pública, porque os meios do Estado são geralmente mais poderosos do que das demais partes. Nas fileiras do Estado, Ellul coloca acima de toda propaganda: "O político tentará obter [a teoria política que ele acredita ser boa] melhor na opinião de seus concidadãos. Ele vai tentar conseguir o máximo número de indivíduos. E para isso, ele usará os meios mais eficazes. Ele prosseguirá como um totalitário ao estupro das multidões".

⁵ Aqui é importante esclarecer qualquer equívoco, que o termo não se trata do como é utilizado na sociologia de autores como Bauman e Lipovetski, por exemplo. Na gastronomia, esse adjetivo se trata de estilo de cozinha bem peculiar. Na gastronomia, a cozinha contemporânea se consolida em sua maioria como releitura da cozinha clássica.

Esta é uma razão no interesse da realização dessa pesquisa qualitativa exploratória: chefs de cozinha como unidade de análise e sua forma de organizar – um campo repleto de caracteres intrínsecos à técnica. A genealogia da técnica que aqui nos propomos a identificar vem ao encontro do conceito de gastronomia como fenômeno técnico a partir da concepção do que seria comer e beber apropriadamente, conceito original de Brillat-Savarin no final do século XVIII. Este período é apontado por Ellul como o período de uma racionalização⁶ do saber-fazer em que adentramos a “*Sociedade Técnica*”. O despertar do interesse em estudar a gastronomia a partir da abordagem filosófica da técnica está em entendê-la antes de tudo como um produto cultural que, por vezes é entendida como evolução, e que denota uma dinâmica particular com uma trajetória específica.

Neste contexto, surge a hipótese do profissional citado estar absorvido pelo nosso personagem principal, o fenômeno técnico, que naturalmente envolve seus preparos e atividades. Em seu trabalho, ainda pouco conhecido no Brasil, Ellul aponta que há um método racionalizado e eficiente subjacente à tecnologia contemporânea e que a técnica haveria produzido um ambiente avançado que aumenta e ameaça tornar-se totalitário. (ELLUL, 1968; ADORNO e HORKHEIMER, 2006). A única maneira de prosseguir seria a busca de métodos eficientes, racionais e eficazes em qualquer situação: “O estado de espírito do homem moderno é completamente dominado por valores técnicos, e seus objetivos são representados apenas pelo progresso e pela felicidade que deve ser alcançada através de técnicas” (tradução nossa) (ELLUL, 1988, p.41). Seguindo essa linha de raciocínio, tem-se a busca da resposta para a pergunta que norteou esta pesquisa: *Estariam as características do fenômeno técnico em Ellul presentes nos processos de elaboração e criação da organização culinária brasileira?*

A forma tradicional de fazer ciência revela a exaustão dos paradigmas anteriores. A teoria crítica atual tem-se fundamentado na subjetividade humana, não mais na objetividade científica. Logo teremos nova crise na forma tradicional de geração de conhecimento que estimulam novas possibilidades. (GODOY, 1995; CALDAS; BERTERO, 2007) No campo teórico inspirado no pensamento de Jacques Ellul, há muito para ser investigado tendo como referência essa a abordagem epistemológica pouco trabalhada

⁶ Os estudos embrionários sobre os processos de racionalidade teve origem com Max Weber (1982, 5. ed.).

na academia brasileira. A contribuição de Ellul é tida como “determinista” e absorvida pelas demais apenas como mais uma dentre os estudos sobre a técnica. Em contrapartida, há fortes indícios de relação entre o fenômeno técnico e nossa sociedade que são evocados pelo autor, e que demandam forte análise:

O itinerário pela filosofia da técnica das humanidades que propomos se conclui com Ellul. O filósofo francês nos coloca perante um ponto singular na questão da técnica; ele marca, com uma força que merece ser destacada, a proeminência do fenômeno técnico na nossa contemporaneidade. Com Ellul, e em menor grau com Ortega, a técnica é colocada como a questão que deve, com urgência, ser abordada. Com a técnica a filosofia encontra seu interrogante maior nesta época. A existência do ente que nós mesmos somos e o próprio ser da época se decidem com ela. (CRAIA, 2013)

Para o filósofo americano Andrew Feenberg, Ellul foi um *substancialista* dividindo terreno com Heidegger, que, ao contrário de uma ótica determinista, admite relação valorativa entre a tecnologia e o mundo social, definindo a tecnologia como um meio instrumental neutro, em que seu conceito se define a partir da interpretação do poder exercido sobre o homem. (FEENBERG, 1999).

Este trabalho se consolida na área de Estudos Organizacionais de forma a observar como a dinâmica da técnica do ponto de vista do autor francês pode contribuir para o entendimento do organizar humano, sugerindo uma episteme da Administração. Ao considerar grandes áreas onde se pode aplicar essa pesquisa dos meios, a grande relevância do autor é que ele expõe a técnica como principal fator no ato de organizar:

“A técnica da organização, que concerne às grandes massas aplica-se tanto aos grandes negócios comerciais ou industriais (relacionando-se, portanto com o domínio econômico) quanto ao Estado e à vida administrativa ou policial. E Não é só [...]” (ELLUL, 1968, p.22)

Assim, partimos da premissa teórico-metodológica que considera a técnica como forma de linguagem e vontade de poder como uma prática histórica e social. (ELLUL 1968; HEIDENGER 1997; LOVEKIN 1991; DEMEULEMEESTER 1997)

Para estes autores a técnica pode variar em sua forma de aparição e este sentido está implícito na construção desta obra. Ao propor um trabalho que visa empreender um estudo empírico sobre ao fenômeno técnico na modernidade, a premissa seria que os caracteres intrínsecos não nos revelam as mudanças, e a diferença estaria nos resultados, na relação. Relação esta que o fenômeno técnico tem com a sociedade, e seu

impacto nas transformações do corpo social. Como este atua nestas relações aparentemente iguais revelando particularidades que as denunciam apenas semelhantes.

Cada contexto onde um sujeito se dispõe a transformar o alimento em comida revela a técnica deste que utiliza seu domínio da prática culinária para comunicar sua relação com os outros.

Esta ciência dos meios, ciência das técnicas, que a rigor dá condição ao homem de agir em determinado domínio, vai desde se barbear até o exterminar pessoas. É um fenômeno que avança rapidamente pela civilização. No que concerne à alimentação, não seria diferente. “Há uma técnica da organização, como há uma técnica da amizade ou uma técnica de natação”, (ELLUL, 1968, p.21) nos propomos observar o organizar culinário, analisar como se desenvolve por meio dos caracteres da técnica e como imbricaria seriamente no surgimento da gastronomia.

A justificativa deste estudo tem vista no sentido da aplicação da técnica e como ela se manifesta no organizar humano. Dentre as possibilidades, alguns autores foram fundamentais (LOVEKIN, 1991; DEMEULEMEESTER, 1997) ao sugerirem que Ellul estaria evidenciando o fenômeno técnico a fim de que o homem perceba que não há uma separação entre os métodos que utiliza dos objetivos que alcança. Seria a recusa em separar os fins de seus meios demonstrando que a técnica é esse todo com o qual o homem se comunica com a sociedade.

A análise dos principais elementos da teoria de Ellul que se aplicam agora aos estudos organizacionais permite a compreensão das contribuições que oferece à pesquisa nessa área. É com o objetivo de oferecer uma contribuição nessa direção que este trabalho de pesquisa foi realizado.

2 ANÁLISE ESSENCIAL DA TÉCNICA

Quando falamos de tecnologia, o horizonte de compreensão sempre tende a ficar mais escuro. Antes de chegarmos a identificar e definir o nosso objeto de estudo, devemos fazer um esforço para distinguir os elementos que estão na base e aqueles que giram em torno do tema.

Apresentamos uma explanação inicial de alguns conceitos e posteriormente aprofundaremos um pouco o pensamento do autor que dá título a este trabalho, auxiliados por comentadores de sua obra, e por outros autores sobre a técnica que nos ajudam nesta análise.

2.1 UMA QUESTÃO CENTRAL

De fato, até o estágio da vida moderna, a técnica passa a ser mais do que um meio ou um conjunto de meios para o atendimento de fins, passando a ser mais importante do que estes propriamente (DUSEK, 2009). Conferem assim, uma nova identidade à nossa civilização que passa ser instrumentalizada (WEBER, 1982; ELLUL, 1968; 1977). As técnicas ligadas ao homem das sociedades antigas possuem somente características quanto a sua limitação, utilização e localidade, comuns a todas elas. O homem as opera em favor de todo trabalho sendo essas consideradas métodos que visam atingir resultados (ELLUL, 1968).

Essa **operação técnica** não comportava diferença de natureza, podendo ser mais eficaz ou não, morosa ou não, ou quem sabe mais ou menos complexa. Era utilizada para caçar, pescar, construir uma cabana, colher frutos etc. Todavia, quando tomamos consciência da operação e interferimos racionalmente nos atos que aperfeiçoam as atividades, temos o que autor chama de **fenômeno técnico**. “Corresponde a uma tomada de consciência e a uma operação refletida do adulto livre que tem à sua disposição os meios de conhecimento racional elaborado pelas ciências”. (SIMONDON apud. ELLUL, 1977, p. 85).

Para Ellul, ao referir-se sobre sociedade tecnológica, demonstra certa preocupação diante da liberdade humana e as formas com que esta tende a ser eliminada; fruto do resultado direto do desenvolvimento de tecnologias.

Mas em que consiste a liberdade humana?

A questão surge ao refletirmos sobre questões como a autonomia do homem e suas verdadeiras escolhas. Assim como fatores que se referem a ausência de coerção diante dos mistérios que envolvem a criatividade como a espontaneidade, ou mesmo a aleatoriedade e o acaso. Reflexões coerentes diante da modernidade que se apresenta e acaba por configurar uma relação inversa revelada a nós dia após dia como tal: quanto mais tecnologias temos, menos livres nos tornamos.

O autor não menciona tanto, no caso ao explicar seu ponto de vista, a palavra “tecnologia” e sim “técnica”. Por técnica, ele se refere a algo muito específico, não sobre uma simples tecnologia ou algumas tecnologias ou técnicas. Ou mesmo máquinas e metodologias científicas. Ele confere uma definição, um conceito abstrato que permanece vago em certa medida. A “Técnica” seria a totalização dos métodos racionalmente organizados, tendo a absoluta eficiência como prerrogativa de desenvolvimento em todo campo da atividade humana

Consiste, pois, o fenômeno técnico na preocupação da imensa maioria dos homens do nosso tempo em procurar em todas as coisas o método absolutamente mais eficaz. Pois, atualmente, estamos chegando ao extremo nos dois sentidos. Hoje, não é mais o meio *relativamente* melhor que conta, quer dizer comparado a outros meios igualmente em ação. A escolha é cada vez menos tarefa pessoal entre vários meios aplicados. Trata-se na realidade de encontrar o meio superior em sentido absoluto, quer dizer fundando-se no cálculo, a maior parte das vezes. (ELLUL, 1968, p. 21).

Dominique Janicaud (1985) enfatiza o pensamento de Ellul sobre a distinção fundamental que há entre operação técnica simples que sempre existiu na história, e a reprodução dos fenômenos, o **sistema técnico**. (ELLUL, 1977; JANICAUD, 1985)

A procura por melhor eficiência que refine a operação técnica apontando para um progresso científico é o que diferencia a técnica moderna da técnica primitiva. A capacidade consciente e a aplicação da razão modificam a natureza da técnica como questiona o autor:

Em que se caracteriza essa dupla intervenção? Essencialmente em passar para o domínio das ideais claras, voluntárias e raciocinadas, o que era do domínio experimental, inconsciente e espontâneo. (ELLUL, 1968, p. 20)

Segundo Moore (1998), é possível ler na obra de Ellul uma denúncia histórica de uma dominação da cultura pela tecnologia em que uma fé, somada a uma exacerbada disposição humana pela experimentação tecnológica, permitiu descobrir que o mundo

moderno do final do século XX é radicalmente diferente de qualquer outra Era. Além do que, descobriram-se também diversos usos para uma única técnica. Para o autor, é nesse século que “a técnica passa a dominar o mundo, e a eficácia se torna o fator determinante de todas as questões humanas”. (MOORE, 1998, p. 129-144)

Influenciados pela velocidade dos acontecimentos, a técnica produz modificações na vida humana com acesso global em espaço e tempo real, inseridos em uma modernidade (ou pós-modernidade) em que o conhecimento é rapidamente transformado (BAUMAN, 2001), operando uma modificação significativa na compreensão desse espaço/tempo. (GARCIA, 2011).

Para comprovar sua hipótese, o autor nos leva ao exame dos caracteres da técnica para comprovarmos sua mudança. Dito isso, primeiro faz uma distinção entre os caracteres intrínsecos a ela, que são aqueles que se apresentam como fundamentais e que seguem uma tradição. São as técnicas que o homem desenvolve para relacionar-se com seu meio, e que não possuem outra finalidade senão para a qual foram desenvolvidas. As demais seriam técnicas que assumiram corpo próprio, que possuem realidade em si mesma, e adquirem certa independência. São as técnicas que provém da ciência aplicada e que caracterizam nossa civilização desde o século XVIII. São elas que de fato nos revelam alguma diferença por estabelecerem relação entre o fenômeno técnico e a sociedade.

Para Ellul, (1968, p. 66) somente é possível avaliar os efeitos da técnica e as reações do homem do “ponto de vista psicológico”, observando as estruturas formadas em seu tempo e espaço. Qualquer análise feita dos homens primitivos em relação às invenções seria pura imaginação.

As considerações a respeito das técnicas tradicionais e seus efeitos na sociedade da época se resumem ao uso que se faziam delas. O tempo dispensado pelo homem era antes consagrado ao sono e às atividades de lazer, sendo os domínios da técnica limitados a âmbitos de guerra, caça e pequenas produções sem a ligação excessiva que hoje se faz delas ao conforto. Por se limitarem a certos domínios da realidade humana, não havia preocupação em aperfeiçoar os meios ou desenvolver variedades para busca do mesmo resultado. Assumiam um papel modesto na sociedade conferindo a máxima eficácia do utensílio, variando de homem para homem, sem a insistente precisão invariável da técnica instrumental.

Além disso, eram de pouca utilização e local. Propagavam-se lentamente entre grupos bastante fechados e de pouca comunicação. Até o século XVIII, ao contrário do que vemos na sociedade moderna, a ênfase era dada ao homem que a utiliza e não a coisa utilizada, havendo certo aperfeiçoamento do uso e muito pouco dos utensílios. Antes o homem preferia evitar o consumo a muito trabalhar, compreende-se assim o quanto a técnica evoluía lentamente. (ELLUL, 1968)

O meio efetivamente mais eficiente para se atingir determinado fim é o aspecto mais nítido da razão, não cabendo outro método que não somente um. Combinada a tomada de consciência, tece um fio quase universal de progresso técnico, fundado em um cálculo de escolha cada vez menos pessoal.

Neste ponto, fica evidente apontar que a máquina é apenas um objeto da técnica assim como todas as ciências dos meios, a técnica da organização, e até quem sabe, uma biologia das técnicas. Esta é estendida a domínios diversos onde esse acúmulo de meios culmina no que somos hoje: uma **civilização técnica** (ELLUL, 1977).

Vemos, pois, que essa dupla intervenção no mundo técnico, que produz o fenômeno técnico, pode resumir-se na procura do melhor meio em todos os domínios. E esse "*best one way*", que é, a rigor, o meio técnico e o acúmulos desses meios que produz uma civilização técnica. (ELLUL, 1968, p. 21)

Assim, que o fenômeno técnico atual nada tem em comum com o fenômeno técnico até a chegada da era moderna que, para se chegar à forma como hoje se apresenta, passou constantemente por uma divergência entre a ideia de **invenção** e a técnica, o que causa a lentidão no andar do progresso técnico. Foram necessários séculos para que determinada técnica fosse inventada, uma máquina ou um sistema desenvolvido para empregá-la e só assim estendê-la por toda a sociedade. O trabalho técnico era puramente pragmático em um campo de desenvolvimento de pesquisa empírico, onde o conhecimento era transmitido lentamente tanto em relação às técnicas matérias como às técnicas abstratas. O envolvimento da técnica era antes subjetivo em relação à civilização, visto que o homem acompanhava a altura do seu desenrolar, mantendo-a submissas a ela na medida em que evoluía juntamente com a evolução do próprio homem, um fator de equilíbrio da civilização.

Apesar de uma descontinuidade do progresso técnico, havia uma pesquisa continuada, (ELLUL apud. GILLE, 1968) tornando possível a evolução ainda que lenta. Movido pelo cálculo da eficiência e após milhares de experiências, o homem deixa para

trás tendências consideradas secundárias para o aprimoramento técnico como a estética e a ética, por exemplo, passando a tomar a pesquisa com maior celeridade, de ordem matemática e industrial. Em último caráter antes de uma evolução generalizada, em que o peso das técnicas ainda não é sobre humano, o homem detinha certa possibilidade de escolha reservada. Agora a evolução técnica não possui limitação alguma, e recobre o mundo em grande extensão geográfica conduzindo a unidade da civilização. O que temos hoje impede uma estagnação social e humana, devido à interação da eficácia técnica e decisão eficaz do homem diante dela. Cumprindo-nos a analisar caracteres novos somente vistos no mundo moderno.

Estamos diante de uma marcha constante em direção ao termo que resume nossos tempos modernos: inovação. Toda invenção, diz ele, tem suas raízes no período técnico que a precede, evidenciando a intrínseca relação entre tecnologia e cultura pelo local em que se aloja. A busca exacerbada por maior eficiência leva a novos métodos de trabalho e utensílios, maior produtividade, maior rapidez. Há uma intervenção racional constante pela tomada de consciência das vantagens da técnica, das possibilidades da técnica, e do desenvolvimento das potencialidades que são a ela inerentes. É necessário que se inove, na física, química, na biotecnologia, na busca por patentes de tantas inovações, corridas e concursos científicos incessantes.

Este fenômeno técnico, para Ellul, é parte dessa sociedade técnica na qual estamos inseridos, onde a tomada de consciência envolve a decisão de explorar essas possibilidades até as últimas consequências. (ELLUL, 1968)

2.2 ELLUL: UMA ABORDAGEM À DOMINAÇÃO TÉCNICA

Ellul é um grande pensador do nosso tempo que se fez famoso por estudos em ciência e tecnologia, mas especialmente em estudos ambientalistas sobre a tecnologia e as implicações desta para o meio ambiente. (TROUDE-CHASTENET, 1992; VANDERBURG, 2005)

Em princípio, seu trabalho ganha grande força por uma frase comum em seus escritos, mais propagado na língua inglesa que é: *“think global, act local”*⁷. Uma frase que

⁷ Willem H. Vanderburg entrevistou Ellul para a *Canadian Broadcasting Corporation*, que resumiu o trabalho de sua vida como: pense globalmente e aja localmente. A frase foi rapidamente apropriada por organizações que usaram a frase cativante para impulsionar causas ambientais. (Vanderburg, Willem

inspira muitas áreas em nosso tempo e que transfere um sentido bastante lúcido ao fenômeno da globalização, porém, que exige certa atenção no sentido de algum “slogan”. Como quase todas as frases que de alguma maneira ganham determinado sentido no ideal de alguns grupos que pretendem iluminar, ou caracterizar uma época, restando em seu entorno mais um mito que uma claridade sobre a mesma expressão. Este sentido dificulta enxergarmos de onde emerge essa visão do autor⁸.

Esta frase tem muito a dizer sobre como seu pensamento se caracteriza. Apesar de ser um filósofo da tecnologia, da ciência e da técnica especialmente, há ainda outra expressão que se intitula – um “cristão anarquista”⁹. Para que esta expressão possa ser compreendida no campo além da teologia, onde obteve bastante repercussão, devemos compreender o sentido da técnica dado pelo autor.

Jacques Ellul nasceu em Bordeaux em 1912. Em 1929, ele entrou para a Faculdade de Direito de Bordeaux. Ele apresenta em 1936 sua tese de doutorado, depois de brevemente lecionar na Faculdade de Direito de Montpellier e Estrasburgo e Clermont-Ferrand, antes de ser demitido em 1940 por criticar o primeiro ministro da época a seus alunos, Marechal Pétain. Porém, passou no concurso de agregação de Direito Romano e História do Direito em 1943 e, desde 1944, ensinou História das Instituições e História Social na Universidade de Bordeaux até 1980.

Jacques Ellul tem sua obra uma dupla influência "que anima o intelectual." Desde sua juventude, Ellul se envolve em dois motivos geralmente considerados antagonistas.

Em 1930, atingido pela fé cristã por uma experiência pessoal que o colocou em caminho do cristianismo e, gradualmente, levou-o a se envolver no protestantismo, neste caso, a Igreja Reformada da França. No ano seguinte, em 1931, depois de uma leitura

H. "Technique and Responsibility: Think Globally, Act Locally, According to Jacques Ellul." *Technology and Responsibility*. Springer Netherlands, 1987. 115-132).

⁸ Este cuidado em relação à expressão creditada a Ellul diz respeito à propaganda e os mitos que giram em torno dela, um dos principais assuntos abordados por Ellul em sua obra. (ELLUL, 1973) Marlin credita a expressão ao autor francês (p.34) e explica em seu livro que para Ellul, a sociedade é regida pelos mitos por meio da propaganda. Estes que incluem os mitos do trabalho, da felicidade, da nação, da juventude e do herói, que regem uma sociedade. (Marlin, R. *Propaganda and the Ethics of Persuasion*, Broadview Press, 2013).

⁹ O sentido da palavra “cristão” que vemos no trabalho do autor não se refere extritamente ao sentido que originalmente é vinculado a alguma denominação ortodoxa ocidental. Esta vai ganhando nova forma ao longo do trabalho de Ellul. (*Anarchy and Christianity*, Libertarian Creation Workshop, 1988, reeditada por The Round Table, 1998). Também com relação ao anarquismo, se trata apenas de uma forma de pensamento. Deve-se notar que Ellul afirmou, contra a maioria dos anarquistas, que ele não acreditava em uma sociedade sem polícia, sem justiça e sem Estado (p. 32).

extensiva de Capital de Karl Marx, realizou um estudo abrangente da obra do filósofo alemão que posteriormente, e por mais de três décadas, dedicará um curso ao ensino no Institut d'Etudes Politiques (IEP) em Bordeaux.

Ellul viu essa dupla influência como uma tensão inexplicável e uma portadora de significado. Será concretizado mais tarde, entre outros, pelo desejo que se distingue no corpo de sua obra como duas partes ao mesmo tempo distintas e que respondem dialeticamente entre:

- o componente sociológico (centrado nas análises de Marx, com o objetivo de atualizá-las no século XX);

- e, o aspecto teológico (focado na noção de liberdade, concebida em total oposição àquela que caracteriza a ideologia liberal);

O que nos importa aqui é destacar o que emprestamos do autor e de sua filosofia anárquica cristã para concepção deste trabalho. Como é possível em posse do anarquismo (postura política conhecida pela ausência de ordem, de princípios e de governo fundamentalmente) traçar um paralelo com uma ideologia religiosa comum (quem sabe a mais influente do ocidente) onde se enrijecem processos dogmáticos e princípios de fé? Como abordar um fenômeno como a tecnologia, que tantas vezes se consolida como algo que afasta as pessoas de qualquer outra crença, materializa, coisifica a alma e coisifica a mente?

Analisar a religiosidade, frente à sociedade tecnológica e a ameaça desta sociedade tecnológica à liberdade. Este é o grande ponto do autor.

Sua filosofia não se define somente em perseguir a liberdade, mas também, de instaurá-la. Para ele não há um apego à escritura nem a lei. Não há um apego às instituições ou às tradições. Mas uma defesa a certos valores em uma linha universal, em que se persegue a união e o vínculo entre todas as pessoas. Muitas tecnologias favorecem isso, como a internet.

A busca pela universalidade, a universalização das relações humanas. Colocando as pessoas num mesmo patamar. A tecnologia, especialmente em nosso tempo, busca isso. Instaura uma ordem bastante comum e próxima a todos.

O fato é que a mesma sociedade tecnológica que permite a implantação dos valores individuais como a religiosidade, também a impede. É a mesma liberdade para tal que desvela o caráter ambivalente da tecnologia como fenômeno moderno. Frente às

condições atuais de pensamento, Ellul utiliza a religiosidade para tecer um paralelo com o a tecnologia que ameaça a liberdade. Se a religiosidade não for anárquica, ela fará o mesmo que a tecnologia que aliena o homem. Este que perde a sua condição de atuar tornando-se objeto da tecnologia.

De antemão, faz-se necessário pontuar que a filosofia da tecnologia é um tema relativamente “novo” na modernidade, como pontua Mitcham (1989) em uma das primeiras tentativas sérias de delimitar de forma sistemática o âmbito da filosofia da tecnologia.

Ellul discorre sobre o poder encontrado na técnica sobre determinados assuntos como política, economia e religião. Campos onde a técnica alcança capacidade administrativa.

A técnica está intimamente ligada à racionalidade: é a busca pelo meio eficiente em todos os campos e na necessidade das máquinas. Quando a eficiência inerente às nossas máquinas e à tecnologia se estende a própria vida, começam os problemas para Jacques Ellul. Esta eficiência, em certo modo, está ligada a definição de eficiência utilizada na Administração moderna, utilizada por teóricos como Peter Drucker (1999), muito ligada aos processos de inteligência competitiva nas organizações.

Esta também se refere à ênfase nos meios, o fazer corretamente as coisas e a programação de um objeto técnico (seja ele humano ou não). Neste caso, a *Teoria Geral da Administração* como a conhecemos refere-se à eficácia, que é a ênfase nos resultados e o atingimento de objetivos.

No automatismo técnico os dois conceitos, eficiência e eficácia, se encontram significando uma só coisa. No sentido em que Ellul concebe, o já indicado “fenômeno técnico” ou a “Técnica” com T maiúsculo propriamente dito, está diretamente ligado a expressão *Technique*: Como ele a utiliza, não significa máquinas, nem um determinado procedimento para lograr um fim. Em nossa sociedade tecnológica, *Technique* é a totalidade de métodos que racionalmente atingem a eficácia absoluta em uma etapa determinada do desenvolvimento, e em todos os campos da atividade humana. (ELLUL, 1968)

A ameaça da liberdade surge, não quando fazemos o uso da máquina ou da tecnologia, mas sim quando somos tecnologia. Quando nos envolvemos nesta cadeia de produção e somos um elemento tecnológico. Neste sentido, é o ser humano elemento

tecnológico, um produto tecnológico, e não o ser humano que produz tecnologia. Não o ser humano que por meio da técnica, facilita seus modos de vida ou melhora tão somente suas condições de vida. Este é o cerne do pensamento anárquico, cada um deve aprender qual sua posição social e a governar a si mesmo. Consequentemente se este for um pensamento universal irá coincidir com o de todos.

Confronted by this reality, we are forced to take refuge in wishes and desires and hopeful programs, as I showed in *Changer de Revolution*, as Andre Gorz wrote, "the inversion of tools is a basic condition for the transforming of society: the development of voluntary cooperation and the weakening of the sovereignty of communities and individuals presuppose the installation of instruments and methods of production which can be used and controlled at the level of the commune, which will generate the economic autonomy of local collectives, which will not destroy the environment, and which are compatible with the power that producers and consumers ought to have over production and products. This is in line with the ideas of Murray Bookchin regarding the introduction of anarchist thinking into the technical system. It is also in line with excellent earlier analysis of George Friedman in "*La Puissance et la Sagesse*", or the even earlier concept of "conviviality" in Ivan Illich's *Tools for Conviviality*. (ELLUL, 1988, p. 158)

Assim, quando falamos de técnica, o horizonte de compreensão sempre tende a escurecer. Antes de conseguir clarear e definir nosso objeto de estudo, temos que fazer um esforço para distinguir os elementos que estão na base da questão e os que permeiam este assunto. Um fenômeno estranho que não é, porém, irreparável, pois uma passagem rápida pelas definições dos termos nos permitirá provavelmente revolver toda essa questão.

A primeira dificuldade que nós encontramos é o termo "técnica" tal como nós utilizamos normalmente, englobando um painel vasto de sentidos e significados, em outras palavras, é um termo de caráter polissêmico. Ele se volta etimologicamente à palavra grega *Technè* (ou *tekhnè*) que é "a arte, profissão".

Seus significados modernos lhe foram dados a partir da segunda metade do século de XVIII. Assim, a técnica é frequentemente usada como adjetivo para designar um domínio especializado dentro de uma atividade ou dentro de um conhecimento. Corresponde à experiência profissional (contrário ao conhecimento comum).

Rompendo com a unidade etimológica que os gregos lhe deram, também é aquele que, dentro do campo da arte, vem opor-se ao esteticismo para expressar, de

modo trivial, o processo de funcionamento do esteta (pessoa que aprecia e pratica o belo como valor essencial). (DAUMAS 1981)

Para os gregos, a técnica é um meio construído pelo homem para um fim representado pelo homem. No entanto, essa concepção instrumental e antropológica da técnica, associado à criação de um objeto por um artesão ou artista, não esgota a questão da técnica porque não revela a essência da técnica. Em outras palavras, distinguimos a inspiração do artista dos meios aos quais ele vai se utilizar para conceber sua obra. De um modo diferente, nos domínios da economia e da produção, dizia respeito inicialmente à área que tinha como tarefa a aplicação do conhecimento teórico, o que implicava também a pesquisa em prol do progresso técnico. (HEIDDENGER, 1997)

Neste sentido Daumas (1981) conceberá a história das técnicas, elevada à escala da história humana, como um progresso constante onde só o ritmo nos resta especificar. Ele esquematiza o progresso técnico de acordo com cinco fases, e para cada uma delas um complexo técnico que lhe é próprio: a fase primitiva que vai da pré à proto-história, arcaico com a antiguidade tradicional que se estende da Idade Média ocidental até o século de XVIII, o período clássico que vai do XVIII até o século de XX e finalmente, a fase científica que seria a nossa.

O fato de se tratar de uma evolução contínua não permite estabelecer uma divisão cronológica extremamente precisa. Mas o que nos já é permitido notar é que há uma aceleração da inovação técnica, as etapas unem-se mais rapidamente. Para Daumas (1981), isso se explica de duas maneiras: primeiro, porque cada novo complexo técnico dispõe das habilidades dos precedentes, e em seguida, porque os homens destinados a lhe servir são cada vez mais numerosos e competentes (aumento dos técnicos).

Enaltecendo o valor técnico/tecnológico, assim como um valor que o homem confere no plano espiritual, no sagrado. Estendendo ao espaço comum, das coisas e objetos, como o celular.

Neste sentido, começamos introduzindo outros autores como Latour (1994) e os objetos técnicos quando os que convertemos em uma espécie de “fetiche” tecnológico, de “totem” contemporâneo.

No entanto, é com Gilbert Simondon em 1958, que se reconhece a existência do caráter autônomo da técnica identificando-a sob o conceito de "concrétisation"

(concretização) em *“Du mode d'existence des objets techniques”*. Este autor indica a presença de um esquema concreto de invenção organizadora que seria subjacente e estável a todos os objetos técnicos. Refere-se à adaptação-realização como um processo que condiciona o nascimento de um ambiente em vez de ser condicionado por um ambiente já existente: ele é condicionado por um meio que só existe virtualmente antes da invenção. Mas esta invenção que se concretiza, da conta de um ambiente tecnogeográfico que é uma condição de funcionamento do objeto técnico: o objeto técnico é assim a condição de si mesmo como condição de existência deste ambiente misto, técnico e geográfico. (SIMONDON, 1958)

Um elemento técnico é, a princípio, adaptado ao sistema que dá a função dele, isto bem antes de poder ser apresentado a uma necessidade humana ou uma ordem social. A ideia simples de "funcionalidade" em que Jean Baudrillard introduz em *“Le système des objets”* (1968).

No texto de Simondon (1958), a falha trágica da relação do humano com a técnica que leva à alienação e à escravização recíproca do humano e do técnico, consiste em extirpar, como na concepção clássica, a técnica da cultura.

Simondon acompanha Ellul ao questionar o modo como a cultura contemporânea do humano apreende a própria tecnicidade e a conclusão de sua tese auxiliar é amplamente dedicada ao problema do trabalho na sociedade contemporânea.

Ideia de cultura que exclui a técnica é ela mesma uma alienação, da qual a alienação do trabalho não é senão um caso particular. A relação com o objeto técnico, quando é alienada, implica uma perda de individuação, tanto do lado do psicossomático, do indivíduo como do coletivo (o transindividual), quanto do lado do objeto técnico em si, tornado escravo ou escravizador, explorador da natureza ou destruidor de relações humanas, em vez de parte intrínseca da realidade humana em que ele, por essência, consiste. Assim, afirma Simondon:

O grupo social de solidariedade funcional, como a comunidade de trabalho, põe em relação apenas seres individuados. Por esse motivo, ele os localiza e os aliena de uma maneira necessária, mesmo para fora de toda modalidade econômica como aquela descrita por Marx com o nome de capitalismo: poderíamos definir uma alienação pré-capitalista essencial ao trabalho enquanto trabalho. Ademais, simetricamente, a relação interindividual psicológica tampouco pode pôr em relação outra coisa senão os indivíduos constituídos; em vez de pô-los em relação pelo funcionamento somático, como o trabalho, ela os põe em relação no nível de

certos funcionamentos conscientes, afetivos e representativos, e os aliena igualmente. (SIMONDON, 1958, p. 248)

Ellul estuda o impacto da técnica sobre a evolução do trabalho.

Com a revolução científica e técnica, não é mais o trabalho propriamente dito, fator de produção quantitativo e indiscriminado, mas sim a inovação técnica que esta na origem do valor econômico.

A automatização e a informatização são as verdadeiras fontes de um crescimento prodigioso da produção de bens. Essa transformação do trabalho se traduziu para o trabalhador como um parcelamento e uma especialização que distancia o homem do sentido próprio de sua tarefa. Seguido de uma incompreensão fundamental do homem no trabalho a respeito de seu objeto de trabalho. Os enormes ganhos de produtividade, tanto na agricultura quanto no setor terciário, retomam o assunto da centralização do trabalho e provocam uma diminuição obrigatória do tempo de trabalho, mas mais ainda, um irresistível crescimento do desemprego.

Essas perturbações deveriam por lógica acarretar numa completa mudança do sistema de produção e de redistribuição de riquezas. Mas a presença da ideologia do trabalho freia a diminuição do tempo de trabalho e a plena exploração dos ganhos de produtividade. (ELLUL, 1988; MARX, 2014)

Essa contradição entre as possibilidades de desaceleração da produção do Sistema Técnico e uma visão da organização social fundada sobre a prioridade do trabalho é o cerne da crise da sociedade. Se o trabalho não tem mais significado verdadeiro e se ele não traz com ele satisfação, a situação de quem está dele privado é pior ainda. O desemprego muito mais que um problema material provoca na sua vítima um processo de deslocamento social através da sua tropa de sintomas fisiológicos e psicológicos. (ELLUL, 1988; GAULEJAC, 2005)

Dentro da perspectiva dessa análise, o que chamamos de globalização não passa de uma extensão geográfica dos modos de produção e de absorção pela máquina de competências do operário ocidental tradicional. Encarar esses problemas exige muita imaginação, mas a imaginação de soluções radicais e sistematicamente consideradas como utópicas, embora seja justamente a continuidade do sistema em vigor com seu cortejo de desequilíbrios econômicos e de problemas sociais cada vez mais insolúveis, que deve ser visto como utópico. (ELLUL, 1988)

Não há como se negar que a aplicação das técnicas por sua administração, irá suscitar problemas elevados a potencia de uma variável maior do que aqueles encontrados na técnica mecânica. Ou ainda, concluir que apoiar-se em técnicas ditas tradicionais, ou da arte e da religião, seria perfeitamente válido a sociólogos primitivos, “nossa moderna adoração da técnica é um derivado dessa adoração do homem em face do caráter misterioso e maravilhoso da obra de suas mãos” (ELLUL, 1968, p. 24).

Há o caminho do *homo faber*, este concreto que estamos acostumados, capaz de operar; e o caminho da técnica que é de outra ordem chamada *magia*. O homem busca com ela obter certos resultados suficientemente precisos de ordem espiritual. O formalismo presente no ritualismo, no uso de trajes e ingredientes místicos, se desenvolveu simultaneamente como as outras técnicas e se fixaram ao longo do tempo. Se espera que sejam transferidas de forma fiel as receitas que compõe o equilíbrio mágico. (ELLUL, 1968)

No entanto, o uso que fazemos destes “equipamentos” não é feito por seres espirituais, éticos e autônomos, mas por pessoas dentro deste universo. Assim, essa escolha é o resultado da escolha humana, como é da determinação técnica. Assim, a modificação de uma única técnica conduz a mudanças irreparáveis do conjunto. Nos critérios precedentes, também vem somar a plasticidade da personalidade humana (de sua psicologia) e de seu meio sociológico. Trata-se da capacidade do homem de se moldar e se adaptar de acordo com as situações, qualidade de um ser que não é fundamentalmente governado pelo instinto. Isso se junta às propostas que tínhamos sobre o *homo artificialis* que usa técnicas para escapar das necessidades naturais, para se proteger ou evoluir. (ELLUL, 1968)

O leitor pode ser tentado a perguntar: se a técnica é tão antinatural, então, de onde veio isso? Em que ponto uma sociedade saudável fez o giro fatal para o mito do progresso e da racionalidade?

Enfim, todas as sociedades humanas utilizaram a técnica.

Um excelente exemplo que Ellul dá é o uso da magia na Idade Média na Europa. A magia foi uma técnica que deu às pessoas a ilusão de controle sobre o mundo natural desconhecido e, em alguns casos, sobre seus vizinhos humanos. Em que em precisão concorda com Mauus “de que a magia é rigorosamente uma técnica: exprime a vontade

do homem em obter certos resultados de ordem espiritual suficientemente precisos". (ELLUL, 1968, p. 24)

Um dos aspectos mais atraentes da técnica moderna é parecer estar completamente sob o controle humano. Para a técnica racional consciente, a técnica não tem poder para influenciar a moral humana, objetivos ou a sociedade, exceto quando o humano direciona fazê-lo. Assim, a técnica não envolve conscientemente o sentimento de reverberação religiosa ou misterioso êxtase que a crença na magia implica.

A técnica fornece uma sensação indiscutivelmente mais perigosa de liberdade ilimitada. Ao mesmo tempo, a técnica moderna não é tão limitada quanto à magia. A magia tolerava a existência da religião e da ciência inicial como outros sistemas de compreensão do mundo. A técnica moderna, no entanto, não permite sistemas alternativos de pensamento e ação. A energia necessária para produzir essas coisas exige de um indivíduo a fé de que a tecnologia é o único caminho para uma nova vida melhorada. Segundo Ellul, essa eclosão brusca do progresso técnico é própria do século XVIII; o que Adorno e Horkheimer denominam "Esclarecimento" (iluminismo), situando o apse da razão na maturação da modernidade (ADORNO e HORKHEIMER, 2006).

