

A QUALIDADE DE VIDA DOS PROFISSIONAIS DA GASTRONOMIA

Movimento de Sonhos, de Limitações e de Prazer

GASTRONOMY PROFESSIONAL'S QUALITY OF LIFE

Movements of Dreams, Limitations and Pleasure

Donato Marcelo Dreher Heuser^{*}
Zuleica Maria Patrício^{**}

RESUMO: Esse artigo apresenta um estudo qualitativo, cujo objetivo foi conhecer significados que trabalhadores do ramo gastronômico de Florianópolis, capital de Santa Catarina, Brasil, têm sobre sua qualidade de vida. Os dados foram coletados em campo através de entrevistas semi-estruturadas e analisados num movimento de reflexão-síntese. O referencial teórico focaliza qualidade de vida, turismo, cultura e gastronomia. Descreve a realidade cotidiana do ramo gastronômico, associando a esta a atividade turística e a cultura da Cidade. Os temas que emergiram expressam desde o processo de construção individual da profissão até a concepção do “turista inteligente”, identificando o turismo gastronômico como promotor da valorização da identidade cultural da região, incentivando a manutenção de seus sistemas produtivos e estimulando melhores condições sócio-econômicas para as populações nativas, o que contribui com a qualidade de vida individual e coletiva.

PALAVRAS-CHAVE: qualidade de vida, gastronomia, turismo e cultura.

ABSTRACT: This article present a qualitative study which objective was knew the meanings of the workers life quality in the gastronomy area had in Florianópolis city, Santa Catarina's capital in Brazil. The data was collected in field using semi-structure interviews and had analyzed in a synthesis-reflection movement. The theoretical reference focus the life quality, tourism, culture and gastronomy. It describe the day-by-day reality in the gastronomy area, aggregating the city tourism activity and culture. The subject that emerged expresses since the individual construct process at the conception of the “intelligent tourist” identifying the gastronomy tourism like a promoter of the cultural heritage (or cultural identity) valorization, encouraging the maintenance of the productive systems and stimulating better social-economic conditions for the native population which contributes with the life quality, individual or collective.

KEY WORDS: life quality, gastronomy, tourism and culture

* Donato Marcelo Dreher Heuser é docente e pesquisador nas áreas de Turismo, hotelaria e gastronomia. Atualmente ministra aulas e orienta trabalhos monográficos no curso de Turismo ênfase Hotelaria do Centro Universitário Metodista – IPA Porto Alegre – RS. Contato donato.heuser@metodistadosul.edu.br

** Zuleica Maria Patrício é coordenadora do núcleo de pesquisa TRANSCRIAR — UFSC (Núcleo de Estudos Participantes do Processo de Viver e Ser Saudável / Universidade Federal de Santa Catarina). Orienta trabalhos de pós-graduação e ministra disciplinas de métodos qualitativos de pesquisa, nessa mesma instituição. Contato: zucamp@hotmail.com

INTRODUÇÃO

Ao longo dos séculos, experiências do cotidiano da vida vêm sendo estudadas sistematicamente, por seres humanos com especiais habilidades de observação, experimentação, reflexão e síntese, dando origem às diferentes ciências que conhecemos atualmente. Entretanto, há quem admita como ciência, somente aquelas áreas de conhecimento que são concebidas por padrões científicos de origem positivista. Sob este ponto de vista, conjuntos de conhecimentos gerados por métodos não experimentais e cujos resultados não tendem à “exatidão” e às generalizações, não são credenciados como “ciência”. Há, também, a discussão sobre “ciências fundamentais” e “ciências aplicadas” (FOUREZ, 1996). A Gastronomia estaria nesse contexto?

Por aqueles padrões sim, mas, atualmente, sob outros pontos de vista vivemos o momento de ruptura da onipotência das “verdades” estabelecidas nos séculos passados. Há “ciências” e não “ciência”, pois cada fenômeno exige um método próprio de estudo... Ou, há uma Ciência com diferentes métodos de abordagem? Assim, situações sócio-culturais e afetivas, sugerem abordagens mais qualitativas.

Desta maneira, em princípio, a gastronomia estaria no conjunto de Ciências que preocupam –se em estudar elementos de sobrevivência e de transcendência da qualidade de vida humana.

(...) como se poderia rejeitar aquela que nos sustenta, do nascimento ao túmulo, que faz crescer as delícias do amor e a confiança da amizade, que desarma o ódio, facilita os negócios e nos oferece, na curta trajetória da vida, o único prazer que não se acompanha da fadiga e ainda nos descansa de todos os outros? (SAVARIM, 1995, p.56).

Ao final do século XVIII, Brillat-Savarin já defendia a Gastronomia como ciência argumentando que os “homens da ciência” analisaram e classificaram substâncias alimentares reduzindo-as aos seus elementos mais simples; acompanharam a dieta em seus efeitos momentâneos e permanentes; apreciaram sua influência, inclusive sobre a faculdade de pensar, seja quando a “alma é

impressionada pelos sentidos”, ou quando responde sem a cooperação destes (1995).

Enquanto todas essas coisas se passavam nos gabinetes dos cientistas, dizia-se bem alto nos salões que a ciência que alimenta os homens vale tanto, pelo menos, quanto a que ensina como matá-los; os poetas cantavam os prazeres da mesa, e os livros sobre a boa refeição apresentavam idéias mais profundas e máximas de interesse geral. (SAVARIN, 1995, p. 56).

Naquela época, Savarin (1995) definia Gastronomia como conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta. Para ele, Gastronomia tinha como objetivo zelar pela conservação dos homens por meio da melhor alimentação possível.

Atualmente, Gastronomia, nos dicionários, é definida como: Arte de cozinhar e preparar iguarias de modo a tirar-se delas o máximo de prazer; Arte de escolher e saborear os melhores pratos (MICHAELIS, 1998); Conhecimento de tudo o que se refere à cozinha, à arte de comer e beber bem (Grande Dicionário Larousse, 1999).

Nesse trabalho, entendemos a Gastronomia como a disciplina que estuda os processos de transformar e servir alimentos, cientes de que, para o desenvolvimento de seu corpo de conhecimentos próprios, a Gastronomia necessita conhecimentos de diversas áreas, como por exemplo, da Agronomia, Nutrição, Economia, Antropologia, Sociologia, Psicologia, da Saúde Pública e das Artes, expressando-lhe uma propriedade interdisciplinar.

Partindo dessas definições, perguntamo-nos: “Quais são as categorias de profissionais da Gastronomia?”.

Segundo Savarin (1995), seriam todos os que pesquisam, fornecem ou preparam as coisas que podem se converter em alimentos, mediante princípios seguros. Diante dessa concepção, aqueles profissionais que não fazem parte da produção dos alimentos não estariam no quadro da Gastronomia.

Pelo nosso ponto de vista, todos os profissionais envolvidos nos processos de preparar e servir alimentos, estariam na categoria de trabalhadores da Gastronomia. No processo de trabalho de **preparar alimentos** estão os cozinheiros, também denominados “chefe de cozinha”, e seus auxiliares; no

processo de trabalho de **servir alimentos** estão os maître, garçons e ajudantes, trabalhadores responsáveis pelo preparo do ambiente e por servir os alimentos.

