

RESENHA

The Ethnic Restaurateur: as cozinhas e as fronteiras

DOI <https://doi.org/10.9771/asf.1.69598>

Julia Akemi Takayama Ferry¹

ORCID <https://orcid.org/0009-0000-2084-3820>

Livro | RAY, Krishnendu. **The Ethnic Restaurateur**. Londres, Inglaterra: Bloomsbury Academic, 2020.



Com a intenção de conhecer e analisar a vida de imigrantes que alimentam diariamente a população nova-iorquina, o pesquisador e professor Krishnendu Ray realizou uma pesquisa minuciosa sobre suas trajetórias, identidades políticas, experiências de trabalho, perspectivas e desejos. *The Ethnic Restaurateur*

reúne uma etnografia conduzida em restaurantes, entrevistas com restaurateurs¹, análise de livros de receitas e observações do cotidiano - uma exploração na qual a comida tanto revela como produz dinâmicas sociais e culturais predominantes. O livro inicia questionando o próprio título. O que faz uma comida ser considerada étnica: a origem, o sabor, quem cozinha? Como os sujeitos que cozinham, que são enquadrados como étnicos, entendem suas etnicidades? Quais são as relações entre os corpos e os trabalhos? Se entre as cozinhas imigrantes, há aquelas que são nomeadas étnicas e outras que não, quais significantes políticos estão em jogo nessas distinções, e o que eles denunciam?

Ray (2016) analisa como as hierarquias de poder entre países, culturas e identidades manifestam-se na comida, através das experiências de restaurateurs. Ao focar nas pessoas que alimentam, Ray explora uma perspectiva pouco explorada no campo das culturas alimentares, já que a maior parte da bibliografia existente favorece a experiência dos consumidores. Ele aponta que essa lacuna revela a condição de subordinação de quem cozinha, que se vincula à desvalorização do trabalho de cuidado e de reprodução da vida do qual esses sujeitos protagonizam.

Assim como as pessoas, as comidas atravessam fronteiras e as desafiam; carregam origens controversas e misturadas. Percorrem caminhos diversos e, nessas travessias, são transmitidas e transformadas. Se, à primeira vista, a comida pudesse parecer um espaço onde as tensões das políticas migratórias se dissipam - um território em que as culturas circulam livremente e suas diferenças são celebradas -, Ray dedica-se a analisar justamente as contradições dessa idealização. Ele argumenta que, como as comunidades e os povos, as cozinhas também sofrem os efeitos das dominações coloniais e imperialistas, racismos e xenofobias, bem como as denunciam.

Nesse sentido, o autor analisa os sistemas e critérios que classificam e valorizam as diferentes culinárias. Ao cruzar as fronteiras, as culturas dominantes são reconhecidas e valorizadas de maneiras distintas daquelas que são provenientes dos países pobres ou em subdesenvolvimento. Ray aponta que na América do Norte, a partir da metade do século XX, especialmente as pessoas que são visivelmente imigrantes foram classificadas como “étnicas”, sendo étnico aquele/a que é “o próximo mas também o outro subordinado, muito vizinho para

¹ Termo utilizado para designar as pessoas proprietárias de restaurantes. Farei uso do termo ao longo do texto especialmente neutralidade de gênero contemplada.

ser completamente estranho, e muito diferente para ser algo próprio"² (RAY, 2016, p.1). Na perspectiva norte-americana do século XX, étnico é o que parece, soa e saboriza "diferente", de modo que este termo e as pessoas assim categorizadas são tomadas como portadoras "de uma promessa de autenticidade cultural" (Ibidem). A autenticidade que se exige, sustentada por uma imaginação euro-americana centrada, assume a forma de uma "autenticidade barata" - onde paga-se menos pelo trabalho, no pressuposto de que vale pouco. A determinação do valor é então constituída por desigualdades econômicas, fantasias e estereótipos que, por sua vez, orientam as expectativas sobre a experiência, a estética, o sabor das cozinhas, e, sobretudo, sobre quem cozinha. Desta maneira, se a 'comida francesa' carrega um conjunto de significados muito distintos da 'comida indiana' e 'brasileira', isso revela uma série de enquadramentos de sentido, valor e categorização de pessoas e culturas. Certamente, também depende do contexto histórico no qual essas cozinhas estão sendo vistas e consideradas.