O historiador Daumas, se apoiará particularmente no fato de que técnicas usam sistematicamente recursos de origem natural. Esta definição não é realmente inovadora comparada à precedente, o que mais nos interessa é o que ela nos ensina sobre o progresso técnico. Assim, este progresso não tem nenhum significado particular, é um processo evolutivo que conduz as técnicas a um estado sempre mais completo, complexo e efetivo. O autor pretende as técnicas como: "les procédés et méthodes de création de biens matériels de consommation, d'équipement ou de communication dont la libre disposition a déterminé et détermine encore l'évolution du mode d'existence de l'homme". (DAUMAS 1981, p. 4)

Com o surgimento da primeira técnica, a técnica das máquinas, torna-se necessário o desenvolvimento de outras técnicas que se organizam em voltas delas e um espírito técnico começa a se manifestar. Ele se desenvolve quando as necessidades do homem começam a ser atendidas, e é assim que o universo técnico se caracteriza, como resultado de um cálculo, que atende a uma necessidade. Quando surge uma primeira engenhoca, na outra ponta, é preciso outra máquina para atender uma maior produção. As técnicas apareceram sucessivamente em que uma precede a outra tornando

necessária a seguinte para atender o máximo de rendimento. Esta produção torna-se cada vez mais complexa tornando-se necessária outra técnica: a da organização. (ELLUL, 1968)

A técnica da organização pressupõe a técnica econômica que implica a utilização de instrumentos que facilitarão o aperfeiçoamento da economia neste maquinismo que precisa produzir distribuir e consumir. Neste ponto, o trabalho de Ellul denuncia sua importância no campo da Administração no momento em que o Estado se organiza com a penetração das técnicas. A fim de administrar o todo.

A nacionalização das usinas não tornou o Estado somente um patrão, mas o obrigou a revisar suas técnicas de organização. Surgem escritórios técnicos de toda natureza onde cada setor comporta mecanismos complexos e tantos métodos especializados aplicados a tantos domínios que o Estado em si não deixa ele próprio de ser técnico. Alguns enumerados como:

- Técnicas indústrias e comerciais de toda ordem [...]; - Técnicas dos seguros e dos bancos, com a Segurança social, as alocações familiares, os bancos nacionalizados; - Técnicas de organização com as comissões de coordenação entre todos os serviços [...]; - Técnicas artísticas com o rádio, a televisão, o cinema..., o urbanismo e o turismo oficializado; - Técnicas científicas, com os centros de pesquisa científica; Técnicas dos planos, seja qual for o seu objeto, plano econômico geral ou plano dos transportes ou plano do urbanismo; - Técnicas biológicas, ainda raras, mas já reais com o gene humano, a eutanásia, a vacinação obrigatória, o controle médico obrigatório, a assistência social; - Técnicas sociológicas com a manipulação das grandes massas e o conhecimento da opinião pública; (ELLUL, 1968, p. 258).

A técnica do trabalho para se produzir é então racionalizada e fragmentada. Sua forma não importa somente o princípio, marca desse período de transição em que a exploração do homem pelo homem é a mais aparente. O mecanismo de distribuição é indispensável aliado ao surgimento de um rigoroso consumo, que agora também é técnico.

Uma técnica comercial é necessária para se orientar esse consumo, já que o liberalismo se ilude na ideia de que o fluxo crescente seria automaticamente absorvido. Um acúmulo de multidões ao redor de todas as técnicas presume um novo ambiente, um ambiente especial, e o urbanismo vai se adaptando desajeitadamente junto com as técnicas de distrações da vida na cidade intolerável, e de compensações para o trabalho cansativo.

O fenômeno espantoso da grande cidade então se esboça.

No começo, a grande cidade não suscita nenhuma técnica particular; de modo geral, as pessoas são infelizes na grande cidade, mas logo se verifica que se trata de um novo meio ambiente, especial, que supõe tratamentos particulares: e a técnica do urbanismo aparece, ainda que não passe de uma adaptação desajeitada, apesar das utopias urbanísticas de meados do século XIX. Além disso, como a vida na cidade é em grande parte intolerável, desenvolveu-se a técnica das distrações. Torna-se absolutamente indispensável fazer aceitar todo o sofrimento urbano ao preço de divertimentos, e essa necessidade garantirá o impulso gigantesco do cinema. (ELLUL, 1968)

Surgem também as técnicas do Estado que num esforço leviano desenvolve as técnicas militares, policiais, administrativas e, futuramente, as políticas. Todas em função da economia numa aplicação ao externo do homem, mas insuficiente, já que seu empenho é cobrado insistentemente. Surgem então como reforço as técnicas que virão convencê-lo e não simplesmente coagi-lo, já que as técnicas intelectuais se fazem mais necessárias quanto mais precisas às técnicas materiais, vemos então a propaganda, a pedagogia e a psicologia.

Como já foi dito anteriormente, a máquina não passa de um artefato mecânico de um período encerrado. Vivemos um período onde a técnica mecânica já não caracteriza mais nosso tempo e passamos ao período da organização. Apesar de continuarmos com o princípio da técnica que se confunde com a máquina, o que perdurou no passado, já não mais constitui o presente.

Em realidade, o presente constitui o que A. Toynbee chama de imensa organização, o que Mumford chama de "Mégamachine", e J. Burnham de *Managerial Action* e Illich *Sur-outillage* (super-ferramenta). É a técnica aplicada à vida social, econômica e administrativa. O que Ellul irá designar *Sociedade Técnica*, não separando fenômenos que devem permanecer unidos, considerando a organização não como um fenômeno novo, mas ao contrário, como a continuidade do processo técnico. Definindo que a organização não passa de uma técnica, todos os problemas podem ser resolvidos ao se standardizar e racionalizar a vida administrativa, resolvendo antecipadamente o que pode apresentar problemas de uma organização, e ainda, "não entregar-se à própria inspiração, ao próprio engenho, nem mesmo a própria inteligência, para achar a solução

no momento em que a dificuldade se apresentar” (ELLUL, 1968, p.1968) assim a organização se apoia mais em métodos do que em indivíduos.

É neste ponto que a constante organização dos métodos que compõe desde pequenos domínios, como domínio alimentar a até o conjunto deles que formam essa grande máquina que é a sociedade técnica: "poderemos encontrar sociedades humanas sem instituições legais ou políticas, mas não sociedades humanas sem técnicas" (GOFFI, 1988, p.15). Mesmo sentido abordado pelo brasileiro Álvaro Vieira Pinto (1973) ao recusar noções como a expressão "civilização tecnológica", já que o homem sempre viveu em uma era tecnológica e, portanto, não seria humano se não vivesse com a técnica.

Apesar de aqui nos deparamos pela primeira vez com esta autonomia, característica que está no centro do fenômeno técnico e condição essencial de seu desenvolvimento, revelarmos a técnica em meio à sociedade humana resta-nos um ponto importante. Este que manifesta a técnica como a expressão e liberação de todas suas potencialidades de poder. "Technique is primarily a discourse that is a type of language and imagining which influences our perceptions of reality and evokes action." (ELLUL, 1988, p. 88)

Uma grande questão de Ellul é que o autor se recusa em fazer uma separação entre a intenção do indivíduo que usa a técnica e seu efeito final. Se há alguma qualidade ética sobre a maneira como fazemos algo, esta não será diferente da natureza ética do produto que foi gerado. Os efeitos mais importantes das técnicas estão no fato de que suas implicações estão intrínsecas às próprias técnicas e, portanto, fora do controle dos indivíduos. Assim, enquanto sujeitos, não nos damos conta da capacidade envolvente dessas implicações da técnica, não podemos transferir uma vontade pessoal, uma vontade de poder em uma substantividade a ser expressa. A técnica resulta em uma mudança em nossa perspectiva sobre o mundo, como um resultado da contaminação dos fins através de uma mudança nos meios.

Percebeu-se de uns anos para cá, que a técnica nada vale senão é controlada pelo homem. O humanismo foi colocado em lugar de honra. Considera-se que agir contra a natureza profunda do homem não é agir racionalmente. É verdade que esta reação traduz principalmente um humanismo verbal e ideológico. "Todavia, talvez tenha havido um motivo humanista para esta descoberta, mas houve sem dúvidas motivos técnicos". (ELLUL, 1968, p. 344)

O espírito de investigação científica descrita na vontade de experimentar como curiosidade, lida ainda em paralelo com o desenfrear da técnica em seu desejo de produzir resultado. Onde o cientista puro pode ser visto como um incipiente moralista, procurando entender como as coisas são, e, portanto, reconhecer um lugar na natureza, já o técnico impõe seu modo teórico preditivo e usa o natural para criar um produto.

Não se trata de identificar que estamos determinados por alguma causa, nem enxergar consequências tão somente negativas. Observe que as consequências estão análogas aos procedimentos. Se uma grande quantidade da água for necessária para uma fazenda experimental, um rio pode ser desviado sem pensar nas inúmeras consequências para a flora e fauna que está ao redor. Podemos dizer que a técnica nada tem de responsabilidade, nesse caso, porque o único significado de uma técnica para um técnico é, por exemplo, a eficiência e rentabilidade da obra. Evidentemente, em muitos casos, o responsável pode prejudicar uma área aumentando a eficiência em outra, como o desvio de um rio pode mudar a qualidade do solo e afetar adversamente a fazenda que o rio deveria ajudar. Isso cria uma fase dividida entre o processo e o resultado, apesar do idealismo por trás da mente humana. (Ellul, 1968)

Recorremos a Feenberg, que irá nos emprestar o conceito de substancialista para definir Ellul, “quando o conceito de tecnologia é definido a partir da interpretação do tipo de poder exercido sobre o homem” conceito que emerge na primeira metade do século XX, e foi mais bem demarcado na segunda metade entre os anos 1960 e 1970 (FEENBERG, 2002).

Ainda que a concepção substancialista defina que a tecnologia é autônoma, na determinação do progresso ela define que o progresso da humanidade no mundo moderno está no poder que exerce sobre o homem. Já o determinismo salienta a definição que a tecnologia resulta da compreensão científica-funcional que se faz dos processos, somada a uma interpretação histórica marxista de sua evolução. (FEENBERG, 1999)

Para a teoria do determinismo tecnológico, é a tecnologia que dita o caminho do progresso sociocultural do mundo moderno. Feenberg (1999) está falando sobre uma teoria que não admite variação, ou qualquer relação valorativa entre a tecnologia e o mundo social, sendo que para Ellul, a tecnologia se define na interpretação do poder que esta exerce.

Se “*exister c'est résister*”, a perspectiva da resistência como forma de análise surge no momento que o contraditório avança sobre o determinismo tecnológico. Vimos que o Ellul teve forte influência do autor alemão K. Marx e a determinação do real. Poderíamos dizer que além da visão revolucionária o autor alemão sempre levou Ellul a se perguntar: com base em que situação econômica se está falando, com base em que contexto, de quais interesses?

Em um relato de Ellul, por ele mesmo (2010), o autor declara a percepção que os escritos de Marx pareciam dar às injustiças que havia testemunhado em sua própria família (onde seu pai, nunca rico, ficara desempregado no pós-1929). No entanto, quando Ellul se aproximou dos trabalhadores comunistas que ele conheceu em Bordeaux, foi rapidamente desiludido: eles não mostraram interesse no pensamento de Marx, mas apenas esperavam por ordens do Partido.

Ainda que desiludido com o partido comunista, Ellul tinha na revolução uma questão central que permaneceu durante toda a sua vida. Dizia que graças a Marx tinha a convicção de que o homem, quaisquer que sejam as diversas situações históricas em que se encontre, tem sempre uma função revolucionária em relação à sua sociedade. (Ellul, 2010)

Com isso, Ellul buscava uma releitura que consistia em superar os aforismos do idealismo alemão, a fim de construir novos parâmetros epistêmicos. Sua obra que visa acompanhar o andamento da técnica em suas generalizações procura identificar particularidades como forma de resistência. A técnica que desenvolve apenas semelhanças e não igualdades. Marx guiou Ellul a ver a importância da realidade. Não no sentido do materialismo filosófico, mas na importância que Marx atribui à realidade material e concreta que envolve o homem e que, por meio do pensamento intelectual ou espiritual tem a tendência a esquecer, a se esvaziar, até que finalmente essa realidade possa tornar-se mascarada.

Neste sentido Ellul cita Illich (1976) que atesta perfeitamente a vaidade da política¹⁰ na presença do sistema técnico. A manipulação da realidade não é uma forma de revolução, e sim uma reprodução de formas de poder.

¹⁰ Neste sentido, que Ellul escreve o livro *Propaganda*, já referenciado, colocando-a como nada mais que uma condição de todas as linguagens. O livro é observado em geral por seu foco político sem observar o quanto a linguagem cria uma realidade individual que motiva as ações.

Quanto às oposições que querem ganhar o controle das instituições existentes, elas dão a elas uma legitimidade de um novo tipo, ao mesmo tempo em que exacerbam as contradições. Mudar a equipe de liderança não é uma revolução. O que o poder significa para os trabalhadores, o poder negro, o poder das mulheres ou da juventude, exceto que seu poder substitui o poder no poder? Tal poder é, no máximo, o de administrar melhor o crescimento, portanto, posto em condição de continuar sua gloriosa corrida graças a esses poderes providenciais! A escola, que ensina o marxismo ou o fascismo, reproduz uma pirâmide de classes recalibradas. O avião, que dá acesso ao trabalhador, reproduz uma hierarquia social com uma classe superior. (ILLICH apud. ELLUL, 1977, p. 149)

A ideia de Ellul sobre a revolução é interessante porque a maioria delas ilustra a ideia de que o indivíduo atua e muda muitas vezes não através da vontade, mas sim através de um deslocamento perceptual que simplesmente acontece.

Ele percebe sua revolução não como um conjunto de ações, mas como uma consciência da verdadeira natureza de mundo e a consciência de que o indivíduo pode atuar para mudar seus arredores.

Ellul lida como uma relação com a vontade humana na revolução. Tentando o responder à pergunta: se a revolução e muitas ações significativas, não podem ser desejadas, então, que esperança há para o indivíduo, como se inicia a revolução?

Para Ellul, o que é contado a um indivíduo por outros, ou mesmo diz a si mesmo, muitas vezes é mais significativo em evocar a ação do que as experiências individuais. A forma como o indivíduo entende as palavras também implica uma série de pressupostos sobre a forma como o mundo funciona e deve funcionar.

A crítica fundamental de Ellul à tecnologia é aquela que impede a liberdade do homem. Confrontado com este perigo, Ellul visa o advento de um homem capaz de usar técnicas, e ao mesmo tempo, não ser usado por elas, não ser inteiramente subordinado a técnica.

Em última análise, Lovekin (1991) em oposição a outros analistas que argumentam o conceito da técnica em Ellul, a distingue como uma atitude mental ou modo de percepção não do que é forçado sobre os indivíduos modernos, mas sim, como apelos à vontade de poder.

Uma implicação deste conceito do trabalho de Ellul, demonstra sua crença de que aquilo que o ser humano deseja não pode ser confiável porque frequentemente acaba causando precisamente o oposto do que está tentando alcançar. Este estado paradoxal

das coisas não é visto por Ellul como um fenômeno peculiar moderno, mas sim como um aspecto de natureza humana. (LOVEKIN, 1991)

Ao mesmo tempo em que brotava da fase industrial uma cascata técnica, produzia-se o acúmulo das multidões em torno da máquina a fim de explorar seus frustrados desejos.

Essa fase do desenvolvimento ainda está dominada pela máquina; corresponde ao que Mumford chama de período paleotécnico. Durante esse período, desenvolvem-se os instrumentos da vontade de poder, mas revele-se também o fato de que os aperfeiçoamentos mecânicos apenas não bastam para produzir resultados socialmente satisfatórios. (ELLUL, 1968, p.116)

A técnica é mais que um meio de fazer as coisas e compreende nela um recurso de poder de efeito psicológico capaz de orientar a prática humana. Demeulemeester (1997) irá tratar da técnica em Ellul como resultado de uma interação pessoal do indivíduo com a realidade que o leva a determinadas atitudes:

Ao argumentar que Ellul vê claramente o poder da linguagem, sustentarei o argumento de que a técnica não é um fenômeno real, mas sim psicológico, e a ideia de que a principal suposição do trabalho de Ellul é que agimos não como agentes totalmente livres, mas que nossas ações são definidas e motivadas pela maneira como entendemos o mundo. Para Ellul, a linguagem não é uma ferramenta, mas sim uma demonstração inconsciente de um estado de ser. (DEMEULEMEESTER, 1997, p. 90) (tradução nossa)

Para ele, o principal argumento de Ellul é que o crescimento da tecnologia, o racionalismo e o valor material, criaram uma alienação em massa moderna que destruiu as instituições naturais e contaminou ou eliminou todas as ideologias e religiões concorrentes. Há a tendência de enfatizar o racional, valorizar a eficiência sobre as coisas. Porém, Ellul pode ser considerado como um pensador cujo trabalho tem significado para o cidadão do mundo moderno porque propõe uma maneira de pensar sobre a natureza humana que se concentra no equilíbrio entre determinismo e liberdade (DEMEULEMEESTER, 1997).

A questão agora é observar o que a técnica nos oferece na perspectiva de um poder adicional. Enquanto a técnica promete nos conceder tal poder, temos mais tempo e oportunidades para expressar nossa personalidade a fim de nos realizarmos em atividade “não técnicas”, onde os processos não são repetidos, permitindo ao indivíduo viver experiências únicas e circunstâncias novas a cada dia. Nas atividades não técnicas, o

processo é o menos importante. O ser humano como ator deve pensar e responder às circunstâncias a cada momento injetando uma dose de personalidade. O pensar técnico considera cada minuto gasto em um processo como tempo desperdiçado. E nessa busca constante em poupar tempo “nunca pensamos sobre o que estamos fazendo com o todo o tempo que sobra, nos simplesmente o poupamos” (ELLUL, 1988, p. 258). Cozinhamos mais facilmente, viajamos mais rápido, gastamos menos energia ao limpar a bagunça! O que nos faz sentirmos imediatamente mais poderosos!

A partir dessa perspectiva, podemos admitir que talvez a questão mais discutida no trabalho de Ellul seja a relação estabelecida entre os meios e os fins. Realizamos atividades simplesmente pelo fato de poder fazer, sem ao menos refletir sobre possibilidades de satisfação mais profunda. O sujeito, enquanto sujeito técnico, não percebe que os meios então intrinsicamente ligados à qualidade e a natureza dos objetivos. A relação que se estabelece aqui é de que não há separação entre os métodos que usamos e os objetivos que conseguimos. Ao enfatizar o ser em invés de fazer, ele argumenta que a vida é um processo contínuo, em vez de uma série de realizações. (DEMEULEMEESTER, 1997)

Finalmente, ao explorar por que nossos desejos são tão falhos, Lovekin (1991) e Demeulemeester (1997) argumentam que Ellul está preocupado com a maneira que imaginamos a realidade que influencia nossas ações. O objetivo é mostrar que seu trabalho não é primariamente fazer uma crítica externa da sociedade humana, já que a técnica não é um necessariamente um fenômeno moderno, mas sim, uma maneira de pensar que determina os tipos de ação que somos capazes de imaginar e, portanto, cometer.

O autor defende um estilo de revolução muitas vezes criticada como sendo utópico em termos políticos, mas que ao se analisar a estrutura de seus argumentos, é possível encontrar uma revolução pautada no indivíduo como detentor de vontade, consciente da verdadeira natureza do mundo e refletida sobre sua real capacidade de mudar seu ambiente local.

Ellul reflete sobre que espécie de revolução estamos dispostos a fazer. Que partido tomamos da ciência e da tecnologia, e para onde as criações humanas vão nos levar. Sua tentativa era profundamente enraizada nas tentativas de afirmar a vida e se opor a tudo que vier a destruí-la.

Nossa civilização pensa e vive como se as teorias fossem modelos objetivos de alguma parte da realidade, alcançada por um processo de abstração e simplificação que seleciona alguns detalhes como mais relevantes do que outros de acordo com uma disciplina científica ou especialidade técnica. Desta forma, a complexidade incontrolável da realidade é feita científica e tecnicamente gerenciável. No entanto, isso implica um julgamento de valor ao decidir quais detalhes são importantes, periféricos ou irrelevantes. O juízo de valor que levou às teorias de Jacques Ellul foi profundamente enraizado em sua vida como ativista. Afirmar a liberdade humana como o pré-requisito para todas as relações de amor e compaixão em resposta a um amor maior estava no cerne de seu ser. (VANDERBURG, 2005, p. 03) (tradução nossa)

Este conceito de revolução em Ellul, pautado no indivíduo que é parcialmente determinado pelo o ambiente em que atua, apresenta os conceitos de uma revolução que não pode ser inteiramente desejada. Neste sentido, compreende-se de que maneira a técnica controla as ações dos indivíduos, revelando não ser pela vontade, mas por meio de um dispositivo particular, uma troca de percepção que “simplesmente acontece”, é possível um indivíduo decidir como atuar.

Sobre este olhar, Ellul sugere uma ética do “não-poder” que restrinja drasticamente a prática da técnica. De forma que o homem se comprometa a não fazer tudo o que tecnicamente lhe é possível. Em que a vontade do homem induz a procura sistemática e voluntária do não-poder. Isto nada tem a ver com qualquer tipo de destino, impotência ou passividade. Pelo contrário, neste sentido vemos na técnica a mesma possibilidade de geração e desenvolvimento de um tipo de relações dialéticas mais frutíferas, em que a partir desta atitude, o homem poderia perseguir a liberdade contra uma técnica nociva, menos rigorosa, e não contra a técnica em si.

Na alimentação, estas relações dialéticas influenciariam o debate sobre cultura. Esta formação de estruturas universais da mente humana estabelece linguagens também por meio da cozinha, e será mais bem analisada com ajuda de Lévi-Strauss, como veremos adiante.

3 OS CARACTERES DA TÉCNICA

Em sua apresentação sobre os caracteres novos que se reproduzem na sociedade moderna, Ellul primeiramente apresenta dois caracteres evidentes que são essenciais ao fenômeno técnico, mas que, justamente por sua evidencia, tornam-se de menor importância para o autor (BLANK, 2009; DA CUNHA SILVA, 2012). Há outros que poderiam ser detectados com uma simples reflexão do 'fazer humano' como a planificação, o planejamento, a produtividade, a quantificação entre outros. (MOCELLIN, 2012)

O primeiro é o que exclui os fatores de espontaneidade e criação humana, a racionalidade. Sobretudo, a racionalidade instrumental, em que os domínios da realidade humana se reduzem ao que é manipulável e unilateral, sem relação com a arte ou com a religião. (RAMOS, 1989; DA CUNHA SILVA, 2012). Neste sentido Mocellin (2012) corrobora que a técnica se apresenta como um processo racional em todos os domínios em que é aplicada. É possível observá-la na mecanização dos processos, na divisão do trabalho, na elaboração das normas de produção. Em um raciocínio que se apresenta no trabalho, na indústria e no mundo das comunicações. "Toda intervenção técnica é, com efeito, uma redução ao esquema lógico dos fatos, das pulsões, dos fenômenos, dos meios, dos instrumentos" (ELLUL, 1968, p.82).

A espontaneidade é submetida à mecanização em busca do padrão técnico científico. Esta exclusão de espontaneidade está em toda ordem do fazer humano. Ellul insere nessa medida a figura do especialista, que assim como Illich (1982), vê que os instrumentos não podem ser manejados sem que o homem seja educado para tal atividade em um quadro que equaciona e simplifica os problemas sejam eles materiais ou imateriais, físicos ou psíquicos, para que se possa estudá-los e compreendê-los ao máximo.

O outro caractere é o da artificialidade. Toda técnica destrói os elementos naturais e os transformam em objetos que atendem os interesses humanos, ou seja, os meios são criados, produzidos, e até mesmo passamos a reproduzi-los em total ausência de finalidade. (BARRIENTOS-PARRA, 2011; ELLUL, 1968; 1977; MOCELLIN, 2012) A técnica subordina e absorve o mundo natural alterando a paisagem substituída por um sistema artificial. Há exemplos como hidrelétricas que alteram o curso de rios e inundam

florestas, a geração de energia eólica insere hélices em morros e vales, a artificialidade urbana se impõe com força se articulando de forma generalizada, o cotidiano do sujeito passa do real para o virtual. O artificialismo já é confundido pelas gerações mais recentes que desconhecem o natural que se perdeu para sempre, e ainda que o homem tente, logo haverá apenas remediações, onde “caminhamos rapidamente para o ponto em que brevemente não mais teremos meio natural”. (ELLUL, 1968, p. 82)

Racionalidade e artificialidade são comuns a qualquer técnica, mais exacerbadas na técnica moderna: buscam-se os meios técnicos (artificiais) mais eficientes (racionais). A este respeito, o técnico é um homem que analisa e planeja. Ele não aguenta o indeterminado. Ele não suporta a iniciativa que perturba o rigor. No entanto o homem nunca pode prever a totalidade dos efeitos de sua técnica.

Como comentado anteriormente, esses são caracteres em que Ellul não se delonga em razão de sua evidência, até por ser trabalhado por vários outros autotres. Alguns até utilizados como referência pelo próprio Ellul como Simondon (1958), algumas vezes com certo olhar otimista sobre a técnica:

Existe em certos casos uma beleza própria dos objetos técnicos. Essa beleza aparece quando esses objetos estão inseridos em um mundo, seja geográfico, seja humano: a impressão estética é então relativa à inserção: ela é como um gesto. O conjunto de velas de um navio não tem beleza enquanto está desativado, mas a partir do momento que o vento o infla e inclina os mastros como um todo, levando o navio ao mar; são as velas sob o vento e ao mar que são belas [...]. (SIMONDON, 1989, p. 185)

Em seu segundo trabalho sobre a técnica, *Le Système Technicien*, Ellul defende aquilo que acredita ser uma “atualização” do que compreende sobre a técnica, (ELLUL, 1977, p.7). Logo na introdução, afirma que a técnica não se contentou em somente “ser” em nosso mundo, ela se tornou o fator principal ou determinante em uma “Sociedade Técnica” (termo usado por ele em 1954) e transformou-se em “Sistema”. Teria ele encontrado aquilo que seria a chave da interpretação da modernidade, enquanto algumas definições usuais seriam inadequadas. Ellul lembra o pensamento de seus contemporâneos:

ILLICH (*La Convivialité*) tem uma excelente visão do sistema técnico quando mostra que "a operação e concepção da infraestrutura energética de uma sociedade moderna importa ideologia do grupo dominante com uma força e um 'penetração inconcebível para o padre... ou para o banqueiro". É necessário repetir

constantemente a advertência que já dei na *A Técnica e o Desafio do Século*, e que a MUMFORD formula excelentemente: “Não são os produtos mecânicos ou eletrônicos que estamos questionando, mas o sistema que os torna produto sem referência às necessidades humanas e sem retificação quando essas necessidades não são atendidas (ELLUL, 1977, p. 130) ”.

Na obra anterior, *La Technique ou l'enjeu du Siècle*, o autor distingue os elementos deste sistema em caracteres do progresso técnico, automatismo e autocrescimento, que aparecem em seu primeiro trabalho de 1954, e caracteres do fenômeno técnico, a autonomia, a unicidade , e o universalismo. (ROGNON, 2013; ELLUL, 1977; LAFORÊT, 2008)

É em seu terceiro trabalho, *Le Bluff Technologique* (1988), que Ellul conclui sua trilogia sobre a técnica, esta, porém, que jamais deve ser vista como um conjunto separado de sua obra como um todo (PORQUET, 2012). Obra a qual podemos acrescentar os ensaios de 1962 e 1965, “*Propagandes*” e “*L’illusion Politique*”, que mergulham no coração dos mecanismos técnicos do Estado.

Sua obra sobre a técnica contribui para tornar Jacques Ellul um dos principais pensadores da técnica do século XX, juntamente com Habermas, Heidegger, Simondon, Leroi-Gourhan e Anders. É nela que o autor ‘prevê’ o futuro que a técnica deixará para humanidade, “*Il ne peut y avoir de croissance infinie dans un monde fini*”. (ELLUL, 1988, p. 36)

3.1 AUTOMATISMO

Este é o primeiro dos elementos caracterizadores do progresso técnico, e consiste no fato de que a orientação e as escolhas técnicas se efetuam por si mesmas. Se algo pode ser feito, do ponto de vista técnico será feito independentemente de qualquer ordem ou critério, sejam eles morais, religiosos ou filosóficos. (BARRIENTOS-PARRA; MELO 2009)

“*The one best way*” significa que não há escolha entre as técnicas na busca pelo melhor resultado, o que revela o caráter fulminante da técnica no curso do progresso técnico (BLANK, 2009). A técnica avança sobre os âmbitos absorvendo-os e se impondo independente de outros parâmetros. (TROUDE-CHASTENET, 1992, p.34)

Diante disso, segundo Ellul, “a pior reprovação que se possa imaginar em nosso mundo moderno, é precisamente dizer que tal pessoa ou tal sistema impede esse

automatismo técnico”. (ELLUL, 1968, p. 83). Neste ponto, observou K. Marx sua crítica ao capitalismo e o seu posterior desaparecimento, pois este sistema econômico se opõe ao progresso técnico quando não conduz ao lucro. Já o comunismo, para Ellul, seria o regime que melhor adotaria critérios que convergem ao progresso técnico.

A racionalidade observada na mecanização dos processos, agora aliada ao automatismo da melhor escolha, elimina totalmente a possibilidade da espontaneidade das atividades da vida humana. Emprega como o homem não é mais, de forma alguma, agente de escolha. A automação e racionalização imposta pela técnica tira do homem a liberdade de escolha e, portanto, toda a responsabilidade. Sua função está em apenas registrar e decidir em função do que apresenta o máximo de eficiência diante de todos os métodos. Deste modo, Mocelin (2012) compreende que para Ellul, não há possibilidade de escolha entre os métodos que estão à disposição, e sim que o mais eficiente é aquele que será preferido, estabelecendo a lógica empregada na realização de tarefas.

Tudo se efetua automaticamente no meio técnico, este é o primeiro aspecto do automatismo elluniano: os resultados são obtidos pelo conjunto de técnicas, que não são uma escolha por razões complexas e de alguma forma humana; ele simplesmente decide pela máxima eficiência. Simondon (1958) adverte que o homem não interfere no automatismo dos objetos, por que estes não permitem um diálogo, nem formas criativas de exploração, porque isso limitaria seu funcionamento e suas possibilidades.

Consequentemente aquilo que é não técnica aparenta certa limitação prévia. Este seria um segundo sentido do automatismo na visão de autor. Toda atividade técnica é superior e prevê a invasão em todos os domínios. Os êxitos que alcançaram (ELLUL, 1968, p. 86) Lênin por desenhar uma técnica política, a resistência de Hitler com um plano militar e Napoleão com a genialidade da guerra, são exemplos da superioridade frente à ausência técnica.

Seu caráter exclusivo delata seu progresso supremo. Ou nos rendemos ao seu modo irremediável, ou entramos em conflito contra um poder com o qual não há chances. Não se pode competir com o meio técnico. Qualquer desafio técnico só se opõe a outro, com a impossibilidade de recusar a solução ou método que envolve maior eficácia. Como diante de atentados da propaganda, em que não há solução em apoiar-se na religião ou na cultura para se educar o povo, pois só outra propaganda poderá respondê-la. (ELLUL, 1968; 1973)

Submissão dos meios ao imperativo de eficácia sempre maior, mais potente. A mudança é impotente diante da possibilidade e transforma a necessidade em exigência. Quando um método é mais conveniente que outro se opta por esse e os demais são descartados. Um movimento que se dirige a perfeição e não pode ser detido, destrói e cria.

Nada mais pode entrar em competição com o meio técnico. A escolha é feita a priori. Nem o homem nem o grupo pode resolver seguir qualquer outro caminho além do caminho técnico: estão com efeito colocado diante do seguinte dilema muito simples: ou bem decidem salvaguardar sua liberdade de escolha, decidem usar o meio tradicional ou pessoal, moral ou empírico, e entram então em concorrência com um poder contra o qual não tem defesa eficaz; seus meios não são eficazes, serão esmagados ou eliminados, e eles próprios serão vencidos, ou então resolvem aceitar a necessidade técnica; nessa hipótese, vencerão, submetendo-se, porém, de modo irremediável, à escravidão técnica (ELLUL, 1968, p. 87).

Por automatismo da escolha técnica, Ellul entende a impossibilidade de se recusar a solução ou o método que envolve maior racionalidade e eficácia. (TROUDE-CHASTENET, 1992) “Para o homem atual em qualquer sistema econômico (capitalista, socialista, cooperativo, etc.) esse automatismo é justo e bom” (BARRIENTOS-PARRA; CHORILLI, 2009, p.246). Em outras palavras o homem será submetido a este imperativo da eficácia em todos os domínios de aplicação, se recusando a controlar o progresso, este é automático (BOURG, 2009). Não há entanto, uma escolha humana, porém, não se deve pensar que o homem nada a tem a ver de decisivo nas operações, porque dele vem o erro.

3.2 AUTOCRESCIMENTO

Refere-se a um sistema que cresce inexoravelmente.

Esse elemento se refere à capacidade que a técnica possui de evoluir de modo puramente causal, combinando diversos elementos precedentes que de alguma forma engendram-se a si mesmos criando novos elementos técnicos. Ellul toma como exemplo simples o motor de explosão que tornou possível e condicionamento da técnica do automóvel. Portanto, uma técnica antecede o aparecimento de uma nova forma técnica, e condiciona várias outras. (ELLUL, 1968 p. 91) Como uma autopoiese da técnica,

identicamente é tratada como a metáfora de quebra cabeças por Thomas Kuhn, ao demonstrar que o trabalho da ciência esta fundamentado em um escopo cuja principal regra buscar sua própria manutenção (KUHN, 1978, p. 6)

O sistema técnico em Ellul tem relação com o objeto técnico de Simondon (1958). Onde se descobrem sinergias funcionais que caracterizam esse progresso. Estas descobertas podem ser feitas de uma vez só ou de forma contínua. A questão é como reorganizar as estruturas envolvidas no sistema, que podem ser realizadas de forma abrupta ou incluir várias etapas sucessivas.

Neste quadro, o autocrescimento significa associar esse elemento a uma lei de irreversibilidade. Sua gênese está em seu próprio desenvolvimento em que as contribuições feitas vão aperfeiçoando os conjuntos num avanço constante, sem possibilidades de retrocesso. É como pensarmos sobre o uso da bomba atômica, uma vez que era possível, era obrigatório. A partir do momento que a eficiência é testada, este tipo de fatalismo é inevitável! Em um mundo de avanços técnicos, não podemos fingir, ignorar, que se uma técnica é mais eficiente do que a anterior ele deve ser usada. A partir do momento que ela está lá, não podemos resistir a ela. Apenas uma nova técnica ainda mais eficiente irá substituí-la, como combustíveis para novas tecnologias, as técnicas se retroalimentam sistematicamente em suas resoluções técnicas. (TROUDE-CHASTENET, 2011)

Em sua segunda lei sobre o autocrescimento, Ellul interpreta que quanto mais dados técnicos, maior o número de possibilidades de combinações técnicas em que a soma de pequenos aportes levaria a uma progressão geométrica criando novas técnicas e anonimamente aperfeiçoando o conjunto. Portanto, o autocrescimento está associado não com a ideia de uma progressão aritmética, mas sim ao avanço em uma progressão geométrica. (ELLUL, 1968; MOCELLIN, 2012; BLANK 2009)

Esse número maior de combinações possíveis como uma solidariedade entre as técnicas, (SIMONDON, 1958; BLANK, 2009; TROUDE-CHASTENET, 2011) prova que o que determina essa progressão não é o fator humano que aparece apenas como ocasional, nem condições econômicas ou sociais, mas essencialmente a técnica anterior.

É claro que algumas vezes ela assume um caráter de desigualdade, pois não há meio de harmonizar os ritmos de movimento técnico. Se evoluísse no mesmo ritmo, e as disparidades não existissem, não haveria os problemas. A verdade que ocorre sobre os

avanços científicos e as invenções técnicas, é que dependem de recursos e investimentos, e esse fato, neutraliza o progresso em alguns países. Não fosse isso, esse caractere recobriria o mundo todo.

Observa-se aí um surpreendente resultado do autocrescimento: verifica-se que as invenções técnicas são idênticas, no mesmo momento, em numerosos países, e, na medida em que a ciência assume cada vez mais um aspecto técnico (as descobertas científicas sendo na realidade comandadas pela técnica) essas descobertas ocorrem em toda parte ao mesmo tempo (ELLUL, 1968, p. 90).

Aqui cabe fazermos um paralelo, como faz Mocellin (2012, p.101) sobre a ligação entre o automatismo e o autocrescimento. Visto que os ramos evoluíram de formas distintas, “o automatismo decide quais ramos vão evoluir mais, em razão da eficiência dos mesmos, ao passo que o autocrescimento possibilita o crescimento destes ramos”.

O que acontece, é o fato de que os problemas humanos assumem a forma de problemas técnicos, que implicarão soluções necessariamente técnicas. (TROUDE-CHASTENET, 2011; BLANK 2009;) a técnica assume um vínculo paralelo com as ações do homem em que coordena e racionaliza as incoerências por meio de suas leis internas. Ela se organiza em um mundo fechado onde o homem não precisa estar a par da civilização, nem compreender seu funcionamento, a técnica assegura a coesão dos meios e das atividades humanas. (ELLUL, 1968, p. 97)

Sobre a intervenção do homem, BARRIENTOS-PARRA e SILVA (2009) comentam que o progresso técnico superou o momento que dependia do aporte da inteligência de um sábio. No quadro de uma sociedade técnica, seu desenvolvimento vai ganhando certa aridez em relação ao homem que desempenha cada vez papel menos importante. Este sente uma rigidez na intervenção desse funcionamento (BLANK, 2009), pois novamente apenas verifica o efeito delas uma sobre as outras assumindo seu papel registrador.