Na qualidade desses trabalhadores pode haver o atributo de Gourmet (Gastrônomo) – que significa, segundo Azevedo (1989), o indivíduo que aprecia bons pratos e procura os maiores prazeres da mesa; que é um conhecedor e apreciador de bons vinhos e boas iguarias; aquele que gosta de iguarias e procura os requintes e os prazeres da mesa – que, em princípio, acreditamos conferir uma performance diferente à Gastronomia tendo em vista considerá-la uma ciência aplicada de valor primordial e universal, cujos processos de trabalho têm como finalidade última causar prazer e satisfação a quem usufrui de suas iguarias e de seus modos de servi-las.

Por diferentes épocas e culturas o ser humano vem criando diversos tipos de alimentos, pois que a necessidade de alimentação é presente desde nosso nascimento. Independente do contexto, sempre houve a atividade de preparar e servir alimentos, até mesmo para o ato natural de amamentar criamos, culturalmente, um modo de preparo específico.

As particularidades de produção de cada região e dos significados culturais e afetivos dos seres humanos em relação a alimentação, têm gerado diferentes tipos de alimentos, bem como espaços específicos para o preparo dos mesmos, auferindo-lhes uma identidade própria.

A cozinha, como costumamos denominar esses espaços, representa um local particular. Dependendo da cultura de seus usuários, ela pode representar um ambiente importante da moradia, especialmente quando este espaço também é utilizado para servir as refeições.

As cozinhas foram encontradas nas ruínas das mais antigas civilizações, algumas datando de até 5000 anos atrás. Cada civilização tem seus modelos de cozinha. Por exemplo, na cultura chinesa, na construção de moradias enfatizou-se bastante a separação dos espaços de acordo com suas funções específicas. Isso levou à construção de casas com a cozinha fora da moradia principal, com o intuito de que os moradores ficassem protegidos do fogo, fumaça e odores oriundos do preparo dos alimentos (CHUEN e SIN, 2000).

Hoje a arquitetura de residências do ocidente já mostra cozinhas fazendo parte do espaço social. Você está na sala e tem visão e acesso direto à ela. Em certos restaurantes isso também já é possível ser encontrado. Entretanto, em nossa

cultura, não é comum a cozinha prender a atenção de clientes e convidados e mesmo, aguçar para o conhecimento do trabalho que nela é desenvolvido e de detalhes sobre as profissões diretamente relacionadas aos processos de produzir e servir os alimentos. Por conseqüência, o conhecimento sobre quem são e como vivem os seres humanos que trabalham nesse ramo, torna-se restrito.

A questão é que os profissionais da Gastronomia são responsáveis por prestar um serviço que atende a uma de nossas necessidades mais importantes, de sobrevivência e também de transcendência: a alimentação. Se pararmos para refletir um pouco sobre essas profissões, perceberemos que seus profissionais são pessoas que têm um papel muito importante na vida coletiva, mas que comumente não são valorizadas.

Os serviços prestados pela Gastronomia influenciam diretamente na qualidade de nossa vida, na nossa saúde integral, pois que, com olhar holístico, percebemos o ato de alimentar-se para além da satisfação biológica, mas também psico-social e espiritual.

Embora, para muitos de nós, cozinhar e servir alimentos pareçam atividades sem muita significância, sem muitos segredos e pré-requisitos - até porque crescemos vendo e, alguns de nós, fazendo isso para nós mesmos e para outras pessoas cotidianamente – entendemos que essas atividades têm uma complexidade e importância que necessitam ser consideradas.

Esse tema é ainda mais importante, quando percebemos que no movimento atual de nossas práticas cotidianas somos estimulados a incorporar valores estabelecidos pelo processo de globalização. Nesse contexto, identificamos que o trabalho profissional de preparar e servir alimentos recebe grande interferência de outras culturas em nosso cotidiano. Na vida urbana, cada vez menos consumimos alimentos com a digna atenção que merece o ato de preparar e servir alimentos. Assim o ritual da alimentação é sujeito a tornar-se mecanizado, afastado da consciência de seus processos e dos prazeres que o mesmo possa promover.

Acreditamos que esse fenômeno ocorra por não aprendermos - pelo menos não faz parte do currículo básico de nossas escolas e dos estímulos da mídia – sobre o valor dos atos de escolher, preparar e servir os alimentos para nossa qualidade de vida.

Essas considerações vieram reforçar o tema que escolhemos para o estudo de caso que desenvolvemos com profissionais desse ramo, residentes em Florianópolis: “A qualidade de vida de profissionais da Gastronomia”.

Essa pesquisa faz parte das atividades do TRANSCRIAR-UFSC: Núcleo de Estudos Participantes do Processo de Viver e Ser Saudável, voltadas à produção de conhecimentos fundamentais e aplicados sobre o tema qualidade de vida e foi desenvolvida no período de outubro de 2001 a maio de 2002.

O estudo caracteriza-se como qualitativo. O objeto da pesquisa qualitativa é o universo dos significados, das expressões humanas: seus pensamentos e sentimentos, traduzidos por desejos, necessidades, expectativas, crenças, valores, emoções, conhecimentos e práticas individuais e coletivas, que correspondem a um espaço mais profundo da intersubjetividade, dos processos e dos fenômenos que não podem ser reduzidos à operacionalização de variáveis (BOGDAN e BIKLEN, 1994; MINAYO 1994; PATRÍCIO, 1995; 1999).

Essa abordagem é utilizada, quando os pesquisadores buscam responder questões sobre como certos fenômenos sociais ocorrem e sobre os quais não é possível exercer controle, pois estão expostos a vários fenômenos intervenientes (MINAYO, 1994).

Quando se busca a compreensão de um fenômeno, tendo que considerar as múltiplas relações entre ser humano e ambiente em suas práticas cotidianas, a análise qualitativa é a mais indicada. Segundo Minayo (1994), a realidade social é o próprio dinamismo da vida individual e coletiva, com toda a riqueza e significados dela transbordante, e as ciências sociais possuem instrumentos e teorias capazes de fazer uma aproximação dessa suntuosidade da vida humana, ainda que de forma incompleta, imperfeita e insatisfatória.

Entendemos que, produzir conhecimentos sobre a qualidade de vida dos profissionais da Gastronomia, possibilita a ampliação da consciência coletiva para o ato de alimentar-se, na medida que identificando seus significados e refletindo sobre os mesmos, é possível perceber melhor a importância da alimentação no processo de viver e ser saudável. Também, acreditamos com isso, valorizar mais os processos de trabalho desenvolvidos por profissionais dessa natureza.

Procuramos conhecer a qualidade de vida desses profissionais, partindo também do pressuposto de que o serviço prestado pelos mesmos promove prazer a

seus clientes, identidade própria da arte da Gastronomia, que por sua vez pode possibilitar a satisfação do próprio trabalhador em promover prazer aos clientes.

O que encontramos na realidade estudada, ampliou a identidade dessa disciplina, pois mostrou que suas atividades, também contribuem indiretamente para a qualidade de vida coletiva, na medida em que suas características podem envolver elementos sociais, econômicos e culturais.

O processo de construção da qualidade de vida dos trabalhadores da gastronomia

Participaram desse estudo oito trabalhadores do ramo gastronômico: dois garçons; dois maître; três chefes de cozinha e dois proprietários que também desempenham atividades das demais categorias; apenas dois são nativos, os demais procedem de diferentes regiões do país e um deles do exterior. A idade dos mesmos varia entre vinte e cinco e cinquenta e cinco anos. Conforme a realidade dessa profissão, no que diz respeito ao gênero, sete integrantes do grupo são do sexo masculino sendo que a única mulher desempenha o papel de chefe de cozinha em um tradicional restaurante do sul da Ilha de Florianópolis.