No terceiro capítulo do livro, o autor mostra como a cozinha italiana, que já foi vista como étnica na América do Norte, ao longo do século XX deslocou-se progressivamente para o campo da alta gastronomia. Outro movimento notável é o que ocorreu com a comida japonesa, altamente valorizada na atualidade, distanciando-se assim da sua "etnização" anterior. Isso está vinculado a toda uma distribuição de renda e trabalho que o autor apresenta em gráficos, evidenciando como, desde o final do século XIX até o início do século XXI, diferentes nacionalidades estrangeiras se inseriram nos sistemas gastronômicos e nos circuitos de reprodução da vida, tanto nos Estados Unidos em geral quanto em Nova York em particular. As mudanças desses dados demonstram como as desigualdades econômicas entre países e as transformações geopolíticas alteraram as realidades imigrantes e a atribuição da posição de etnicidade ao longo do tempo. O autor também analisa artigos jornalísticos e críticas gastronômicas americanas dos últimos 150 anos, a fim de averiguar como os arquivos discursivos criaram e reforçaram hierarquias de sabor entre as diferentes culinárias. Ele procura captar como estes materiais representam a comida e as pessoas étnicas, e os ideais de autenticidade que se assume e se espera destes que são encarados como 'outros'.

² Essa citação direta, como as posteriores, são traduções minhas.

Ao entrevistar restaurateurs étnicos, o autor busca compreender como eles/as respondem e se posicionam diante da demanda por autenticidade que lhes é imposta, revelando os paradoxos dessa idealização. Interessa-lhe, ainda, como esses sujeitos vivenciam os dilemas de assumir uma identidade estrangeira sob o olhar, muitas vezes caricatural, do outro nativo. Como exemplo, explora-se o caso de um contingente razoável de pessoas que procuram se aventurar pelas cozinhas imigrantes, interessadas por algo exótico que as surpreenda, ao que essa surpresa não necessariamente está implicada na liberdade de manifestação da diferença do outro; antes, está condicionada à certas expectativas que incluem um receio de que o contato do estrangeiro com o nativo pode fazer o primeiro perder sua exotividade. Isto é notável quando as expectativas não são atendidas, no que se espera da estética, do preço etc. Essa dinâmica é discutida por diversas autoras citadas por Ray, como Lisa Heldke (2003), a partir das noções de cosmomulticulturalismo e colonialismo alimentar, e Uma Narayan (1997), cuja proposta ele acompanha ao defender a necessidade de uma análise crítica das interações entre cozinheiros/as étnicos/as e consumidores nativos, sem ignorar seus múltiplos efeitos. Assim, embora tais interações, movidas pelo desejo e pela comodificação da 'comida diferente', possam ser superficiais e até problemáticas, delas também decorrem repercussões significativas - seja no âmbito econômico, para os restaurateurs étnicos, seja na circulação e familiarização do que antes poderia ser percebido como estranho, grotesco ou repudiável.

Ray busca analisar essas questões não a partir da circulação da comida como commodity, mas das pessoas que cozinham e suas experiências imigrantes, a fim de compreender como vivem as percepções, expectativas e os lugares que lhes são reservados, quais as dificuldades que enfrentam e também as possibilidades que inventam a partir disso. Assim, o autor adota uma postura analítica também compartilhada por Glassam Hage (1997) na qual recusa tratar quem cozinha como coadjuvante de uma cena centrada apenas na comida ou nos que a consomem (especialmente consumidores euro/norte-americanos). Ambos autores criticam o que Ray nomeia "cosmopolitismo gastronômico" - um movimento que privilegia um multiculturalismo sem migrantes, ou seja, que prezam pela mercadoria, turismo e experimentação da comida étnica com a finalidade do refinamento e expansão das qualidades de consumidores de países dominantes. Neste caso, chefs étnicos não são assumidos como sujeitos, mas objetos de uma experimentação. Mais ainda, Ray chama atenção para teóricas/os pós-coloniais que centram suas análises nas posições de dominação e resistência,

desconsiderando as ambivalências e contradições. Assim é que ele procura captar os modos pelos quais cozinheiras/os étnicas/os também jogam com as expectativas coloniais que as classificam: performando o informante nativo, insinuando, recusando etc. O que o autor busca é refletir sobre as dinâmicas entre pessoas, experiências diaspóricas, comidas, identidades políticas e trabalho, destacando como as escolhas, as dificuldades e os ganhos contingentes são vivenciadas nessa complexa relação de poder constituída em torno da comida.