É doravante o homem, em sua realidade mais comum, inferior, que pode agir e não no que tem de superior e de particular, pois as qualidades que a técnica requer para evoluir são precisamente qualidades adquiridas, de ordem técnica e não uma inteligência particular. (ELLUL, 1968, p. 96)

É interessante notar a observação que Ellul faz de uma relação idílica entre o homem moderno e a técnica. Estamos tão convictos de sua superioridade, de forma que

estamos todos engajados, e orientados no sentido do progresso técnico. (LAFORÊT, 2008) Todos os profissionais trabalham para esse o aperfeiçoamento da técnica e ela progride em razão de uma força generalizada, (ELLUL, 1968, p. 89) “[...] os homens de nosso tempo estão de tal modo apaixonados pela técnica, [...] tão mergulhados no meio técnico, que estão todos sem exceção, orientados na direção do progresso [...]”. Dessa forma, está associado à técnica sem perceber, na medida em que é previamente absorvido por um sistema de práticas crescente, sem que tome consciência plena disso.

3.3 UNICIDADE

A singularidade é a expressão concreta deste sistema. Ellul (1968) esclarece que uma característica do sistema técnico é a sua unidade, ou seja, a ligação entre os personagens do fenômeno técnico em convivência apresentando as mesmas características (BARRIENTOS-PARRA; ANDREAZZA, 2009; MOCELLIN, 2012). Há uma indivisibilidade da técnica, uma unidade do fenômeno, porém com diversas aparências. Em outras palavras, Ellul explica que “é impossível separar este ou aquele elemento [...] a principal tendência de todos aqueles que pensam nas técnicas é distinguir entre os diversos elementos da técnica dos quais uns poderiam ser mantidos e outros afastados”. (ELLUL, 1968, p. 98)

Para Laforêt (2008), Ellul esclarece que a unicidade é uma ligação entre várias técnicas em um conjunto dependente um do outro, em que uma das principais consequências desta singularidade é que cada descoberta do novo pode ser aplicada de modo mais eficiente, permitindo um rápido crescimento de um sistema equilibrado. No entanto, com a tecnologia moderna desde o início da sociedade industrial, percebemos que técnicas estão relacionadas umas com as outras e isto não é um fato novo.

O Sistema técnico é, antes de tudo, um sistema: em outras palavras, um conjunto, cujas partes estão estreitamente ligadas umas às outras, são interdependentes e obedecem a uma regularidade comum. Essa característica da unicidade é somente a expressão concreta desse sistema “as técnicas estão ligadas umas às outras de maneira que elas existem somente umas pelas outras e são em quaisquer pontos dependentes.” (ELLUL, 1977, p.171)

Elas se reúnem num menor tempo possível em um número considerável de áreas. Esse poder não é possível somente na área da informática (ELLUL, 1988), mas também é

verdade para agricultura, transporte, telecomunicações e nos mais diferentes campos técnicos que formam um todo interdependente entre si, sendo que a interrupção da operação de apenas um elemento irá resultar em consequências para todos os setores inseridos no sistema. (LAFORÊT, 2008)

Segundo Ellul não devemos separar as técnicas instrumentais (de produção ou maquinarias das técnicas que se dedicam à administração da sociedade e resolução de problemas) separando-as das técnicas sociais, ou seja, as que manipulam diretamente os indivíduos. Tal separação seria não compreender que as técnicas se combinam formando um todo constituindo um fenômeno coordenado em que cada parte se sustenta e se reforça.

Desta maneira, vemos que o sistema técnico quase nada mais tem em comum com o sistema de formação da Antiguidade, pois ainda que encontre limites geográficos, não encontra mais limitação em nenhum outro domínio. Ellul nos adverte que a partir do fenômeno técnico temos uma ilusão da liberdade, mas que é apenas a expressão de sua unicidade. Vivemos com a sensação de diferentes civilizações, sob a extrema diversidade de suas aparências, mas são todas de mesma natureza técnica. (BLANK, 2009)

O autor recorda a importância com que o homem moderno enxerga como 'benéficas' os grandes projetos, por exemplo: o transporte rápido, a urbanização e os consumos de massa. A padronização dos quadros de vida e as condições para o crescimento e desenvolvimento tornam o próprio invento menos importante que a combinação de várias técnicas.

Constatamos muito facilmente a identidade dos caracteres do fenômeno técnico em todos os lugares onde ele se produz. O crescimento técnico se produz na Inglaterra ou no Japão, nos Estados Unidos ou na Rússia, e apresenta as mesmas causas, provoca os mesmos efeitos, dá ao homem condições de vida parecidas. Impõe uma forma de trabalho, implica nas mesmas modificações dos organismos sociais e políticos, exige as mesmas condições para seu crescimento e seu desenvolvimento. (ELLUL, 1977, p.172)

Novamente vemos o rigor da autonomia em não estabelecer relação moral. Podemos utilizar um veículo para "transporte ou para atropelar pessoas", "desenvolver remédios ou gases asfixiantes", "energia ou bombas atômicas" (ELLUL, 1968, p. 100), mas o fato é que ainda fazemos uma confusão entre uso e abuso. É neste ponto que está uma das principais características da técnica. O fato de o fenômeno ser indivisível, sem

diferenciações, possui uma independência que não tolera qualquer julgamento. Dizer que se faz um ‘mau’ uso de determinada técnica, é simplesmente não fazer um uso técnico. O homem está diante de um agir exclusivo, de um “como se deve ser”, ou não há técnica. A conclusão que Ellul nos ajuda a visualizar é que o fenômeno técnico não pode ser dissociado de modo a permitir conservar o que é bom e evitar o que é mau.

[...] o homem está colocado diante de escolha exclusiva, utilizar a técnica como a deve ser, de acordo com as regras técnicas, ou não utilizá-las, de modo algum; mas é impossível utilizá-la a não ser de acordo com as regras técnicas (ELLUL, 1968, p. 101).

O fenômeno técnico que constitui essa totalidade em que tudo acontece de forma inteira, completamente comprometida em um funcionamento conjunto, não permitirá um julgamento em função de critérios religiosos, morais ou estéticos. (MOCELLIN, 2012) Possui uma ‘moral’ estritamente técnica, em que o curso da pesquisa científica não aceita que o homem pesquise técnicas ‘boas’, porque isso acabaria com os verdadeiros motivos da existência do sistema técnico em si.

Ellul desabafa que “estamos tão envolvidos em uma espécie de tudo ou nada profundamente perturbadores” (ELLUL, 1977, p. 175). Tememos o pior cenário de fracasso, aquele que vai minando enormemente o curso da vida cotidiana da população ou da economia, sem considerar que nada pode ser envolvido de maneira tão fundamental sem que se questione o próprio sistema. (LAFORÊT, 2008) “Essa esperança de conseguir suprimir o aspecto mau da técnica, preservando o bom, é não ter compreendido o que é o fenômeno técnico”. (ELLUL, 1968, p. 114)

3.4 UNIVERSALISMO

Este também é um elemento do fenômeno técnico e está ligado a unicidade e a autonomia. (SIMONDON, 1958)

De acordo com o pensamento do autor francês (ELLUL, 1968; 1977), toda a dimensionalidade humana no campo material ou abstrato, aspectos culturais da arte e na literatura, manifestam subordinação em relação à técnica. Durante todo o curso da história a técnica pertencia à determinada civilização, era característica daquela civilização em sua amplitude de atividades técnicas. Hoje ela evolui toda a civilização se tornando uma linguagem universal.

O universalismo se distingue em dois aspectos: é qualitativo, quando a técnica fixa seus métodos a tudo. E é geográfico porque se identifica com o mundo todo. Simondon (1958) a descreve como 'duplamente universal', pela informação que passa e pelo público a que se dirige.

Outro comentador de sua obra, Latouche (2005) concorda com Ellul, mas numa leitura mais otimista. Chama este elemento de 'ocidentalização'.

Ao final dessa pesquisa sobre o destino e a natureza do ocidente, e antes de ver mais detalhes sobre os efeitos concretos da ocidentalização, podemos sublinhar a ambiguidade profunda do fenômeno. A ocidentalização é um processo econômico e cultural com duplo efeito: universal por sua expansão e história, reproduzível pelo caráter de modelo do Ocidente e sua natureza de "máquina". (Latouche, 2005, p. 81)

Em um primeiro momento, Ellul nos guia na compressão de que o fenômeno técnico se apresenta num sentido qualitativo, que concerne ao ambiente e a todas as áreas de atividade (MOCELIN 2012; BLANK 2009). Supõe a capacidade da técnica em transformar a totalidade da vida humana. Nesta visão, Ellul concorda com Le Febvre, sobre a diária subordinação tecnológica em que nada deve escapar de um cotidiano organizado.

Mas o sinal desse universalismo é a mudança de posição dentro do contexto do mundo dos objetos. Não se opõe mais a natureza humana, benéfica, correspondente do homem às máquinas concebidas como um mal necessário. Simplesmente aceitável em prol da produção. Agora vemos uma aceitação positiva e alegre com relação não só aos benefícios materiais, mas também a um consumismo estético da máquina. Os valores estéticos da fábrica, materiais novos, a publicidade, a eletrônica, provoca um acordo entre os meios de produção e nossa sensibilidade. (ELLUL, 1977, p. 186)

Segue-se então que a técnica não pode deixar de ser totalitária, subordinando o mundo a seus métodos em uma absorção completa que reduz tudo a suas próprias exigências e padrões, como podemos ver em diversos âmbitos como a religião, a filosofia e a arte. (BARRIENTOS-PARRA, 2011). Isso implica uma adesão do homem ao regime com mudanças e adaptações no trabalho, no conceito de máquinas e seus acessórios.

Mas não é somente o ambiente total, são também todas as atividades do homem que tendem a ser objeto técnico. Cada atividade foi submetida a uma reflexão de orientação tecnicista. Cada atividade foi dotada de instrumentos ou de "maneiras de fazer"

saídas da técnica. Não há praticamente nenhum setor que esteja fora da técnica. (ELLUL, 1977, p. 187)

De acordo com Laforêt (2008), além das máquinas, as atividades também estão sujeitas a implementação técnica. São igualmente objetos de uma reflexão com o objetivo de desenvolver técnicas para alcançar o mais eficiente ou mais relevante. Na realização da interação entre indivíduo e máquina tudo deve ser apreendido através de uma tecnologia comprovada e validada.

Temos de um lado o “equipamento” doméstico, e de outro a melhor maneira possível de agir dentro dessa ou daquela circunstância para obter esse ou aquele resultado. É a compenetração desses dois processos que faz o universalismo técnico no nível do indivíduo ao mesmo tempo em que faz a universalização de consumo de produto técnico. (ELLUL, 1977, p. 186)

Em outro sentido, nos apresenta a universalidade geográfica, onde o fenômeno estaria em todo lugar. O Sistema Técnico se estende a todos os países. Mesmo quando os homens não são “completamente assimilados” pela técnica (ELLUL, 1968, p.119) Ellul explica que há uma tendência a aplicar os mesmos processos técnicos seja qual for grau de “civilização”. (BLANK, 2009) Ainda que não produza as mesmas sociedades e os mesmos homens para que a técnica funcione. O homem não precisa ser ocidental ou tornar-se civilizado para que seja capaz de operar o instrumento que tem em mãos.

[...] o sistema técnico se desenvolve no mundo inteiro, independente das diferenças de raça, de economia, de regime político. Embora isso seja mais frequentemente bem aceito do que há vinte anos, ainda não o é por completo. É fácil constatar que uma máquina é sempre ela mesma não importa para onde a transportem e que não existe uma maneira árabe ou uma maneira chinesa, uma maneira capitalista ou socialista de utilizá-la. (ELLUL, 1977, p. 196)

O resultado disso, afirma BLANK (2019) em Ellul, é que temos sociedades diferentes, mas com a mesma natureza técnica, num efeito de unificação da forma imposta sobre informações heterogêneas. Essa percepção leva rapidamente a utilização do termo globalização, (BARRIENTOS-PARRA; ASCENCIO; PIRES, 2009) definição que remete a ideia de rapidez e ao encurtamento de tempo e distância. Porém, essa constatação pode ser considerada equivocada visto que há somente uma universalização da técnica e não do conteúdo gerado.

Neste sentido (MOCELIN, 2012), a universalização gera uma corrente transferência de informação e uma exportação de ideias e infraestrutura, capacitando a todos na formação de uma homogeneidade técnica do conhecimento produzido. Ellul afirma que nossa civilização é construída por um sistema em que tudo deve convergir a um fim técnico de forma que, o que não é técnico, não tem como subsistir ileso. Um exemplo claro pode ser visto na infraestrutura de aeroportos que tendem a uma planificação para que possam atuar em conformidade.

Aquilo que transportamos por todos os países do mundo não são máquinas, é em realidade um conjunto do mundo técnico, às vezes necessário para que a máquina seja utilizada e a consequência da acumulação delas seria é um estilo de vida, um conjunto de símbolos, uma ideologia. (ELLUL, 1977. p 196)

Para Blank (2009) os fatores técnicos predominam de tal forma que todas as explicações políticas e mesmo econômicas tem sua credibilidade questionada pois tomam corpo superficial e irrisório. Há uma relação que se estabelece de subordinação técnica entre as potências e os países menos poderosos. Para Latouche, (2005, p, 165) “o império-mundo fraternal corre grande risco de ser aquele do irmão mais velho, o Big Brother de Orwell. O risco é tão grande que essa sociedade mundial permaneceria técnica”.

Por fim, Ellul afirma, “não se põe vinho novo em odres velhos”. (ELLUL, 1968, p.123) Esta universalidade não é manifestada pelas técnicas como um mal necessário, mas como um conjunto de objetos ou eventos positivos desejáveis. Explica que há certa adição de novos valores que implicam uma alteração nas relações familiares, na organização econômica e certa dose psicológica ante a essa ideologia de produtividade e de eficácia. Entre outros exemplos históricos, civilizações inteiras desapareceram em contato com a técnica e religiões desmoronaram com a expressão de seu progresso. Não seria sob o efeito ideológico do comunismo, por exemplo, que o Budismo teria sido suprimido no Tibet, mas por motivos técnicos. “A apropriação manual antiga do mundo natural se substitui por uma apropriação mental, por símbolos e imagem do mundo técnico”. (ELLUL, 1968, p.187)

3.5 AUTONOMIA

Este personagem é realmente a chave para todos os outros.

Autonomia significa, literalmente, a habilidade do fenômeno técnico em seguir sua própria lei. De acordo com o sociólogo francês, os mecanismos formados pela técnica são “organismos” fechados que se auto determinam com propósitos em si mesmo. “Não são mais as necessidades externas que determinam a técnica, são suas necessidades internas.” (ELLUL, 1968, p.135)

Anteriormente, a vida natural possuía uma característica: sua lei de crescimento e movimento estava nela. Agora a técnica passa simplesmente a depender apenas de si mesma, ela traça seu próprio caminho sendo primordial. Em uma visão mais radical (CAMPBELL, 2004; HEIDEGGER, 1953; ELLUL, 1968), seria uma teoria substantiva que sugere a técnica como uma força poderosa que detém o mundo todo num objeto ao controle de sua vontade e que em toda escolha teria um resultado indiscutível avançando e absorvendo os demais âmbitos. (TROUDE-CHASTENET, 1992).

Ao dizer que a técnica é autônoma, ele também está dizendo que é uma ação, não uma reação. E o meio que reage e que se encaixa. Esta é a condição de seu desenvolvimento. (ELLUL, 1977)

Ellul analisa o caráter da autonomia da técnica em relação a diferentes setores da sociedade: economia, política, cultura, valores. Ela não obedece a nenhum propósito aqui, a primazia a ser dada é o desenvolvimento de meios. (LAFORÊT, 2012) Não se desenvolve em favor de continuar os fins, mas diante de oportunidades já existentes de crescimento.

O produtor moderno se entrega a ilusão de que a produção é estabelecida pelo homem enquanto produtor, não mais influenciado pela demanda gerada pelos desejos dos indivíduos. Os traços de espontaneidade novamente são ignorados quando adentramos nesse domínio. (BLANK, 2009) O sistema técnico revela um mundo exclusivamente causal, sua engrenagem independe de nossa decisão. (BARRIENTOS-PARRA; MELO 2009)

Neste sentido, vemos que Ellul sublinha Baudrillard (1978), observando também aspectos da natureza deste elemento em seu trabalho. Este último descrevia como funcional aquilo que se adapta a uma ordem ou um sistema, e não algo que estava à mercê de um fim. Ele exemplifica como a culinária (antecipando um paralelo com está pesquisa) adapta suas funções mediante a autonomia da técnica, em que cada elemento técnico se submete primeiro a um sistema e só assim encontra sua funcionalidade.

“[...]a cozinha inteira perde sua função culinária e se transforma em laboratório funcional... excluindo funções primárias em benefício de funções secundárias de cálculo e de relação, reduzindo impulsos em favor de uma culturalidade... passagem de um gestual universal de trabalho para um gestual universal de controle... A mecânica das mais simples substitui elipticamente uma sucessão de gestos, ela torna-se independente do operador assim como do material a ser operado...” Exercendo essa função a técnica não aceita nenhum julgamento proveniente de fora, nem freio algum: ela se apresenta como uma necessidade intrínseca.” (ELLUL apud. Baudrillard, 1977, p.137)

A técnica além de não aceitar nenhum julgamento moral, ela se colocará acima do bem e do mal. (BARRIENTOS-PARRA; MELO, 2009). Ellul nos orienta nesse sentido como outra consequência da autonomia da técnica. Para ela não já há regras, não há normas, quem dirá mistério. O sagrado, o espiritual e os tabus são elementos constantes da vida do homem. Desde a Antiguidade o homem não vive somente em favor do mundo material e vê na magia primitiva uma das primeiras formas de atividade técnica (ELLUL, 1968, p.24).

É quando a técnica dessacraliza a natureza com a substituição dos ritos e encantos pela invenção dos instrumentos, que ele testemunha as primeiras formas do seu autodesenvolvimento. Mais do que a ciência somente explica, “a técnica mostra pela evidencia e não pela razão”. Se “a ciência desce ao mais fundo do mar a fim de fotografar os peixes desconhecidos que povoam os abismos; a técnica os captura, os traz à superfície para ver se são comestíveis [...] (ELLUL, 1968, p.145)”.

Mas como não pode viver sem o mistério, o homem reporta a técnica um sentido sagrado e, na verdade faz dela inconscientemente um ídolo, com a mesma simplicidade e admiração que fazia a um deus.

Nesse sentido, vemos como não há nada em comum entre o fenômeno técnico atual, o sistema por ele originado, e a técnica antiga.

Ellul nos encaminha em um sentido que a técnica está aí e se apresenta de múltiplas formas. Para aquele que trabalha, como o proletário de Marx, ela pelo menos manifesta seus milagres visíveis como progresso. Para o técnico burguês, uma paixão movida por uma fé inexplicável, porque ainda que não sejam libertados, sacrificam a vida pelo seu desenvolvimento.

Resta-nos lembrar de que este sentimento gerado no homem moderno tem relação ao que Ellul chama de "instrumento do instituto do poder", porque de qualquer modo, sem ela voltaria a ser apenas homem, "pobre, sozinho e nu" (ELLUL, 1968, p.148)

É ela que lhe dá condições de fazer o que lhe é possível. Embora essa possibilidade transforme sua realidade em tamanho grau de expressividade que já não podemos distinguir de onde este homem termina e de onde sua técnica se inicia.

A expansão, por seu lado, só diz respeito à propagação da uniformidade "cultural", em detrimento da criatividade local. O mimetismo do desenvolvimento não passa de uma caricatura trágica da universalidade, sob o pretexto no qual se perpetua uma dominação de fatos de "mestres anônimos das máquinas". (LATOUCHE, 2005, p. 82)

O trabalho de Jacques Ellul e sua interpretação da técnica na forma de caracteres possibilita mapearmos de forma refinada como o fazer se configura na organização moderna. Neste sentido, ao compreender todo potencial técnico em que o sistema se desenvolveu, esse trabalho se destina a trazer novas contribuições a fim de encontrar possibilidades no que diz respeito aos instrumentos da técnica e a verdadeira atuação do homem.

Por meio de Ellul, refletimos em como se forma a atitude técnica. Pensarmos que as atitudes dos indivíduos na sociedade é justamente essa: o organizar técnico. O que significa ter essa atitude técnica? Como se suportaria então, a sociedade técnica, bem como os mitos que perseguimos desde seu surgimento. (ELLUL, 1988; MARLIN, 2002)

Alguns destes mitos que perseguimos desde a origem deste pensamento como o mito do trabalho, do herói, da nação, da tradição e das crenças foram confrontados neste trabalho a fim de denunciarem as ressonâncias dos caracteres objeto deste estudo.

4 A TÉCNICA E A ALIMENTAÇÃO

Como já foi mencionado, nas sociedades primitivas o homem fazia uso da atividade técnica a fim de operar as atividades do seu cotidiano como a caça, a pesca e a construção de cabanas.

Para a manutenção de sua sobrevivência os empregos da técnica na alimentação vão se desenvolvendo e encontram vasto terreno. Há uma espécie de tensão em torno de como foi a origem dessa atividade. Como essa tendência “*técnica* encontrou zonas de imitação, formas de uma técnica para outra, fatores de penetração” (ELLUL, 1968, p. 23), até a inexplicável *invenção*? O surgimento da ideia de domesticação animal ou o cultivo de plantas?

A mediação da comida pelas técnicas é exposta a ação inicial da necessidade fisiológica trazida pela fome, mas também é intensamente aparada pelas circunstâncias autônomas que a técnica infringe. Muitas delas mediadas a partir do fogo.

Curiosamente, na tragédia grega, o fogo é associado à *technè*. Foi roubado pelo titã Prometeu e dado aos homens, assegurando nossa superioridade sobre os outros animais. Algo entregue a nós pelos deuses. Compreendido como um gigantesco passo em direção à libertação humana no que diz respeito às forças da natureza, central na produção e manutenção da vida. (ÉSQUILO, 2004)

Com a descoberta do fogo, o homem descobre também o poder transformador dos alimentos e passa a tentar dominá-lo para o seu uso doméstico. O ato de cozinhar surge justamente das inúmeras novas possibilidades de modificar os alimentos proporcionados pelo fogo. Ele ainda não sabia que com a racionalização, fenômeno advindo somente após o século XVIII de acordo com Ellul, o domínio das técnicas de cozimento transformaria a cultura e as sociedades humanas.

O fogo representou não apenas o descobrimento de novas formas de preparar o alimento ao invés de tê-la somente *in natura*, e a comida tornou-se cultura quando o homem aprendeu formas de produzi-la e prepará-la. A transformação mediante o uso do fogo tornou a comida mais saborosa e de melhor digestão, além de ser capaz de reunir todos ao seu redor, o que passa a configurar uma forma de comunhão e estreitamento de laços. (MONTANARI, 2008).

Por um lado, os seres humanos, como a maior parte dos outros organismos vivos, dispõem de um equipamento sensorial desenvolvido em milhões de anos de evolução, que lhes permitem detectar predadores e presas. Para evitar os predadores, eles têm a visão, o olfato e a audição. Para reconhecer a presa eles têm seus sentidos e, de acréscimo, devem distinguir os alimentos pelo sabor, as sensações nervosas (o picante, o frescor...), a temperatura, a consistência. No total, o conjunto de sensações forma o “goût” (gosto), aquilo que os anglo-saxões denominam *flavour* ou *flavor*. (THIS, 2009)

Com o tempo, o gosto também se articula e se modeliza conforme aspectos resultantes de uma realidade coletiva e partilhável transformando-se por meio de uma complexa construção histórica.

O objetivo dessas definições não é reduzir o amplo significado do ato de cozinhar, porém o desenvolvimento das técnicas; portanto, da domesticação, da transformação e da reinterpretação da natureza, criou condições de organizar os sistemas alimentares. Dando origem aos processos culturais relacionados ao alimento. (DEMOZZI, 2010) Algumas culturas se distinguem por gostarem mais de um ou de outro alimento; a base da alimentação diária da maioria da população no Brasil, por exemplo, se define por uma predileção ao arroz com feijão, diferente de boa parte da alimentação europeia a base de batatas; ou das culturas orientais do alimento frio.

A técnica como um dado cultural, apoia-se sobre a distinção clássica entre natureza e cultura. Os homens, diferentemente dos animais, apoiam sua evolução sobre um modelo no qual vem inserir-se a linguagem, as ferramentas, as instituições sociais e os sistemas de valores, em “um modelo cultural universal” (LEVI-STRAUSS, 1949). Daí, concluímos que a comunicação do alimento parte da necessidade de nos alimentarmos e passa pela estruturação das linguagens derivadas da comida e da cozinha. O mundo animal mantém uma relação com a natureza governada pelo instinto enquanto que os homens são voltados para a execução de técnicas que agem diretamente sobre o seu meio ambiente.

As bases dessa estrutura, em que a técnica condiciona o elemento humano, serviu para a interpretação da uma antropologia estrutural pelo etnólogo Claude Lévi-Strauss por volta da década de 40.

Os princípios científicos básicos desenvolvem um sistema social autônomo e invariável decorrente da relação entre os indivíduos. Esta interpretação rompeu com teorias dominantes da época como o evolucionismo, o difusionismo e o funcionalismo.

O homem também desenvolve relação com os artefatos que utiliza na alimentação dando origem a uma forma cultural de cozinhar. O triângulo culinário descrito por Strauss (1958) tem como base as ações de ferver, defumar e assar. Técnicas associadas à força inerente em si mesma do que acontece com os elementos água e ar nas preparações: com muita água você “empapa”, com muito ar você defuma, enquanto na escassez desses dois elementos, você assa.

Os gestos, as apresentações e as demais relações que o homem tem com as refeições demonstram a incursão da culinária na antropologia estrutural. Estes conceitos descrevem as constantes mudanças da cozinha sob efeito dos encontros culturais. Estes encontros produzem um registro histórico passível de análise. Estabelecendo as técnicas encontradas como uma linguagem, a marca mais notória de cultura (WILLIAMS, 1979).

Assim, o simples conceito assim de “cru” já não pode ser mais caracterizado, pois já não há mais palavra para distingui-lo (LÉVI-STRAUSS, 1964) a técnica faz com a que cozinha tenha voz, já que as relações entre 'cru' e 'cozido', 'fresco' e 'podre', 'úmido' e 'ressecado', entre outros, cria uma cultura de sinais e materiais formulando uma linguagem, que permite por meio de um código de comunicação ser possível construir imagens e troca de informações.

As questões entre técnica e ciência dão origem a um debate que visa convergir na mesma direção. As bases da ciência, que permitem compreender opostos categóricos extraídos da experiência cotidiana com o tipo mais básico de coisas, como este do cru e do cozido, conduzem ao entendimento das relações físico/químico, que servem às pessoas como ferramentas conceituais para a formação de noções abstratas que permitem combiná-las para proposições na cozinha.

As técnicas alcançam o estágio da tecnologia assim que um discurso instruído, e mesmo um discurso científico, lhe sirva como suporte, justificativa e calção. As tecnologias são condutas, operações e fabricações integradas a um complexo ou a um corpo ao mesmo tempo teórico e prático, o da tecno-ciência. (SÉRIS, 1994, p. 2).

O cientista francês Herve This será o autor que trabalharemos daqui a adiante a fim de compreendermos melhor as ações entre a técnica e a ciência. This (2009) usa uma operação técnica, senão a mais antiga, para falar sobre o tema na área da alimentação:

Por exemplo, o padeiro que produz a massa. Tendo acrescentado água à farinha, ele deve pegar a massa, esticá-la e dobrá-la repetidamente para dar “corpo” à massa, e a possibilidade de fazer em seguida uma bola que crescerá sem desmoronar. Donde temos um gesto técnico, que tem seu interesse voltado para o resultado (obter pão bonito) e não para a execução: quem poderia ter interesse em repetir um gesto cansativo que exige pouco do órgão admirável que temos entre as orelhas? (THIS, 2009, p. 62) (tradução nossa)

Em suma, o padeiro amassa (sova), e ele sova por bastante tempo: em torno de quinze minutos de trabalho duro. Longos quinze minutos durante o qual ele reflete. É claro que ele pode pensar sobre qualquer assunto, assim como pode pensar sobre o próprio movimento de modelar que está realizando em seus gestos. Se ele se cansa, ele pode mesmo imaginar uma maneira de mudá-los. Até o momento, destro, ele modelava a massa esticando-a com as duas mãos, mas usando só a mão esquerda para dobrá-la de novo sobre ela mesma, em razão de uma configuração inapropriada de suas instalações. (THIS, 2009)

De repente, ele percebe que seria melhor dobrar a massa com a mão direita, e que, por consequência, é necessário mudar a bacia de pão de lugar dentro do “laboratório” (lembrando que a etimologia da palavra é *labor*, trabalho).

Essa reflexão, seguida da ação, já pode ser considerada tecnologia. Uma tecnologia “local”, porque ela não saiu do lugar onde foi realizado o gesto técnico. Uma investigação, porque a tecnologia é investigação, não científica, mas tecnológica. (THIS, 2009)

Se há localidade na tecnologia, pode-se ter também universalidade. Desta vez, se trata de ruptura tecnológica, de mudança radical de técnica. (ELLUL, 1968)

Apertávamos parafusos, e a tecnologia local nos facilitou esse ato de apertar. Então iremos até não mais apertarmos parafusos porque utilizaremos rebites em seu lugar. Dobrávamos a massa com a ajuda da mão esquerda, e passamos a usar a mão direita. A tecnologia global introduz um motor que extingue a sova manual. Cozinhávamos frango assado com a ajuda do fogo, e a tecnologia local facilitou o trabalho introduzindo a

máquina de assar frangos. A tecnologia global faz uso de quartzo e de motores para obter um cozimento automático. (HERVÉ, 2009)

Até agora, evocamos uma tecnologia desprovida de ciência, mas é interessante voltar no tempo um pouco, para melhor definir as relações entre os três campos – a técnica, a tecnologia e a ciência. Para situá-los, o cientista é tentado a colocar a ciência acima da tecnologia, e essa última acima da técnica. Mas não é assim que são organizadas nossas sociedades: A posição de engenheiro não é colocada acima da dos técnicos obreiros? E os cientistas não se dizem superiores aos engenheiros porque eles têm maior conhecimento?

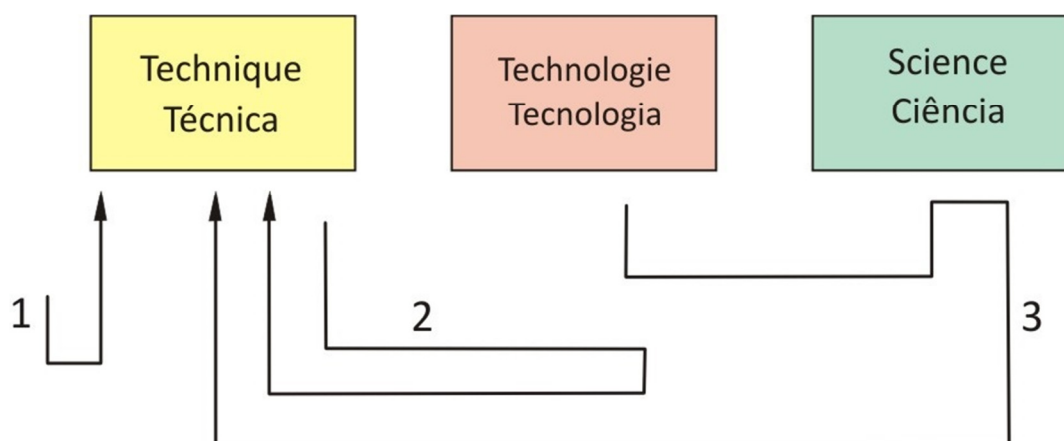
Sim, mas, é preciso dizer, que se o tecnólogo tem menos conhecimento científico que o cientista, ele tem também mais conhecimento tecnológico! E o técnico, de igual modo, tem mais conhecimento técnico que os tecnólogos. (HERVÉ, 2009)

Vemos: “o olho deve guiar”, “segundo a quantidade necessária”, “segundo o tamanho”... Todas essas expressões relevam que a cozinha – e vale para qualquer técnica – é rica em conhecimento empírico, que não deve nada à ciência. Não é, aliás, uma característica do empirismo conduzir a um fundo de conhecimento onde o encantamento observado se mistura, infelizmente, às ideias falsas, às superstições, etc?

Em resumo, se os conhecimentos dos três campos, científico, tecnológico e técnico, são de ordens diferentes, como classificar hierarquicamente os três campos? Poderíamos coroar a técnica como estando acima da ciência e da tecnologia (a ciência estando na raiz) e o problema ainda existiria.

Na história da humanidade, a ciência não se projeta em direção à técnica, mas em parte. A possibilidade a ser analisada, sendo que ela foi tema de toda a discussão prévia – é de que a tecnologia utiliza os novos conhecimentos produzidos pela ciência para produzir objetos técnicos que não existiam. (ELLUL, 1968; HERVÉ, 2009)

Figura 1 – Relações possíveis entre a técnica, a tecnologia e a ciência



Fonte: THIS, 2009, p. 72.

A tecnologia pode presidir diversos campos: as matérias primas (ingredientes culinários), utensílios, métodos, etc.

O caso é que a técnica não é uma busca, caso contrário transformar-se-ia em tecnologia. Não existe então pesquisa técnica, mas somente o aperfeiçoamento local, seja este num ambiente doméstico ou comercial da produção, dentro de um quadro de dados, ou ainda, o aperfeiçoamento geral, com mudança no quadro. (ELLUL, 1968; HERVÉ, 2009)

Assim, a razão apreendida pelo positivismo torna-se um instrumento a partir de uma concepção de ciência esvaziada de autorreflexão. O racionalismo subjetivo não se relaciona com o sentido real desses propósitos. E o pensamento cegamente pragmatizado afasta as emoções desde que produza resultados eficientes (ELLUL, 1968; HORKHEIMER, 2007).

Sigfried Giedion (1888-1968) foi um historiador particularmente interessado em arte e arquitetura. No livro, *La Mécanisation au Pouvoir* (1948), escreveu sobre a contribuição anônima do poder da mecanização no ambiente humano – desde o empacotamento de carne, até móveis e banheiros modernos – que exalta a ingenuidade dos engenheiros ao criticar os efeitos perturbadores desse desenvolvimento na psique.

A fábrica é representada como uma instituição total, “o que é feito na fábrica e qual o objetivo do seu trabalho são questões fora do seu propósito” (GIEDION apud. ELLUL, 1968, p. 121). Até a chegada do fenômeno técnico, nos locais onde a maior parte

das operações técnicas não eram mais operações manuais, a identificação com o gosto tinha um sentido mais simples ligado ao paladar humano.

Em seu curioso estudo sobre a mecanização e o pão, Giedion mostra muito bem que “sempre que a mecanização encontra uma substancia viva, bactéria ou animal, é a substancia orgânica que determina as leis.” A mecanização da padaria não é pois um êxito: são necessárias mais subdivisões e pausas, mais precauções do que na padaria manual; a enormidade das máquinas não leva a ganhar tempo; permite apenas a trabalhar para massas mais numerosas. Mostra assim como se procura transformar o pão para adapta-lo às manipulações mecânicas. Em última análise, trata-se de transformar o gosto dos homens. (ELLUL, 1968, p. 136)

Hoje a mentalidade técnica desemboca na indústria alimentar que aposta na maximização dos lucros, e se aprofunda no desenvolvimento do pão como um produto a oferecer ao mercado. Aditivos, melhoradores e alvejantes. Mas qual a lógica de se melhorar um produto que há milênios funciona tão bem? Uma lógica moderna que compreende aumentar a tolerância à fermentação e volume, melhorar a extensibilidade da massa em máquinas, emulsificar, dar mais maciez e umidade ao interior, etc.

Esta lógica de caráter universalizador, empenha objetivos que decorrem consequências que estão fora do controle humano. Os melhoradores visam aumentar o valor nutricional e a textura da farinha, e os alvejantes, tornam o pão mais atrativo ao consumidor. A lógica de constante aperfeiçoamento e adaptação, tanto em relação ao mercado quanto do gosto do consumidor, resulta na busca constante por melhorar um alimento que nunca precisou ser realçado para ser utilizado.

Ellul reconhece as repercussões da máquina na alimentação. Dentre elas “a profunda modificação do pão em se transformar em uma substância química muito diferente do simples grão de trigo [...]”:

Os estudos feitos a partir de Graham (*Treatise the Bread*) mostraram até que ponto a estrutura orgânica do pão havia sido modificada pela máquina e pela química, da qual resultara uma profunda modificação do gosto “como se os consumidores, por uma reação inconsciente, adaptassem seu gosto ao tipo de pão que correspondia exatamente à produção em massa”. A mecanização quebrou o caráter constante do pão e tornou um artigo de moda sem valor. (ELLUL, 1968 p. 334)

As novas preferências alimentares, isto é, o hambúrguer, a pizza, a batata frita e a Coca-Cola, fazem com que haja a ascensão e a queda de alimentos.

Um trabalho interessante sobre esse assunto foi o artigo entre dois pratos de apelo nostálgico e tradicional brasileiro feito por Gimenes-Minasse e Pellerano (2013).

Neste trabalho, as autoras discutem a apropriação da *feijoada* e do *barreado* pela indústria alimentar como forma estratégica de diferenciação mercadológica. Elas mostram como os pratos chegam a nós reconstruídos com o avanço de diversas técnicas de organizar os preparos. Tecnologias de resfriamento, embalagem e transporte, “kits feijoada”, congelados e temperos com sabor artificial idêntico aos pratos a base de glutamato monossódico¹¹. Técnicas que trazem tendências de padronização dos hábitos alimentares e proporciona um acesso à sensação de desfrutar estes preparos de forma mais rápida e objetiva.

Uma parte crescente do trabalho culinário, tanto em casa como em outros locais, deslocou-se da cozinha para a fábrica.

Para Flandrin e Montanari (1998), os alimentos transformados, “marketados”, são os alimentos divulgados pela publicidade que se tornam “alimentos-serviço”. São também produtos que incorporam um valor agregado cada vez mais elevado pelo aperfeiçoamento técnico citado por Ellul, mas que comporta outras abordagens.