A análise dos dados das entrevistas com os trabalhadores nos apontou elementos particulares, singulares, que expressam processos de construção do ser profissional numa base pessoal de necessidades, crenças, valores e conhecimentos diversos, mas que acabam por representar universos coletivos. No processo de viver, entre buscas, encontros e desencontros, os sujeitos estão construindo a qualidade de vida individual e colaborando com a qualidade de vida dos outros.

Nessa leitura dos dados os temas que mais se destacaram foram: a formação profissional no cotidiano de trabalho; significados de cozinhar e servir alimentos aos outros; o sonho de ter seu próprio estabelecimento; a relação do ambiente do trabalho com a qualidade de vida e a relação da Gastronomia com a cultura da região e sua participação na construção do mundo sócio-econômico.

Ensinando e aprendendo com a profissão

O mundo não gira em torno de nós, é preciso caminhar junto com o universo, não podemos ficar sozinhos, precisamos de contato humano, troco experiências, ensino e aprendo (maître).

Com relação ao processo de **construção da qualidade de vida** dos profissionais do ramo gastronômico, um dos temas que nos chamou atenção diz respeito do **processo de formação desse profissional**.

Os sujeitos desse estudo iniciaram muito cedo a trajetória na profissão, entre onze e dezessete anos de idade. Sua formação profissional tem como base o próprio trabalho. O processo ensino-aprendizagem na Gastronomia foi acontecendo nas interações do cotidiano do ambiente de trabalho.

Outro aspecto relativo à formação profissional desses trabalhadores, e que nos chamou bastante atenção, é o movimento interno e externo que ocorre por trocas de funções e locais de trabalho. É considerável o fluxo migratório por parte dos mesmos, entre estabelecimentos diferentes dentro de uma mesma cidade ou ainda, em outras cidades e países.

Saí de casa (Marrocos) com 14 anos, fui para França, trabalhei, fiz curso de turismo, voltei para Marrocos, fui para a Noruega, para Espanha... Andei pelo mundo e vim parar no Brasil...Um ano em São Paulo, um ano em Porto Alegre e depois vim para a Ilha.

Iniciei com 17 anos trabalhando em bares no interior de Minas, peguei gosto pela coisa e achei que era aquilo que deveria seguir. Encarei com seriedade, estudei culinária, aí fui trabalhar como garçom em restaurantes mais requintados, em boates e percebi que era aquilo que eu realmente gostaria de fazer. Na época o rendimento era bom (...) Sempre fiz isso, aperfeiçoei, sempre fiz com carinho com gosto, aí começou minhas andanças: aquela coisa de buscar melhoria.

Trabalho desde os onze anos de idade não por imposição, mas por vontade de conhecer a vida, gosto de viver a vida, sentir na pele, já passei por coisas que se estivesse com meus pais não passaria, não teria o conhecimento de vida que tenho hoje. Fui influenciado por

meu pai que sempre teve bar, já fui peixeiro, vendia peixe na rua. Fui para São Paulo trabalhar na Ford, fiz amigos da área de restaurante e comecei a trabalhar em hotéis e bares nas horas vagas. Em 1987 eu e minha esposa resolvemos vir morar em Floripa.

Comecei como copeiro em 1983, logo passei para garçom, trabalhei em outros lugares como barman e maître, dez anos depois abri um negócio, fiquei meio ano e vendi. Trabalhei como garçom outra vez e em 1997, fui para Tubarão abri um bar, fiquei 3 anos aí me fizeram um boa proposta e vendi. Voltei para Floripa trabalhando como garçom, mas pretendo abrir outro negócio.

Outro sujeito mostra esse processo de ensino-aprendizagem acontecendo no decorrer do tempo no próprio contexto familiar envolvido pela dinâmica do contexto social maior.

Meu pai tinha esse barzinho, nosso costume era abrir o bar as cinco da manhã para os pescadores, fechar para o almoço e a cesta. Reabria as duas horas e fechava as oito da noite. Então, começaram a vir estudantes de fora para acampar aqui e eles queriam comer, foi aí que começamos a servir o peixe com pirão. O pai abria as cinco horas para os pescadores e nós vínhamos com minha mãe as onze horas preparar a comida para os turistas, e assim nosso prato principal foi o peixe com pirão até 1985 quando começamos com outros pratos.

Parece ser justamente esta vasta experiência ocasionada pela troca de empregos que faz com que eles demonstrem um poder de adaptação, principalmente, no que se refere à capacidade de inserirem-se nos processos de ensino-aprendizagem que, formal ou informalmente, ocorrem nos ambientes de trabalho. Entendemos, também, que a migração possa promover uma formação mais transcultural e um aperfeiçoamento pessoal, em razão da diversidade de situações que o indivíduo vivencia nesse movimento.

Procurar melhorar sempre, dar força aos novatos, cada dia que passa a gente aprende mais. Cada pessoa que vem é um conhecimento a mais que se adquire.

Existe uma rotatividade muito grande de funcionários, o treinamento é eterno. Também adquiri uma experiência muito grande nesse sentido. A gente desenvolve uma sensibilidade muito grande no que se refere ao relacionamento interpessoal, nesta área é muito importante ser espontâneo e interessado.

É importante que o gerente conheça e entenda do ramo e seja amigo. Conhecer os clientes... Precisa haver coleguismo e humildade para aprender e ensinar.

Dentro dessa questão, destaca-se o fato de que as escolas profissionalizantes e cursos superiores da área de Turismo, Hotelaria e Gastronomia estão, muitas vezes fora da realidade daqueles que mais precisam de capacitação.

Buscando dados na literatura e documentos oficiais sobre possíveis exigências de formação básica mínima e de formação específica para indivíduos atuarem no ramo da Gastronomia, identificamos que não existem critérios formais para atuação nessa área.

O que existe é a oferta de cursos isolados sobre os temas afins, e que costumam acontecer em horários geralmente impróprios para quem já trabalha. Parte desse tipo de trabalhadores tem dificuldade de conciliar horário de trabalho, transporte, família e outras ocupações, com o horário de estudo.

A questão financeira é outro fator que inibe o aperfeiçoamento profissional desses trabalhadores. Esse aspecto oprime de dois lados, os baixos salários e os altos custos dos cursos oferecidos. O piso salarial dos trabalhadores desse ramo é de duzentos e trinta e sete reais e trinta e quatro centavos (Diário Oficial, 1999).

Para dificultar ainda mais, muitos empregadores não percebem a educação continuada de seus funcionários, como fator determinante para a melhoria dos serviços, conseqüentemente não há incentivo de aperfeiçoamento por parte de muitas empresas.

Verificou-se também outro extremo referente à educação. A falta de cursos mais substanciais, que tragam maiores subsídios para os profissionais que estão em níveis mais avançados de conhecimento e experiência no ramo.

Falta espaço para crescimento profissional mais profundo aqui na Ilha, procuro suprir com livros e revistas. Gostaria de fazer cursos mais específicos.

Essa realidade acaba legitimando a continuidade do processo informal de aprendizado, centrado nas situações do dia a dia, através da troca de idéias e experiências entre colegas.