Como mencionado anteriormente, as comidas podem parecer atravessar fronteiras com mais facilidade do que as pessoas - embora saibamos que essa travessia depende justamente das pessoas migrantes. Ray aponta que isso não é à toa, pois quando se trata de comida, a questão da etnicidade opera de maneira interessante. Especialmente no contexto norte-americano, ao mesmo tempo que o étnico é tomado como outro subordinado, no encontro com o nativo, não significa que a cultura do primeiro sairá prevalecente. Ao atravessar as fronteiras, as comidas étnicas podem se tornar verdadeiras marcas da cidade para a qual migram. Por exemplo, quando se pensa na comida nova-iorquina, os pratos característicos da cidade são provenientes de cozinhas imigrantes como tacos, bagel, soup dumplings, shawarma, pastrami, pizza etc. Isso revela como as comidas e as pessoas circulam o mundo e se movem, bagunçando identidades e questionando os seus limites, como também demonstram que as comidas imigrantes, tantas vezes sobreviventes de situações econômicas difíceis, não são excluídas ou marginais, mas parte fundamental da estrutura econômica e cultural das cidades.

The Ethnic Restaurateur sustenta sua motivação de investigar as experiências das pessoas e cozinhas imigrantes como aspecto econômico essencial da vida coletiva, sem deixar de priorizar aspectos de ordem singular e subjetiva como seus gostos, memórias, nostalgias e desejos. Essas percepções são mencionadas nas escolhas que esses sujeitos fazem, por exemplo, quanto aos nomes dos seus restaurantes, dos pratos, das estéticas, dos sabores. O autor referencia a pesquisa de Bourdieu (1977; 1984; 1993) sobre gosto, mas procura destacar a posição de restaurateurs como sujeitos não apenas como coadjuvantes, mas produtores de narrativas sobre os sabores e preferências. Por isso ele procura captar como esses sujeitos se relacionam, negociam e adequam suas práticas às demandas urbanas.

No capítulo 2, “Os sonhos do Vada Pao e do Grelhado Paquistanês em Manhattan: Restaurateurs Imigrantes na Cidade Global”, o autor entrevista o

proprietário do restaurante “Butter & Bread”, situado na parte sul da cidade. O proprietário define o lugar como um restaurante fast food indiano paquistanês de comida picante e conta sobre as escolhas estéticas do espaço, as reformas feitas, o espelho na parede, o nome, e o menu. Quando interrogado sobre o processo de fazer a comida - a sua expertise, e a dos outros dois cozinheiros - o restaurateur respondeu que trata-se de uma questão de negócio. Quem sabe cozinhar a comida caseira que ele conhece é sua esposa, que detém as habilidades dessa prática. Ray nota que o restaurateur enfatiza uma separação entre a comida caseira e a comida vendida, de maneira que ele não se identifica tanto como cozinheiro, mas proprietário.

Ao analisar as questões relacionadas ao preço e como essas determinações são calculadas, o autor interroga: “um prato de frango feito no restaurante do Rasool é uma commodity acessível à quem puder financiá-la ou um dom de uma outra cultura que não pode ser commodificada?” (RAY, 2016, p. 38). Isto depende da natureza da transição e dos atores envolvidos, já que “quanto mais sutil e sofisticado é o consumidor, mais ele/a resistirá à completa commodificação da relação, apesar do vínculo monetário” (Ibidem). Assim, Ray enfatiza que restaurateurs situados na base da hierarquia social como Rasool, querem a commodificação rápida, ainda que de maneira passageira, o que os diferencia de quem encontra-se no topo dessa hierarquia cujas intenções é de fazer essa transição cultural de maneira mais duradoura. Nesse sentido é que a commodificação depende do acesso.

Quando interrogado sobre o que faria se pudesse transformar Butter & Bread no lugar dos seus sonhos, Rasool conta mudanças no espaço, no menu (ao que incluiria diferentes tipos de shawarma), e inclusive no nome para “Pakistani Grill”. O nome atual, ele relata, surgiu diante da escassez de clientes que experienciou nos primeiros tempos do restaurante. Foi então pensando que ‘butter’ e ‘bread’ (manteiga e pão), são comidas que todos/as conhecem, que o restaurateur decide pela adaptação do nome. Assim, Ray destaca as distâncias entre as cenas reais e idealizadas, e enfatiza que imigrantes chegam a um outro país com seus gostos, sabores e memórias em mente. Com sua língua materna, seus sonhos e pretensões. Como Rasool, imigrantes alimentam a cidade de Nova York e tantas outras pelo mundo, todos os dias - introduzem e negociam sabores, traduzem seus pratos, mudam ou mantêm seus nomes. Todas essas ações são movidas pelas possibilidades materiais e discursivas que encontram, e pelo capital cultural que se inserem. Este último, motivou a entrevista com outra

restaurateur chamada Chitrita Mukherjee, proprietária do restaurante Vada Pao situado no West Village.