Uma em que os produtos tradicionais consumidos são produzidos por uma indústria cultural como mercadoria (ADORNO e HORKHEIMER, 2006) ou outra pela abordagem da cultura como forma de arte reproduzida e imersa na lógica do capital. (BENJAMIM, 1969)

O termo equipamentos, que se refere aos artefatos técnicos, bem como as mãos responsáveis pela execução, sugere um conjunto de definições que apresentam a técnica como “um grupos de *movimentos* ou atos que concorrem a fim de obter um fim físico, químico ou orgânico”, essa definição de Mauss (1948) semelhante de muitos outros

¹¹O glutamato monossódico (GMS) é um grande exemplo do poder da técnica na indústria química para realce de sabor. O emprego de processos fermentativos aperfeiçoa a produção do aditivo amplamente utilizado pela crescente demanda promovida pela indústria alimentícia. (CARVALHO *et al.*, 2011). O GMS trata-se do sal sódico do ácido glutâmico amplamente encontrado na natureza, capaz de ofertar um gosto diferenciado aos alimentos reconhecido sensorialmente como “umami”, expressão em japonês que significa “saboroso”. Postula-se que o “umami” seria um quinto gosto básico do paladar humano como o doce, azedo, amargo e salgado. (SOLMS, 1969; KAWAMURA e KARE, 1987). Até o fim desta pesquisa, as principais agências reguladoras que normatizam a produção de alimentos não estimam concentrações limite para o uso do GMS, porém determinam que sua utilização deva ser informada no rótulo dos produtos. (FAO, 1974; FDA, 2006; BRASIL, 2001). O GMS mostra-se um aditivo seguro nas concentrações comumente utilizadas, exceto em produtos destinados a crianças menores de um ano, que ainda requerem maiores estudos. (CARVALHO *et al.*, 2011). O glutamato monossódico, a base de alga marinha, é mundialmente conhecido pela detentora da patente da “essência do sabor”, tradução literal do nome da empresa Ajinomoto Co. (SANO, 2009)

autores, credita de maneira exacerbada a técnica ao seu caráter econômico ou exclusivo de produtividade, reduzindo apenas ao aumento de produção.

É bem verdade que foram no passado a economia e a política os domínios mais determinantes para que técnica adquirisse essa autonomia em relação a um conjunto de domínios no qual ela exerce sua dominação. Ellul (1968) explica que as causas econômicas "não são puras", mas devem ser correlacionadas com uma rede difusa de preferências que podem as modificar ou derrubá-las.

Ao contrário, o fenômeno técnico, que funciona com características como a indivisibilidade e a universalidade, pode ser concebido como "puro", o que permite à autonomia sua segurança perfeita. (ELLUL, 1977).

Assim como Simondon dirá em relação às numerosas situações onde o progresso técnico opera: "há uma convergência de restrições econômicas (diminuição da quantidade de matéria-prima, de trabalho, de consumo de energia, etc.) e de exigências propriamente técnicas (...) mas parece que seriam o segundo que prevaleceriam na evolução técnica". (Ellul apud. Simondon, 1977, p. 145)

Em outras palavras, o crescimento econômico moderno depende de aplicações técnicas novas em todas as áreas, da abertura de novos mercados e a melhoria de dispositivos; é necessário pensar em ambas as dimensões dentro de uma relação de influência mútua. O que observamos muito frequentemente na relação entre técnica e economia, é esta cumplicidade estabelecida entre o insaciável desenvolvimento técnico e o crescimento econômico, um precisando do outro para avançar, e vice versa. Consoante a isso, para que a pesquisa técnica avance e para que a aplicação volumosa de técnicas tenha lugar, é necessário que a infraestrutura econômica permita e que um alto capital intervenha. (ELLUL, 1968; 1988)

Não obstante, para além desta cooperação de circunstâncias, ficamos no universo da técnica. É dela que parte toda capacidade de invenções e de inovações para a qual se voltam todos os esforços do homem. Ela forma o mundo como o confeito prepara um bolo, e a economia não passa de um de seus ingredientes.

O fato é que esse ingrediente está atrelado ao sistema econômico atual, em que a relação da técnica com pesquisa e desenvolvimento hoje é sinônimo de produtividade. "Industry and scientific community have such influence in directing technical research that the impartiality of the government has little credibility" (ELLUL, 1988, p. 303). Ellul quer

dizer que dependendo de onde a esperança é depositada, como a produtividade como um blefe da humanidade, por exemplo, a força técnica caminhará neste sentido.

As únicas leis às quais o fenômeno técnico obedece são aquelas as quais está intrinsecamente ligado, àquelas que são de ordem puramente técnica. Assim, tudo que vem de fora, tudo que não é o resultado de ser da técnica moderna, constitui um freio potencial à sua evolução que trata de diminuir ou acelerar conforme suas exigências.

Esta capacidade em constituir uma estrutura fechada que funde seus objetivos em sua lógica interna de funcionar foi um ponto já realçado no passado por um dos maiores técnicos da nossa era, o engenheiro americano Frederick Taylor (1856-1915) quando concebeu uma fábrica como um todo, "um organismo fechado" que encontra seu fim nele mesmo.

E se a autonomia deve ser considerada como um ponto principal é porque ela é a própria condição deste desenvolvimento. Da mesma maneira, é ela que permite que a eficiência se afirme como um valor supremo e se imponha como força absolutamente autoritária, indiscutível e decisiva.

O Taylorismo propagado por seu autor no final do século XIX é a forma de gestão científica que busca estabelecer a conexão ideal entre máquina e esforço humano. Consiste no uso máximo de ferramental removendo gestos desnecessários do movimento humano planejando o trabalho; para que a produtividade atinja o seu máximo desempenho.

A mesma lógica de gestão técnica se estendeu ao domínio da alimentação quando o entusiasta Ray Kroc, no caso do Fordismo (corrente gerencial derivada de Taylor assim como outras adaptações como o Toyotismo), introduziu em seu primeiro MacDonald's, uma linha de montagem e uma rigorosa divisão de trabalho. Os procedimentos utilizados por essa indústria estão diretamente ligados ao atingimento máximo de eficiência e rentabilidade, muito bem analisado por Schlosser (2001) ao explicar o que está por trás de um hambúrguer com fritas.

Outro trabalho que se denuncia na direção da universalização alimentar será o de Paul Ariès com *Les Fils de McDo: la Mcdonalisation du Monde* (1997).

O autor demonstra como a rede de "fast food" mais conhecida do mundo não só criou um cosmopolitismo alimentar como foi além, constituindo um verdadeiro feito da sociedade. Até porque a mesma MacDonaldização que universaliza os processos

alimentares, faz o mesmo com o pensamento, com os discursos, com o corpo, com a família. (ARIES, 1997).

No imaginário social reduzido, estar num McDonald's é se sentir no centro do mundo. Já que no nível da preparação, a indústria toma para si a conta do essencial do trabalho doméstico. (DOS SANTOS, 2005)

A cozinha compartimentada desencadeou, desde a metade do século passado até os dias de hoje, desestruturas dos sistemas normativos e dos controles sociais que regiam tradicionalmente as práticas e as representações alimentares (ANTUNES, 2005).

Seu fim desemboca no gosto pasteurizado e homogêneo. Não se trata de um juízo de valor ou romântico retardatário, são expressões rigorosas do estudo técnico feitos pelos próprios técnicos. Uma transformação daquilo que é mais imediato para o homem, modificando seu ambiente, sua paisagem, seus meio de vida, seus hábitos. Levando até para sua casa os resultados que alcança na usina pela mecanização das tarefas e extrema divisão do trabalho. Identifica-se uma racionalização dos trabalhos de casa. Algo que foi orientando-se lentamente no século XIX e se tornou uma realidade nos anos 1930:

Aperfeiçoamento do material, racionalização das áreas com os três "centros" da cozinha (centro de preparação de lavagem e cozimento), enfim tailorização dos gestos da cozinheira. E, nesse domínio do não coordenado, do irrefletido, do individual por excelência, penetra o rigor técnico que evita gestos, passos, cansaço, poupa tempo, que coloca a mulher ao mesmo tempo em um laboratório e em uma rede minuciosa de gestos implacáveis, escravidão mil vezes mais rigorosa do que todos os tempos perdidos. (ELLUL, 1968, p. 333)

Esta cultura do alto desempenho das organizações gera conflitos sociais ligados a estas novas práticas internalizadas pelos indivíduos. Outros autores como Gaulejac (2005) irão tratar desta ideologia managerial e desta "ciência gerencial" que inunda todas as formas de organizar inclusive o organizar gastronômico. Levando cozinheiros a um mal estar pela busca constante do melhor prato, melhor sabor, diferenciais, casa cheia, publicidade.

Há muito ainda a ser investigado nos bastidores do que acontece no estabelecimento moderno onde comida é vendida, diante da sagacidade daquele que organiza seu próprio negócio. (BOURDAIN, 2001)

4.1 A GASTRONOMIA COMO FENOMENO TÉCNICO

A este ponto, o leitor deve estar se perguntando qual seria o motivo da escolha de Ellul como base de um referencial teórico em detrimento de outros, ou qual seria a aderência do tema da “Técnica” com a sociologia da alimentação? Vamos adiante.

“Os cozinheiros raramente são homens de ciência e, por vezes, ela os apavora.” A frase que introduz o capítulo *Reações nas Panelas* é do livro “*Um Cientista na Cozinha*”, de 1993 de Hervé This, livro que deu origem a fama do autor conhecido hoje como pai da *gastronomia molecular*. Um livro repleto de explicações, em que o termo é definido como a “química e física por trás da preparação de qualquer prato” (THIS, 2006a, p. 1062) O intuito é que o conhecimento adquirido por meio do estudo científico da preparação permita alimentos mais saudáveis, uma comida mais atraente, e mais pessoas para cozinhar melhor.

O autor revela a importância do conhecimento da ciência para o avanço dos preparos e do aprimoramento das técnicas que permitem com que o homem, seja ele um chef, cozinheiro ou pessoa de casa que cozinhe para sua família, possa ter um maior domínio do que acontece em sua cozinha.

O homem primeiro faz uso do artefato só depois então teoriza sobre o ato, portanto, a técnica precede a ciência. Essa relação entre técnica e ciência se assemelha a ideia encontrada por Heiddenger em sua obra “*A Questão da Técnica*”, 1953. A teoria seria a ciência além do uso, que é a técnica.

Nesse sentido é a ciência que decorre da técnica e torna-se um meio impulsionando-a cada vez mais. Ao invés do sentido que a ciência produziria o conhecimento. A máquina da impressão de ser algo a disposição do homem, sendo que ela aparece ao seu lado e o coloca a sua disposição, assegurando sua própria autonomia. (ELLUL, 1968)

O organizar das práticas de alimentação, carece de um meditar sobre o fazer técnico. Assim como o “desvelar” questionado por Heiddenger (1997). Onde estaria a essência da técnica culinária? Quais seriam seus desvelamentos ou desdobramentos?

O decisivo da *téchne* não reside, pois, no fazer e manusear, nem na aplicação de meios, mas no desencobrimento. “[...] técnica é uma forma de desvelamento, de desencobrimento. A técnica vigora no âmbito onde se dá descobrimento e desencobrimento, onde acontece *alêtheia*, verdade”. (HEIDDENGER, 1997, p.18)

O automatismo da técnica científica aplicado por Hervé que desemboca na gastronomia molecular, se inicia com o precursor do interesse no desenvolvimento da uma melhor *cuisine* na segunda metade século XVIII, data onde o fenômeno técnico “explode”. Em uma breve revisão de literatura sobre as tendências da cozinha molecular, (COUSINS *et al.*, 2010), destaca-se que ao longo da história, houve uma grande inovação e mudança na culinária, a partir dos últimos 300 anos. Grandes cozinheiros contribuíram para o avanço da prática culinária por meio do melhor entendimento e do desejo de melhorá-la. Chefs como Antonin Carême (1784-1834), Alexis Soyer (1809-1859), Georges Auguste Escoffier (1846-1935) e Fernand Point (1897-1955) deram vasão ao maior atributo de um chef que é criar uma moda de sucesso e duradoura.

O interesse na manipulação dos movimentos e o interesse dos homens na mecanização tem o poder, em última análise, de eximir a técnica que repousava sobre a tradição durante anos em civilizações anteriores, extinguindo referências culturais e humanas que carregavam consigo, dentre elas, o gosto.

A faculdade do gosto é um dos mistérios nervosos com que somos equipados.

O primeiro a enfrentar descrevê-lo de forma mais sistemática foi o francês Jean-Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826), um dândi que em 1825 escreveu “*La Physiologie du Gout*”, um trabalho de imaginação, não de ciência.

O livro, considerado a certidão de nascimento da gastronomia, traz meditações sobre como podemos imaginar o apetite, o prazer da mesa, a digestão, a influência da dieta sobre os sonhos, a virtude erótica das frutas a até a teoria da fritura. Define gastronomia como “o conhecimento sensato de tudo o que se refere ao homem na medida em que se alimenta” (1825, p. 62). Caracteriza a *gourmandise* como “uma preferência apaixonada, racional e habitual pelos objetos que agradam o paladar”. Paixão e razão reunidas, para ele, num mesmo gesto: a culinária como grande arte, a arte que alma cultiva.

Este livro permanece como essencial para muitos trabalhos seminais sobre gastronomia. Conforme o autor descreve, a gastronomia ter por objetivo atender a preservação do homem por meio da melhor alimentação possível. Princípio relacionado segundo certos princípios a todos os que exploram, fornecem ou preparam coisas que podem ser convertidas em comida.

Neste sentido, o ato de cozinhar como atividade culinária sofre uma alteração racionalizada que vem ganhando corpo. Tal processo culminou em uma transformação no modo como utilizamos os alimentos e como as mediações são realizadas tendo-os como objetos da construção social (SIMONDON, 1958; ELLUL, 1977).

Tanto que *“Cocinar hizo al hombre”*, ou, o ato de cozinhar que fez o homem. Título do livro de Bonet e Altisent (1982) onde destaca como o domínio das técnicas relacionadas ao cozimento dos alimentos transformou a cultura e a sociedade humana.

Assim começam diferenças importantes que consideramos pontuar entre a culinária e a gastronomia.

Para Jacob (2012) a culinária enquanto ato técnico é que propicia as mediações complexas que se ocupam do cozinhar para congregar e compartilhar atos sociais. Assim, não se restringe nem ao ambiente doméstico e nem ao ambiente público de um restaurante, sendo uma linguagem atuante comunicativamente que perpassa todos os contextos culturais derivados da cozinha. Já o indivíduo que quer pertencer e fazer gastronomia deve anunciar tal intenção e deve “dizer” que existe para de fato existir.

Em outro sentido, Demozzi (2011) distingue a culinária em algo que precede a gastronomia. Onde se torna fruto de trocas culturais, de normas e valores que geram formas de sociabilidade que só então fazem com que o alimento saia da cozinha e se transforme em um inventário cultural das sociedades. A culinária estaria relacionada ao ambiente doméstico, ligada ao espaço privado, e diz respeito ao espaço de produção. Sendo que a gastronomia avança para o conjunto de conhecimentos práticos e teóricos gerando possibilidades num aspecto profissional das atividades.

É necessário compreender este fenômeno que abrange a culinária, as bebidas e os materiais usados na alimentação. O gastrônomo é a pessoa que se preocupa com o refinamento da alimentação, incluindo não só a forma como os alimentos são preparados, mas também como são apresentados.

Estabelecendo, assim, que não devemos atribuir às técnicas apenas o modo de agir sobre coisas, mas também o modo com os quais agimos sobre as pessoas. É necessário se voltar também às modificações sociológicas, servindo-se do material adquirido das relações do homem com o aparato técnico como o automóvel, o computador, o micro-ondas e etc. Não se voltando unicamente ao domínio científico

inconsciente onde tal atitude só conhece o que é quantificável ou ao menos quantificável. (DEMEULEMEESTER, 1997)

Dentre os chefs responsáveis pelo avanço culinário e do entendimento das técnicas a fim de melhorá-la, esta o precursor no seu uso como forma de comunicá-la como meio de ascensão pessoal na gastronomia, Marie-Antoine Carême (1784-1834).

O Chef francês conhecido pela simplificação e codificação de um estilo de culinária onde criou um novo e refinado estilo de gastronomia cozinhou para membros da alta sociedade parisiense entre ministros, diplomatas e príncipes. Teve entre seus comensais George IV, Alexander I e Napoleão. (KELLY, 2005)

Sua técnica a base de ervas e vegetais frescos, simplificou molhos com o uso de menos ingredientes, tornou-a conhecida como *haute cuisine*, ou alta gastronomia, além de ter criado o tradicional chapéu de chef, o Toque. No livro *Cooking for kings: The life of Antonin Carême, the first Celebrity Chef*, Ian Kelly (2005) conta como Carême ficou famoso com seus livros de receitas publicados em Paris e fez sua fama no início do século XIX cozinhando para a realeza e os muito ricos.

Ele criou obras-primas para os Romanov em São Petersburgo e *souffles* salpicados com ouro real para os Rothschilds em Paris. Assou o bolo de casamento de Napoleão e deslumbrou o futuro rei britânico da Grã-Bretanha no Royal Pavilion de Brighton. (KELLY, 2005).

O chef celebridade é aquele que racionalizava sua atuação para acessar as elites da época. Hoje este chef chega a elas por estar estampado nos meios de comunicação mais influentes. (JACOB, 2012; LUDERER, 2013)

Se a cozinha pode ser pensada como meio para o avanço culinário, então ela também faz parte de um complexo sistema de representações em que os sujeitos disputam espaço para assegurar as identidades, resistindo às normas e tradições, propondo enfrentamentos e rupturas que aperfeiçoam as técnicas de preparo.

O debate sobre cultura entendida como linguagem, pensamento que ganhou grande visibilidade a partir de Lévi-Strauss (1949), nos ajuda na compreensão das estruturas universais na mente humana que, desprovidas de qualquer conteúdo, permite pensar a cozinha como imobilizada a partir das relações estabelecidas pelos homens. Na verdade, o constante efeito dos encontros culturais no contexto culinário unifica os sistemas de sinais que, aliado a universalização dos elementos materiais, formulam um

código técnico que permitirá a construção de imagens e troca de informações dentro da cozinha.

O fato é que a transformação da linguagem culinária em uma linguagem estritamente gastronômica leva a construção de uma comunicação gastrotécnica¹² onde somente aqueles dotados de tal conhecimento podem usufruir do fenômeno.

Esta é a lógica contida na “tecnocracia”, onde só quem faz uso de determinadas tecnologias são os “tecnocratas”. Constroem um ambiente próprio e uma nova classe de regras onde todos acabam vivendo sob um regime aristocrata. Tecnocratas são o *aristoi*, “a melhor gente”. “The *aristoi* today are those who have the greatest technical competence, those who are most apt at increasing applications and results of these techniques” (ELLUL, 1988, p. 25) Portanto, assim como os aristocratas, este tipo de tecnocrata da gastronomia é caracterizado pelo fato de fazer uso de práticas exclusivas. Conhecimento, prática e linguagem, separam *technicians* de pessoas comuns. (ELLUL, 1988)

No entanto, seria possível usar a tecno-ciência a fim de permitir acesso a todos que não fosse somente uma ferramenta dos tecnocratas?

Ellul nos ajuda a compreender, juntamente como Salomon (1981) a questão do domínio humano sobre a tecnologia. De acordo com Salomon a tecnologia é um processo social como outros. Em que o mundo técnico e o mundo social não são dois mundos diferentes. As alterações técnicas são como um molde para sociedade e a sociedade serviria como base para as alterações técnicas. O processo de seleção gastronômico é econômico, político e social. Neste caso, a sociedade é definida por àquelas técnicas que prefere a por àquelas que simplesmente são criadas.

It is a human work; supposedly, then, it is not beyond human control except as we allow it to be. [...] What we do with the fruits of technology depends on our values. There is no inevitability about technical change; we do not have here a process to which individuals and society have to react by adoptions to technical change. Technology itself is a social process in which individuals and groups always make choices. This is the Salomon’s perspective. We shall indeed see that choices have

¹² Em certa medida, o termo “gastrotecnia” já aparece nos documentos de Édouard de Pomiane, nos anos 1930, acreditando ter inventado uma nova ciência, mas que era nada além do que já contemplara Brillat-Savarin. (THIS, 2006) Para nós, tem mais relação com o fenômeno técnico no sentido de ciência e arte de otimizar os processos culinários que o homem adquiriu somente com a intervenção da razão na operação técnica, e na consciência das possibilidades diante de uma culinária instintiva, pragmática, entregue ao acaso.

to be made; however, these choices are not an expression of values or freedom but of other pressures which we cannot avoid! (ELLUL, 1988, p. 151)

Neste caso, Ellul atenta que não há fatores estritamente técnicos para as escolhas que o homem faz. Mas reduzir tudo ao controle humano também é algo que não se sustenta visto que seria ignorar o fenômeno técnico e os caracteres que o conduzem.

No entanto, a tecnologia como um processo social pode como nenhum outro processo, permitir o controle de todos.

We benefit from de second-degree technology, which gives us increasingly simple access to increasingly complex technology. These are facilitating technologies. They give access to knowledge and offer equal contact with other. There exists an everyday technology which makes possible a reappropriation of power, a collective affirmation of diversity, a personal conquest of autonomy. To be able to choose is the result of gaining new access to knowledge. Technique entails a capacity for homogenization but consumers come up with effective responses. (ELLUL, 1988, p. 152)

É notável a recente valorização da gastronomia local, em contato com religiões e tradições. (LODY, 1979; GIMENES-MINASSE, 2008; PACHECO, 2001). Bem como a questão do comer saudável, uma preocupação crescente derivada da gastronomia como processo de medicalização dos alimentos (CONTRERAS, 2001), a que valoriza cozinha saudável, e a que preserva o meio ambiente. (THIS, 2006a; PARK, 2006; JACOB, 2012)

Em parte, nem que seja um por cento, o consumidor tem responsabilidade no que tange a direção que a técnica segue.

New techniques (of communication) must be submitted to users, who will decide on the content. We are always free to disconnect our phones and shut off our television sets. We are always free to take a trail back to nature. (ELLUL, 1988, p. 152)

A culinária que se metamorfoseia em gastronomia pela incidência racionalizada das técnicas comporta todos esses elementos antigos e novos. Fornecem um conhecimento sistematizado que é disseminado oralmente e por meio da escrita. Especialmente por receitas de chefs renomados e meios de comunicação abrangentes pela globalização, tornando-se um fenômeno que teve origem no contexto francês do século XVIII e hoje permite acesso a um público que pode desfrutar do tema no seu dia-dia. (JACOB, 2012; COLLAÇO, 2013)

Por meio da universalização dos meios técnicos, a comunicação exponencial tem ênfase na sociedade de consumo que busca pelo exótico e diferente.

Aquilo que Lipovestiki (2007) chama de sociedade de hiperconsumo, acaba por transformar os simples comensais em consumidores que querem se diferenciar, ter histórias para contar e viver diferentes experiências no seu cotidiano. O mesmo autor irá denominar “*Homo Gastronomicus*”, este homem, parte objeto do automatismo técnico na busca do melhor comer, associado a prazeres e imagem no reduto de bons ingredientes e boa comida:

Os guias de cozinha e os livros de receitas que detalham os prazeres gastronômicos invadem as prateleiras das livrarias. Jamais a gastronomia, os chefs, os grandes restaurantes, os bons vinhos foram tão comentados, auscultados, postos em cena pelas mídias. Ao mesmo tempo, o mercado (vinho, café, chá, queijos, pão, água...) evoluiu para níveis de qualidade superior: se os vinhos rotineiros declinam, os de qualidade progridem. Em toda parte a oferta diversifica-se em sintonia com uma demanda maior de sabores variados, de frescor, de “naturalidade”. Os selos de qualidade (denominação de origem controlada, biodinâmico, caseiro, serrano, selo vermelho) atraem cada vez mais os consumidores. Contrariando a cantilena de degradação do gosto, assiste-se na França a uma forte valorização do sabor dos alimentos, assim como a uma forte recuperação do referencial prazer. A felicidade alimentar não se encontra mais sua plena expressão nos banquetes desmedidos, mas na sensualidade da degustação e na busca de qualidades gustativas (LIPOVTESKY, 2007, p. 235).

Assim, o que falta para encerrarmos a questão do consumo é a propaganda.

A gastronomia que forma a atitude dos homens e faz mais do que o sentido obsoleto de modificar ideias. Não mais mudar a adesão a uma doutrina, mas fazer com que o indivíduo se apegue irracionalmente a um processo de ação. (ELLUL, 1973)

É por meio dela que a gastronomia garante sua propagação comercial na compreensão da comida como atividade de lazer e a cozinha como entretenimento. (LIPOVTESKY, 2007; JACOB, 2012)

Programas de televisão em diversos formatos vão desde a clássica apresentação de receitas, a cozinheiros profissionais ou amadores disputando prêmios em uma competição. (LUDERER, 2013)

Entre as possibilidades, estão apresentadores que saem pelo mundo na busca de estabelecimentos exóticos, populares, comida de rua e assim por diante. Há também um arsenal de conteúdo virtual entre sites, blogs e canais de vídeo. Todos capazes de transformar a opinião sobre o tema e despertar uma crença mítica e ativa. (ELLUL, 1973; LUDERER, 2013)

Todo esse desenvolvimento racional aliado à artificialidade dos preparos desemboca em um estilo que pode ser considerada nesta pesquisa como o último estágio que temos, até então, da gastronomia como fenômeno técnico.

As cozinhas se tornaram verdadeiros laboratórios que aperfeiçoam as receitas e os métodos de seus chefs adeptos. Esse avanço tecnológico desenvolve fatores que tornam viável a prática da cozinha contemporânea no Brasil e em diversas cozinhas espalhadas pelo mundo.

O exemplo de uma técnica praticada é a do cozimento a vácuo.

Os alimentos são acondicionados em embalagens plásticas de alta resistência térmica e podem ser cozidos no vapor, por meio do forno combinado, ou em um forno termocirculador de temperatura controlada. O alimento pode posteriormente ser submetido a equipamentos de resfriamento ou congelamento, permitindo grande validade sem uso de qualquer conservante. Outra técnica é o uso de nitrogênio ou do alginato na esferificação, que confere diferentes formas e texturas aos alimentos. Essas técnicas são referência quando se trata de apresentar inovações na aparência dos pratos mantendo os sabores tradicionais. (THIS, 2006)

Em síntese, Ellul apresenta uma revolução que radicalmente irá produzir novos produtos, o que hoje já podemos conferir na alimentação.

São apresentados novos itens que, no mercado, parecem competir com os produzidos nos últimos cem anos e superá-los. Depois da revolução têxtil e da revolução metalúrgica é chegada a revolução da informação que é a produção de itens que carregam em si a produção e a gestão da informação. (ELLUL, 1988, p. 15)

Assim, o pai da gastronomia molecular no artigo "*Food for tomorrow*", argumenta no sentido da unicidade das ciências que se dispõem a ampliar esta técnica, que permitirá aos chefs "criar novos pratos e invenções excitantes. Todas as ciências são úteis para este empreendimento, não apenas química e física, mas também biologia, bem como história e sociologia. [...] O objetivo principal é surpreender e encantar seus clientes ou sua família com alimentos excitantes, saborosos e saudáveis". (THIS, 2006a, p. 1065).

Já que não há mudança nem no nível, nem no caráter da técnica com base em nossa escolha de teorização baseada em mecanismos, este modelo pode aspirar e explicar, mas nunca prever.

Todo novo se encaixa perfeitamente no sistema técnico. Seguindo a linha normal de desenvolvimento técnico (já que é caracterizado por um crescimento incessante) e assume as mesmas características.

Conforme vimos com Ellul, pode haver um progresso técnico e novos campos de aplicação na alimentação, porém, estas não alteram as primeiras análises do fenômeno técnico.

5 O FENOMENO GASTROTÉCNICO BRASILEIRO

A cozinha brasileira passa atualmente por um contexto de modernização. Aspectos que envolvem a liberdade na criação culinária estão emergindo na cozinha brasileira. Com a internacionalização econômica e política, este forte elemento da cultura do país sofre também um paradigma moderno: o desenfreado esgotamento tecnológico em convívio com o desafio de incorporar ingredientes da identidade brasileira. (DÓRIA, 2014)

A transformação da nossa culinária passa de um nacionalismo que remonta a descoberta do Brasil e vai até a cozinha contemporânea influenciada fortemente pelas cozinhas internacionais que conquistaram o mundo. Hoje, este estilo está em toda parte, e vai da alta gastronomia herdada das cozinhas Reais (FLANDRIN; MONTANARI, 1998) aos botecos regionais, apresentando elementos que tão bem convergem com as questões emergentes do mundo moderno. Entre suas características estão multiculturalidade, a adaptação e a praticidade exigida nos dias de hoje. A cozinha brasileira percorreu um longo percurso até as descobertas do prazer de comer e a magia de sentidos da cozinha contemporânea. (DOS SANTOS, 2005)

A verdadeira cozinha contemporânea brasileira tem suas origens em um movimento gastronômico que valoriza a criação de pratos com ingredientes únicos existentes no Brasil, como mandioca, açaí, castanha, mesclando com pratos ou técnicas de cozinhas de tradição internacionais. Ou mesmo o inverso que reinventa pratos tipicamente brasileiros com ingredientes de outros países (LUDERER, 2013).

Cozinhas como a europeia e asiática tem forte influência nesse sentido. Da mesma forma como a chegada dessas culinárias ao Brasil recém-descoberto colaboraram para formação da gastronomia brasileira tornando a culinária da nova terra mais rica e concretizando uma mistura histórica de cultura e sabor. (SILVA, 2015).

Ainda que faça parte de um registro antigo, não seria possível falar de gastronomia brasileira sem citar os autores Gilberto Freyre (1900-1987) e Luís da Câmara Cascudo (1898-1986) alguns dos intelectuais brasileiros que mais contribuíram na compressão da culinária nacional. (DÓRIA, 2014)

Freyre em sua obra *Casa-grande & Senzala*, analisa os agentes que formam o que conhecemos como o tripé da formação gastronômica brasileira – o português, o

negro e o índio. O autor inclui variados temas que se relacionam com a culinária como a classe social, os utensílios utilizados na cozinha e até mesmo os rituais religiosos, que emprestam claros significados sociais na formação da nossa identidade culinária. (FREYRE, 2013)

Os sabores que já eram cultivados pelos índios foram então incrementados pelo conhecimento dos diferentes povos que aqui passaram – em especial os africanos e os colonizadores portugueses, mas também os holandeses, franceses, ingleses e alemães, entre outros. (SILVA, 2015).

Já Cascudo (1983), questionou a culinária brasileira afirmando não poder ser simplificada em decorrência da influência dos vários povos que aqui passaram para contribuir com essa mistura,

O que é um prato nacional? Uma composição culinária rebelde e escrita dos manuais, característica inconfundível, incapaz de exprimir em quantidade de ingredientes, frações de tempo, e ação rápida ou lenta do frio, do calor, da água, do gelo, do uso da peneira, do passador, da faca, ou da colher. Transmite-se por tradição. [...] o prato nacional e, como o romanceiro nacional, um produto do gênio coletivo: ninguém o inventou e inventaram-no todos. (CASCUDO, 1983, p. 885)

De grande importância para cultura da "mais bela província da terra" está a obra *O povo brasileiro*, de outro grande intérprete, o antropólogo Darcy Ribeiro. Obra chave para compreensão da formação étnica e cultural do Brasil.

O processo civilizatório chega também ao país desencadeado pela revolução mercantil criando a primeira economia de âmbito mundial encabeçada por povos ibéricos que se expandiram além-mar. As diversas faces do Brasil rústico se plasmaram com a exógena europeia, em que núcleos tão diferentes se mantiveram aglutinados numa só nação promovida por uma expansão mercantil-salvacionista em favor dos portugueses. (RIBEIRO, 1995)

Vários avanços das técnicas de organização, ou tecnológicas industriais, advindas desta expansão tem relação com a alimentação, como a cultura do açúcar, do café e da pecuária por exemplo.

O modelo empresarial que primeiro se impõe é a fazenda escravocrata, que tem de comum com o sistema de plantação açucareira a grande extensão territorial, o alto grau de especialização e de racionalização das atividades produtivas. (RIBEIRO, 1995, p. 394)

Essa variedade de núcleos comunitários ou aldeamentos-reduções (RIBEIRO, 1998) como de escravos, índios, missionários e colonizadores, desenvolveram diversas técnicas alternadas entre artesanais e mecânicas, permitindo a construção da cultura alimentícia que se envolvia por diversos interesses lucrativos, organizacionais e religiosos:

Os aldeamentos missionários, sobretudo jesuíticos, concentrando grande número de índios, exerceram uma ação aculturativa intensa, que permitiu difundir algumas técnicas artesanais, como a tecelagem e a edificação com pedra e cal; novas espécies de cultivo, como o arroz, a cana-de-açúcar e o anil; introduzir a criação de animais domésticos, como o porco e a galinha e, em certas áreas, iniciar a criação de gado maior. (RIBEIRO, 1998, p. 313)

Ribeiro (1995) denuncia que o mesmo avanço técnico na Europa do século XVIII avança pelo Brasil no século XIX com a chegada dos europeus devido à crise do emprego. A organização urbana que contava com três milhões de habitantes, recebe sete milhões de europeus que se mudam definitivamente para cá renovando toda vida econômica local.

Neste sentido, Silva (2015) aponta sobre como cada região teve sua predominância de influências dando origem ao regionalismo de proporções continentais. O Sul tem grande influência europeia, principalmente da Itália e Alemanha. A região sudeste teve grande influência portuguesa. A região Norte, por exemplo, preserva muitos pratos de origem indígena.

Essa diversidade tipicamente brasileira da origem a uma culinária única que coube a Romio questionar sua verdadeira identidade:

Nesse paraíso de novos sabores e de infinitos recursos culinários, o que terá acontecido com aqueles pratos criados a imagem, semelhança, possibilidades e necessidades do local onde nasceram, que devem seu gosto e sua aparência aos ingredientes da região, a sabedoria de quem aprendeu ao longo dos anos a alquimia de misturá-los com intimidade? Haverá ainda 500 anos depois de tantas influências uma culinária que se possa chamar de típica e regionalmente brasileira? (ROMIO, 2000, p. 216)

Em uma visão atualizada das origens da culinária nacional, Dória (2014) salienta a importância das classes burguesas que possuíam mais liberdade para contribuição de valores para a culinária e para os demais aspectos sociais. Os negros foram oprimidos pela escravidão e os índios praticamente dizimados. Apenas com a compra das alforrias os negros estabelecem sua culinária por meio de um comércio que ganha às ruas.

Desenvolve-se uma comida religiosa formada a partir da matriz africana que só depois da abolição vem a se tornar comum.

Mesmo técnicas artesanais, representaram um papel social pouco relevante, porque os tecidos de qualidade, as casas de pedra e cal, as comidas europeias sempre se destinaram à estreita camada dominante, não chegando jamais aos trabalhadores. (RIBEIRO, 1998, p. 313)

Um dos pratos que carrega “alma” brasileira é a feijoada, que nada tem de original com escravos.

Para Dória (2014) o fato de juntarmos os modos de cozinhar do Brasil nesse produto miscigenado, vem da necessidade de criarmos demonstrações de pertencimento simbólico de povos e nações que foram excluídos dos processos políticos. E que está junção das três raças, portugueses, índios e negros, vem desse incômodo causado pela subjugação de alguns povos pelo dominante.

Este mito é intensificado pelos modernistas da década de 1920 como Freyre, Ribeiro e Cascudo já citados, mas que como outros, contam em parte o desenrolar da técnica e seus movimentos em torno do homem. O feijão era, de fato, base alimentícia da ração dada aos escravos, mas carne não era item comum que seus senhores lhe davam. E as partes salgadas de porco como pés rabo e orelhas eram muito apreciadas pelos europeus como alimento.

De acordo com Carneiro (2005) o feijão original tanto dos Andes como da Mesoamericana é ingrediente que substitui as favas dos cozidos europeus. Sendo assim, faz sentido a Feijoada ser uma adaptação técnica do uso de favas com carnes, linguiças e miúdos de porco, que constitui uma das mais antigas combinações. Conceber a substituição da leguminosa de pratos como o *bollito* italiano, a *fabada* valenciana e o *cassoulet* francês (CASCUDO, 1983, p. 447), mantêm as ricas tradições culinárias do mundo mediterrânico. “O binômio feijão-e-farinha estava governando o cardápio brasileiro desde a primeira metade do século XVII. (CASCUDO, 1983, p. 446).”

Outra coisa, entretanto, é a feijoada completa, “o primeiro prato brasileiro em geral”, que só tem registro no século XX. O cozimento em água com temperos é uma técnica portuguesa que se mistura com o hábito indígena da farinha de mandioca, por isso, afirma Cascudo, “o que chamamos ‘feijoada’ é uma solução europeia elaborada no Brasil. Técnica portuguesa com o material brasileiro” (CARBEIRO, 2015, p. 79).

Esta adaptação do guisado português, no que se refere às “tecnologias” de cozimento, lembra outro prato brasileiro de região litorânea, o Barreado.

Como um verdadeiro ritual, o prato denuncia que o ato alimentar consiste em um ato culinário de transformação. O tempo e cuidado destinado ao cozimento precisam ser respeitados antes e durante o processo, visto que seu tempo de cozimento é bastante longo, cerca de 24 horas no fogo. Isso evidencia a engenhosidade humana na criação e das influências históricas na adaptação de técnicas que possibilitam um cozimento mais adequado.

A panela ao fogo lento, tampada, com o conteúdo de um *pot-pourri*, em que se destacam favas e carnes, é a base da *adafina* judaica, assim como da *olla podrida*, do *pot pourri* e até mesmo do *stewpot* inglês. Isso não significa que todos tenham origem comum ou derivem da técnica judaica para manter a panela quente no *sabá*, mas que representam uma solução técnica adequada para utilizar alimentos misturados num grande ensopado de lenta cocção [...]. (CARNEIRO, 2005, p. 78)

Na questão dos avanços tecnológicos na área da cozinha, há o relato das histórias ouvidas dos “antigos” em que o barreado era cozido em uma espécie de fogão primitivo. Todos os ingredientes eram colocados na panela que depois era vedada e enterrada, e sobre ela, se acendia uma fogueira. Essa técnica, denominada “*biaribi*”, já era dominada tanto por ameríndios quanto por africanos desde o século XVII. (CASCUDO 1983; LIRA, 1977; GIMENES, 2008).

Especula-se que poderia ser a forma com que os tropeiros cozinhavam o barreado enquanto se dirigiam ao litoral para o comércio de erva-mate. Porém, a versão é bastante polêmica, visto as dificuldades substanciais ligadas ao modo de vida dos tropeiros, já o que a questão de tempo e o transporte de um grande utensílio durável como um panelão, podem ser um problema para um grupo em trânsito. (MAIA; MAIA, 1981; GIMENES, 2008)

O preparo de Barreado tem pontos de contato com o *alcatra* português. Prato típico dos Açores com a mesma disposição dos ingredientes em camadas, de cozimento exaustivo em recipiente de barro. (GIMENES, 2008)

Este todo, então, apenas antecipa aquilo que a cozinha contemporânea faz: uma releitura dos pratos brasileiros, sem perder suas raízes. O segredo parte de inserir pitadas de técnicas mundiais sem se esquecer da própria riqueza de sabores e da qualidade dos ingredientes presentes desde o início da nossa história. (DÓRIA, 2014).