Os significados de preparar e servir alimentos: O prazer de promover prazer ao outro e a paixão pela profissão

Consultando um dicionário de língua portuguesa, sobre as palavras trabalho encontraremos sinônimos como “ofício” e “obrigação”. Se nossa qualidade de vida é determinada entre outros fatores, por gostar e sentir prazer com as coisas que fazemos em nosso dia a dia, então como poderemos ter uma boa qualidade de vida se entendermos trabalho como uma mera obrigação?

De acordo com os sujeitos desse estudo, o ramo gastronômico requer gosto e prazer pela profissão, caso contrário fica muito difícil o alcance da aptidão, competência e conseqüentemente, a satisfação dos envolvidos, sejam estes clientes ou os próprios profissionais da área.

Cozinhar é uma dádiva, é como dar um presente, fazer um carinho. Eu trabalho sempre assim, acho que se não fosse assim eu não gostaria, por obrigação, por exemplo, não seria bom.

A Gastronomia se apresenta como uma arte de preparar e servir alimentos, que fascina, apaixona e provoca prazer aquele que a respeita em toda sua complexidade. É, então, um prazer dobrado, quando o serviço prestado promove prazer ao cliente e tem sentido de auto-realização para o profissional.

Eu acho interessante essa profissão porque ela na verdade é uma arte: atender as pessoas conduzir até uma mesa, iniciar; tentar até descobrir do que esta pessoa gosta, bebida, comida... Fazer uma sugestão... Eu gosto disto, me sinto bem, melhor ainda quando você trabalha com uma boa equipe que tem uma boa cozinha, realmente você sabe que o que está vendendo vai ser bem feito, o cliente vai ficar contente, pois comeu bem.

Sinto-me gratificado quando as pessoas chegam e saem felizes, servir um vinho de maneira carinhosa... Sinto-me importante fazendo este

papel, eu me acho uma pessoa importante perante aquele cliente. Procuro transmitir isso para o cliente com maior segurança. Então eu faço com carinho, procuro fazer da melhor maneira possível, sem cometer erros, para que essas pessoas saiam com boas referências do local e voltem mais vezes e se tornem nossos amigos e clientes.

Já trabalhei com muitas coisas durante minha vida e posso dizer o seguinte a melhor coisa é poder trabalhar com aquilo que você gosta, o processo se torna prazeroso para você.

Eu me sinto muito bem quando estou trabalhando, me sinto em outro mundo.

O meu trabalho causa satisfação aos outros, o paladar, o esforço, o amor que coloco mexe com as pessoas, as pessoas demonstram satisfação e prazer em saborear em se deliciar, seguidamente recebo elogios... as pessoas entram na cozinha para me conhecer.

Eu gosto, me sinto bem, se a casa oferecer boa comida, o resto é por minha conta.

Sinto-me feliz, realizado. Trabalho desde os onze anos de idade não por imposição mas por vontade de conhecer a vida. O lugar que trabalho e outros em que já trabalhei, me traz uma felicidade de agradar as pessoas, eu adoro as pessoas, às vezes a gente se decepciona, eu já fui humilhado. Tem pessoas que vem com a intenção de humilhar, com o tempo fui aprendendo a transformar isso em aprendizado... Mas, me sinto muito bem, eu adoro trabalhar com o público, adoro chegar no fim do serviço e sentir a satisfação das pessoas por terem sido bem tratadas; gosto de dialogar com as pessoas sobre o serviço. Preocupo-me com a qualidade, com os detalhes do atendimento, isto é que dá qualidade.

O prazer e a paixão proporcionados por trabalhar com Gastronomia, estiveram sempre presentes nos depoimentos dos sujeitos. Destacando-se mais naqueles que têm a possibilidade de trabalhar em ambiente que promove respeito, liberdade e confiança, deixando fluir o potencial criativo do trabalhador, o que, conseqüentemente, colabora para a melhoria da qualidade de vida individual e coletiva.

A relação da qualidade de vida com o ambiente de trabalho

“Quando começar o teu trabalho, tem que estar com a alma preparada... tu estás entrando em um lugar sagrado”. Essa expressão de um dos sujeitos, aparece nesse estudo como dimensão de grande importância. A atenção que se dá ao ambiente de trabalho, contribui de maneira significativa na qualidade de vida dos seres humanos trabalhadores e, conseqüentemente, no bom desempenho de qualquer empreendimento. Esse é um dos pressupostos do referencial do estudo, entendendo que ambiente expressa a integração dos aspectos físicos, culturais e afetivos envolvidos no fenômeno que se observa (PATRÍCIO, 1995; PATRÍCIO,CASAGRANDE, ARAÚJO, 1999).

No ambiente de trabalho da Gastronomia é preciso estar atento a tudo, desde as condições de higiene e segurança, instalações físicas, iluminação, ventilação e equipamentos, até as relações que envolvem os seres humanos trabalhadores e suas repercussões no cotidiano.

O restaurante precisa funcionar com harmonia, tudo o que nele acontece acaba interferindo em seu desempenho. O local e a maneira em que os alimentos são servidos, são tão importantes quanto a sua elaboração. As influencias das relações são constantes, os fenômenos estão sempre interagindo, determinando a qualidade do ambiente e de seus produtos.

Um dos aspectos mais significativos que emergiu dos discursos dos sujeitos, refere-se à **qualidade das interações entre os seres humanos no local de trabalho**, especialmente aquelas referente a relação empregador-empregado. Na qualidade desta interação sobressaiu-se o atributo “diálogo” com base em atitudes de “confiança” e “respeito”.

Você tem que demonstrar confiança para com seu funcionário e se faz necessário que o funcionário retribua este tratamento, ou seja, a confiança precisa ser mútua, do contrário precisa haver cobrança e isto a gente não quer. Acredito na confiança em primeiro lugar se as pessoas podem confiar, o resto flui normalmente.

A partir da experiência que trazemos de trabalho com Gastronomia, afirmamos que não é comum essa atitude por parte dos empregadores, entretanto,

entendemos que dois fatores são evidentes no que tange à confiança. O primeiro, confere a esta um sentimento determinante de harmonia nas relações humanas e conseqüentemente no trabalho. O segundo, prescreve que, se não houver confiança de uma das partes, não haverá reciprocidade.

Com a categoria respeito nas relações, isso também é verdadeiro. É uma questão que se insere na bioética. Se pararmos para refletir sobre os mais variados tipos de relações que envolvem seres humanos, chegaremos a conclusão de que nossa passagem pela Terra seria muito mais agradável se existisse um pouco mais de respeito à vida.

Na sociedade ocidental, o respeito dispensado aos seres humanos, geralmente está mais ligado a posição socioeconômica do indivíduo em foco. Não é nossa intenção realizar uma análise histórico-filosófica destas questões, entretanto, esperamos instigar nos leitores algum tipo de reflexão crítica sobre valores e sentimentos presentes em nosso cotidiano. De certa forma, esse fenômeno relaciona-se à dimensão ética nas interações humanas, aqui particularmente, entre empregados e empregadores.

Também precisamos respeitar a vida particular das pessoas. Domingo, por exemplo, uma funcionária vai à Festa do Divino com sua filhinha que irá se apresentar... Como é que eu vou dizer a ela para não ir? É ser desumano, se assim o fizer!

Do ponto de vista legal, segundo o Sindicato dos Empregados no Comércio Hoteleiro e Similares da Grande Florianópolis, o empregado desse setor, somente tem sua falta abonada (ausência remunerada), “(...) um dia por semestre para levar ao médico o filho menor ou dependente previdenciário de até 06 (seis) anos de idade, mediante comprovação no prazo de 48 (quarenta e oito) horas”. Isso em 1998, porque em 1999, a lei orienta que esse tipo de abono é concedido apenas para a mãe trabalhadora “no caso de necessidade de consulta médica ao filho de até doze anos”. Além do que, esse tipo de trabalhador, tem um dia de folga por semana e, no mínimo, um domingo de folga por mês (Diário da Justiça, 1998; 1999).

É claro que é diferente pedir para sair todos os domingos, aí entra a reciprocidade do respeito. Aqui as pessoas podem parar sossegadas para comer e beber o que quiserem, quando chegam de manhã em

primeiro lugar elas sentam para tomar um bom café, depois é que começam a trabalhar.

Parece ser este um tratamento esperado nas relações de trabalho entre empregado e empregador. No entanto, sabe-se, por outros estudos e pelo conhecimento empírico no dia-a-dia, que isso não é o que geralmente acontece.

Como é que uma pessoa pode render no seu trabalho se seu patrão passa “ralhando” a todo momento. O cara trabalha até com medo! Precisa haver união. O próprio empregador gera desunião, falta incentivo motivação... O patrão precisa conversar.

A falta do diálogo e de incentivos psicológicos, entre empregador e empregados, esteve bastante presente na fala dos entrevistados.

O incentivo não precisa ser só em dinheiro, mas uma palavra de amigo, um conforto, para que fique um clima saudável descontraído e que todos se sintam bem.

Na fala de um dos empregadores, sujeitos desse estudo, o diálogo com o seu funcionário, é fator determinante para a melhoria da qualidade do serviço prestado no seu estabelecimento gastronômico.

Gosto de dialogar com as pessoas sobre o serviço, me preocupo com os detalhes do atendimento, isto é que dá qualidade.

Um dos sujeitos do estudo mostra detalhadamente, através de uma abordagem mais holística, a relação do cotidiano no ambiente trabalho com a qualidade de vida dos trabalhadores.

Já passei por diversos lugares e luto pela qualidade de vida de todos os funcionários, não só a minha. Eu sei que é difícil para as pequenas empresas manterem uma boa estrutura para os funcionários. Em meu atual local de trabalho nós temos uma boa qualidade de vida, temos uma boa estrutura de vestiários, limpos bem cuidados; temos uma alimentação condizente balanceada bem produzida; temos o horário de descanso e uniforme, coisas que em outros lugares eu não tive.

Trabalhei em lugares que como a gente fala ‘dormir na maloca’ e de ‘comer andando’. Uma vez larguei um prato de comida porque o dono chegou para mim e disse ‘O quê, funcionário comendo bife? Já não falei que é carne moída, feijão e arroz?’. Esta parte eu acho altamente negativa. Aquele dia eu trabalhei muito triste, como é que tu vai exigir que uma pessoa trabalhe bem se ela não é tratada com dignidade. Dentro de uma casa que tem uma boa cozinha é impossível que não se possa proporcionar uma alimentação pelo menos razoável aos funcionários. Acho que é uma burrice, um dono de restaurante alimentar mal um funcionário, qualquer bolinho ou pedaço de carne que sobre é uma briga, uma disputa lá no cantinho, sai até tapa por causa da comida que sobra... Imagine, o funcionário come um ovo com pão e depois serve para um cliente um belo risoto de frutos do mar. Se voltar uma sobra ele vai comer aquilo direto com a mão, vai se esconder no banheiro, debaixo da pia ou da mesa, para comer.

É muito importante manter o funcionário bem alimentado e satisfeito, tenho bons exemplos também, de lugares que servem o mesmo alimento que será servido aos clientes aos funcionários, e este com a “barriguinha” cheia, não olha para o prato dos outros. No local em que estou trabalhando atualmente não tenho nada a reclamar, neste aspecto a gente é bem tratado.

É interessante perceber que todo esse discurso é de alguém que desenvolveu uma consciência mais coletiva de humanidade, de respeito com o outro, no ambiente de trabalho.

Outro aspecto fundamental no ambiente de trabalho é a liberdade: liberdade para agir com espontaneidade durante as atividades profissionais, se ela for verdadeira o desempenho no trabalho e em consequência a qualidade de vida pode melhorar. Estamos falando aqui, de uma liberdade que é conquistada pelas atitudes recíprocas de confiança e respeito nas relações trabalhistas.

(...) sentir-se livre no local de trabalho..Você precisa estar bem trabalhando, isto englobando o todo, o companheirismo com os colegas; que teu patrão ou chefe seja uma pessoa que te trate dignamente, que te dê incentivo apoio, para que você sempre esteja com a cabeça erguida feliz e com disposição para desempenhar sua função. Que não seja um ambiente que você se sinta constrangido, castrado, sem que tenha algum superior fazendo com que você sinta que está fazendo algo errado e não fala, então fica aquela coisa meio

camuflada. Precisa haver diálogo para que você possa se aperfeiçoar cada vez mais.

Os aspectos que estão sendo apresentados interligam-se no ambiente de trabalho, de maneira a definir a qualidade de vida dos profissionais em questão, sejam eles empregados ou empregadores, e até mesmo dos próprios clientes, considerando que a qualidade dos serviços está diretamente ligada às relações afetivas, determinantes do astral no estabelecimento.

Um dos sujeitos nos dá um exemplo de prática da liberdade que faz do ambiente um “bom astral”, e que talvez seja um dos fatores do sucesso de seu empreendimento:

Astral no local, cada um percebe diferente e a nossa sorte é que a maioria das pessoas que vêm aqui, percebe um bom astral no bar. O astral é uma das coisas mais importantes para quem frequenta um lugar. Nossa proposta de trabalho é muito livre e flexível, tanto com os clientes quanto com os funcionários, com isso as pessoas sentem-se bem aqui dentro.

O sonho do próprio restaurante: Uma perspectiva de melhoria da qualidade de vida

Com exceção de apenas um sujeito e também daqueles que já são proprietários, todos os demais demonstraram espontaneamente o desejo de um dia ser dono do seu próprio restaurante. Ao que tudo indica existe uma intensa busca pela autonomia e liberdade, tanto profissional quanto financeira. Essa busca, de alguma maneira, segundo os sujeitos, parece concretizar-se com a conquista do próprio restaurante.

É interessante ressaltar, o fato de que esse sonho é movido pela paixão que têm pela profissão. Idealizando uma maneira de fazer gastronomia, entendendo os ganhos materiais como uma consequência e não causa de seu trabalho.

Meu sonho sempre foi ter meu próprio restaurante, quero ser um empresário que se preocupa com os mínimos detalhes, não quero ser

como a maioria que senta atrás de uma caixa registradora e espera entrar o dinheiro.

Tentar trabalhar por conta própria, dentro deste projeto que tem tudo para dar certo, estou envolvido com uma pessoa séria, cautelosa não daremos um passo errado. Espero daí com muito trabalho transformar tudo em uma boa qualidade de vida.

Percebe-se no depoimento daqueles que já conseguiram realizar o sonho do restaurante próprio, a perspectiva de ganhos financeiros para melhorar a qualidade de vida, está associada aos demais significados que o trabalho representa.