Essa tendência *Fusion Food* (SILVA, 2015) é praticada pela alta gastronomia e articulada em toda cozinha brasileira. Um movimento impulsionado por uma conjuntura internacional de globalização aonde insumos, produtos, máquinas, culturas e o conhecimento, chegaram a todos os cantos do mundo. É influenciada por cozinhas tradicionais que conquistaram o mundo como a francesa, a italiana, a espanhola, a portuguesa, a árabe, e a oriental.

A partir dos anos 80, este olhar estrangeiro sobre os produtos nacionais passou a ser valorizado por chefs franceses como Claude Troisgros e Laurent Suaudeau, por exemplo, que desembarcam para trabalhar nos estrelados hotéis da cidade do Rio de Janeiro. Pratos da cozinha clássica francesa trazem agora frutos e outros ingredientes brasileiros. E a *nouvelle cuisine* que inicia suas tendências de leveza e delicadeza dos pratos com ênfase na apresentação começa a despontar sua singularidade no Brasil a partir da década de 90. Sua principal característica é a flexibilidade na forma de preparar e apresentar os pratos praticados em grandes centros urbanos. (PARK, 2006)

Assim, a culinária do país passa a ser atingida por toda sorte de técnicas de forma que sua característica única, também terá sua aparição na versão brasileira de gastronomia. São princípios nacionalistas inseridos de fora para dentro juntamente com valorização do regional como produto autêntico da cultura nacional que formam um híbrido de fronteiras difusas.

Em uma mistura de vanguarda, com valorização da memória e complexidade mestiça, vemos a gastronomia que está para além da cozinha. Um aperfeiçoamento da alimentação avança sobre o natural e alcança um nível de especialização até então jamais visto, levantando uma discussão em torno dos limites entre natureza e cultura apontadas por Revel (1994) e por Flandrin e Montanari (1998). Noção esta subjacente à ideia de progresso e civilização, mas que em contrapartida não escapa ao aspecto universal das técnicas e do automatismo na busca da melhor cozinha.

Entre alguns desses aspectos, está o movimento gastronômico que valoriza os sabores originais dos ingredientes evitando a condimentação excessiva. Um estilo que se harmoniza com a ideia de saúde e o conceito do “bem comer”. Assim, se volta ao natural como base para se estabelecer uma cozinha que emerge frente a industrialização dos alimentos (LUDERER, 2013).

A culinária brasileira se manteve por muito tempo fundamentada nos mesmos ingredientes típicos sempre valorizados e acompanhados de molhos e gorduras exageradas. Neste contexto, surge uma cozinha que passa a se preocupar com fatores que tornam os pratos mais saudáveis. (PARK, 2006)

O enriquecimento com especiarias ressaltam o sabor verdadeiro dos alimentos não com a intenção mascará-los. Novas técnicas de cocção e apresentação tem origem nas cozinhas orientais que se destacam por trazer verdade aos pratos, aliado a rapidez, a simplicidade e a imaginação. (SILVA, 2015)

Estes elementos da cozinha contemporânea revolucionam a cozinha brasileira, que passa a perceber possibilidades de leituras mais complexas a seus alimentos e pratos típicos, contribuindo definitivamente para que a estética e os valores nutricionais se firmassem em nossa gastronomia.

Uma forte característica é a atenção em buscar o melhor de cada cultura e promover a adaptação com a praticidade exigida. Com tamanha riqueza que o país possui, a nossa cozinha permite reunir elementos de várias tradições culinárias num único prato, fazendo uma síntese das culturas predominantes. Esse aspecto colabora na promoção de um ambiente multicultural, multirracial e de convivência. (DÓRIA, 2014)

O domínio tecnológico que o homem obtém na relação sobre clima e solo torna possível também a distribuição global de produtos agrícolas, permitindo a prática desta cozinha que se beneficia de ter boa comida como carnes, frutas, produtos lácteos e leguminosas a sua disposição em qualquer época do ano. Ao mesmo tempo em que consegue com esse avanço dispor de boas receitas com as disponibilidades do mercado e da estação. Essa prática envolve a procura em usar os produtos no auge do seu frescor e exuberância.

Em suma, a cozinha tradicional, bem como aquela que alimenta o “espírito” em termos, para técnica aqui não é algo que possa ser colocado de maneira especial.

Um *mise en place*, por exemplo, que é a simples operação de preparar os ingredientes que irão compor uma receita, é apenas uma questão de organização na cozinha. Queremos os ingredientes preparados para levar ao fogo!

Seja porque a máquina subsistiu o homem, ou porque a técnica se torna intelectual, o domínio mais extenso não será o do trabalho manual no mundo moderno,

será caracterizado pela organização e articulação das práticas operacionais. (ELLUL, 1968)

Assim, para contornar aquilo que denuncia como um divórcio entre a cultura e a tecnicidade no humano, o filósofo francês afirma que “a filosofia deve retomar a gênese da tecnicidade”. (SIMONDON, 1958, p. 158)

Voltando ao temos tradicional ou religioso (como a magia de antigamente incluída efetivamente entre as técnicas), com seus atos na maioria manuais até mesmo nestes contextos, os movimentos postos em ação de modo especial perdem ainda mais sentido exato. (ELLUL, 1968)

Ainda que o fim alcançado seja químico, físico e orgânico quando se chega ao alcance de um preparo, por exemplo, não há mais nada de tradicional no sentido estrito. A técnica é rapidamente incorporada em um mundo entregue ao pragmatismo ao se constituir autônoma e obedecer a suas próprias leis renegando toda tradição.

Ela se sobressai a em uma combinação de processos anteriores evoluindo rápido demais para se integrar a tradição. Aqui se trata de uma verdade manifesta, onde se leva em conta não mais o uso, mas o progresso técnico. Aquele que detém os movimentos como o usuário, lida constantemente com a invenção permanente que se transforma sem cessar os hábitos adquiridos, impedindo que permaneça por muito tempo em uma técnica que conheça todas as consequências. (ELLUL, 1968). Já que da mesma forma que a tradição e a religião, a técnica sobrevive pela transmissão de processos herdados, modificando-se ainda que lentamente, criando automatismos hereditários que se integram a cada nova forma técnica.

O costume alimentar pode revelar de uma civilização desde a sua eficiência produtiva e reprodutiva, na obtenção, conservação e transporte dos gêneros de primeira necessidade e os de luxo, até a natureza de suas representações políticas, religiosas e estéticas. Os critérios morais, a organização da vida cotidiana, o sistema de parentesco, os tabus religiosos, entre outros aspectos, podem estar relacionados com os costumes alimentares (CARNEIRO, 2005, p. 72).

Em um grau acima, porém, a autonomia se manifesta em relação à moral e aos valores espirituais. A técnica não suporta nenhum julgamento, não aceita limitação alguma. É em virtude da técnica, muito mais que da ciência, que se estabeleceu o grande princípio: cada um em seu domínio.

“A moral decide dos problemas morais; quanto aos problemas técnicos não lhe cabe opinar. Somente critérios técnicos devem ser postos em jogo.” (ELLUL, 1968, p.136)

Outro automatismo aderido segue as demandas originadas por uma sociedade movida pela economia, com mercado consolidado e forte avanço industrial. A técnica alimentar se adapta rapidamente a uma lógica marcada pelo desejo de rapidez e praticidade. (LIPOVTESKY, 2007)

Nós encontramos então os primeiros técnicos, preocupados com a racionalização e a padronização da produção dentro de fábricas, das manufaturas, e mais tarde como elemento determinante da indústria pesada. Estas considerações ao redor do domínio técnico deixa claro seu declínio com relação à multiplicidade, porque existem diferentes tipos de profissionais, artesãos, formas diversas de artes, e várias maneiras de racionalizar a produção. Daí decorre logicamente as técnicas que as correspondem. E ainda, são às técnicas que estarão conectando ferramentas diversas, instrumentos e máquinas que vão servir para criar ou produzir objetos. Nós também podemos contar com o fato que, de um modo geral e particularmente hoje, os produtos do processo de produção são frequentemente objetos técnicos em si mesmos (um carro, um celular, uma televisão, etc.). Enfim, durante a revolução industrial, mais precisamente na primeira metade do século de XIX, uma nova concepção da técnica. (ELLUL, 1988)

O surgimento de novos processos de industrialização, desenvolvimento das técnicas de produção e de consumo alimentar, foram fomentadas por um contínuo progresso das técnicas que seguem avançando sobre os saberes que envolvem a alimentação da humanidade. Por um lado, trazendo tendências de uniformização dos hábitos, e por outro, movimentos de resistência e valorização das tradições alimentares. Ellul irá dizer, “o vinho está recuando em face da 'Coca-Cola' [...] a civilização do vinho está ameaçada por um produto industrial” (ELLUL, 1968, p. 334).

Ainda que possamos ter novamente a impressão de um pessimismo por parte do autor, que agora atinge as tradições alimentares pelo mundo, o autor no nosso entendimento, quer apenas pontuar, comunicar, chamar atenção às consequências dos alguns caminhos que a técnica pode nos levar.

Neste sentido, a tradição e a inovação, representando o passado e o presente, se entrelaçam para convir às circunstâncias e necessidades do momento.

Como técnica, a gastronomia que retoma a discussão entre autêntico (passado, rural, agricultura) e inautêntico (presente, urbano, indústria) que tende a valorizar mais aspectos locais em detrimento de outros na relação entre campo e cidade (COLLAÇO, 2013), não trará influência alguma sendo que sua autonomia fará apenas com que siga suas próprias leis usando o que for como insumo do seu próprio desenvolvimento. (ELLUL, 1968)

Até mesmo o movimento *Slow Food*, que se opõe à tendência de padronização do alimento, olha com cuidado nossa relação de consumo como um ato essencialmente político. Isto por sermos responsáveis por nossas escolhas alimentares, e temos, em certa medida, capacidade de pensar sobre os alimentos, de onde eles vêm, quais os processos e o cuidado com o meio ambiente. (SLOW FOOD BRASIL, 2007)

Esta reflexão encontra forte ressonância numa agricultura local, familiar, mas que em contrapartida se vê inserida em um ambiente tecnificado imerso na conjuntura neoliberal dominante. Neste campo, a lógica de mercado leva ao questionamento de quem são os verdadeiros interessados, e se é possível oferecer “resistência” ao alcance da máxima eficiência, com a escolha de um alimento bom, limpo e justo. (SLOW FOOD BRASIL, 2007)

Em sua essência, a nosso organizar culinário lembra a casa de algum antepassado, (SILVA, 2015) mas que agora se apresenta muita mais moderna, atual e cativante.

Deste ponto de vista (DÓRIA, 2014), vivemos alguns impasses em nossa passagem para gastronomia. Há certa morte simbólica da nossa arte por duas razões: primeiro, devido ao nosso nacionalismo tardio em que nossas origens culturais passaram a ser conhecidas após um desprendimento da condição servil até então predominante.

E segundo, devido a uma exaustão na repetição de técnicas gerando uma cozinha banal e monótona. A cozinha que resiste a modernização de técnicas é aquela distante dos grandes mercados, nas famílias. As demais vivem o esgotamento da inovação diante da modernização tecnológica. Apesar da visão idílica sobre a formação da nossa culinária na visão de grandes poetas que escreveram sobre cultura brasileira, o Brasil colonial nada teve de integração, já que nossa formação é um mito que esconde um processo violento de miscigenação culinária que descaracterizou índios e negros. (DÓRIA, 2014)

A discussão sobre o nacionalismo na culinária não faz mais sentido diante da totalização da economia, da política e conseqüentemente do que é colocado dentro de uma cozinha.

Ao percorrermos de maneira sucinta a trajetória de nossa culinária sobre a técnica, bem como a abordagem de Jacques Ellul sobre o fenômeno, nos dispomos a traçar um paralelo do que sua teoria pode contribuir sobre o organizar humano em uma das tarefas mais importantes para condição orgânica do homem que é a de preparar seu alimento.

Nossa discussão sobre a técnica permite explorar aspectos de dominação e modernização que estão à frente. No futuro desta que produz a alegria simbólica decorrente do ato de se alimentar.

6 CONSIDERAÇÕES METODOLÓGICAS

De maneira a não prejudicar o que se espera de uma pesquisa, o trabalho supõe apresentar alguma forma de método de análise que deixa a assinatura do autor.

Inicialmente se trata de uma pesquisa de natureza exploratória e de abordagem qualitativa delineada por meio de uma triangulação dos dados. (STAKE, 2011)

O estudo qualitativo básico (MERRIAN, 1998; STAKE, 2011) tem como objetivo descobrir e compreender um fenômeno, um processo, ou visão de mundo das pessoas nele envolvidas. Por ser uma pesquisa com perspectiva de estudo em organizações, este tipo de estudo rompe com o positivismo que prevalece como enfoque na pesquisa científica. (BRYMAN, 1996)

O foco interpretativo do estudo é analítico na medida em que visa identificar e interpretar os caracteres do fenômeno técnico de um ator, no sentido daquele que atua, nas atividades decorrentes da ação de preparar um alimento dentro de uma cozinha.

Assim, a presente pesquisa empreende um estudo empírico sobre a técnica como sendo uma forma de linguagem personalizada por um sujeito, de maneira a evidenciar como os caracteres do fenômeno técnico estão presentes no organizar gastronômico brasileiro.

É preciso antes tudo esclarecer que algumas contribuições advindas do processo de qualificação da proposta desta dissertação foram essenciais para identificarmos uma estratégia objetiva a fim de explorar as dimensões compreendidas entre a técnica e a alimentação. Para isso, primeiramente, confiamos nas concepções da técnica de um sociólogo atípico, que é claramente essencial para nós na pessoa do francês Jacques Ellul. Questionando a vida do homem em nosso mundo, ele é o primeiro teórico da técnica a fazer uma distinção capital do que se desvela hoje: aquilo entre as operações técnicas e o que ele chama de "o fenômeno técnico". Sua contribuição literária serviu de pano de fundo como quadro teórico-analítico para esta pesquisa.

O segundo passo foi encontrar casos em que o observador e o objeto de estudo estivessem ligados de tal forma que as descobertas fossem surgindo dentro do contexto e situação em que se encontra a pesquisa. (GUBA E LINCOLN, 1982; DENZIN E LINCOLN, 2011)

Por sua grande utilização na área de estudos organizacionais como é atestado nos textos de Hartley (1995) e de Yin (1993), procuramos por organizações que seriam os sites onde a pesquisa empírica pudesse ser realizada:

Um estudo de caso é uma investigação empírica que investiga um fenômeno contemporâneo dentro de seu contexto da vida real, especialmente quando os limites entre o fenômeno e o contexto não estão claramente definidos [...]. (YIN, 2001, p.32.)

Após uma primeira reflexão sobre os passos da pesquisa, decidiu-se por levantar dados de fontes secundárias disponibilizadas em mídias digitais, reportagens, livros e revistas que envolvem culinária e gastronomia a serem analisados. Além de constituir um dos elementos centrais da triangulação final, serviram de ponto de partida para definição acerca do campo da pesquisa. “Devemos ‘triangular’ os dados para aumentar a certeza de que interpretamos corretamente como as coisas funcionam”. (STAKE, 2011, p. 47)

O pesquisador em busca de uma aproximação de campo analisa e interpreta o conteúdo do material coletado que se destina neste momento a investigação das fontes que terão potencialidade de responder a problemática que motivou a pesquisa, corroborando com sua intenção de produzir conhecimento relevante. Tanto os documentos como o campo configuram-se de tal relevância que são analisados e estudados minuciosamente. (SILVA, DAMACENO, MARTINS, et. al 2009)

A terceira etapa foi a observação em campo.

A questão que surge nessa etapa se refere a escolha entre a observação participante ou não participante. Em determinadas situações ou relações, a participação ativa do pesquisador se torna inviável ou difícil de ser realizada (ROSEN, 1991; STACEY, 1977). Neste sentido, dependendo dos objetivos da pesquisa e da natureza do objeto estudado, podem-se gerar ambiguidades para o pesquisador no campo, já que não são exatamente nítidas as fronteiras entre as formas de observação. (SCOTT, 1972) O pesquisador pode se envolver demais na situação apresentada prejudicando a sua capacidade de observação. (O'TOOLE; WERE, 2008). Haja vista que para esta pesquisa o pesquisador já se encontrava em condições de compreensão das atividades e do campo, optou-se pela observação não participante.

Neste tipo de observação (STACEY, 1977), o pesquisador se encontra no local onde os pesquisados estão, observa-os, mas não se torna um deles; apesar de que, invariavelmente ocorrem alterações no comportamento dos indivíduos observados. Neste

momento, não ingressa totalmente no campo estudado a ponto de desempenhar as mesmas atividades que eles. Além do mais, o pesquisador assume postura de apenas observar, o que requer certo distanciamento, a fim de que o observador não perca o seu olhar crítico. (BATE, 1997)

Em certo aspecto, quanto a seus objetivos, a pesquisa também é classificada como exploratória, pois tem como objetivo proporcionar maior familiaridade com o problema, visando sua elucidação ou o levantamento de hipóteses. Visto que a maioria dessas pesquisas envolve entrevistas com pessoas que tem experiências práticas com a situação do problema pesquisado, levantamento documental ou análise de exemplos que facilitem a compreensão. (STAKE, 2011)

Visando um melhor alcance da neutralidade na intervenção do espaço, o observador ingressou como integrante do grupo estabelecendo confiança entre este, e os sujeitos de pesquisa. Visou ocupar posição formal em que não se encontre em posições contrárias ou conflituosas. Pelo contrário, um observador não participante é apenas um indivíduo passageiro. Ele precisa coletar dados e informações que envolvem fazer perguntas sobre o objeto da pesquisa e sobre as relações dos indivíduos; elabora anotações ao perceber algo relevante e observa atentamente o desdobramento dos eventos em sua volta. Por não haver transição de papéis entre membro integrante e observador, não há confusões entre o pesquisador e os pesquisados. (ROSEN, 1991)

Durante a observação, uma entrevista semiestruturada foi empreendida com perguntas abertas e fechadas, seguindo questões definidas previamente, mas que se permitissem refazê-las num contexto muito semelhante a uma conversa informal.

Optou-se pela a entrevista porque esta possibilita o aprofundamento do que foi levantado nos dados secundários (revistas, livros de culinária) realizado anteriormente. Ainda, as entrevistas semiestruturadas possibilitam a flexibilidade no roteiro, pois, durante sua realização, pudemos acrescentar questões necessárias e também apreender as contribuições já levantadas na pesquisa que não foram consideradas. (LÜDKE; ANDRÉ, 1986). Segundo as autoras, a entrevista permite que a obtenção das informações se faça sobre correções, esclarecimentos e adaptações reproduzindo a eficiência que esta ferramenta dispõe na obtenção das informações desejadas.

Nesta perspectiva, para Bogdan & Biklen (1994), uma entrevista é utilizada para recolher dados descritivos na linguagem do próprio sujeito, permitindo ao investigador

desenvolver intuitivamente uma ideia sobre a maneira como os sujeitos interpretam aspectos do mundo.

A entrevista como um método de investigação específico pode ser tanto fechada como aberta, diretiva ou não diretiva. De acordo com Bardin (2011) a entrevista é muito complexa, e enfatiza que, mesmo programas de computadores não podem tratá-las.

Com a combinação entre a observação não participante e a entrevista, foi possível apresentar em forma de tabela codificada o que salientou, classificou, agregou e categorizou o apresentado em campo.

6.1 DEFININDO A ABORDAGEM

Para adentrar o campo, foi necessário estabelecer limites que só foi possível com a primeira etapa, as fontes secundárias e investigação da literatura. Nesta última, pudemos perceber que o campo das operações técnicas foi decisivamente impactado pela combinação de dois elementos: a consciência e a razão; e que tinham a intervenção do capital no centro das suas atividades.

Com o fim de encontrar uma forma onde os caracteres pudessem ser evidenciados, inicialmente optamos por dividir o campo em dois tipos de organização:

- Organizações comerciais;
- e Organizações não comerciais.

Esta divisão se reflete na área da alimentação, traçando uma linha que divide fortemente os interesses do atual sistema econômico. De um lado estão as técnicas culinárias voltadas às práticas de mercado, com intuito de vender algo, seja um objeto, serviço ou a própria imagem. Em contrapartida com as técnicas culinárias domésticas, caseiras, ou sem intenção de lucro como objetivo principal. Que evidenciasse a existência humana mantida em naturalidade e espontaneidade. Desta forma, foi possível encontrar dois tipos de sujeito-técnico envolvidos em ambientes díspares que tornassem o objeto do estudo mais evidente.

Campo Organizacional

Comercial	Não Comercial
-----------	---------------

A ideia de que possa existir um organizador que se diferencie quanto ao interesse comercial, visto o atual sistema econômico vigente, pode a princípio soar contraditório. Contudo, procuramos identificar ambientes no segundo campo em que os chefs que cozinhassem na ocasião observada não tivessem o dinheiro como centro da atividade.

Em um segundo momento, por se tratar de um estudo sobre como o homem organiza suas técnicas na transformação dos alimentos em comida, chegamos à conclusão que a escolha de determinados preparos da culinária evidenciarão a linguagem técnica escolhida pelo ator-chef (ator no sentido daquele que atua no preparo). Visto que a opção de atuar com determinados pratos já demonstra suas intenções de como se comunicar por meio da técnica.

Os dois pratos selecionados, o barreado e a feijoada, são pratos típicos da culinária brasileira. O primeiro com uma abordagem regional, típico da região litorânea paranaense, e o segundo, de abordagem nacional.

Desta forma, buscou-se mais uma vez encontrar nuance na alternância entre dois objetos que permitissem acentuar características peculiares da técnica, visto que o primeiro prato tem conotação mais local do simbólico culinário brasileiro, e o segundo num simbólico imaginário de perspectiva mais ampla, nacional.

Preparos

Barreado
Feijoada

Após exame de literatura e fontes secundárias, quatro atores-chefs se destacaram dos campos organizacionais erigidos. Nas organizações comerciais, dois estilos de chef se destacaram: o Chef Gerencialista e o Chef Celebridade. Nas organizações não comerciais, outros dois tipos: o Chef Espiritualista e o Chef Tradicionalista.

Sugerimos encontrar os quatro chefs em atuação de forma transversal entre as categorias até então estabelecidas. E então, observar sua atuação prática juntamente com os demais aspectos que envolvem o organizar dos preparos, bem como a forma que este prato está inserido na organização.

Este desafio empreendeu e-mails e mensagens via rede virtual, até encontrarmos cada um dos estilos de chef atuando em um dos preparos, em cada um dos campos organizacionais.

	Comercial	Não Comercial
Barreado	Chef Gerencialista	Chef Tradicionalista
Feijoada	Chef Celebridade	Chef Espiritualista

Do ponto de vista metodológico, Godoy (1995) acredita que a possibilidade do pesquisador se colocar no lugar onde o outro se insere possibilita uma melhor captação da realidade. Ainda assim, situa o contexto do projeto no âmbito das experiências compartilhadas mantendo seus valores pessoais, ou seja, sua visão de mundo faz parte do projeto investigativo. Stake (2005) também utiliza a classificação de Denzin (1989) referindo-se aos *insights* pessoais do pesquisador.

As observações e entrevistas empenhadas pela pesquisa foram realizadas entre o período que compreende novembro de 2017 e abril de 2018, e foram feitas no local em que os chefs atuaram desde o início do preparo até a consumação do prato.

Durante o preparo, uma entrevista semiestruturada foi realizada em conversa informal, onde foi possível observar o que nos propomos juntamente com as digressões que despontaram naturalmente sobre o tema. O relato foi registrado por meio de um gravador, e fotos e vídeos foram capturados por meio de máquina portátil para posterior análise.

Com relação às considerações éticas, as autorizações foram concedidas via comunicação virtual. Todas as conversas gravadas foram iniciadas com a explicação de que a observação era destinada a uma pesquisa estritamente acadêmica e registrado o consentimento dos participantes. Estes foram também informados que os dados seriam tratados posteriormente e que suas identidades não seriam reveladas.

A escolha do nível de análise se deu pelo interesse na área da alimentação. Buscou-se sob o ponto de vista dos sujeitos, compreender os resultados obtidos nos dados descritos sobre as pessoas, lugares e processos na interação, por meio do contato direto do pesquisador com a situação em campo, ou seja, dos participantes da situação em estudo. (GODOY, 1995, p.58)

6.2 SOBRE OS PRATOS

O Brasil possui um rico e vasto campo de pesquisa quando o assunto em foco é a alimentação. Por esta razão, foi necessário estabelecer alguns quadros onde as análises das características da técnica pudessem ser observadas sem que o objetivo se perdesse em meio a tantas possibilidades.

Em princípio, partimos da ideia de que alguns pratos conhecidos da nossa culinária que fizessem parte de uma trajetória em construção do imaginário social brasileiro representariam fortemente o papel que a culinária brasileira tem nessa pesquisa.

Ao adentrarmos a grande área da alimentação e compreender suas diferentes manifestações em campo, os dois pratos que foram escolhidos como pontos de partida, o barreado e a feijoada, possuem receitas simples com resultado extraordinário que agrada o paladar da grande maioria.

As receitas são um texto-código, uma técnica de organização que já confere um processo meditativo que deixa o âmbito da cozinha e da passagem oral para criar uma estratégia comunicativa. O texto seria uma codificação daquilo que estrutura a formação e o arranjo sógnico dos pratos fisicamente contemplados por uma ação do sujeito técnico. Ao escolher fatiar, picar, triturar ou moer um alimento, o cozinheiro realiza uma primeira transformação cultural que implicará no tipo de mediação que irá estruturar o texto-prato ou receita dessa linguagem culinária. Até porque uma das características da técnica é que não precisamos de gênios, acumulamos todo conhecimento dentro de dispositivos que podem ser acessados. (ELLUL, 1968)

As receitas por si só já seriam uma linguagem que possibilita o conhecimento das transformações culinárias ao longo de décadas por meio desse processo comunicativo. Porém, não podemos confundir um dos objetivos deste trabalho que é o de observar a técnica como forma de linguagem, com o de observar as diferentes linguagens da cozinha, como a da semiótica, por exemplo, onde o conceito de que os produtos da cultura seriam os seus textos. Esta linha utilizada por Jacob (2012) faz parte de um dos muitos trabalhos pesquisados na composição dessa pesquisa onde a gastronomia desponta como produto de inúmeras linguagens, como a da estética (IPIRANGA; LOPES; DE SOUZA, 2016), da inovação social (ALMEIDA, 2017), da prática social (SOARES; BISPO, 2017) e a linguagem midiática (LUDERER, 2013).

Neste caso específico da culinária, nos propomos a observar a mediação corporal estabelecida pelo profissional no ambiente do preparo, seja em sua cozinha, comunidade ou empresa, e como esta revela sua relação com a sociedade e, portanto, na comunicação por ele estabelecida.

No sentido de orientar essa discussão, foi escolhida como exemplos a feijoada – um dos maiores ícones culinários do país – e o barreado, prato tradicional do litoral paranaense.

A feijoada foi escolhida por ser um prato largamente conhecido e de forte atribuição nacional. Suas origens mais especulativas costumam apresentá-lo como a expressão da fusão racial brasileira. A grande maioria dos brasileiros conhece este preparo, e, na História da Alimentação, a feijoada está entre os pratos que possui o um desafio maior, que é focar o alimento em sua transcendência não apenas pelo preparo, receita, ou tradição específica, e sim também como símbolo. (CARNEIRO, 2005)

O barreado atinge proporção simbólica semelhante para os habitantes do litoral paranaense. O prato é fortemente associado à cultura do fandango, uma tradição que une música e dança, certificada como primeiro bem imaterial do Sul do Brasil, pelo IPHAN¹³. O barreado teve origem entre os foliões dos bailes de fandango que preparavam o prato de ‘um dia para o outro’ em uma única panela, e tinham seu sustento garantido para os vários dias de festa. Esta combinação foi posteriormente emprestada do folguedo caiçara ao Carnaval, que tradicionalmente combina festa e barreado na região. (GIMENES-MINASSE, 2013)

¹³ Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional.

Para quem eventualmente não conhece uma técnica de preparo destes pratos, antes de apresentarmos àquelas vistas em campo, descreveremos as duas receitas. Aqui, apresentados por uma folclorista e um poeta na obra de Camara Cascudo (1977), *A Antologia da Alimentação no Brasil*.

BARREADO

Mariza Lira (1899-1971)

É o prato tradicional do estado do Paraná. É feito só de carne, que fica a cozinhar durante mais de doze horas, dentro de um panelão de barro, hermeticamente fechado, que se enterra e sobre o qual se acende uma fogueira. O cozimento se faz com o próprio vapor, sem que seja adicionada água alguma. A carne fica tão cozida que se desfia à toa, tomando o aspecto de um pirão. Conta-se que no litoral, os caboclos que se alimentam somente de peixe abusam do barreado no Carnaval e morrem de estupor, com o ventre inchado e empedrado. Manda a tradição que não se beba água, nem durante a ingestão do “barreado” nem mesmo até duas horas depois da refeição. A única bebida permitida é a cachaça. O “barreado” é comido com acompanhamento de banana e farinha de goma (mandioca). A receita do “barreado”, que segue, foi-me cedida pelo prof. Luís Heitor, que a conseguiu em Curitiba, de um especialista, o Pajoaba, que lhe assegurou que o segredo do “barreado” está em saber graduar o fogo. “Coloca-se no fundo de uma panela de barro tiras de toucinho, pondo-se a carne gorda e magra em seguida, acompanhada dos temperos: cominho, cebola, salsa, cebolinha, alho, tomates, pimenta-de-cheiro e limão”. Calafetam-se as bordas da panela com uma goma de farinha de mandioca, prendendo-se a tampa por meio de tiras de papel. Além de tudo isso, ainda se amarra para evitar que o vapor se escape. Algumas vezes o barreado se faz, colocando a panela sobre a chapa do fogão, e a fogo lento, durante toda a noite e indo pela manhã adentro até o almoço para se processar o cozimento. É servido com a colher, garfo de pau, a cuia de farinha de goma e o garrafão de cachaça de Morretes.

FEIJOADA À MINHA MODA

*Rio de Janeiro , 1962
Amiga Helena Sangirardi
Conforme um dia eu prometi
Onde, confesso que esqueci
E embora - perdoe - tão tarde*

*(Melhor do que nunca!) este poeta
Segundo manda a boa ética
Envia-lhe a receita (poética)
De sua feijoada completa.*

*Em atenção ao adiantado
Da hora em que abrimos o olho
O feijão deve, já catado
Nos esperar, feliz, de molho.*

*E a cozinheira, por respeito
À nossa mestria na arte
Já deve ter tacado peito
E preparado e posto à parte*

*Os elementos componentes
De um saboroso refogado
Tais: cebolas, tomates, dentes
De alho - e o que mais for azado*

*Tudo picado desde cedo
De feijão a sempre evitar
Qualquer contato mais... vulgar
Às nossas nobres mãos de aedo*

*Enquanto nós, a dar uns toques
No que não nos seja a contento
Vigiaremos o cozimento
Tomando o nosso uísque on the
rocks.*

*Uma vez cozido o feijão
(Umas quatro horas, fogo médio)
Nós, bocejando o nosso tédio
Nos chegaremos ao fogão*

*E em elegante curvatura:
Um pé adiante e o braço às costas
Provaremos a rica negrura
Por onde devem boiar postas*

*De carne-seca succulenta
Gordos paios, nédio toucinho
(Nunca orelhas de bacorinho*

*Que a tornam em excesso
opulenta!)*

*E - atenção! - segredo modesto
Mas meu, no tocante à feijoada:
Uma língua fresca pelada
Posta a cozer com todo o resto.*

*Feito o quê, retire-se caroço
Bastante, que bem amassado
Junta-se ao belo refogado
De modo a ter-se um molho
grosso*

*Que vai de volta ao caldeirão
No qual o poeta, em bom agouro
Deve esparzir folhas de louro
Com um gesto clássico e pagão.*

*Inútil dizer que, entrementes
Em chama à parte desta liça
Devem fritar, todas contentes
Lindas rodela de lingüiça*

*Enquanto ao lado, em fogo brando
Dismilinguindo-se de gozo
Deve também se estar fritando
O torresminho delicioso*

*Em cuja gordura, de resto
(Melhor gordura nunca houve!)
Deve depois frigar a couve
Picada, em fogo alegre e presto.*

*Uma farofa? - tem seus dias...
Porém que seja na manteiga!
A laranja gelada, em fatias
(Seleta ou da Bahia) - e chega.*

*Só na última cozedura
Para levar à mesa, deixa-se
Cair um pouco da gordura
Da lingüiça na iguaria - e mexa-se.*

*Que prazer mais um corpo pede
Após comido um tal feijão?
- Evidentemente uma rede
E um gato para passar a mão...*

*Dever cumprido. Nunca é vã
A palavra de um poeta... - jamais!
Abraça-a, em Brillat-Savarin
O seu Vinicius de Moraes.*

6.3 O CAMPO

A entrada em campo se desenvolveu no sentido de alinhar a teoria encontrada sobre as características do fenômeno técnico com o objeto empírico que melhor apresentasse terreno para discutirmos a teoria do autor.

Assumimos, então, que objetivos culinários distintos trariam resultados distintos. Poderíamos dizer que a técnica tem o seu funcionamento determinístico, mas não determinado. Pudemos perceber que ela tem seu andamento tanto em um campo, como em outro, mas que apresenta diferenças qualitativas as quais nos propomos a encontrar.

Apesar de existir, a partir de Ellul, certa orientação do desenvolvimento técnico em todo campo de atuação, no aspecto geral, ainda assim existem particularidades. São as rachaduras do sistema técnico possíveis por aspectos individuais dos sujeitos na realização das atividades. Formas de resistência ao avanço da dominação técnica a serem identificadas.

Dentre as particularidades, a primeira delas foi conferir a palavra “chef” ao líder dos trabalhos de preparo dos pratos na cozinha. Haja vista que esta denominação é conferida a esta posição na cozinha em função do aspecto histórico de origem clássico/francesa que esta expressão carrega. O termo é aplicado na alta culinária desde o fim do século XVIII. (FLANDRIN; MONTANARI, 1998; COLLAÇO, 2008; JACOB, 2012)

Apresentamos os campos na ordem em que foram encontrados na realização da pesquisa. O campo do Chef Gerencialista (cG), o campo do Chef Celebridade (cC), o campo do Chef Espiritualista (cE), e o campo do Chef Tradicionalista (cT). Observamos os chef em atuação e discutiremos posteriormente aquilo que nos foi convidado a discutir a partir do encontrado em campo.

6.3.1 O campo 01 – Um chef e sua empresa: Tradição embalada a vácuo.

O primeiro campo é composto por um chef de cozinha e empresário. Formado em escola de culinária, chefiou seu próprio restaurante de cozinha contemporânea por nove anos. Tem uma indústria de origem familiar de processamento de carnes onde nela produz e embala o barreado bem como outros pré-processos de carne que fornece às redes de restaurante e supermercado. A empresa de médio porte fica na região metropolitana de Curitiba e chega a processar 50 toneladas de carne por mês. O chef

divide suas atividades entre a indústria, a família e professor de alguns módulos de preparo em uma escola profissionalizante de cozinha. Seu antigo restaurante de estilo *comfort food*, como ele mesmo denominava, já procurava criar elos de memória utilizando ingredientes orgânicos e receitas tradicionais. Arrendou recentemente as atividades para se dedicar mais ao desenvolvimento dos processos da indústria de carnes onde se concentra em produtos de melhor qualidade, juntamente com a aplicação no mercado de um mix de produtos de cortes especiais com conservantes naturais insurgentes de onde o barreado faz parte da linha de produtos.

Figura 2 – Resumo de imagens do resultado campo 01



Fonte: Arquivo do autor

6.3.2 O campo 02 – Dois chefs estrela e a “Reality” Feijoada

O segundo campo é composto pelo preparo da feijoada por dois participantes de um *Reality Show* de gastronomia em um restaurante/bar. A dupla composta por um rapaz e uma moça também explora o campo comercial onde além do prato, a figura dos jovens atrelados a um programa de televisão de grande visibilidade nacional tornou o evento

ainda mais rentável e lucrativo. Os chefs tem uma trajetória gastronômica relativamente curta, ambos não podiam ter formação em cozinha para participar do programa, o que não impede que restaurantes e empresas de eventos confiem seu almoço de sábado a uma culinária aspirante. O evento contou em média com 150 a 200 comensais, e ingressos vendidos em lotes para controle do público. Contou também com todo o aparato de um evento gastronômico festil: um grupo de pagode, telão com exibição de fotos via rede virtual, presença de fotógrafos, produtores e vários tipos de bebidas disponíveis a venda. O preparo contou com a ajuda de outros três funcionários da casa, dentre eles, uma cozinheira que ditou o ritmo da cozinha durante todo serviço. A feijoada já é um prato tradicionalmente ofertado aos sábados pelo restaurante bem como em outros estabelecimentos comerciais da cidade de Curitiba.