A nossa qualidade de vida cresceu muito durante esse período em que a gente veio para cá, pelo lugar e pela satisfação de estarmos fazendo o que queremos, para ter boa qualidade de vida tu precisa fazer aquilo que tu queres mesmo que tenha que trabalhar 18 horas por dia, o contato com o público me dá muito prazer, satisfação, me visto como gosto falo como quero, a gente vive com liberdade, quando se tem negócio próprio pode-se viver assim, sem padrões impostos pela sociedade.

A realidade dos que conseguiram realizar o sonho e foram “engolidos pelo destino”, mas, mesmo assim, continuam sonhando:

Já tive negócio próprio que não deu certo por causa de questões com o sócio. Depois me separei da mulher e fui para Brasília (1990 a 1999). Então fui convidado por um amigo para vir para Florianópolis com o intuito de investigar o local para no futuro emprendermos em gastronomia. Gosto do local da cidade, é um lugar de futuro, é uma capital que possui um fluxo turístico muito grande, acredito que vai dar certo.

Reconhecendo o “Turista Inteligente” promovendo a manutenção da identidade cultural gastronômica de Florianópolis: Um empreendedor da Gastronomia colaborando com a qualidade de vida coletiva

Nossa comida mais tradicional é o peixe com pirão, aqui se come arroz com feijão e peixe. É peixe frito, assado, frutos do mar... Amanhã começaremos a servir peixe no feijão.

As pessoas que aqui freqüentam, que eu chamo de “Turista Inteligente” sempre querem ver aquilo que a comunidade está fazendo, comer o que os nativos comem, e é nisso que apostamos, cada região é rica em sua própria cultura e isso precisa ser valorizado.

Eu lembro que até a década de setenta tínhamos vergonha de dizer que comíamos peixe com pirão, lembro que para as pessoas que vinham de fora nos visitar servíamos frango, depois disso fui para a universidade e meus horizontes se abriram.

A globalização não é um fenômeno recente. Ela já existe há muitos séculos e tem se expressado com caráter predominantemente comercial em processos de troca de bens de consumo entre povos. Acentuou-se com o desenvolvimento das grandes navegações nas rotas marítimas mundiais e está cada vez mais presente em nosso dia a dia, em virtude dos grandes avanços tecnológicos, produtivos e científicos nos séculos XX e XXI.

Parece até um grande paradoxo, pensar que o processo de globalização, que tende a homogeneizar os padrões culturais, possa inclusive, vir fortalecer e incentivar o que aqui estamos denominando de “identidade cultural gastronômica”.

Para Hall (2000) são três as possíveis conseqüências da globalização perante as identidades culturais:

- As grandes identidades nacionais estão de certa forma se desintegrando, como resultado do crescimento da homogeneização cultural e do “pós-moderno global”;
- As identidades locais estão sendo reforçadas pela resistência à globalização;
- As identidades nacionais estão em declínio, mas novas identidades - híbridas - estão tomando seu lugar.

Podemos notar, que ao mesmo tempo em que grandes redes de lanchonetes *fast food* se proliferam com uma velocidade incrível pelo mundo, restaurantes de comida típica das culturas locais, ganham mais força a cada dia.

O próprio turismo, fenômeno que emerge paralelo ao processo de globalização, acaba, muitas vezes, por reforçar a resistência à homogeneização cultural gastronômica, causada por esse processo invasivo.

Outro atrativo é a nossa comida, que é uma comida da terra, da região... De repente tudo ficou globalizado e nós teimamos em não globalizar nossa comida. A globalização é uma coisa inevitável, só que temos que valorizar nossa cultura, acho que tudo pode ser globalizado menos nossa cultura, não podemos cantar ou dançar conforme outras pessoas queiram.

Retomamos essa fala, para destacar a importância da valorização da cultura local nas suas mais variadas formas de expressão, na manutenção da qualidade de vida de qualquer indivíduo. Historicamente, já temos inúmeros fatos dessa natureza para lastimar no Brasil, em especial, o drama vivido pelas comunidades indígenas, pela crescente perda de sua identidade cultural e do seu território geográfico.

A importância da identidade cultural é justificada, principalmente, em razão das crenças, dos hábitos e valores que servem como alicerce na construção humana, centrando o indivíduo em si mesmo, proporcionando assim, suporte para que o mesmo se desenvolva coletivamente.

Essa questão vem mostrar que a Gastronomia, trazida nesse contexto, está envolta por condições geradas pela cultura da globalização e que a qualidade da vida das pessoas envolvidas – clientes e trabalhadores - também estará sujeita às mesmas.

Um trabalho de Gastronomia, na sua essência, tem o poder de colaborar com a manutenção da identidade cultural entre os povos. Entendemos que, pela importância da alimentação na vida humana, os trabalhadores desse ramo, têm um papel fundamental na transformação daquela realidade imposta. De certa forma, são mediadores de processos internos, resgatando a prática dos rituais da alimentação, cujos momentos renovam e encantam. Pela arte de apreciar alimentos

tradicionais, promovem satisfação e prazer, também pelos aspectos históricos e familiares.

A qualidade de vida dos profissionais da gastronomia: entre limitações, sonhos e satisfações

Num exercício de síntese, buscando identificar a realidade da qualidade de vida dos trabalhadores da gastronomia, participantes desse estudo, encontramos um processo de construção humana gerado por necessidades, sonhos e até paixão pelo trabalho.

Nesse movimento, satisfações e limitações, especialmente no ambiente do trabalho, vão acontecendo, acompanhadas de sonhos que para muitos significa estímulo à mudança.

A maioria dos entrevistados começou muito cedo essa jornada, trilhando diferentes caminhos, fazendo histórias particulares e também coletivas, enquanto trabalhadores do ramo da Gastronomia. Alguns nasceram aqui, outros vieram de fora e aqui permanecem.

Já faz sete anos e estou decidido a ficar por aqui, mesmo ganhando pouco essa Ilha tem muito a nos dar. Às vezes fico três ou quatro horas só olhando para o mar. É das melhores terapias.

A formação no ramo de Gastronomia aparece como satisfação e também como limitação para esses sujeitos. A primeira, pela riqueza da aprendizagem e também pela possibilidade de ensinar no cotidiano das atividades de trabalho. A Segunda, pelo que entendemos, tem a ver com a falta de estímulo por parte dos empregadores, ao aprendizado e aperfeiçoamento sistemático, que uma escola especializada na área poderia promover.

Percebe-se necessário dispensar maior incentivo para educação dos trabalhadores, por parte das instituições de ensino, como por exemplo, através da flexibilidade de horários e colaboração nas formas de pagamento de mensalidades de cursos afins, sobretudo, por parte das próprias empresas que indiretamente são as maiores beneficiadas com a qualificação profissional e melhoria da qualidade de vida de seus colaboradores.

Talvez se dê pouca atenção aos profissionais da área de Gastronomia, porque não se aprende sobre o valor da alimentação para além dos componentes bioquímicos dos alimentos. Não aprendemos que a alimentação tem seu valor bem mais amplo; que a mesma interfere na integralidade do ser, na qualidade de vida biológica, mental e espiritual.