Figura 3 – Resumo de imagens do resultado campo 02



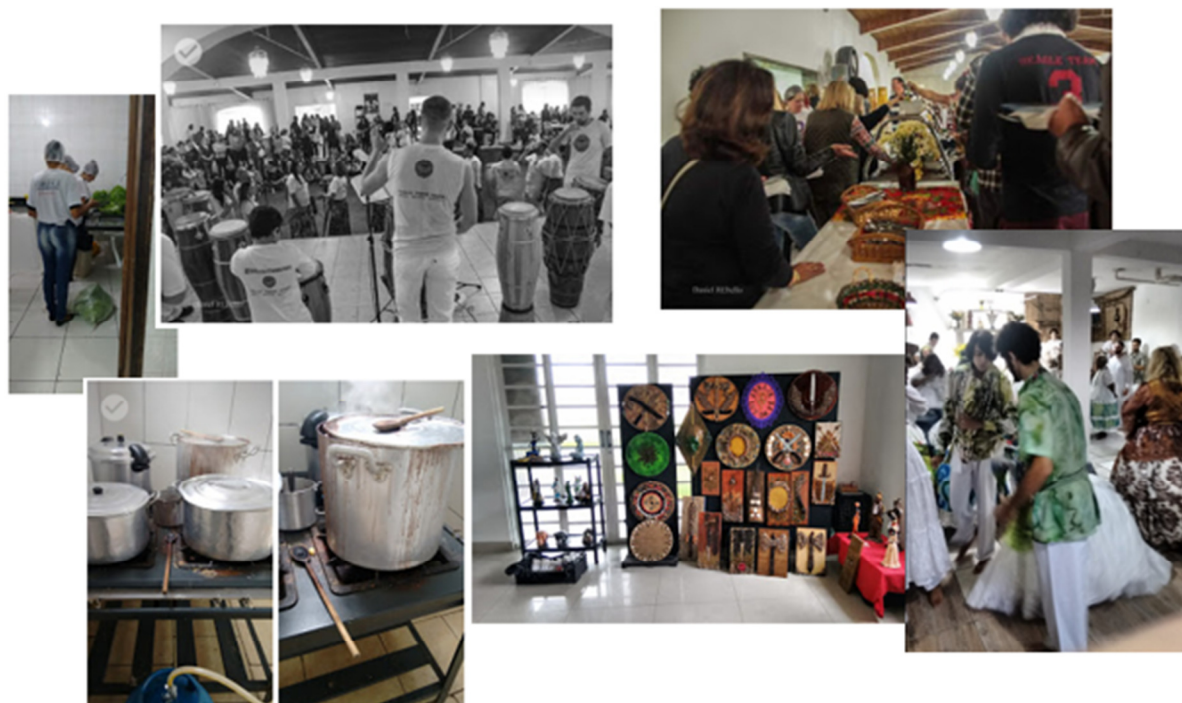
Fonte: Arquivo do autor

6.3.3 O campo 03 – O Preto Velho bem alimentado

No terceiro campo, observamos a preparação da feijoada no contexto religioso de uma organização isenta de interesse comercial como objetivo principal. O prato teve

apenas um valor simbólico cobrado, sendo a arrecadação total destinada a uma Federação de Umbandistas. O mesmo ocorre em eventos realizados nos terreiros religiosos de matriz africana onde o valor arrecadado é destinado às despesas da casa como forma de doação por parte dos devotos. O evento contou com cerca de 200 pessoas em um espaço alugado na cidade de Curitiba. O preparo foi realizado por uma cozinheira de um dos centros umbandistas presentes, que também prepara a conhecida “feijoada de Ogum” e a “feijoada de Preto Velho” no terreiro em que frequenta. Contou com o envolvimento de cerca de 10 pessoas numa cozinha improvisada, todos voluntários que dividiam as funções do preparo. Além de utensílios, panelas, fogão e buffet, todos emprestados, houve doação de parte dos alimentos. O evento foi realizado em um ambiente festivo e ao mesmo tempo sacro, em que o prato foi relembrado como um alimento de restauração física e espiritual, acompanhado de toque de atabaques, exposição de objetos místicos e rezas. Nos centros de umbanda a feijoada é uma forma de oferenda às divindades em uma dimensão metafísica.

Figura 4 – Resumo de imagens do resultado campo 03

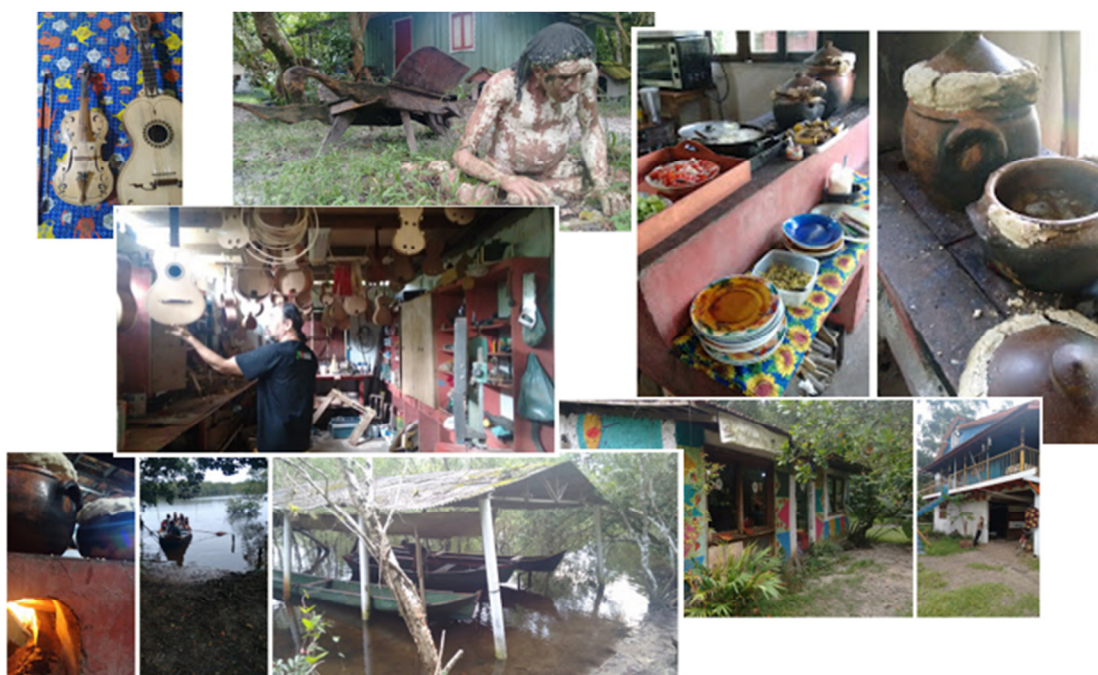


Fonte: Arquivo do autor

6.3.4 O campo 04 – Um Regional recupera o fôlego

O quarto e último campo teve a intenção de visualizar a técnica do barreado diante de uma estética antiga de preparo, mais enraizado. O prato acontece dentro de uma comunidade caiçara de moradores do litoral de Paranaguá que visam preservar o costume de fazê-lo da forma tradicional como foi concebido. O preparo consiste na montagem dos ingredientes em uma panela de barro que é vedada com farinha de mandioca e levada ao fogo brando de um dia para o outro. Além do prato, a comunidade mantém um todo organizado ao redor com práticas de música e dança, confecção de instrumentos e produção de alimentos de forma artesanal como farinha de mandioca e aguardente. O prato foi preparado pelo “mestre”, como é chamado o cozinheiro e músico desta tradição, e sua esposa. Membros da família, inclusive as crianças, colaboraram com as atividades do preparo que serviu cerca de 30 pessoas entre amigos e familiares. Foi realizado no fim de semana de Páscoa, data que antecedeu a jornada de romaria de parte dos membros que saiu com banda por cinquenta dias em procissão. Todos os anos, representantes da comunidade saem cantando e rezando nas casas dos moradores das cidades vizinhas por onde passam levando a bandeira que representa o espírito divino. Durante a noite, enquanto a panela ficou no fogo, todos foram ao centro da cidade para tocar e dançar em um baile de fandango, o estilo musical.

Figura 5 – Resumo de imagens do resultado campo 04



Fonte: Arquivo do autor

6.4 TRATAMENTO E ANÁLISE DOS DADOS

As categorias gerais referidas acima correspondem a uma síntese que serão relacionadas diretamente às características do fenômeno técnico extraída da composição observada em campo.

O arsenal metodológico foi elaborado no intuito de realizar um levantamento de dados de acordo com o objetivo da pesquisa: identificar como aparecem os caracteres do fenômeno técnico no organizar gastronômico brasileiro. A observação foi calibrada de acordo com o estudo da obra do autor francês Jacques Ellul (1912-1994), onde cinco caracteres da técnica se destacam conforme a síntese a seguir:

Automatismo:
o melhor jeito de
fazer as coisas;

Unicidade:
indivisível, impossível
separar, com diversas
aparências;

Autonomia:
habilidade do
fenômeno técnico em
seguir sua própria lei.

Autocrescimento:
evolução de modo
puramente causal;

Universalismo:
fixa seus métodos a
tudo, e, se estende
ao mundo;

A seguir, os caracteres foram organizados como categorias de análise para cada um dos quatro campos investigados.

A opção por categorizar as informações encontradas, optando pelas considerações ofertadas por Bardin (2011), foi revelada com base na literatura sobre culinária/gastronomia apoiada na consolidação das percepções do campo norteadas no referencial teórico. Referencial que em parte está calcado no arcabouço erigido pelo autor que intitulou esse trabalho, juntamente com os trabalhos produzidos por aqueles que pegaram “cauda” no seu pensamento e discorreram sobre inúmeros vieses e possibilidades.

Nesta pesquisa, o processo de condução foi essencialmente indutivo, isto é, buscou-se fundamentalmente de acordo com Bardin (2011) o registro em si, presente na triangulação entre a i) observação não participante do trabalho em cozinhas e locais de preparação de alimento, ii) a fala dos chefs de cozinha e os iii) documentos investigados

sobre a prática dos preparos, manual de receitas e técnicas culinárias, cardápios, revistas especializadas, além da literatura na área da sociologia da alimentação.

Diante dessa aproximação terminológica, as etapas do processo metodológico segundo Bardin (2011) se organizam em três fases: 1) pré-análise, 2) exploração do material e 3) tratamento dos resultados, inferência e interpretação.

1ª Etapa. Seleção dos entrevistados/locais usando uma abordagem intencional e amostragem por conveniência; Levantamento de documentos secundários, que tenha relação direta com o campo de estudo com o intuito de buscar os elementos com as características indispensáveis para uma abordagem temática sobre o assunto. Essas características são a principal base para realizar a observação, as entrevistas e a análise de documentos.

2ª Etapa. Realizar a observação não participante nos lugares selecionados; planejar roteiro de entrevista semiestruturada; combinar e realizar entrevista com participantes capturando a experiência subjetiva do entrevistado e alcançar um diálogo emergente. Buscar a melhor compreensão;

3ª Etapa. Refletir sobre material coletado a partir da pesquisa; analisar resultados levantados. Após a triagem, realizar triangulação identificando unidades de significado com o propósito da pesquisa considerando o material como um todo; descrever e interpretar o que os dados revelam.

O resultado da pesquisa foi expresso por meio de um relato descritivo detalhado a respeito do que foi apreendido na manifestação em campo. (GODOY; 2005).

A análise dos dados foi realizada de forma intuitiva e indutivamente, uma das características principais da pesquisa qualitativa. O campo como fonte direta de dados e o pesquisador como peça chave, encerra que o processo se torna o foco principal e não o produto do trabalho. A análise indutiva dos dados leva a observação dos processos, a descoberta da relação e a generalização das reações (DOS SANTOS; 2003).

Para o tratamento dos dados e análise de dados foi utilizado a abordagem da análise de conteúdo que permite realizar inferências sobre o que está explícito no material coletado. Este método tem diferentes funções em que a primeira seria o enriquecimento da tentativa exploratória, em sua função heurística, e a seguinte seria a verificação dos achados em verdadeiros ou não, algo como uma “administração da prova”. Para Bardin (2011) o método também permite que se conheça aquilo que está por trás do simples

relato das palavras. E em conjunto com a análise documental a possibilidade de condensação das informações.

A autora continua esclarecendo o potencial do método como uma ferramenta de análise de significados que visa a interpretação por meio de um conjunto de técnicas de análise das comunicações e posterior descrição objetiva e sistemática do conteúdo extraído. Permite a inferência dos conhecimentos relativos às condições de recepção e produção dessas mensagens. (BARDIN, 2011)

Em sua obra, Bardin (2011) atenta que a análise se faz na prática, e que as partes que compõe essa pesquisa em questão tangem as práticas que autora defende de uma análise segura como análise de entrevistas, análise léxica e sintática do campo observado, e a análise temática dos textos propostos pelo trabalho.

O estudo, assim, conta com a triangulação final como forma ainda mais segura de veracidade dos resultados. Um caminho que garante a validade da pesquisa. (STAKE, 1995)

7 ANÁLISE E DISCUSSÃO

Nesta sessão será apresentada a discussão estabelecida nesta dissertação. As aparições do organizar culinário foram separadas em cinco blocos conforme os caracteres do fenômeno técnico identificados.

7.1 O ORGANIZAR CULINÁRIO E SUAS APARIÇÕES – TRADIÇÃO E BUSINESS.

O resultado deste trabalho é que todos os caracteres do fenômeno técnico estão de alguma forma presente nos diferentes estilos de chef que utilizam cada qual, a sua técnica como linguagem no organizar gastronômico brasileiro.

Cada estilo de cozinha é invadido pelo fenômeno, como especifica nosso autor-referência, “o homem ameaçado por suas próprias descobertas, o homem que não está mais em condições de dominar seus poderes, será restaurado em sua grandeza pelas técnicas do homem”. (ELLUL, 1968, p. 343) Este homem que encontra na técnica sua linguagem dentro de uma cozinha tem por meio dela sua natureza humana reativada. Diante dessa constatação, decorre a necessidade de articular o que foi obtido do material empírico com as reflexões extraídas da teoria.

As análises de campo seguem conforme descrito a seguir, destacamos cada caractere do fenômeno técnico em Ellul e como apareceram em cada estilo de chef que utiliza a técnica como linguagem. Apresentamos que cada indivíduo, ainda que inconsciente, é absorvido pelas características da técnica. O uso consciente que faz dela está ligado àquilo com que se identifica na organização, o que o Ellul chama de “humanizar as técnicas”. (ELLUL, 1968, p. 344)

As representações aqui elaboradas conduzirão a concretude do que foi apresentado na etapa final de conclusão. Embora estejam aqui separadas, à medida que o leitor segue sobre o texto, compreende as dimensões que os caracteres técnicos podem alcançar no organizar do ator técnico em seu ambiente percebendo a transmutação das operações culinárias para o fenômeno técnico gastronomia. Este nosso pensamento segue conforme descrito pelo autor:

“Considera-se que agir contra a natureza profunda do homem, não é agir racionalmente. É verdade que essa reação traduz principalmente um humanismo verbal e ideológico [...] de um lado, como fazer coincidir o homem e a técnica, o

que leva a amaciar a técnica – de outro, como levar o homem suficientemente em conta para que não seja esmagado pela técnica e não se torne por isso um obstáculo”. Deste então procurou-se constantemente requintar o conhecimento técnico do homem para preencher o vazio entre técnica e homem. (ELLUL, 1968, p. 344)

Serão expostas as discussões e tensionamentos possibilitados na articulação entre as observações e os referenciais teóricos adotados. Durante esta etapa, juntamente com os referenciais que fizeram parte do aporte teórico dos caracteres, introduziremos em meio à discussão os aspectos do campo que foram essenciais para análise como parte do resultado.

Um dos aspectos fundamentais para concepção deste trabalho foi o encontro de uma teoria em que também fosse possível encontrar nuances que se despreendem de cada campo. Tal fato se alinha ao que foi discutido nas considerações realizadas por Demeulemeester (1991) e Lovekin (1997) ao utilizamos uma abordagem em que o ator técnico pudesse ser reconhecido por sua vontade de poder. Isto porque, conforme veremos, é possível utilizar a técnica como instrumento para comunicar sua vontade ao mundo (ou uma consciência do não-poder tudo que é tecnicamente possível).

Como mencionamos, a técnica moderna possui algumas características admitidas pelo autor Jacques Ellul como próprias de um resultado racional atingido. Porém este estudo contempla analisá-las de forma que, em meio a diferentes contextos, com diferentes vontades, suas aparições assumem diferentes formas.

Com o conhecimento dos verdadeiros potenciais da técnica, Ellul nos dirige não apenas a uma clara consciência do uso, mas também nos embute o compromisso de dominá-la para desfrute dos desejos do homem.

7.1.1 Automatismo

Automação e alienação. Em todos os campos a questão da automação e a alienação são evidentes. A palavra alienação carrega um duro sentido que remete a uma preocupação excessiva despercebida por parte do homem, porém, a questão racionalizadora impele o indivíduo agir tendenciosamente em direção aos meios que permitam com que atinja melhores resultados.

Este primeiro conjunto de características observadas em campo diz respeito ao uso da técnica em que os chefs não distinguem entre escolhas ou razões complexas e

algum caminho humano; ele decide apenas o que lhe confere a máxima eficiência. Aqui, a automação e racionalização impostas pela técnica, tiram do homem a liberdade de escolha e, portanto, qualquer responsabilidade. Deparamo-nos com a multiplicação e diversificação de operações técnicas e ao mesmo tempo, uma consideração unilateral de eficiência técnica na medição de resultados.

No campo 01, apesar de apresentar um chef dedicado e amante da culinária, os processos industriais são notoriamente mais empenhados na busca por maior eficiência. O cG (Chef Gerencialista) é quem tem maior intimidade com a cultura do alto desempenho das organizações. A linha de montagem desenvolvida em sua indústria e as demais variáveis como preocupação com os funcionários, tendências de comportamento do mercado e preocupação com ingredientes, revelam este caractere que tem em seu 'dna' o critério único do cálculo da eficiência, a essência da tecnologia moderna.

- i) cG - [...] primeiro: se você quer comandar, cê tem que saber fazer[...]
- ii) cG - [...] pra você ser eficiente, você tem que dominar o processo, dentro do processo. Entendendo como funciona o processo, você não consegue exercer eficiência se você não tiver tempo em cima, é como no... é como no esporte, como qualquer coisa, precisa de volume... como cozinhar, né... se você cozinha uma vez outra, teu volume de cozinha é muito pouco. Se você tem volume de cozinha, a hora que você entra na cozinha, você vai e cozinha!
- iii) cG - [...] eu tenho uma batata dessa, e três batatas dessa: vou assar todas juntas, ou tempos separados? Não tenho creme de leite, não preciso. Tenho leite! Mas vai ficar magro? Tudo bem, eu tenho um queijo de cabra! Entende. Você tem muito volume de muita coisa que você fez, e dae você consegue aplicar isso.

Nestes fragmentos, o cG fala da importância que a racionalização tem para o bem de seus negócios, e não se enxerga como alguém de fora, que só precisa comandar. Percebe a importância do "saber fazer" para que sua indústria e sua imagem como chef possam se afirmar. Demonstra seu compromisso com o negócio e revela sua preocupação com o caractere.

Há também a ligação com a autonomia e autocrescimento da técnica, em que o profissional se aperfeiçoa à medida que exerce a prática. Por experiência e conhecimento técnico deste profissional vinculado à prática, tende a dar soluções pré-estabelecidas por já tê-las vivenciado anteriormente assim que as questões aparecem.

Seguindo com este caractere, o automatismo, citamos a panela de pressão.

Da forma que conhecemos, é um grande invento e perfeito utensílio para o que se deseja – amolecer as fibras da carne para que fiquem macia e mais fácil de ser ingerida. Quando em 1679, o físico francês Denis Papin (1647-1712) inventou a panela de pressão, tinha a mesma a intenção se referindo ao invento que “amolecia os ossos e cozia rapidamente as carnes mais duras”. (THIS, 2006)

A panela de barro cozido vedada com uma pasta de farinha consegue efeito idêntico ao equipamento de material feito de fusão em aço. O artefato vem desde sua concepção sendo utilizado para o fim culinário e tem como propriedade física aumentar o grau de ebulição do líquido em seu interior. Uma válvula permite a saída de vapor em excesso mantendo nivelada a pressão. Na panela de barro são feitas pequenas fissuras na vedação de farinha para que o vapor saia, isso quando não se rompe naturalmente.

O fato é que a panela de barro no campo 04 ainda permanece por bastante tempo, cerca de vinte e quatro horas, em fogo brando. Tempo mais que necessário para que a carne atinja o cozimento ideal. Mas ao permanecer este longo período, faz com que os temperos de se harmonizem e se fundam de forma que o cozido ganha um sabor intenso e encorpado.

As propriedades físicas do material em inox são também bastante eficientes já que conduzem melhor o calor. No campo 01, a autoclave (uma grande panela de pressão) possibilita além do cozimento acelerado, acesso à água encanada, controle preciso da temperatura e volume de preparo.

Com a panela de pressão o cG ganha do automatismo a eficiência máxima que procura comunicar com a sua técnica: possibilitar a entrega de um processo demorado em pouquíssimo tempo.¹⁴

¹⁴ Um pouco de ciência para entendermos o quão eficiente se torna um utensílio na cozinha é bem vindo ao conhecermos a propriedade física de uma panela de pressão. A água se evapora no início do cozimento aumentando progressivamente a pressão dentro da panela. As moléculas de água saem mais dificilmente do líquido e a temperatura de ebulição é aumentada. Na prática, estas panelas são concebidas para que a água ferva a 130°C. O aumento da temperatura de ebulição permite que as reações químicas aconteçam três vezes mais depressa na água a 130°C que na água fervendo a 100°C. (Um Cientista na Cozinha, Hérve This, 2006)

Figura 6 – Panelas utilizadas nos Campos. À esquerda, panela recém-vedada para ir a fogo (Campo 04). À direita, autoclave utilizada na indústria para cocção do barreado (Campo 01).



Fonte: Arquivo do autor

O tempo ganha conotação diferente no preparo do barreado da comunidade tradicional.

O automatismo técnico para o cT (Chef Tradicionalista) na técnica do prato, é aquele que melhor inscrever o preparo em uma lógica de manutenção da comunidade como um todo. As pessoas ao redor da panela no fogo são inundadas de uma expectativa festil que gera felicidade, um sentimento que inspira a gastronomia como propósito. “O melhor jeito de fazer o prato” diz respeito a manter a integridade do núcleo tradicional. A eficiência se limita em recorrer à ajuda de outros para apressar um processo, como o corte da cebola, ou ascender a lenha, em que tudo gira em torno do cozimento necessário para se atingir o resultado esperado. O resultado se refere ao sabor.

A tecnologia que hoje nos parece rudimentar, diante de tantos avanços na indústria de utensílios e equipamentos, consegue conferir um sabor único ao prato preparado de modo tradicional.

É claro que sabor não é privilégio de uma prática antiga, mesmo porque a forma de cortar um ingrediente não interfere tanto assim em certos momentos. O cT revela possuir um triturador elétrico para temperos.

O caso é que a condução automática de todo comportamento do progresso técnico está em cada contexto expresso de forma singular. Cada ator técnico é ele mesmo um objeto técnico que tem em sua programação o código automático da melhor escolha. Neste sentido, retomando Marx sobre o que cada sujeito determina como real, cada chef expressa sua técnica da forma que melhor aperfeiçoa o seu processo. Dependendo, assim, do que estabelece como escolha de produtividade.

Conversamos com o cG neste sentido de como os processos que eliminam a espontaneidade e o homem como agente de escolha só vão aparecer quando este não vier causar prejuízo no emprego da técnica utilizada, o que retorna o raciocínio, então, de não ser espontâneo. O exercício da ação está implicado em não produzir falhas.

Outros campos organizados como indústria, como o da medicina e farmácia, se desenvolveram fortemente por meio da racionalização de suas atividades afim de que o homem, controlador dos meios, possa garantir lucros frente à economia de mercado.

Ao ver-se consciente deste controle, o homem manipula as ferramentas que melhoram seus sistemas, e quem sabe, revolucionam seu campo. Este é o objetivo da empresa capitalista gerencial condenada à administração autoritária, ao trabalho racionalizado e ao cálculo exacerbado. Desde o início da conversa, o chef deixa claro que vive em um contexto dominado por uma força que tomou conta e envolve completamente o seu negócio. O que o cG chama “a indústria do *Food service*”. Algo que denota a totalização dos caracteres do fenômeno técnico.

O cG divide suas atividades entre empresário e a paternidade. O ramo de alimentação exige muito do seu tempo, mas ele tem plena consciência do compromisso que tem com a família. Posiciona-se como um homem em uma era em que não confere às responsabilidades do lar somente a sua companheira, nem em seus negócios se enxerga como alguém de fora, que só precise comandar. Percebe a importância do “saber fazer” para que sua indústria e sua imagem como chef possam se afirmar. É parte de sua técnica para uma linguagem gerencial.

O chef reconhece que em toda sua trajetória, seu processo de amadurecimento artesanal também foi programado. Seu volume de cozinha foi adquirido por meio de um

processo de repetição que se desenvolveu ao longo dos anos como um objeto técnico. Vê-se como resultado de uma autoprogramação em que uma constante se fez necessária para o alcance de sua percepção gastronômica.

Além de seu alcance como operador de determinadas atividades dentro da cozinha e em torno dela, sua indústria também cresce automaticamente na medida em que percebe os pontos de melhora e aciona os dispositivos que sanam as necessidades dos clientes.

Sua indústria parte da ideia de melhorar os processos dentro de estabelecimentos que servem comida, em que estes despendem gastos indesejados com determinadas etapas, sejam de custo ou de mão-de-obra, oferecendo um produto já manufaturado.

Do ponto de vista taylorista, os estabelecimentos estão arranjados em cadeias de processo, onde se é possível terceirizar algumas atividades de preparo e se consolidar em um nicho de mercado que constantemente busca a melhora dos meios para manter-se no mercado:

iv) cG - e da mesma maneira que funciona para fazer um prato em casa, funciona quando você tem uma indústria, e você olha... o cara tem uma operação, e na operação ele usa lá... frango desfiado... e ele compra lá o peito de frango, desossa o peito de frango, e cozinha o peito de frango, e desfia o peito de frango, e daí ele tem lá... quinze colaboradoras só pra fazer isso no peito de frango, certo!?...daí ele vê e pô, um dia meu peito de frango fica de um jeito, um dia fica do outro, um dia tá salgado... e você olha a operação dele e fala...vamos fazer o seguinte, vou te entregar esse peito de frango, pronto!

As técnicas se entrelaçam em sua totalização, logo surge novamente uma clara manifestação do automatismo exercida pela técnica:

v) cG - é pronto, já desfiado. – Quanto você usa desse frango na porção? “– ah, cem gramas” – Então vou te entregar já com cem gramas também, porcionado. “– ah, mas eu não tenho espaço pra congelar.” – te entrego resfriado. “– ah, mas vai estragar.” – Te entrego de três em três dias. ...então cara, você vai montando um processo, de acordo com a necessidade.

Outro chef, o Chef Celebridade (cC), também reage conforme a condução automática da realidade absorvida por seu público.

Em seu meio, as técnicas são conduzidas por aquilo que acredita ser uma personalização do gosto. A dupla de chefs (cC) separam as cumbucas de feijoada com partes específicas da carne do porco, uma prática comum hoje em dia em restaurantes

que praticam releituras contemporâneas dos pratos. Releituras propagadas pela mídia com intuito comercial. Lembramos Ellul, ao afirmar que as técnicas de propaganda ou são utilizadas para governar, ou para empenhá-las às práticas de comércio. (ELLUL, 1973)

O sucesso de técnica do cC está em reproduzir um comportamento que já foi testado. Ele relata o quanto essa prática é menos eficiente, mas que segue o gosto dos comensais que preferem escolher os pedaços que colocam no prato, tornando-se, portanto, eficiente.

Na figura 7 vemos: a) a feijoada com partes de linguiça; b) a feijoada com partes de costela defumada; e c) com pedaços diversos, tidos como menos nobres para alguns públicos, a orelha, rabo e pé do porco.

Figura 7 – Tipos de Feijoada (Campo 02)



Figura 8 – Panela sem separação de ingredientes



Fonte: Arquivo do autor

Para o Chef Espiritualista (cE), a eficiência do prato esta em sua integridade.

Não pensa em separar as partes do animal no conjunto da feijoada porque descaracterizaria o prato. Outra questão, com relação à eficiência do preparo, é o fato de ser bem mais fácil manter as partes todas juntas e cozinhar a feijoada toda por igual. Esta pratica também confere mais corpo e sabor no resultado final.

7.1.2 Autocrescimento

Ao apresentar a análise do campo com este caractere, recordamos Kuhn sobre os questionamentos previamente delimitados por paradigmas.

Mesmo com ausência de regras próprias novos paradigmas surgem, os quais, a ciência se encarrega de possibilitar o seu progresso. Para Ellul, este é o autocrescimento da técnica.

Este caractere que significa primeiro auto geração de técnicas para medir o desenvolvimento da tecnologia. As descobertas técnicas se exigem umas das outras quando, por exemplo, uma corrige a outra. Há um treinamento técnico por si só.

As cozinhas exigiam muito mais tempo e mão de obra para processos executados manualmente. A história das máquinas mostra bem o que dá origem ao comentário de Ellul: As técnicas surgiram sucessivamente. As anteriores foram necessárias para as seguintes, sem as quais, teriam sido ineficazes; estas, não poderiam fornecer o seu retorno máximo. A técnica alimenta a técnica. (ELLUL, 1968)

Vimos que o organizar dos campos se reafirmam a todo instante. Este caractere demonstra toda dificuldade que a linguagem do sujeito tem para apresentar alguma forma de resistência com sua técnica. Em alguns momentos, é muito caro ao chef optar por resistir ao crescimento da técnica em sua atuação na cozinha. Muito de sua linguagem se perderia caso adotasse técnicas que lhe permitisse aperfeiçoar determinados processos.

Quando se trata de questões de eficiência, esse tipo de fatalismo é inevitável! Em um mundo de técnicos, nós não podemos fingir ou ignorar que existe uma técnica. Se ela é mais eficiente que a anterior, devemos usá-la. Atualmente, o mercado lança diversos produtos assim estruturados: a partir do momento em que estão lá, não resistimos. Unicamente uma técnica nova e mais eficiente irá substituí-la e, como a técnica alimenta a técnica, apenas a técnica elimina a técnica.

Assim, os campos não comerciais sentem mais dificuldade em oferecer resistência com a chegada de novas técnicas. Porém pudemos notar que há momentos em que utilizam a força motriz da técnica para expressar sua vontade de poder na cozinha. Como há momentos que são absorvidos pela força universal que a faz crescer, e que discutiremos mais a frente em outro caractere.

Para os chefs celebridade (cC) as técnicas que se potencializam são aquelas que têm forte relação estética, sejam com suas imagens como chefs, seja na apresentação do prato.

Quanto a sua imagem no evento, usaram de recursos que se aperfeiçoam na gastronomia como as domas¹⁵ estilizadas. Já o tradicional chapéu de chef foi substituído pela bandana, que por alguns momentos nem foi utilizada, o que gerou um desconforto dos demais na cozinha pelo cuidado higiênico tão cobrado em locais públicos de serviço de alimentação.

O vestuário na cozinha se tornou mais que um traje. Hoje em dia ele um dispositivo que confere poder e responsabilidade a figura do cozinheiro além de protegê-lo do ambiente da cozinha. Feitos de materiais com alguns recursos, alguns são impermeáveis, outros inflamáveis e outros confeccionados com tecidos que facilitam a transpiração.

Os cC utilizaram um dólma de cores chamativas e tinham seu nome estampado nelas. Este forte recurso permitiu que a imagem do chef crescesse na cozinha moderna, sendo um dos responsáveis em estimular a técnica culinária transformando-a em fenômeno gastronômico.

Outro recurso técnico que cresce esteticamente tem relação com a apresentação dos pratos. Esta questão embarcou de tal forma na gastronomia que todos os recursos que envolvem a disposição da comida a ser servida são consideradas técnicas de apresentação.

No campo 02, os cC enalteceram as panelas de barro onde a feijoada seria servida como um recurso de apelo sensorial, pelo fato deste tipo de apresentação estimular a sensação de comida caseira e forte apelo nostálgico. Sendo que na verdade,

¹⁵ O dólma, de origem turca, *dólma*: túnica. É nome dado ao traje característico do cozinheiro. Belo recurso estético responsável por lhe conferir a imagem de “chef”. Assim como o *toque blanche*, o chapéu típico de formato longo e cilíndrico, outro símbolo por excelência da profissional e da culinária.

o crescimento da gastronomia revela a preocupação estética onde o salão em que é servida a comida, não deve se parecer com a cozinha em que é preparada. Tanto as fotos como as falas dos atores demonstram essa preocupação com a entrega estética, seja ela visual, ou no sabor.

i) cC - [...] então, a gente tem esse nome a zelar e a gente se preocupa com certeza na origem dos ingredientes, tanto que as carnes vieram de um fornecedor que a gente já trabalha... um frigorífico vistoriado que não tem advertência.

A preocupação estética dos cC tem relação com o sabor e a qualidade final do prato.

Ao implementarem os dispositivos gastronômicos em sua cozinha tendem sempre a utilizar um recurso para atender outro que desponte em meio ao seu estilo culinário.

Enquanto a técnica observada pelo cE, impulsiona um crescimento espiritual, procurando formas mais simples de apresentação em consonância com o aspecto de desapego a questões superficiais de estética.

Figura 9 – À esquerda apresentação da Feijoada (Campo 02). À direita, apresentação da Feijoada (Campo 03).



Fonte: Arquivo do autor

Esta irreversibilidade anda de mãos dadas com uma exigência de curto prazo que surpreende e se compromete diante da velocidade alucinada das sociedades modernas. Não há chance, não há vontade, mas uma urgência sentida. Quando confrontada esta necessidade urgente com a solução encontrada, nós a utilizamos porque seria uma loucura não usar os meios.

A técnica se aperfeiçoa nos atos e movimentos empregados na cozinha. Principalmente no que tange a utensílios e equipamentos que permitem dar mais agilidade a um processo.

Em cozinhas mais completas como as que vimos no campo 01, uma cozinha industrial, e no campo 02, em um restaurante comercial, há um arsenal completo que visa facilitar as práticas: facas para diferentes cortes, colheres e mexedores de vários formatos, triturador elétrico e processadores de diferentes tamanhos.

O simples ato de temperar o alimento ganha outra dimensão. No campo 01, além da autoclave, há algumas máquinas que elevam o ritmo de um processo e o volume do que é produzido. A visita a este campo proporcionou observar a técnica para o preparo do barreado bem como de outros preparos. Há uma lógica de produção em série ao estilo das organizações toyotistas, principalmente com relação ao *just-in-time*, onde as linhas são alimentadas de acordo com a demanda do preparo, seja do barreado ou de outro produto comercializado. O cG acompanha o segmento da alimentação e traz para rotina da indústria novas técnicas sempre que estas visam melhorar o seu negócio, qualquer que seja o rendimento. As técnicas se ligam umas às outras crescendo inexoravelmente.

ii) cG - a indústria tinha essa restrição, daí tudo aconteceu, mais uma vez, visão de mercado. Daqui a pouco não vai mais ter cozinheiro e vai precisar de produtos temperados Não vai mais ter quem tempere, porque quem tempera é cara quem vem de uma escola. Sei lá dá onde. E agora vai precisar de padronização do seu negócio, então nos podemos entregar padronização, mas não com isso que estão querendo vender... aí a coisa aconteceu.

Figura 10 – Equipamentos utilizados na indústria (Campo 01) Em ordem: máquina que introduz temperos na carne; Câmara de temperos; e embaladora a vácuo.



Fonte: Arquivo do autor

As ligações realizadas que permitem este crescimento levam a um aspecto do fenômeno aqui já abordado pelo autocrescimento que é a irreversibilidade. O crescimento ocorre visto seu caráter automático de não retroceder diante da melhora encontrada.

A questão do crescimento das técnicas nos parece evidente quando se trata do organizar comercial. Mas em algumas situações, nos deparamos com o fato do chef tradicional não considerar a forte influência que a técnica tem em seus preparos, não percebendo a absorção dos seus procedimentos pelo fenômeno técnico.

No campo 04, de forte apelo pela tradição, é evidente que a comunidade está inserida em uma cidade, organizada em micro contextos da “megamáquina”, como mercados, açougues e meios de transporte que nosso barreado nem precisou ser planejado com tanta antecedência como era antes.

As carnes já estavam cortadas a pedido do Chef em um açougue encomendado, e permaneceu resfriado todo o tempo até serem selecionadas para a panela de barro. O refrigerador e freezer são equipamentos essenciais hoje na comunidade tanto para conservação de insumos do pré-preparo, como para manutenção do cozido por vários dias.

Sobre a origem do barreado, Viana (1976) relata que o consumo de carne era pouco habitual.

Durante o ano, as comunidades comiam apenas peixe com farinha como faziam seus antepassados, e a carne de gado era muito cara. Antigamente, Gimenes-Minasse (2008) relata que a sexta-feira que antecede o Carnaval era o dia escolhido para a matança de dezenas de boi na véspera de preparo de barreado. Sendo assim, seria servido logo, mantendo a carne o mais fresca possível. As ervas e temperos eram cultivados nos próprios sítios locais. Inclusive os demais ingredientes eram mantidos próximo como as cebolas e alho.

Em nossa preparação, todos os ingredientes foram comprados no mercado local, inclusive o cominho em pó que confere parte do gosto tão característico ao Barreado. O Mestre dispensou atenção especial em relação à quantidade de água e carne. Por experiência prática, sabe que esta relação é importante para que a panela de barro ganhe pressão. O acender e manutenção do fogo também são uma habilidade do Mestre, que

fez questão de cuidar dos detalhes da altura da chama, o local da chapa e a quantidade de fumaça que se desprende da lenha.

Figura 11 – O Mestre no cuidado com o fogo e na proporção dos ingredientes (Campo 04)



Fonte: Arquivo do autor

7.1.3 Unicidade

Um dos traços mais fortes da técnica encontrado em campo foi o da unicidade.

Os chefs em seus ambientes representam todo seu potencial de vontade revelando uma unidade na maneira que impõem sua técnica.

Suas diversas atividades dentro e fora da cozinha se caracterizam por uma indivisibilidade do fenômeno que se apresenta de diversas aparências, mas com as mesmas características.

Este caractere denota a capacidade de reificação dos chefs por meio da técnica que permite constituírem sua individuação, mas, que acaba por formatar um híbrido, uma mutação culinária.

Tudo isso em meio ao um universo que emerge em torno e a imposição automática da escolha eficiente:

[...] será a criação do humanismo técnico que se estará assistindo? [...] fato de que as técnicas do homem tendem a reconstituir a sua unidade, quebrada pelo jogo fulgurante e disparatado das técnicas. O grande propósito consiste em querer reagrupar as técnicas em torno do homem. Verificou-se, com efeito, que o homem está esquarterado em todas as direções pelas forças técnicas deste mundo. Por si mesmo, numa escala individual, não é capaz de conservar sua unidade. Essa unidade, no entanto, pode ser refeita pelas técnicas, pode situar-se ao nível abstrato da ciência. Que a técnica possa responder à técnica, não duvidamos, que o homem possa ser reunificado assim, é sem dúvida verdade, abstratamente. (ELLUL, 1968, p. 344)

O mecanismo de padronização é o mesmo de toda a técnica. Como a eficiência é o único critério, existe apenas uma técnica melhor, é a técnica mais eficiente, o melhor caminho. Conseqüentemente, existe uma padronização de maneiras de fazer isso.

Há uma singularidade, uma insecabilidade da técnica - isto é, uma unidade do fenômeno técnico sob a diversidade de suas aparências. O fenômeno técnico não pode ser dissociado de modo a manter o que é bom e abster-se do que está errado. É uma "massa" que o torna insecável.

Para Ellul, o progresso não é simplesmente uma possibilidade, mas uma necessidade:

“Os diversos sistemas técnicos invadiram a tal ponto todos os domínios, que em toda parte se encontram com modos de vida que, anteriormente, não eram técnicos; a vida humana, em seu conjunto, não estava afogada pelas técnicas e propiciava atividades não reguladas racional ou sistematicamente. Ora, o encontro com a técnica revela-se catastrófico para as atividades espontâneas. A atividade técnica elimina automaticamente, sem que haja esforço nesse sentido nem vontade diretora, toda atividade não técnica, ou então a transforma em atividade técnica” (ELLUL, 1968, p. 86).

Para este caractere, a observação em campo do cT é oportuna para destacarmos forte traço do fenômeno em que varias técnicas se reforçam para aparição de uma subestrutura única.

A visita ao quarto campo foi dos campos pesquisados a experiência mais impactante.

A forma que nossa sociedade está formatada onde a maior parte das pessoas prefere o convívio do espaço urbano que nos envolve por inúmeros recursos tecnológicos, passa a impressão de um contato hostil quando estamos imersos em uma comunidade

em meio à natureza. O contato direto com o mar e o mangue; frutas a disposição nas árvores e um lar com o básico de conforto, são elementos dessa tecnologia social.

O automatismo técnico na procura do melhor jeito de fazer as coisas choca-se diretamente com a natureza imponente, que resiste frente às preferências do homem pelas facilidades do mundo moderno. A questão é que, para uma pesquisa de campo em que se busca encontrar detalhes que emergem do contato do homem moderno com um ambiente “natural”, o significado de melhor jeito de fazer as coisas ganha outros significados.

O importante nesse ponto a ressaltar é deixar claro ao leitor que a simples descrição das aparições dos caracteres neste contexto não tem nenhuma intenção de sair em defesa da forma como ator desta cozinha faz uso dos movimentos ou da linguagem técnica escolhida. Nem mesmo se trata de uma homenagem ou reavivamento ecológico de algum habitat que o homem tivera ou deva dar preferência. Até porque no que tange a emprego da racionalização, desde que o homem se deu conta dessa capacidade, não há movimento algum que não seja tocado pelas amarras do fenômeno técnico. A única questão que nos importa é distinguir a linha tênue que separa a organização racional, já que Ellul denuncia que “um caráter desse mundo técnico anterior ao século XVIII, é ser sempre local”. (ELLUL, 1968, p. 70)

As comunidades caiçaras de hoje foram formadas por habitantes do litoral do Sul e Sudeste do Brasil a partir da miscigenação entre brancos, negros e índios. É uma mistura de famílias vindas de diferentes partes do Brasil e do mundo com as populações que tradicionalmente cresceram próximo ao litoral. Em nosso campo encontramos uma comunidade que possui integrantes da capital, e de outras cidades que escolheram a região, bem como moradores orgânicos apaixonados por sua história que carregam no seu cotidiano o esforço de não deixar suas tradições morrerem.

Os hábitos dessa comunidade de vida simples estão ligados a certo isolamento e sujeição de intemperes climáticas. Assim, desenvolveram rituais de alimentação que vem ao encontro da interação junto ao ambiente local e a sobrevivência. O caiçara de antigamente vivia dos pescados e crustáceos, além de raízes, caças e vegetais que obtinha da mata. (LUDERER, 2012)

A Ilha dos Valadares, pertence ao município de Paranaguá no Estado do Paraná. O nome da ilha tem origem histórica e faz referência ao sobrenome de uma família de

posses oriunda de Portugal. A família Valadares, tinha entre seus negócios o tráfico de escravos usando a ilha como “curral” nas primeiras décadas do século XVIII. Seus moradores hoje vivem essencialmente da pesca e dos recursos oriundos dos manguezais. As atividades portuárias também dão emprego a esses moradores, mas o que se destaca entre o povo, é o conjunto de atividades culturais e o culto às tradições da região como o fandango paranaense, o artesanato de cerâmicas e o preparo do barreado.

Por meio deste prato típico do litoral paranaense em nossa pesquisa, a fim de perceber como o fenômeno técnico se manifesta, chegamos a uma associação onde os personagens e objetos compõe um meio técnico direcionado a manter hábitos tradicionais. Seus atores vivem de maneira simples, porém alegre, trabalhando de forma espontânea uma vontade que revela uma técnica desenvolvida localmente.

Seus hábitos visam propagar imagens de uma tecnologia familiar e comunitária, que permite a coexistência de racionalidades alternativas e a inserção dessas racionalidades no mundo dos dados naturais.

A cultura local do Fandango, que forma o que eles chamam este “todo”, é o que estrutura os movimentos e operações executados pelos caiçaras.

O Fandango gera uma identidade em que a técnica não desautoriza ou elimina as atividades ‘não-técnicas’ porque não está a todo tempo querendo explicar ou justificar normas técnicas. A atividade técnica nos oferece imediata gratificação e sensação de poder, mas o comportamento espontâneo e não articulado que presenciamos em uma identidade local e familiar, pôde nos oferecer sensações igualmente agradáveis. A atividade espontânea ou emocional não pode responder às perguntas ou cumprir os padrões de eficiência da atividade técnica.

Para exemplificar isso, Ellul usa exemplos de jogos ou relacionamentos que, quando ganham proporção técnica perdem o seu significado. Tornam-se sem vida mesmo que pareçam o contrário, porque foram ordenados e sistematizados para serem mensuráveis e tangíveis e, portanto, mais reais.

A comunidade visa fortalecer a origem familiar e local. O barreado, por exemplo, foi realizado logo no domingo de Páscoa pela ligação do prato com datas especiais. Uma característica de tradições ditas regionais é o vínculo com a alimentação. “Assim, os bailes de Fandango passaram a ter locais determinados para sua realização, sendo dançado principalmente nas festividades do Entrudo (latim para “Introdução”, que deu

origem ao Carnaval) e em algumas festas de casamento, batismo, aniversário, entre outras” (RANDO, 2003, p.12).

Tanto o prato como a cozinha, a música e a dança, a confecção de instrumentos; os trajes e tamancos utilizados em bailes revelam um estilo só de técnicas reunidas em torno dessas comunidades.

Continuando com a unicidade, outro chef destaca o caractere da técnica. Para a cE, sua técnica como forma de comunicar sua cozinha executada no evento se estende àquela praticada no ambiente sacro do terreiro religioso, assim como àquela praticada em seu ambiente de trabalho.

A cozinheira revela que em seu dia a dia trabalha na cozinha de um estabelecimento, e lá, emprega a mesma técnica no preparo da feijoada. “Quando se cozinha com amor, tem mais sabor”, diz. Sua técnica demonstra a linguagem emocional que carrega consigo e que pratica na vida em geral, a não ser pelo simbólico que o ritual no terreiro carrega. O prato antes de ser servido como oferenda não leva sal. Só quando segue aos comensais do terreiro o sal é acrescentado, caso necessário.

A técnica como característica única se estende de forma qualitativa a ser internalizada pela cE. Ela aplica a mesma atenção ao preparo oferecendo qualidade na feijoada em diferentes contextos. A feijoada do cC também não tem grandes variações.

O fato é que mesmo em campos diferentes, a técnica do preparo dos pratos tem algumas lógicas únicas, ingredientes básicos a fim de se preparar uma receita. As diferenças estão nas leves alterações que os chefs percebem como gosto. A seu gosto.

A receita do barreado é essencialmente a mesma em ambos os contextos também. Tanto na cozinha do cG como do cT ela leva carnes, cebola, cominho, pimenta em pó. O toque é personalizado de acordo com o gosto de cada chef.

O cT, mestre cozinheiro, não gosta de alho. Então a receita segue com um traço pessoal. Este simples detalhe revela que determinadas receitas recebem traços personalizados de quem as executa. Assim como muitas receitas e invenções surgem acompanhadas da expressão da vontade do homem.

O cT revela que aprendeu a receita com outro mestre antigo e a aperfeiçoou na casa do barreado da cidade. Mas assim como a receita tradicional, o cG mantêm técnicas para que o prato seja único, preservando as características que carregam o nome do

prato. Nos fragmentos a seguir, vemos a unicidade da técnica nas receitas, evocada por cada chef:

- i) cE - Vai linguiça, paio, costelinha defumada. E de tempero, só coloco alho. [...] Quando é permitida a feijoada, nas festas, ela é feita da mesma forma que uma feijoada normal, com todos os ingredientes, embora tenha uma conotação litúrgica também.
- ii) cC - É curioso, porque a feijoada, é obvio que tenha mudado durante o tempo. Ela não exige e não possibilita tantas variedades de técnica, na minha opinião.
- iii) cT - Vai cebola, pimenta, louro, cominho e sal. Não vai alho nessa porque o mestre não gosta.
- iv) cG - Tanto que hoje o nosso barreado, ele leva e ele guarda, uma condição de sabor e aroma, que é o barreado buscado através do entendimento das origens em que era feito o barreado.

O fato é que para todos permanecerem com sua culinária, percebem as mudanças das ações ao redor e utilizam as mesmas técnicas. De certa forma, poderíamos descrever apenas as técnicas de execução, já que o aprendizado também é unificado – mesma forma de manusear uma faca, buscar ingredientes, ascender o fogo (afinal todos usam fósforos para a primeira chama) e etc.

Em concordância com o caractere, nos referimos que para o alcance de cada cozinha, de cada preparo, de cada evento, são utilizados os mesmo meios de comunicação: celular; computador, tratamento interpessoal. Divulgação via rede social virtual. Ainda que tenham diferentes formas e aparições, a técnica de comunicação utilizada é a mesma em todas as esferas.

Outro aspecto da unicidade é a que tentamos demonstrar nos fragmentos a seguir.

Em diferentes aparições a gastronomia técnica é utilizada da mesma forma como um meio organizado por cada chef com seu fim específico:

- v) cE - Existem sempre um planejamento para efetivação da feijoada e normalmente é pedida a autorização para o chefe do terreiro (normalmente caboclo ou preto-velho na Umbanda) para servi-la durante a festa. Como ela é rezada e em função disso carrega o axé do terreiro, é servida a todos os presentes, funcionando como uma memória viva da “comunidade” que se forma em torno dos terreiros.
- vi) cT - tem histórias que o barreado surgiu na época de Carnaval, que era pras pessoas fazerem um mutirão pra pular o Carnaval, e o barreado era uma comida que as pessoas não precisavam se preocupar, isso já é uma coisa mais lógica, coloca a carne ali, e cê pode sair pra pular Carnaval, sair pro baile, e quando cê

voltar no outro dia a carne tá pronta. Isso combina mais com a gente, por exemplo, vou fazer o barreado hoje pra amanhã, pra festa, pra amanhã não precisar ficar fazendo comida na festa. Poder aproveitar a festa, porque amanhã eu vou fazer só o arroz.

vii) cC - A gente tem essa preocupação, claro (falando da origem da carne) e, obviamente no sabor final, né. A gente tem que deixar pelo menos com um toquezinho “MasterChef”.

viii) cG - Daí a gente começou a desenvolver o barreado, e esse barreado, ele passa por um processo de melhoramento, de temporada em temporada, como todos os produtos. Acaba o ano, no outro ano eu inicio ano fazendo a reformulação de tudo. De tudo que foi produzido. Então tudo que foi descoberto de processo no último ano, produtos, processo, tal, a gente implementa no próximo ano em toda a linha. Então, o negocio é estar sempre reciclando, então o barreado passa por ele.

7.1.4 Universalismo

Extensão geográfica infinita. Almejamos o melhor jeito... do mundo!

“Duas grandes correntes causam essa invasão, comércio e guerra”. (ELLUL, 1968, p. 120)

Este é um caráter objetivo da técnica: A técnica não é mais limitada de forma alguma: ela se estende a todas as áreas e abrange todas as atividades humanas. Ellul afirma que todas as técnicas (industriais, governo, financeira, educacional, etc.), no século XX, tornaram-se interdependentes.

Em nossa concepção de uma axiologia própria da gastronomia como fenômeno técnico, vemos os chefs diante de práticas que atingem o maior número possível de fenômenos devendo ser totalitária. De modo que a racionalidade instrumental e a eficiência são os credos que orientam esse conjunto. Por meio da fixação de um método técnico qualitativo, é possível dizer que tudo está subordinado à técnica, e contra este método o sujeito técnico na cozinha não pode lutar.

Aqui, vemos como de cada ambiente emerge uma técnica particular dependente da vontade de um grupo, como a coletiva e ritualística.

No campo 03 buscamos encontrar uma cozinha isenta de comércio. Encontrar relações alimentares em meio a tantas práticas de comércio estabelecidas se demonstrou um desafio no início. Com a identificação nas referências da comensalidade como prática

de comer junto, uma prática tão antiga quanto a espécie humana, vemos que atribuímos sentidos aos atos da partilha. Nesta partilha, nos deparamos fortemente com o encontro entre culinária e religião. Por diversas vezes no campo da antropologia e da sociologia, nos deparamos com trabalhos que abordam a alimentação e o envolvimento da religião como tema (PACHECO, 2001; JESUS, 2002; SOUSA JÚNIOR, 2009).

A identidade religiosa tem muitas vezes, forte relação com a identidade alimentar.

Ser judeu ou muçulmano, por exemplo, implica, entre outras regras, não comer carne de porco. Ser hinduísta é ser vegetariano. O cristianismo ordena sua cerimônia mais sagrada e mais característica em torno da ingestão do pão e do vinho, como corpo e sangue divinos. A própria origem da explicação judaico-cristã para a queda de Adão e Eva é a sua rebeldia em seguir um preceito religioso: não comer do fruto proibido. (CARNEIRO, 2005)

Tendo em vista que estamos em um país com um vasto repertório de religiões e práticas espirituais, onde um sincretismo religioso nítido denuncia esta amplitude, muitas delas irão utilizar suas práticas culinárias como uma linguagem técnica que dá origem a uma gastronomia muito particular em cada contexto. A tradição inventada, sugerida por Hobsbawm (1984), tem origem nas práticas de natureza ritual ou simbólica que ganham certa autonomia. Elas instituem certos valores e normas de comportamento por meio da repetição iniciada na magia, e tem na alimentação uma relação muito forte ligada aos rituais como técnicas que dão a ilusão de controle sobre o mundo natural desconhecido.

Um dos aspectos mais atraentes da técnica moderna é que estas parecem estar completamente sob o controle humano. Em contrapartida, a interação entre homem, alimento e o fogo, envolvem conscientemente o sentimento de reverberação religiosa ou misterioso êxtase que a crença na magia implica.

Desde a antiguidade, o homem empenha-se no aperfeiçoamento dessas práticas que, ao longo do tempo, são tomadas por um automatismo a fim de dar continuidade ao mistério do passado. Porém, as práticas ritualísticas como técnica, não têm poder para influenciar nada, seja a moral humana, objetivos ou a sociedade, exceto quando o humano direciona fazê-lo.

A técnica fornece uma sensação indiscutivelmente mais perigosa de liberdade ilimitada. Ao mesmo tempo, a técnica moderna não é tão limitada quanto a magia. A magia tolerava a existência da religião e da ciência inicial como outros sistemas de

compreensão do mundo; A técnica moderna, no entanto, não permite sistemas alternativos de pensamento e ação. A energia necessária para produzir essas coisas exige do indivíduo a fé de que a tecnologia é o único caminho para uma nova vida melhorada. (DELEMEUSTER, 1994)

Na investigação literária, encontramos textos em que a Feijoada é um prato bastante consumido nas religiões de matriz africana como a Umbanda e o Candomblé. (LODY 1979; JESUS, 2002; LIMA, 2006)

Buscamos encontrar neste ambiente afetivo, doméstico e sem interesse comercial, observar na prática como este prato oferece a possibilidade de expressão da vontade individual e de grupo, um meio técnico, interpretando os caracteres do fenômeno que se desprendem deste preparo.

Para o alcance deste objetivo, e devido cuidado e respeito que as culturas religiosas incutem, entramos na cozinha de membros da Umbanda que também preparam a Feijoada de Ogum e a Feijoada de Preto Velho em seus terreiros. Observamos o preparo e conversamos com a cozinheira responsável. Conversamos também com um dos responsáveis sobre a importância do prato e do evento em si, evento para arrecadação de fundos.

A feijoada, explica Pierson (1971), é um dos pratos ligados ao ciclo de festas das religiões afro-brasileiras que tiveram origem na seita de origem *Gêge-Nagô*¹⁶, uma fusão de culturas. Conta a história que o pai de santo Procópio de Ogunjá, negou um prato de comida ao seu filho por estar irritado após uma discussão. Porém, chegada a hora de “ocupar-se” de seu orixá, o santo ordenou que o próprio, pai Procópio, fizesse uma grande panela de feijoada a todos e ao filho ofendido. Desde então, as comidas de “centros”, como são chamadas, são uma das formas consideradas dignas e corretas de agradar um Orixá, ou as Entidades, que são mais preponderantes na Umbanda¹⁷.

Ao contrário do que às vezes se diz, não é a importação de um modo de vida ocidental que destrói primeiro as civilizações tradicionais. O que unifica fundamentalmente as civilizações é a técnica, que em si, já carrega forte traço do universalismo.

¹⁶ Um termo dos diversos verbetes ligados à matriz cultural africana que poder ser lido na “Enciclopédia brasileira da diáspora africana, de Nei Lopes, Selo Negro Edições, 2014”.

¹⁷ As liturgias são um pouco diferentes nas religiões Candomblé e Umbanda. Na Umbanda, a Feijoada não está apenas vinculada ao Orixá Ogum, que é uma divindade, mas também ao Preto Velho, uma entidade que também a recebe como oferenda.

A cozinha dentro do terreiro ocupa um lugar central. A comensalidade neste espaço é substancial onde os pratos são oferendas, base dos tabus constituintes destas religiões. Onde “comem” os homens e os espíritos. (GONÇALVES; OLIVEIRA, 2016).

Ainda que o consumo do feijão e da feijoada tenha uma grande repercussão pelo mundo e carregue forte aspecto universal, a interface entre alimentação e religião fornece elementos que interligam adeptos ao que acreditam ser outra dimensão espiritual, dando sentido a uma experiência subjetiva aos indivíduos.

A técnica não precisa de um alto grau de civilização e cultura para ser assimilada. O universalismo do preparo está no fato da técnica absorver facilmente o homem que a usa quando os métodos estão em suas mãos. Os efeitos que eles produzem aqui são exatamente os mesmos que produzem lá, e a lógica, é a mesma em todos os lugares.

A técnica é a única definitiva, universal, e concreta da pós-modernidade. Para o resto, no campo cultural ou de valores, estamos no mais completo relativismo.

Vejamos alguns outros exemplos do seu poder universal.

Manter-se atualizado com os aspectos referentes ao cuidado com a saúde e integridade física revela uma tendência universal onde a gastronomia finca fortes pilares na transformação culinária. Algumas tendências universais foram citadas pelos chefs durante as observações. Dentre elas a que denota um cuidado com a questão da saúde.

O cG busca ingredientes que se convertam em opções menos químicas e mais naturais. A cC justifica as cumbucas de partes separadas como uma forma de escolher a carne da feijoada mais “saudável”. A cE revela uma preocupação com a integridade física dos membros que recebem entidades, e o cT, na qualidade da comida que é vendida na região. Este assunto tende nestes fragmentos:

- i) cG - Hoje encontrei uma forma de conservante natural com uso de alecrim;
- ii) cC - a feijoada apesar de persistir durante tanto tempo, não exige uma variedade de técnicas, na minha opinião; ...acho que o que evoluiu muito foi tentar reduzir gordura, essas coisas, técnica de cozimento essas coisas, acho que não tenha mudado tanto; ...não só as culturas fitness, acho que a saudável, o excesso de gordura seja em qualquer tipo de alimentação não é saudável, e, buscando uma qualidade de vida maior, as pessoa começaram a reduzir o teor de gordura e até na feijoada. Carnes mais magras, menos gordas como ingrediente da feijoada;
- iii) cE - Via de regra no dia de Gira não se come carne e tampouco alimentos mais densos que demoram mais no processo digestivo e podem causar algum incômodo para os Médiuns durante a incorporação.

iv) cT - Essa questão da alimentação é uma coisa que me incomoda muito, assim... as pessoas não sabem, não têm criatividade pra comer. Do prato, tipo daqui, o que mais tem na ilha é coxinha. Todo mundo vende coxinha!

Podemos notar que o saúde é uma característica universal que vem sendo difundida massivamente conquistando diferentes públicos.

Os chefs da Feijoada citam também a hipótese da feijoada ser uma comida de origem do período pós-escravos e que por isso são mais gordas e com peles. É um conceito universal como vários pressupostos disseminados por uma atual circulação de informação. Sem dúvida, vários conceitos que tomamos como verdades não passam da presunção de nosso olhar técnico-moderno tentando justificar a concepção de algumas origens. Como a de um prato feito com “sobras”. Olhamos o passado com as lentes de hoje e tiramos conclusões. Assim como os chefs do Barreado naturalmente especulam sobre o surgimento do prato.

Por serem pratos de origens ancestrais, o barreado e a feijoada remetem a outras partes do mundo. A questão da universalidade já é inerente à própria concepção dos pratos e a referências históricas como símbolos para os chefs:

v) cC - Eu não sei, porque eu não vejo a feijoada assim, eu aprendi nos livros de história de Feijoada que era uma comida dos escravos, né. Que veio daí, que eram os restos dos animais que eles cozinhavam pros escravos, é... as sobras então acabava que eram coisas que tinham mais gordura e pele. Não por que mais gordo melhor, mas porque originalmente era assim.

vi) cE - A Feijoada representa uma síntese gastronômica do caldo cultural brasileiro, é o nosso prato típico, embora um país de dimensões continentais como o nosso tenha várias representações. Entretanto, pela simbologia de ser o prato que alimentava os negros escravizados, tem uma conotação de retorno a ancestralidade.

vii) cG - então... A maneira que a gente tempera o Barreado, teoricamente porque a gente não tava lá trás, é o que um tropeiro deveria ter na sua bolsa que são algumas especiarias, algumas ervas frescas, talvez um alho, talvez uma cebola...

viii) cT - tem uma história do Barreado que ele vem de um outro prato português chamado *alcatra*, não é aquela carne de alcatra, mas eu ouvi falar... não sou pesquisadora.

A cT tem conhecimento das diretas influências que a gastronomia universal fez com o mundo. E seu acesso à informação, junto à sua técnica como forma comunicar sua

vontade, instiga criar meios que permitam transformar essa combinação em prol de criar novos dispositivos à comunidade:

ix) cT- [...] a pesca do sururu e da ostra aqui na ilha...; temos que estimular essas pessoas porque um dia isso vai acabar...que você pode estudar isso, e pode viver disso, e pode ser feliz com isso. É uma estratégia alimentar maravilhosa, proteína de primeira qualidade, e para algumas famílias, a única proteína. Tem uma oficina, por exemplo, que eu gostaria de muito de trabalhar, que gostaria de pessoas que fizessem que é da culinária, que não é só a culinária caiçara, mas das coisas que a terra daqui dá. Por exemplo, da jaca, tem um monte de gente passando necessidade, e tem jaca jogada pela ilha inteira... né... de como usar a “carne de jaca”, você faz com a jaca verde, fica maravilhoso, fica tipo um frango, eu aprendi na internet, mas aqui não tem, entendeu... isso não é um conhecimento daqui. Mas é uma coisa que seria importante... estratégias alimentares.

Ela fala em conceitos de gastronomia, tendências da cozinha contemporânea mundial, que flertam com seu imaginário de cozinha local:

x) cT - [...] o abacate, a abundância que tem aqui... eu falo que aqui é a casa da guacamole. Que é uma coisa que sustenta, é delicioso... a gente não é mexicano, tudo bem, mas vamos comer guacamole! Por que a gente não vai comer guacamole?! Se a gente tem tanto abacate aqui. Né?! As pessoas tem que saber de receitas do que dá pra fazer com abacate. Economia criativa, possibilidades de viver bem. Você tem um monte de maracujá no teu terreno, você não vai fazer um suco de maracujá? Você vai tomar Coca-Cola? Tem banana, você não vai saber fazer um suco de banana? De limão? A gente tá falando de oficinas pra criança, mas tem adulto que não sabe nada, que trabalha o dia inteiro!

7.1.5 Autonomia

A autonomia quer dizer que a técnica tem em si mesma sua própria finalidade e que rejeita tudo quanto interfira quando a norma é eficiência.

Em meia a esta conclusão, a questão era perceber se os chefs estariam envolvidos por uma realidade autônoma, com dinamismo e exigências próprias, em uma gastronomia que estivesse se impondo ao ser humano sem que ele se desse conta disso.

Quando uma nova técnica surge, faz-se acompanhar de algumas distorções e problemas inesperados também. Para liquidar esses problemas, novas técnicas aparecem e, novamente, novos problemas, os quais serão solucionados pela mesma técnica.

Primeira consequência, a tecnologia moderna tende a “desapaixonar” o sentido humano: “No que diz respeito à moral tradicional, a técnica afirma-se como potência independente.” (ELLUL, 1968, p.136) Na medida em que a técnica é precisamente um meio deve alcançar matematicamente o seu resultado, visa eliminar toda a variabilidade, elasticidade humana. “A tecnologia não ama nada, não respeita nada; tem apenas uma função: despir, limpar, e em seguida utilizar racionalizando, transformar tudo em meios”. (ELLUL, 1968, p.145)

Em algumas situações, nos deparamos com os chefs não considerando a forte influência que as técnicas têm em seus preparos, não percebendo a absorção dos seus procedimentos pelo fenômeno técnico. Este é um traço de autonomia em que a técnica liga-se uma a outra, onde a ênfase esta no desenvolvimento dos meios.

Em outros momentos, vemos uma técnica autônoma, absorvida por um ambiente, por sua forma de aparição. Que arrasta o sujeito técnico por onde passa. A autonomia é o caractere que levanta a questão da resistência. Até que ponto os chefs permitem que as questões técnicas adentrem as portas de suas cozinhas ou venham interferir no produto do seu trabalho?

Se a gastronomia pode ser utilizada como meio para atingir um objetivo, se agarrando a outras técnicas, porque não utilizar?

O Chef Espiritualista pode utilizar sua técnica para angariar fundos para seu culto. Um Chef Celebridade pode utilizá-la para ascensão midiática. Um Chef Tradicional pode utilizar sua gastronomia e outras técnicas tradicionais para impor sua comunidade local. Um Chef Gerencialista pode lucrar!

Por mais que os interesses pareçam difusos, a técnica se apoia nela mesma e sem questionar quais os limites éticos a seguir, seguir sua própria moral.

- i) cE - [...] o rendimento da Feijoada amplia a lucratividade dos eventos e via-de-regra é servida em muitos eventos das tendas e terreiros das religiões de matizes africanas;
- ii) cT - Uma outra explicação, é a do mutirão na colheita, que eles chamavam todos pra colher junto, as pessoas se juntavam pra fazer a colheita, e o cara pra compensar esse mutirão, fazia o barreado pra todo mundo comer depois. Fazia o Fandango, pra todo mundo comer o barreado. E o barreado tava sempre junto com o Fandango.

iii) cC - Eu tenho a preocupação de manter a qualidade por conta da visibilidade, a responsabilidade vem junto com a visibilidade. Não adianta a gente ter visibilidade e o pessoal vir aqui provar a feijoada e não gostar...

iv) cG - através de uma interpretação, do que poderia ser algo original, aplicado isso de uma maneira e uma técnica que ao provar você fala: esse produto é bom, entendeu? Respeitando, o que a gente acredita: sem glutamato monossódio, sem indústria química, sem nada. Daí, a gente pega esse processo e, lógico, eu não vou enterrar uma panela aqui, que eu não vou ter como, mas, eu posso cozinhar isso num caldeirão a vapor por 12 horas, então é isso que a gente faz.

A técnica moderna caracteriza-se por sua propagação, ou seja, as muitas técnicas existentes criam um ambiente propício para que outras apareçam. Desenvolve-se trazendo problemas que só podem ser resolvidos por ela, sendo sua perpetuação necessária. O conhecimento de várias técnicas é adquirido, e, por isso, não é necessária uma inteligência particular para que ocorra um grande avanço técnico. Assim, o progresso é a soma de diversos outros anteriores que aperfeiçoam o conjunto.

v) cC - Gostei da cidade, fui muito bem tratada, e estou feliz de estar aqui com vocês, espero que vocês tenham gostado bastante da comida, e é isso! (Palmas). (Fala da comunicadora: “– eles vão estar aqui para quem quiser tirar foto, dar uma conversada com eles, falar sobre a feijoada maravilhosa, podem vir que eles vão ficar aqui um pouquinho, tá bom!? Aproveitem”) cC - Queria apresentar o grupo (a banda de pagode) que foi criado justamente pra essa feijoada, e espero que estejam presentes nas próximas que estão por vir! (Palmas).

vi) cE - Existe sempre um planejamento para efetivação da feijoada e normalmente é pedida a autorização para o Chefe do Terreiro (normalmente caboclo ou preto-velho na Umbanda) para servi-la durante a festa. Como ela é rezada e em função disso carrega o axé do terreiro, é servida a todos os presentes, funcionando como uma memória viva da “comunidade” que se forma em torno dos terreiros.

vii) cG - Vamos falar de Barreado como exemplo: existe receitas que vem passando de mãe, vô, tia, a assim por diante. Vários barreados que estão sendo feitos hoje a indústria veio, chegou lá pro cara que tem o restaurante e ele falou: “– Eu uso alho, cebola, louro e cominho no meu barreado”. Tsc! Que alho e cebola, o que! Tá aqui esse “Mix”, aqui pra você. Ponha no teu barreado pra cozinhar! “– Ah, mas eu cozinho ele em tanto tempo...” – Imagine!? Poe esse amaciante aqui! Cara, não sei se dessa maneira, mas é assim que funciona.

viii) cT - Aí tem a questão ruim da cultura. As pessoas às vezes tem uma cultura, às vezes que elas não saem daquilo ali, não criam outras possibilidades. E em relação a alimentação, é uma questão que a gente precisa criar. Não dá pra comer

só arroz, feijão e carne... e batata frita, né. A gente precisa comer coisas... têm folha que tem aqui bastante, que é boa pra inflamação, que antigamente as pessoas sabiam... e daí se perdeu, essa questão... têm coisa que são legais, né. Que não só é o tradicional, que a cultura caíçara também pode se transformar, né.

A técnica que o cT comunica por diversas áreas envolve seu ambiente. Sabe do valor que sua associação tem na região e se preocupa com diversas atividades, todas de natureza técnica. Os chefs, o mestre e sua esposa, estão envolvidos com as demais atividades artísticas além da culinária que caracteriza sua cultura. Atividades de música e de dança com o fandango, atividades teatrais com um grupo que apresentaram a Paixão de Cristo na cidade, atividades educativas com aulas de cultura local como oficinas de instrumento. Inclusive de produção de farinha de mandioca, de pesca e de feitiço do barreado; suas técnicas tem autonomia se ligando umas às outras. São técnicas de organização, que organizam a comunidade. A prática de cozer o barreado é uma das formas de organizar a comunidade. Neste campo, a panela de barro não é só um utensílio de cocção, é também um recipiente que simboliza a autonomia técnica que artefato tem sobre o grupo.

Figura 12 – À esquerda, apresentação do Barreado (Campo 04). À direita, apresentação do Barreado (Campo 01).



Fonte: Arquivo do autor

O mestre cT, demonstra preocupação diante da autonomia da técnica que ameaça extinguir sua tradição.

Alguns pratos típicos acompanham o barreado no hábito de uma comida local; o peixe seco com banana, arroz lambe-lambe, siri-metido-a-besta e camarão crocante. Além da famosa cachaça feita na região, a “Mãe cá Filha”, que é uma mistura da cachaça de cana de açúcar com o melado, também da cana. Porém, “hoje dia tem caiçara e tem caiçara que come hambúrguer”, diz o mestre com pesar.

A alimentação dos moradores da região mudou muito com a chegada de novas tendências da moda “*food*” que rodeia a todos. As práticas se ligam umas as outras se desenvolvendo com uma força que não pode ser controlada. Essa realidade termina na transformação do gosto que passamos em diversas ocasiões da nossa história brasileira de alimentação.

O cG é quem faz uma projeção, e a visualiza uma realidade que está por vir em nossa alimentação:

ix) cG - ...cara, eu acho que tenho muita coisa pra te dizer porque, que vai acontecer, a gente vai chegar num momento dessa nossa conversa, e eu vou te explicar o que a indústria do Food Service fez com a comida, tá.”

Em seu relato, de chef em contato com diversas tendências do ramo da alimentação, o cG analisa possibilidades da autonomia da técnica ligada a totalização e fortemente atrelada ao sistema econômico. A gastronomia como fenômeno da racionalidade humana.

x) cG - Ah vamos abrir um restaurante! Quem cozinha? Minha mãe cozinha, minha vó cozinha, minha sogra cozinha, meu tio cozinha. Alguém cozinhava. Hoje como funciona? Vamos abrir um restaurante. Quem cozinha? Ué pra quê? Contrate alguém pra cozinhar. Acabou. Existe o chef de cozinha, existe o cozinheiro, que ele vem moldado pela cabeça de uma escola. Aquele tempero, aquele processo que tinha, passando de pai pra filho, aquilo se perdeu, tá, vem se perdendo. Os grandes cozinheiros, eles vem morrendo, e não vem surgindo. Vem surgindo o quê? Grande algo que a mídia está posicionando, entendeu...

xi) cG - Você pega um chef de cozinha, coloca o cara de avental na tevê, e fala que ele é um grande cozinheiro. Então ele sabe se portar, ele sabe falar, ele é um artista, mas ele não detém essa propriedade mágica que é a transformação de ingredientes em algo prazeroso, em algo saudável. Ele detém o que, o *business*

show. Ele detém o conhecimento pra agradar aquele crítico, aquele posicionamento do mercado, que não tem nada a ver com um cara que sabe cozinhar.

xii) cG - Os grandes laboratórios trabalham junto com as grandes indústrias. No Brasil, o quê que acontece, tudo é custo. Por quê? O padrão paliativo, o padrão de propriedade dos produtos se nivelou por baixo [...] frutos de experiências de alta rentabilidade, em termos de massa e carne e proteína de soja, e implementos da indústria do food service pra gerar aquela massa cor de rosa que corta e eles dizem que é presunto, então... se você fosse pegar um presunto, pegou o pernil do porco, temperou o pernil do porco, cozinhou o pernil do porco, aí você var ter um presunto...

A consequência da autonomia da técnica é a dessacralização do mundo habitado pelo homem, dada à invasão da técnica.

Estes três últimos fragmentos falam da atitude técnica que acompanhou todo nosso estudo: x) a cozinha tradicional que tenta se posicionar como forma de resistência ao hiperconsumo; xi) o apelo midiático que transformou a culinária em uma indústria de entretenimento; xii) o potencial técnico que a indústria confere ao setor da alimentação.

Com efeito, para a técnica, não há sagrado ou lugar para o mistério. A organização produtiva revela a dessacralização do mundo e do próprio homem inclusive do ato de comer, atividade orgânica da nossa espécie.

Apesar do que foi observado até aqui, a gastronomia como forma racional do pensamento humano, enfim, pode estar caminhando para um “racional inteligente”. Já que pensar globalmente, implica que as pessoas caminhem na direção de algo em que a técnica possa se manifestar totalmente.

O cG afirma que tanto a indústria que lhe fornece, como o público que consome seus produtos, estão alertas às técnicas que se organizam de forma sustentável.

Neste caso, não estamos tratando de questões meramente estéticas como um engodo que envolve a gastronomia, mas sim, de algo que se sustente no sentido que Ellul se refere. De avanços na disponibilidade de recursos em um mundo finito. E de como uma forma de acesso ao produto local poderia ser a forma mais eficiente de gastronomia.

xiii) cG - Hoje existe indústrias da parte tanto química de aditivos químicos, quanto da parte de alimentação saudável pelo mundo, que tão explodindo. Cê pega hoje a Whole Foods¹⁸, uma rede de supermercados. Começou na Inglaterra e hoje tem

¹⁸ <https://exame.abril.com.br/revista-exame/mais-do-que-dinheiro/>

Estados Unidos e Canadá. Cara, 100% orgânico! Tudo! Desde o pastelzinho que vende na rotisseria dela é feito por alguém da região. Case fantástico, 1.200 lojas. É caro no Brasil. Caro aqui que não tem escala, que não tem incentivo... Vamos montar um negócio de orgânicos... “Você planta alface, você planta não sei o que... Você cultiva o ovo, eu quero comprar carneiro de você...” e todo teu orgânico vem daqui, dessa região. Teu orgânico não vai vir da Bahia, teu orgânico é local! O que encarece não é o processo produtivo, o que encarece é o processo logístico.

xiv) cG - Quando você vai para outros lugares do mundo, hoje não tem mais como blindar a informação, a informação circula, olha que legal... Da mesma maneira que a comunicação mudou, e os novos conceitos a partir do momento que eles são comprados, comprados a ideia, pela massa consumidora, não tem mais volta. [...] As pessoas enxergaram, e entenderam, que se elas não comerem melhor, elas vão ser reféns da indústria farmacêutica, é consciência de várias pessoas. Então, cada vez mais, as pessoas estudam mais, as pessoas tem sede por informação, isso agora é futuro. Por isso, que a maior empresa de alimentos do mundo¹⁹, até 2022, vai transformar 40% da sua linha em saudável²⁰. E ela não mudou por que ela é boazinha, ela mudou por que, é aqui que nos vamos ganhar dinheiro.

E assim concluiremos.

<https://www.thebrief.com.br/mercado/117850-amazon-compra-maior-rede-lojas-organicos-eua-us-13-7-bilhoes.htm>

¹⁹ <https://www.istoedinheiro.com.br/por-que-unilever-quer-ser-saudavel/>

8 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Debruçamo-nos em investigar como a técnica em Ellul figura no campo da alimentação.

Para a conclusão deste feito, uma análise detalhada dos caracteres do fenômeno técnico foi apreendida a fim de compreender o quanto do organizar gastronômico está ligado aos aspectos de dominação que a técnica engendra.

Ao evoluir este trabalho, no sentido de reconhecer a gastronomia como uma nova manifestação da atividade culinária, foi possível percebê-la como um fenômeno técnico em constante transformação. Uma racionalizada expressão de comunicação cultural, alvejada por diversos caracteres onde emergem infinitas manifestações do organizar contemporâneo.

A primeira intenção do conjunto deste trabalho, apesar de a priori não fazer parte de um dos objetivos específicos, foi trazer para o campo prático as demonstrações empíricas que a filosofia da técnica contribui com sua teoria.

Em relação aos objetivos, destacamos na análise que o trabalho desempenhado pelos profissionais chefs de cozinha, ou por cozinheiros de uma culinária diga-se “caseira”, tem os caracteres do fenômeno técnico na origem das atividades, de forma que suas dimensões de ofício contemplam diversas expressões de racionalidade técnica.