Vejamos a passagem de um conto de Jonathan Swift, relatado por Rubem Alves (2001), sobre o rei, monarca bondoso que comovido com a fome do seu povo, substituiu o velho cozinheiro da corte por cientistas especialistas em nutrição, para que estes produzissem uma dieta básica e garantissem a alimentação dos seus súditos. Mas o rei notou que não conseguiu devolver alegria ao povo. O monarca sentiu saudades dos tempos em que o velho cozinheiro preparava grandes banquetes, à semelhança de Babette, causando muitos risos e prazer nos participantes. O rei então chamou o velho cozinheiro e lhe perguntou qual era o segredo de sua comida. Respondeu o cozinheiro: “Majestade, nada sei sobre dialética ou digestão. Só sei que a comida, para alimentar, tem que dar prazer ao corpo e alegria à alma. Culinária, majestade, não é ciência. É arte, ao lado da música, da pintura, da escultura, da poesia. E o que sei é o seguinte: quando o corpo sente prazer, a alma sente alegria a comida alimenta e o corpo fica forte...” O rei, convencido com as sábias palavras do velho cozinheiro, despediu os cozinheiros científicos e o nomeou “ministro da comedoria do reino”. E desde então, o povo comeu, gostou, engordou, ficou forte e sua alegria não teve fim.

Essa alegoria sobre a importância da alimentação e o que vimos anteriormente na descrição da realidade dos sujeitos do estudo, nos dá possibilidade de expressar a tese de que a qualidade do produto alimento a ser servido para o cliente depende da arte de quem faz e de quem serve esse alimento.

Entenda-se arte como a expressão de técnicas específicas para transformar determinada matéria prima em um produto desejado, imaginado. A arte, então, insere conhecimentos, sentimentos, criatividade e habilidades de quem a desenvolve.

Para que essa arte se expresse em sua plenitude – agradar o profissional e o consumidor - é necessário que haja certa qualidade: atributos do ambiente interno e do ambiente externo do artista, neste, em especial, o seu ambiente de trabalho.

A relação do ambiente de trabalho com a qualidade de vida do trabalhador da gastronomia ficou bastante evidente, muito mais nas questões de

relacionamento humano patrão-empregado que em outros aspectos, como elemento de limitação.

A luta pela sobrevivência, a luta pela dignidade humana e a luta pela justiça social, enfim, a luta por melhores condições de vida para chegar a utópica qualidade de vida ideal, em nossa cultura tem muito a ver com o mundo do trabalho. E, se isso é verdadeiro, é imprescindível que o ambiente desse mundo tenha certos atributos humanísticos. No mínimo, que promova o diálogo entre aqueles que o constroem.

Uma coisa é certa, esta busca precisa estar impregnada de respeito ao outro, entendendo que a qualidade de vida individual está diretamente ligada a qualidade de vida coletiva. Seria uma busca com componentes éticos e estéticos, com razão-sensibilidade, que permitisse construir uma vida mais digna e prazerosa.

Os atributos do ser humano trabalhador da Gastronomia, metaforicamente, o ambiente interno do sujeito, são seus conhecimentos e habilidades em cozinhar e servir o outro ser humano, associados aos sentimentos de satisfação, de prazer, que venha a sentir nesse serviço.

Os componentes relativos ao ambiente externo dizem respeito às condições de trabalho. A qualidade das interações humanas da relação patrão – empregado é, em especial, o fator mais importante para determinar a qualidade de vida do trabalhador no ambiente do trabalho. Se este atributo estiver presente, os artistas, cozinheiro ou garçom, poderão desempenhar suas artes com apreço e dignidade. É preciso aceitação, respeito e liberdade para que o artista desenvolva seu potencial criativo. E, quem sairá ganhando? O cliente, e também o patrão e o empregado, pois que aquele satisfeito com o serviço voltará ao estabelecimento, promovendo o sucesso do empreendimento, repercutindo na qualidade de vida de ambos.

O alimento tratado como algo sagrado, divino, que se pretenda promover prazer à pessoa que o ingerir, precisa ser produzido e servido por artistas, pois que, mais que saciar a fome de comida, este alimento precisa saciar a fome de estética - de sensibilidade - que tornará aquela alimentação mais plena, mais saudável. Já tivemos oportunidade de ouvir pessoas que acabaram de comer algum alimento perguntarem sobre o tempero que tornou aquele alimento tão gostoso e a resposta que veio expressou o atributo sensibilidade dos artistas: “É o amor; é o carinho”.

(...) Prazer com a visão, com o aroma e além disto mexe com a espiritualidade das pessoas. A maneira como é preparado o alimento, é especial.

(...) é imprescindível gostar de cozinhar e servir o alimento... Também não pode faltar técnica, ela é a base, administrar uma cozinha... A origem o ponto dos alimentos, tudo é importante. (...) tudo interfere no teu trabalho: o ambiente do trabalho, a qualidade das interações
 (...) Quando começar o teu trabalho tem que estar com a alma, tens que estar preparado, afinal tu estás entrando em um lugar sagrado.

Segundo Chuen e Sin (2000, p.15), apesar de tendermos a pensar na vida moderna como um grande avanço em relação a nossos ancestrais, “também é importante entender que ainda estamos em contato com as energias fundamentais da natureza sempre que cozinhamos e comemos”.

Essa natureza, também somos nós, seres humanos: nossa essência biológica primitiva associada às nossas construções culturais, guiadas por nosso potencial mental e espiritual. Nos alimentos que produzimos, e servimos, colocamos nossas energias de todas as espécies: nossas crenças, nossos valores, nossas emoções...

Chuen e Sin (2000), nos mostram que na cultura chinesa o preparo do alimento é considerado um ciclo de energia. Assim como a casa e a cozinha são campos energéticos que afetam a qualidade das refeições preparadas, o cozinheiro também é um campo energético. Esses autores salientam que a qualidade da energia do cozinheiro e de quem serve o alimento, a força ou fraqueza, e os sentimentos de relaxamento ou ansiedade, influenciam a comida enquanto ela está sendo preparada e ingerida. Os alimentos absorvem essas energias e reagem a ela, pois a relação entre esses trabalhadores e os ingredientes dos alimentos, à medida que são preparados e servidos, é de verdadeira intimidade. Se o ato de cozinhar e servir for permeado de sentimentos de bondade e generosidade em relação às pessoas que usufruírem desta refeição, esses sentimentos estarão integrados ao alimento.

(...) cada vez mais pessoas estão percebendo que começamos a nos perder seriamente, quando não conseguimos entender a verdadeira natureza do que estamos fazendo, quando preparamos e cozinhamos os alimentos. A abordagem mecânica e artificial do alimento tornou-

se muito popular, mas não considera as várias forças essenciais e invisíveis envolvidas. Nós a ignoramos a custo de nossa saúde corporal e mental (CHUEN e SIN, 2000, p.15).

Refletindo ainda sobre o poder da alimentação, segundo princípios do Referencial Holístico-Ecológico (PATRÍCIO, 1995; PATRÍCIO, CASAGRANDE, ARAÚJO, 1999), e “a qualidade das interações determinando a qualidade de vida individual-coletiva”, entendemos que a questão levantada por Chuen e Sin, sobre a forma de preparo dos alimentos, é válida também para o ato de receber-servir as pessoas, nesse caso os clientes.

Nesse contexto, o papel dos profissionais envolvidos nessa prática, especialmente o Garçom¹, é de extrema importância. Se quisermos pensar a gastronomia como uma arte, é preciso conceber que a “arte da alimentação começa com arte de receber o cliente”.

Saber receber, segundo Bonder (1989, p.17), “significa, em outras palavras, ter a capacidade de estabelecer um processo de troca com o universo circundante que nos inclua na corrente ecológica assim formada. (...) Quando pensamos em alimentação, este mesmo princípio é válido. Receber não é o fim de um processo, mas o início de outro sem o qual não há verdadeiro recebimento”.

Bonder (1989) nos chama atenção de que essa consciência nos escapa no cotidiano e que para estarmos sadios, é preciso que mantenhamos desobstruídas nossas aberturas de recebimento e aquelas para completar o processo: “Repare que, segundo essa concepção de ‘recebimento’ de que estamos falando, todo o elemento em interação é necessariamente parte inseparável de um todo. Essa concepção vem sendo denominada nos últimos tempos de ‘holismo’”. (BONDER, 1989, p.18).

Conscientes desse princípio e da essência da complementaridade preconizada pelo Referencial que nos orienta, consideramos necessário focalizar, também, a importância do papel do cliente nessa interação de recebimento e acolhimento.

Emprestamos a denominação dada por um dos sujeitos do estudo, e associamos que o tipo do cliente que promova a interação saudável profissional-cliente seria semelhante aquele “Turista Inteligente” que, com respeito e

¹ Em alguns locais existe um profissional especialmente destinado à recepção dos clientes.

admiração, chega no local para descobrir os sabores explícitos e implícitos da região que visita.

Entendemos que a gastronomia, como arte, como promotora de um momento saudável para quem prepara, serve e se alimenta, precisa contar com a participação do ser humano patrão, empregador, através de energias que promovam ainda mais esse ritual sagrado. Nesse contexto, é provável que muitas das limitações colocadas pelos sujeitos desse estudo, deixem de existir, e que o sonho do “restaurante próprio”, em sua essência de qualidade de prestação de serviço, possa ser compartilhado entre patrão e empregados.

Analisando essas questões, perceberemos que os povos orientais entendem a busca por melhor qualidade de vida diretamente ligada ao desenvolvimento do ser espiritual. Já, nas nações ocidentais, essa busca baseia-se muito mais na esfera racional, no desenvolvimento de poderes de adaptação do mundo ao ser humano, especialmente centrado na necessidade de satisfazer necessidades de “ter” elementos materiais.

Interessante é que já se percebe um movimento, ainda que discreto, silencioso e localizado em alguns grupos e indivíduos, de resgate da importância do ato de alimentar-se e da Gastronomia sobre a qualidade de vida do ser humano, desde a dimensão biológica até a espiritual, sem falar no grande potencial de mercado de trabalho que se vislumbra nessa área.

Inclusive, dados desse estudo, nos apontam para a importância da gastronomia também como potencial turístico, quando a mesma representa alimentos de determinada cultura ou de uma qualidade especial. Aliás, tem crescido muito o número de turistas que buscam regiões especialmente para saborearem os seus pratos tradicionais.

O turismo gastronômico, que podemos caracterizar como “ecologicamente correto”, buscando preservar o ambiente cultural, têm colaborado também para valorizar a identidade cultural de certas regiões, incentivando a manutenção de seus sistemas produtivos, promovendo melhores condições sócio-econômicas para as populações nativas, o que contribui com a qualidade de vida individual e coletiva.

O sábio Kwan-tsé disse: ‘Para o governante, o povo é o Paraíso; para o povo, a comida é paraíso’. Essas palavras são baseadas em uma

visão da sociedade como um todo e podem ser compreendidas de várias maneiras. Elas refletem, em parte, o conhecimento de que dos alimentos e bebidas cotidianos deriva a força vital, que além de alimentar nossos corpos influencia todo o nosso espírito de maneira muito profunda (CHUEN e SIN, 2000, p. 75).

Emerge assim a necessidade de refletir sobre a importância da gastronomia em nossa qualidade de vida aliada ao papel do profissional nesse contexto. Sua qualidade de vida, sua formação profissional e pessoal, seu estado de bem estar enquanto indivíduo – cidadão, seu ambiente de trabalho...E, especialmente, para nós clientes, é importante saber o significado que tem o trabalho para esses profissionais, aqueles que preparam e aqueles que servem o alimento, pois se para eles o alimento é sagrado, possivelmente estarão colaborando na promoção de uma qualidade de vida mais saudável.

Entende-se que a Gastronomia tem seus princípios éticos e estéticos, alicerçados por questões mais coletivas de qualidade de vida. O respeito pelos seres humanos, clientes ou profissionais da área, e a sensibilidade colocada, que promovem prazer e satisfação no processo de preparar e cozinhar os alimentos e nos atos de receber e servir as pessoas, sem dúvida devem estar fazendo um grande bem para a humanidade.

REFERÊNCIAS

- ALVES, Rubem. *Entre a Ciência e a Sapiência; O dilema da educação*. 5. ed. São Paulo: Edições Loyola, 2001.
- AZEVEDO, Domingos de. *Grande dicionário Francês/Português*. Lisboa: Livraria Bertrand 1989.
- BONDER, Nilton. *A dieta Rabino*. Rio de Janeiro: Imago, 1989.
- CHUEN, Lam Kam (Mestre); SIN, Lam Kai. *O Feng Shui na Cozinha*. São Paulo: Manole, 2000.
- GRANDE DICIONÁRIO LAROUSSE CULTURAL DA LÍNGUA PORTUGUESA. São Paulo-SP: Nova Cultural Ltda, 1999.
- HALL, Stuart. *A identidade cultural na pós-modernidade*. Trad. Tomaz Tadeu Silva, Guaracira Lopez Louro. 4. ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2000.
- MICHAELIS. *Moderno dicionário da língua portuguesa*. São Paulo: Companhia Melhoramentos, 1998.
- PATRÍCIO, Zuleica Maria. *A dimensão felicidade-prazer no processo de viver saudável individual-coletivo: uma questão bioética numa abordagem holístico-ecológica*. Florianópolis: UFSC, 1995. Tese (Doutorado em Filosofia da Enfermagem). Curso de Pós-Graduação em Enfermagem da UFSC. 1995.
- _____. *Qualidade de vida do ser humano na perspectiva de novos paradigmas: Possibilidades éticas e estéticas nas interações ser-humano-natureza-cotidiano-sociedade*. In: PATRÍCIO, Zuleica Maria; CASAGRANDE, Jacir; ARAÚJO, Marízia. *A Qualidade de vida do trabalhador: uma abordagem qualitativa do ser humano através de novos paradigmas*. Florianópolis: PCA, 1999.
- SANTA CATARINA. Processo TRT/SC - 1476/97. Decide sobre normas e condições de trabalho de trabalhadores filiados ao Sindicato dos Empregados no Comércio Hoteleiro e Similares da Grande Florianópolis e do Sindicato dos Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de Florianópolis. Diário da Justiça. Florianópolis, n. 9905, p. 71-72, 24 de fev. 1998.
- SANTA CATARINA. Processo TRT/SC - 1419/99. Decide sobre normas e condições de trabalho de trabalhadores filiados ao Sindicato dos Empregados no Comércio Hoteleiro e Similares da Grande Florianópolis e do Sindicato dos

Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de Florianópolis. Diário da Justiça. Florianópolis, n. 10335, p. 159-160, 11 de nov. 1999.

SAVARIM, Brillat. *A Fisiologia do gosto*. Tradução Paulo Neves. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.