O fato do sujeito técnico intervir consciente de sua razão nas operações da atividade culinária denota as formas de reprodução da arte identificada na teoria, bem como seu uso para o comércio e as formas de espetacularização tão comuns nas atividades modernas. A cozinha que ganha constantemente este toquezinho “masterchef” em todos os campos, é prova da massificação e alienação que a técnica possibilita ao comportamento das atividades.

Podemos dizer que os distintos campos organizacionais não evidenciaram ao longo da análise dos dados uma primeira questão em relação ao fenômeno técnico que poderia emergir: diferença de cozinhar por “remuneração” e o cozinhar por “satisfação”.

Ainda que haja diferenças visíveis e inúmeras combinações possíveis a partir desses dois objetivos, a técnica por não comportar nenhuma forma de julgamento, a não ser sua própria “moral”, leva os agentes à constituição das práticas cotidianas que possuem certa autonomia no caminho da máxima eficiência de seus ambientes.

O desenvolvimento técnico é assim expresso nos campos do artefato e do intangível, particularmente no campo da organização social onde a culinária cumpre importante papel em relação ao homem.

A técnica está intimamente relacionada à racionalidade: é a busca pelo meio mais eficiente em todos os campos. O autor que utilizamos como principal referência, Jacques Ellul, tem sido erroneamente classificado pelos tecnóforos como fonte por má interpretação de suas análises. Propõe, no entanto, que se levem em conta não os caracteres que permanecem constantes, intrínsecos da técnica, mas a relação do fenômeno técnico com a sociedade, seus caracteres extrínsecos, isto é, a situação desse fenômeno no contexto social.

Para ele, a técnica não é boa nem ruim; ela é ambivalente. A partir dessa definição ampla, analisamos detalhadamente os personagens da técnica, tomando conhecimento de fatores que poderiam identificar os chefs ainda como agentes de escolha.

Há um automatismo do progresso técnico nas cozinhas: um avanço em uma área, inevitavelmente provoca outro em um domínio vizinho ou mais distante. Esta extensão da técnica diz respeito a todas as áreas da atividade humana, bem como a todas as sociedades. Essa confusão de meios e fins é um dos pontos chave da análise. Quando se trata do que é a melhor técnica, para cada meio, ela se comporta conforme a noção que cada sujeito confere de maneira a não desviar-se de seu propósito final.

A técnica no sentido de crescer inexoravelmente tem sentido nos campos como um acúmulo de informações que se acumulam e antecedem a técnica posterior. Cada meio internalizado por seu chef é aperfeiçoado por novas práticas constantemente. Transformando-se em um novo conjunto técnico que caracteriza sua unidade, sua unicidade.

Isso desponta seu aspecto global, universal. Em que tais conjuntos ligados a cada campo têm sua origem qualitativa onde nasce a prática culinária em cada meio, ao mesmo tempo em que possuem uma aparência bem semelhante da prática no mundo todo.

Assim, completa-se por seu fenômeno autônomo: autonomia em relação à moral, à cultura, à economia, à política, e em última instância, a autonomia em relação ao próprio sujeito da atividade culinária. Uma dissolução dos fins ocorre nos meios da técnica, o que

é atribuível à coletividade humana. Os chefs direcionam a técnica no sentido construído coletivamente por seus ambientes.

Dentre as subcategorias destacam-se algumas que emergem do indivíduo em seu de ponto de vista como manifestante de uma vontade de poder que nasce no interior do ambiente onde está inserido. Categorias que refletem a articulação dos resultados obtidos do material empírico com as reflexões sobre o material teórico em Ellul e outros autores. São, portanto, as formas organizadas dos processos e das atividades que configuram as técnicas como elas aparecem no ambiente dos sujeitos.

Além do crescimento das máquinas, que torna nosso entendimento sobre a técnica mais concreta, temos uma evolução da técnica da forma abstrata que impulsiona o desenvolvimento organizacional. Ambos estes elementos compõe o quadro abaixo onde destacamos as principais características em campo que resume a relação do caractere do fenômeno técnico com a forma de organizar escolhida pelos chefs de cozinha.

CARACTERES DA TÉCNICA					
CHEF	<u>Automatismo</u>	<u>Autocrescimento</u>	<u>Unicidade</u>	<u>Universalismo</u>	<u>Autonomia</u>
GERENCIALISTA	Otimização dos processos de produção;	Novas máquinas que aceleram procedimentos;	Conjunto técnico em prol da gestão do negócio;	Mecanismos técnicos universais tem forte aderência aos processos gerenciais;	As tendências do mercado ditam o ritmo que a indústria persegue;
CELEBRIDADE	Melhora da imagem como produto para oferta no mercado;	Crescimento da indústria do entretenimento;	Conjunto técnico voltado à promoção da figura pública;	Atenção às técnicas que são tendências mundiais;	O interesse pela fama molda a personalidade da arte;
ESPIRITUALISTA	Intensificar a relação com a entidade espiritual; e com os demais membros da mesma profissão de fé;	Interesse crescente por meios de acesso a uma experiência metafísica;	Conjunto técnico focado nos processos culturais;	Importância da origem que totalizou os ritos;	A afirmação ritualística impõe as práticas a serem executadas;
TRADICIONALISTA	Aperfeiçoar aspectos periféricos que mantenham traços tradicionais;	Crescente valorização do passado como forma de construcionismo;	Conjunto técnico voltado à manutenção da identidade tradicional;	Aproveitamento técnico do que não descaracteriza a comunidade;	A intensidade da tradição impulsiona o andamento técnico;

A apropriação da arte culinária por parte da técnica e dos caracteres que acompanham o fenômeno gastronomia, permite a relação entre preparos tradicionais da alimentação brasileira e a indústria da alimentação. Cria-se, então, a “gastrotécnica”. Um jogo onde estes pratos já fazem parte da nostalgia alimentar e da noção da tradição tornando-se estratégias de diferenciação em um mercado em expansão.

A gastrotecnia está ligada a uma “tecnocracia gourmet” onde alguns dotados de uma sensibilidade racional, necessária hoje na cozinha, utilizam de sua capacidade consciente para atingir a máxima eficiência nos resultados propostos pelo seu ambiente. Seja em uma cozinha profissional ou doméstica.

Como um grande resultado, enquanto a técnica nos promete maior poder, mais tempo livre e mais oportunidades para expressar nossas personalidades, o que realmente faz é exigir que nossa sociedade caminhe obcecada pela mudança permanente dos processos. Para se tornarem mais rápidos e fáceis sem nunca questionar onde esses processos estão nos levando, ou ao menos se permitem aos indivíduos desfrutar e se expressar por meio destes processos.

Uma conclusão que a princípio nos parece velada é quanto os caracteres são caracteres humanos. Como estes dizem respeito à forma humana de se desenvolver. Alguns autores que insistem no determinismo impositivo da técnica esquecem o fato de sua aparência ser tão ligada ao comportamento do homem. É o homem que impõe seu ritmo sobre os movimentos. É o homem como parte do sistema, que possui características técnicas. É ele quem é autônomo, que uni, universaliza, cresce e automatiza.

Alguns caracteres se destacam mais, outros menos, dependendo do olhar do indivíduo em seu meio. Esta informação tem relação direta com a técnica, pois ainda que o fenômeno seja universal, e tenha fortes traços de totalização, irá produzir ressonâncias particulares de acordo com o ambiente do indivíduo.

Há um híbrido entre técnicas que se mantêm estáticas até serem absorvidas pelo universalismo, e técnicas mais que utilizadas como soluções novas para problemas antigos, que nem tratados como problemas eram.

A técnica não se resume aos artefatos que utilizamos em nossa cozinha. A máquina é a técnica em estado puro, mas em relação ao produzir, ela é mais que o

maquinário. Assume hoje no homem que cozinha, a “totalidade de suas atividades, e não apenas sua atividade produtora” (ELLUL, 1968, p. 02).

Ela abarca todos os segmentos de nossa vida e de nossa sociedade, consistindo em conhecimentos teóricos aplicáveis indo além das maquinarias. O homem em conjunto com a técnica é quem determina o funcionamento dos dispositivos e ferramentas.

Ao final, como um dos objetivos que naturalmente despontou do trabalho, a técnica demonstra o grau de comprometimento do ator em sua cozinha e de sua vontade de poder quando a utiliza. Este sentido despontou do trabalho em campo, e resta como sugestão de um aprofundamento de pesquisa.

O fato de terem despontado do campo quatro tipos bem peculiares de chef, demonstra em que direção suas técnicas são utilizadas na vida. Este sentido nos orienta a enxergar as técnicas como uma forma de ação em que só a tecnologia não é suficiente para o que o homem aja politicamente e perceba a necessidade de interagir no social.

Essa fase de desenvolvimento ainda está dominada pela máquina (sec. XIX); {...} desenvolvem-se os instrumentos da vontade de poder, mas revela-se também o fato de que os aperfeiçoamentos mecânicos apenas não bastam para produzir resultados socialmente satisfatórios. (ELLUL, 1968, p. 116)

No entanto, vimos que não basta considerar a técnica em seu uso atual ou de um ponto de vista instrumental, isto é, na única relação meio / fim.

A técnica é um verdadeiro fenômeno característico de um patrimônio que tem sua origem na modernidade. A relação meio / fim, como é encontrada na relação ferramenta / mão, é muito elementar. É amplamente aplicável ao nosso atual contexto técnico.

Devemos tirar o pó das velhas teorias sobre este assunto. Nem sempre vamos voltar para o homem das cavernas para entender o mundo em que vivemos. É igualmente ridículo continuar a raciocinar sobre a técnica moralizando as vantagens / desvantagens da dualidade. O pensamento técnico não é uma rubrica para o uso de ferramentas, é um modo de pensar que se tornou a marca da nossa civilização.

Abordar essa questão de uma perspectiva histórica pode ser inviável. É muito mais interessante considerá-lo como um processo de pensamento em si. Parece que com a técnica, é o próprio pensamento que encontrou sua maturidade como racionalidade operacional. A característica da razão técnica encontrada por Jacques Ellul é levar em conta o objetivo preciso da eficiência.

Porém, a própria ontologia da técnica esta ligada ao sentido coletivo e histórico que damos ao mundo que pertencemos quando trabalhamos o conjunto de conceitos que nos posicionam quando o assunto é a realidade. Não permitindo, portanto, que a técnica ela seja completamente eficaz. Não pelo limite da ação, senão pela analítica da produção, que nos permite pensar uma relação com a técnica.

Neste trabalho, viu-se toda preocupação ontológica diluída nas discussões específicas de determinadas áreas do problematizar filosófico decorrente da prévia categorização que Ellul deflagra em sua obra.

Em certa medida, as estruturas internas foram pressupostas de um conhecimento filosófico por Ellul para então ser atribuída a técnica. Por este motivo, sugerimos como continuidade de estudo uma crítica que sane as dúvidas acerca dos pressupostos, tanto ontológicos como linguísticos, das categorias deflagradas por Ellul, o que seria pertinente no conjunto de uma obra posterior.

Concluimos também que pensar globalmente é ter a capacidade de pensar anarquicamente. Por isso o cristianismo em sua universalidade é insuficiente para Ellul.

Pensar globalmente é ter a capacidade de pensar de maneira universal.

Os princípios institucionalizados não anárquicos cerceiam a interpretação, cerceiam o pensamento. Por outro lado, atuar globalmente implica uma nova condição de vida e essa nova condição de vida é uma condição objetualizada.

Temos feito comunidades graças a ideias que em outros tempos se buscaram, não graças a que todos pensem da mesma maneira, pois não podemos entrar em acordo no que pensamos, mas podemos estabelecer um acordo no que temos e na maneira como nos relacionamos com os objetos. É através dos objetos que podemos estabelecer ferramentas comuns ou espaços comuns, assim como identifica Boudrillard em uma “ficção de comunidade” em que todos nos tornamos iguais.

Refletimos, em síntese, sobre as necessidades de lucro, rapidez no preparo da comida, a praticidade, etc. Mas qual o porquê disso tudo?

Não pela vida corrida, ou pela perda da tradição. A técnica é quem levanta problemas que a própria técnica deve dar conta. Há bocas demais no mundo para serem alimentadas por uma culinária afetiva de produtos tradicionais e orgânicos.

A ciência criou a possibilidade de tantos terem vida ao mesmo tempo e ela mesma precisa arranjar os meios para que tantas sobrevivam “criando” comida numa velocidade

ainda não vista. A seleção natural de hoje é direcionada pela tecnologia que nos protege para que vivamos mais, nos entregando apenas na velhice por doenças mortais como o câncer. Até lá, a mortalidade infantil cai, a vida vence, e o crescimento demográfico nos amontoa em cidades lotadas dentro de apartamentos.

Este estilo sucumbe à cultura industrial. Comidas práticas, processadas, e suas inúmeras embalagens que geram outro problema técnico. Rapidez e eficiência ditam o ritmo do homem urbano que corre também para se alimentar. Em grande parte do mundo, as comidas processadas são extremamente baratas e acessíveis. Onde optar por um prato *'delivery'* se torna evidente diante da opção de buscar ingredientes com calma, organizar o preparo e se deleitar com uma refeição reconfortante na harmonia de uma boa conversa.

Há uma circunstância para se atuar localmente. E para que esta definição entre plenamente em nossa época, identificando nosso tempo e as pessoas de pensar globalmente, implica que as pessoas sejam inteligentes. É neste sentido que aponta o pensamento universal.

A técnica nasce local a partir do pensar racionalizado, ainda que por sua autonomia carregue o gene da eficiência, encontra o ser humano de sua época também mais bem informado e globalizado. Dessa combinação nasce uma técnica articulada, consciente de seus efeitos globais.

Outra implicação para atuação local são as condições semelhantes. Condições de vida que sejam semelhantes, similares. Visto que o conhecimento circula por meios universais, do contrário, a atuação local jamais iria contribuir de alguma maneira em um pensar global.

Pensar global é inútil se ação local for insuficiente, ou se a ação local não influenciar em nada. Estamos definindo a cultura como a base sobre a qual os membros de uma sociedade interpretam individual e coletivamente sua experiência, moldando as relações entre si e de seu ambiente em um modo de vida coerente.

Para fecharmos, é com nossas mãos que temos feito isso, o principal dispositivo de um técnico em sua cozinha.

É como se naturalmente fossemos feitos para a técnica – as mãos são fundamentalmente uma espécie de órgão técnico. Feitos para tocar, para sentir, para interpretar instrumentos, para pegar objetos, para nos comunicarmos com o mundo.

Nossas mãos são a melhor mostra da sociedade atual. Dispositivo que reflete a vida que já transcendeu. Transcendeu a essa instância supra orgânica, a instância artificial.

Não há nenhum humano natural. O artificial constitui a humanidade. Se há algo artificial, algum dispositivo, algum artefato, um procedimento, uma obra de arte, uma ideia, dizemos: por aqui passou um ser humano. E isto demonstra justamente que esta sociedade técnica é a sociedade que nos caracteriza.

Não é a ciência a linguagem universal. Só alguns poucos a compreendem. Ou o inglês, a matemática, não. Mas o que todos compreendem?

Todos compreendemos o fazer, um procedimento, uma receita. Todos podemos ser instruídos, todos podemos ser treinados. Num mundo feito local, não feito globalizado. Onde globalizadas foram as ideias, a cultura, certas intenções ou certas buscas em nosso tempo. Porém, o mundo é feito pequeno, feito com recursos tecnológicos e técnicos. E o que o faz grande, somos nós.

REFERÊNCIAS

- ADORNO, T; W; HORKHEIMER, M. **Dialética do Esclarecimento**. Rio de Janeiro: Zahar, 2006.
- ARIÈS, P. **Les fils de McDo: La McDonalisation du Monde**. Paris: L'Harmattan, 1997.
- ALMEIDA, L. L. **Quem tem boca vai comer na rua! Inovação social na comida de rua sobre rodas como prática em João Pessoa – PB**. Dissertação de mestrado, Universidade Federal da Paraíba, Paraíba, PB, Brasil, 2017.
- BARRIENTOS-PARRA, J. **Revisitando o pensamento de Jacques Ellul na sociedade do século XXI**. *Scientiae Studia*, v. 13, n. 2, p. 425-430, 2015.
- BARRIENTOS-PARRA, J. **A violação dos direitos fundamentais na sociedade técnica**. *Revista de Informação Legislativa*, Brasília, DF, v. 48, n. 189, p. 55-67, jan./mar. 2011.
- BARRIENTOS-PARRA, J; ANDREAZZA, C. M.; SILVA, G.F.B.; MELO, E. C. B.; ASCENCIO, F.S.; PIRES, J.P.P. **Novos Atores Globais, Técnica e Direito: um diálogo com Jacques Ellul**. In: Seminário Brasileiro sobre o Pensamento de JACQUES Ellul. n. 1. Araraquara: Faculdade de Ciências e Letras, Universidade Estadual Paulista, 2009.
- BAUDRILLARD, J. **Le système des objets**. Gallimard, 1978.
- BAUDRILLARD, J. **Simulacros e simulação**. Lisboa: Antropos, 1981.
- BAUMAN, Z. **Modernidade Líquida**. Tradução: Plínio Dentzien. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2001.
- BAUMAN, Z. **Vida para o consumo: a transformação das pessoas em mercadoria**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2008.
- BLANK, J. **Capital, técnica e morte: diálogo entre Marx, Ellul e Saramago**. In: XII Conferência Anual da Associação Internacional para o Realismo Crítico. 2009.
- BENJAMIN, W. **Das Kunstwerk im Zeitalter seiner technischen Reproduzierbarkeit: drei Studien zur Kunstsoziologie**. Suhrkamp Verlag, 2012. [1969]
- BONET, F. C; ALTISENT, A. **Cocinar hizo al hombre**. Tusquets, 1982.
- BOURDAIN, A. **Cozinha confidencial: uma aventura nas entranhas da culinária**. São Paulo: Cia. das Letras, 2001.
- BOURG, D. **Jacques Ellul ou la condamnation morale de la technique**. *Cahiers Jacques – Ellul*. France: Association Internationale Jacques Ellul, n. 2, p. 67-85, mars 2004.

CAMPBELL, K. D. **The tensions in technology: influences of technology in the modern age**. Tese de Doutorado. Stellenbosch: University of Stellenbosch, 2002.

CARNEIRO, H. S. **Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação**. In: História: questões e debates, Curitiba : Editora UFPR, n.42, p.71-80, 2005.

CASCUDO, L. C. **Antologia da alimentação no Brasil**. Rio de Janeiro: LTC, 1977.

CASCUDO, L.C. **História da alimentação no Brasil: pesquisa e notas**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983.

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

COLLAÇO, J. H. L. **Gastronomia: a trajetória de uma construção recente**. Habitus.Goiânia – GO. v. 11. n.2. p. 203-222, 2013.

CRAIA, E. C. P. **Gilles Deleuze e a Questão da Técnica**. Tese de Doutorado. UNICAMP. Campinas, 2003.

CONTRERAS. J. **Os Paradoxos da Modernidade Alimentar**. Gastronomia Cortes e Recortes. Ed. SENAC. São Paulo. 2001.

DA CUNHA SILVA, C. J. **A Questão da Técnica. Um Contributo em Torno da sua Crítica Social e da Clarificação da sua Natureza**. Dissertação. Universidade de Porto, 2012.

DAUMAS M. **Les grandes étapes du progrès technique**, Paris, PUF, coll. 'Que sais-je ?', p. 128, 1981.

DE SCHUTTER, O. ; PISTOR, K.. **Introduction: toward voice and reflexivity**. In: Pistor, K., De Schutter, O. (Eds.), *Governing Access to Essential Resources*. Columbia University Press, New York, p. 3-45. 2015.

DEMEULEMEESTER, J. **Understanding technique: freedom and determinism in the work of Jacques Ellul**. Theses (Dept. of History)/Simon Fraser University, 1997.

DEFOURNY, D. C.; BARRIENTOS-PARRA, J. **A Ambivalência da Técnica e a Questão Ambiental**. In: Seminário Brasileiro sobre o Pensamento de Jacques Ellul, V. Anais. Araraquara: Faculdade de Ciências Humanas e Sociais, Universidade Estadual Paulista, p. 53, 2012.

DÓRIA, C. A. **Formação da Culinária Brasileira: Escritos sobre a cozinha inzoneira**. São Paulo: Três Estrelas, 2014.

DOS SANTOS, C. R. A. **A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa.** História: questões & debates, v. 42, n. 1, 2005.

DRUCKER, P. **Desafios gerenciais para o século XXI.** (Biblioteca Pioneira de Administração e Negócios) São Paulo: Pioneira, p. 166, 1999.

DUSEK, V. **Filosofia da tecnologia.** São Paulo: Loyola, 2009.

ELLUL, J. **A Técnica e o Desafio do Século.** Rio de Janeiro: Editora Paz e Terra, 1968.

ELLUL, J. **À temps et à contretemps, Entretiens avec Madeleine Garrigou-Lagrange,** Paris, Le Centurion, 1981.

ELLUL, J. **Propaganda: the formation of men's attitudes.** New York: Vintage Books, 1973.

ELLUL, J. **The humiliation of the word** (J.Hanks, Trans.). Grand Rapids, MI: Eerdmans Publishing Co, 1985.

ELLUL, J. **Ellul par lui-même: Entretiens avec Willem H. Vanderburg (La Table Ronde, 2008).** Editions de la Table Ronde, 2010.

ELLUL, J. **Le système technicien.** Paris, Calmann-Lévy, 1977.

ELLUL, J. **The Technological Bluff.** Michigan: Win. B. Eerdmans Publishing Co.,1990.

ELIAS, R. **Feijoada: Breve história de uma instituição comestível.** Textos do Brasil, nº13, 2007.

ÉSQUILO. **Prometeu acorrentado.** São Paulo: Martin Claret, 2004.

FATURETO, G. S. F. **Culinária brasileira e portuguesa: itens lexicais em comparação.** 2010.

FREYRE, G. **Casa Grande & Senzala.** 52 ed. São Paulo: Global, 2013.

GARCIA, D. K. **O pensamento de Jacques Ellul e uso das novas tecnologias na veiculação da publicidade: a alienação como instrumento da técnica.** Anais do IV Seminário Brasileiro sobre o pensamento de Jacques Ellul: Os desafios da técnica no século XXI: direitos, propaganda e política. Araraquara: Faculdade de Ciências e Letras, Universidade Estadual Paulista, 2011.

GAULEJAC, V. **La société malade de la gestion: idéologie gestionnaire, pouvoir managérial et harcèlement social.** Paris: Editions du Seuil, 2005.

GIEDION S. **La mécanisation au pouvoir.** Tome I. Les Origines, Paris, Denoël, coll. Bibliothèque Médiations », p. 302, 1983 [1948].

GIMENES-MINASSE, H. S. G. **Cozinhando a tradição: festa, cultura e história no litoral paranaense**. Tese (Doutorado em História) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2008.

GIMENES-MINASSE, H. S. G.; PELLERANO, J.A. **Feijoada e Barreado na prateleira: Questões sobre a industrialização alimentar**. Revista Habitus, V.11 (2), p. 129-141, 2013.

GOFFI, J-Y. **La philosophie de la technique**, Paris, PUF, coll. “Que sais-je?”p.127, 1988.

GOZZI JR, R. **Jacques Ellul on technique, media, and the spirit**. Atlantic Journal of Communication, v. 8, n. 1, p. 79-90, 2000.

GRODZINZ-GOLD, A. **Food values beyond nutrition**. In: Herring, R. (Ed.), The Oxford Handbook of Food, Politics, and Society. Oxford University Press, Oxford, p. 545-561, 2015.

FEENBERG, A. **Questioning Technology**, London and New York, Routledge, 1999, p. 1 – 17; 21 – 70.

FEENBERG, A. **Transforming Technology**, New York and Oxford, Oxford University Press, p. 8 – 1, 2002.

GONÇALVES, S. F.; OLIVEIRA, C. D. **A comida dos homens e a comida dos espíritos: um estudo sobre práticas alimentares no Candomblé e na Umbanda** In: VIII Encontro Nacional de Estudos do Consumo, Universidade Federal Fluminense em Niterói/RJ, 9,10 e 11 de novembro de 2016.

HOBBSAWM, E. **Introdução: a invenção das tradições. A invenção das tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, p. 9-23, 1984.

HEIDEGGER, M. **A Questão da Técnica**, Ensaios e Conferências, Petrópolis: Vozes, 5.^a edição, 1997. [1953]

ILLICH, I. **A Convivencialidade**. Sociedade Industrial Gráfica Telles da Silva, 1976.

ILLICH, I. **Sociedade sem escolas**. Petrópolis: Vozes, 1982.

IPIRANGA, A. S. R; LOPES, L. L. S.; DE SOUZA, E. M. **A experiência estética nas práticas culinárias de uma organização gastronômica**. Organizações & Sociedade, v. 23, n. 77, 2016.

JACOB, H. **Gastronomia: os ambientes midiáticos e as linguagens da comida e da cozinha**. Revista Communicare, v. 12, n. 2, p. 113-125, 2012.

JANICAUD, D. **La puissance du rationnel**. Paris, Gallimard,1985.

JESUS, E. V. de A. **Feijoada de Ogum na Aldeia de Visaura: etnografia sobre comida, tradição, identidade e mudança num candomblé baiano**. Monografia para progressão para Professor Adjunto da Universidade Estadual de Feira de Santana, UEFS, Feira de Santana, 2002.

JÉZÉQUEL, J-P. **Jacques Ellul ou l'impasse de la technique**. Revue du MAUSS permanente, v. 6, 2010.

KELLY, I. **Cooking for kings: The life of Antonin Carême, the first celebrity chef**. Bloomsbury Publishing USA, 2005.

KUHN, T. S. **A estrutura das revoluções científicas**. São Paulo: Perspectiva, 1978.

LAFORÊT, E. **Le corps greffé : représentations et vécus**, Thèse d'Ethique médicale, soutenue publiquement le 25 novembre, 2008.

LATOUCHE, S. **L'Occidentalisation du monde. Essai sur la signification, la portée et les limites de l'uniformisation planétaire**. Série "Essais", n° 203 (1989). Paris: La Découverte/Poche, 2005.

LATOUR, B. **Jamais fomos modernos**. Editora 34, 1994.

LEVI-STRAUSS, C. **Anthropologie structurale**. Paris: Plon, 1958.

LEVI-STRAUSS C. **Les structures élémentaires de la parenté, présenté**. Par Y. Potin et T. Hirsch, Paris, Flammarion, coll. 2010 [1949]

LÉVI-STRAUSS, C. **MYTHOLOGIQUES, I. Le cru et le cuit**. Paris, Plon, 1964.

LIMA, V. da C. **As dietas africanas no sistema alimentar brasileiro**. In: CAROSO, C., BACELAR, J. Faces da Tradição Afro-brasileira. Rio/Salvador: Palla/CEAO, 2006.

LIPOVETSKY, G. **A felicidade paradoxal: ensaios sobre a sociedade de hiperconsumo**. Trad. Maria Lúcia Machado. Companhia das Letras: São Paulo, 2007.

LIRA, M. **Nove sopas. Barreado**. A origem da mãe-benta. In: CASCUDO, L. C. Antologia da alimentação no Brasil. Rio de Janeiro: Livros técnicos e científicos, p.80-82, 1977.

LODY, R. **Santo também come: estudo sócio-cultural da alimentação cerimonial em terreiros afro-brasileiros**. Recife: Artenova, 1979.

LOVEKIN, D. **Technique, Discourse e Consciousness: an Introduction to the Philosophy of Jacques Ellul**. Bethlehem, Lehigh University Press, 1991.

LUDERER, C. **Um chef de cozinha caiçara: a mestiçagem presente na gastronomia de luxo**. Unisanta Humanitas, v. 1, n. 1, p. 42-54, 2012.

LUDERER, C. A. F. **O papel dos chefs celebridades na construção do espetáculo da alimentação: análise discursiva das revistas de gastronomia de luxo.** Tese apresentada no Programa de Comunicação e Semiótica, Pontifícia universidade Católica de São Paulo, 2013.

MAIA, T; MAIA, T. **O folclore das tropas, tropeiros e cargueiros no Vale do Paraíba.** Rio de Janeiro: MEC/SEC, 1981.

MALTHUS, T. R. **An essay on the principle of population: or, A view of its past and present effects on human happiness.** Reeves & Turner, 1888.

MARLIN, R. I. **Propaganda and the Ethics of Persuasion.** Broadview press, 2013.

MARX, K. **O capital:** Crítica da economia política: Livro II: O processo de circulação do capital. São Paulo: Boitempo, 2014.

MAUSS, M. “**Technique et technologie**”, in **Le travail et les techniques**, avantpropos de I. Meyerson, Paris, PUF, p. 146, 1948.

MITCHAM, C. (1989) **Qué es la filosofía de la tecnología?** Tradução: César Cuello Nieto. Ed. Anthropos : Barcelona, 1989.

MOCELLIN, V. D. *et al.* **O ser da técnica conforme Martin Heidegger e Jacques Ellul.** Dissertação UFSC, 2012.

MONTANARI, M. **Comida como cultura.** São Paulo: SENAC, 2008.

MONTANARI, M; FLANDRIN, JL. **História da alimentação.** São Paulo: Estação Liberdade, v. 2, 1998.

MOORE, R. C. **Hegemony, Agency, and Dialectical Tension in Ellul's Technological Society.** *Journal of Communication.* 48.3, p.129-144, 1998.

MORAES, V. **Feijoada à Minha Moda.** In: CASCUDO, L. C. Antologia da alimentação no Brasil. Rio de Janeiro: Livros técnicos e científicos, p.100-102, 1977.

PACHECO, S. S. M. **Alimentação e Religião: a influência da religião na formação de hábitos alimentares de Adventistas do Sétimo Dia.** Mestrado em Ciências Sociais, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2001.

PAGÈS, M., BONETTI, M., GAULEJAC, V., & DESCENDRE, D. **O poder das organizações.** São Paulo: Atlas, 1997.

PARK, M. O. **La nouvelle cuisine: Evolucion y situación actual em la cocina contemporânea.** Tesis Licenciatura – Administración de Hoteles y Restaurantes. Departamento de Turismo, Escuela de Negocios y Economía, Universidad de las Américas. Puebla, 2006.

- PERLÈS, C. **As estratégias alimentares nos tempos pré-históricos**. História da alimentação, v. 3, p. 36-53, 1998.
- PIERSON, D. **Branco e Pretos na Bahia (estudos de contato racial)**, São Paulo: Editora Nacional, 1971.
- PINTO, Á. V. **O conceito de tecnologia**. Rio de Janeiro: Contraponto, 2005. v. 1. [1973]
- PORQUET, J. **Jacques Ellul, l'homme qui avait presque tout prévu**. Le cherche midi, 2012.
- RAMOS, A. G. **A nova ciência das organizações: uma reconceituação da riqueza das nações**. 2. ed. Rio de Janeiro: FGV, 1989.
- RANDO, J. A. G. **Fandango: contextualização histórica**. In: BRITO, M. L. S. (org). Fandango de mutirão. Curitiba: Miliart, p.11-33, 2003.
- RIBEIRO, D. **O povo brasileiro: a formação e o sentido do Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.
- RIBEIRO, D. **O processo civilizatório: etapas da evolução sociocultural**. Companhia das Letras, 1998.
- ROGNON, F. **Jacques Ellul: une pensée en dialogue**. Labor et fides, 2013.
- ROMIO, E. **Brasil 1500/2000: 500 anos de sabor**. Sao Paulo: ER Comunicacoes, 2000.
- SALOMON, J. J. **Prométhée empêtré: la résistance au changement technique**. Pergamon, 1981.
- SANO, C. **History of glutamate production**. The American journal of clinical nutrition, v. 90, n. 3, p. 728S-732S, 2009.
- SCHLOSSER, E. **País fast-food: o lado nocivo da comida americana**. São Paulo: Ática, 2001.
- SÉRIS, J.P. **La technique**. Paris: Presses Universitaires de France, 1994.
- SILVA, F. V. B. da *et al.* **Fusion Food de Gilberto Freyre aos tempos atuais: a formação da culinária brasileira**. 2015.
- SIMONDON, G. **Du mode d'existence des objets techniques**. Paris: Aubier, "l'invention philosophique", 1989 [1958] .
- SLOW FOOD BRASIL. **Movimento Slow Food. Ecogastronomia. Slow Food Brasil**. 04 jul. 2007. Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/slowfood/o-movimento>>. Acesso em 06 jul. 2018.

SOARES, L. C.; BISPO, M. S. **A aprendizagem do cozinhar à luz das práticas sociais e da estética organizacional.** Brazilian Business Review, v. 14, n. 2, p. 247-271, 2017.

SOUSA JÚNIOR, V. C. de. **Banquete Sagrado: notas sobre “os de comer” em terreiros de candomblé.** Salvador: Atalho, 2009.

STIERAND, M. B.; DÖRFLER, V. **Reflecting on a phenomenological study of creativity and innovation in haute cuisine.** International Journal of Contemporary Hospitality Management, v. 24, n. 6, p. 946-957, 2012.

THIS, H. **Um cientista na cozinha.** Ática, 2006.

THIS, H. **Food for tomorrow?** European Molecular Biology Organization Reports, 7, 1062-1066, 2006a.

THIS, H. **Cours de gastronomie moléculaire: Science, technologie, technique.** Editions Quae, 2009.

TROUDE-CHASTENET, P. **Lire Ellul: introduction à L’oeuvre socio-politique de Jacques Ellul.** Bodeuax: Pesses Universitaires de Bordeaux, 1992

TROUDE-CHASTENET, P. **Levar a política a sério na sociedade técnica: contra a ilusão política e o apolitismo aberto.** Anais do IV Sem. Brasileiro sobre pensamento de Jacques Ellul. Araraquara: Fac. Ciências e Letras, Univer. Est. Paulista, 2011.

TROUDE-CHASTENET, P. **Entretiens avec Jacques Ellul.** Paris: La Table Ronde, 1994.

VANDEBURG W.H. **Technique and Responsibility: Think Globally, Act Locally, According to Jacques Ellul.** In: Durbin P.T. (eds) Technology and Responsibility. Philosophy and Technology, vol 3. Springer, Dordrecht. 1987.

VANDEBURG, W. H. **Thinking Globally, Acting Locally: Celebrating the Intellectual Gifts and Insights of Jacques Ellul—Part II.** Bulletin of Science, Technology & Society, v. 25, n. 1, p. 3-3, 2005.

VIANA, M. **Paranaguá na História e na tradição.** Paranaguá: Gráfica Vicentina, 1976.

VILLEGAS LOPEZ, J. A. F. **Les mutations de la restauration: entre cuisine classique et cuisine collective, des enjeux de métier: des outils, des pratiques et des représentations culinaires.** Tese de Doutorado. Paris, EHESS, 2012.

VIVERO-POL, J. L. **The idea of food as commons or commodity in academia. A systematic review of English scholarly texts.** Journal of Rural Studies, v. 53, p. 182-201, 2017.

WILLIAMS, R. **Marxismo e Literatura.** Rio de Janeiro: ZAHAR Editores, 1979.

WEBER, M. **Ensaio de sociologia.** 5. ed. Rio de Janeiro: LTC Editora, 1982.

METODO

BARDIN, L. **Análise de Conteúdo**. São Paulo: Edições 70, 2011.

BATE, S. P. **Whatever happened to organizational anthropology? A review of the field of organizational ethnography and anthropological studies**. *Human Relations*, 50(9), p. 1147-1175. 1997.

BODGAN, R. & BIKLEN, S. K. **Investigação qualitativa em educação. Uma introdução à teoria e aos métodos**. Porto: Porto Editora, 1994.

BRYMAN, A. **Quantity and quality in social research**. 5 ed. London: Routledge, 1996.

CALDAS, M.; BERTERO, C. **Teoria das Organizações**. São Paulo: Atlas, 2007.

DENZIN, N. K.; LINCOLN, Y. S. (Ed.). **The Sage handbook of qualitative research**. Sage, 2011.

DOS SANTOS, I. E. **Textos selecionados de métodos e técnicas de pesquisa científica**. Rio de Janeiro: Editora Ímpetus, 2003.

GODOY, A. S. **Introdução à pesquisa qualitativa e suas possibilidades**. *Revista de Administração de Empresas*, São Paulo, v.35, n.2, p. 57-63, mar./abr., 1995.

GODOY, A. S. **Refletindo sobre critérios de qualidade da pesquisa qualitativa**. *GESTÃO. Org-Revista Eletrônica de Gestão Organizacional-ISSN: 1679-1827*, v. 3, n. 2, 2005.

GUBA, E. G.; LINCOLN, Y. S. **Epistemological and methodological bases of naturalistic inquiry**. *ECTJ*, v. 30, n. 4, p. 233-252, 1982.

HARTLEY, J. **Case studies in organizational research**. In: CASSEL, C. e SYMON, G. {ed.} *Essential guide to qualitative methods in organizational research*, p. 323-333, 2004. *Qualitative methods in organizational researcher: a practical guide*. London: Sage, 1995.

LÜDKE, M.; ANDRÉ, M. E. D. A. **Pesquisa em educação: abordagens qualitativas**. São Paulo: EPU, 1986.

MERRIAN, S. B. **Qualitative Research and case study applications in education**. San Francisco: Allyn and Bacon, p. 275, 1998.

O'TOOLE, P.; WERE, P. **Observing places: using space and material culture in qualitative research**. *Qualitative Research*, 8 (5), p. 616-634, 2008.

ROSEN, M. **Coming to terms with the field: understanding and doing organizational ethnography**. *Journal of Management Studies*, 28(1), p.1-24, 1991.

STAKE, R. E. **The art of case study research**. Thousand Oaks: Sage, 1995.

STAKE, R. E. **Qualitative case studies**. In: DENZIN, N. K.; LINCOLN, Y. S. (Eds.). *The Sage Handbook of qualitative research*. 4.ed. Thousand Oaks: Sage, p. 443 – 466, 2005.

STAKE, R. E. **Pesquisa qualitativa: estudando como as coisas funcionam**. Porto Alegre: Penso, 2011.

SCOTT, W. R. **Field methods in the study or organizations**. In J. G. March (Ed.). **Handbook of organizations** . Chicago: Rand McNally & Company. 1972.

SILVA, L. R. C. da *et al.* **Pesquisa documental: alternativa investigativa na formação docente**. In: Congresso Nacional de Educação. p. 4554-4566, 2009.

STACEY, M. **Methods of social research**. Oxford: Pergamon Press. Scott, W. R. (1972). Field methods in the study or organizations. In J. G. March (Ed.), *Handbook of organizations* (pp. 412-440). Chicago: Rand McNally & Company. 1977.

YIN, R. K. **Applications of case study research**. Sage, 1993.

YIN, R. K. **Estudo de caso planejamento e métodos**. Porto Alegre: Bookman, 2001.