Mukherjee contou que o cardápio e a estética do seu restaurante são inspirados na comida de rua de Mumbai. Quanto à proveniência das receitas, a proprietária ressalta que há referências específicas e que todas elas levam o tempero da casa. E, diferente de Rasool que não acessa as avaliações online do Butter & Bread, a restaurateur é atenta ao universo digital, ao que ela enfatiza que não varia as premissas do restaurante por conta das avaliações, mas atenta-se ao que é dito sobre serviço e experiência. O autor analisa as diferenças de alcance e pretensões que rodeiam a realidade de ambos restaurantes. Rasool conta com uma clientela de 5% de pessoas indianas, de maneira que ele expandiu o menu a fim de que atendesse outros gostos, com menos rigor de manter-se na sua cultura de origem. Cozinhar não é uma habilidade dele, mas da sua esposa, como ele comenta. Sua habilidade está destinada ao negócio - o que torna perceptível as questões de gênero associadas a essa divisão. Já Mukherjee, que tem uma formação em design, insere a história e a ideia do restaurante em um discurso baseado em conceitos e planejamentos específicos, e portanto, restritos. Contudo, Vada Pao faliu e teve que fechar as portas, e Butter & Bread mantém-se até hoje. Ao analisar ambas situações, Ray conclui que o que ele presumia anteriormente que poderia ser uma vantagem de Mukherjee foi sua desvantagem, já que “seus clientes possivelmente não ligavam para uma comida indiana com design, e o preço que estavam dispostos a pagar por isso é muito mais baixo em comparação à comida francesa, italiana ou japonesa nesses critérios.” (RAY, 2016, p. 60). Assim o autor destaca o que argumentamos anteriormente, de como a etnicidade é atrelada à expectativa de uma autenticidade barata. Isto cria limitações enfrentadas por restaurateurs étnicos, tendo em vista que a demanda pelas suas cozinhas são enquadradas nas premissas de desvantagem econômica e exotividade.

Mesmo diante dessas dificuldades, Ray ressalta que os restaurateurs imigrantes são agentes fundamentais das transformações e transições de gostos. Com isso, ele busca romper com a ideia de que a classe trabalhadora “pode apenas ensinar sobre pobreza e sofrimento, violência simbólica e hierárquica, mas nunca sobre sabor” (RAY, 2016, p. 17). Nesse sentido, argumenta que são as estruturas de raça e etnicidade que fundamentam o que ele denomina de hierarquização do sabor.

Ao analisar arquivos de jornais e revistas americanas, Ray procura capturar os significados atribuídos à “comida étnica” e compreender como as racialidades associadas a ela foram sendo construídas e modificadas ao longo do tempo, de modo que algumas cozinhas receberam essa classificação enquanto outras a perderam. Compreender esses deslocamentos exige

entender esses sistemas de classificação - raça e etnicidade - como campos discursivos, como por exemplo, irlandeses não mudaram sua cor, embora tenham se tornado brancos no decorrer da Guerra Civil (Ignatiev 1955) e por isso nunca desenvolveu uma identidade gustativa distinta da normatividade da cultura branca (RAY, 2016, p. 109)

Ele também cita outros povos e culturas, por exemplo, judeus e italianos, que passaram por diferentes processos sociais para serem considerados brancos, de forma que suas identidades culinárias vão perdendo, também de maneiras específicas, marcas da distinção que lhe eram anteriormente atribuídas.

Como o autor procura sempre explorar os diferentes pontos de vista, o mesmo acontece quando analisa os materiais de arquivo. Ele tanto examina reportagens de críticos/as nos principais veículos de mídia americanos, como se atenta à avaliação de consumidores e livros de receita escritos por diferentes cozinheiros/as. Nestes materiais, Ray destaca as diferentes escolhas estéticas e narrativas, a fim de captar como as identidades relacionadas ao trabalho são cruciais para compreender as divisões sociais do trabalho inerentes à produção dessa profissão. Os livros de receita são analisados como um testemunho no qual as dinâmicas e discursividades políticas das identidades estruturam os modos e meios pelos quais o saber e a técnica são formalizadas. Assim, ele nota uma relação entre os corpos de chefs de cozinha e a noção de expertise, na qual chefs étnicos são motivados a remeter à experiências de natividade e familiaridade. Isto é observado nas escolhas estéticas e no storytelling dos livros de receita de chefs étnicas/as, que evocam associações de domesticidade e transmissão familiar, de maneira que suas posturas e linguagens o enunciam em uma posição acolhedora, não professoral. Já em livros de chefs provenientes de culturas dominantes, há um tom didático, uma estética séria, “clean”, sem muitas cores, nas quais o sujeito da enunciação é alguém associado ao lugar de mestre, de quem contém um saber baseado em técnicas de domínio exclusivo e especializado. Isto se evidencia também no contraste dos títulos, ao que ele cita dois exemplos: *Indian Home*

Cooking: A Fresh Introduction to Indian Food de Saran e Lyness (2004) e *The French Laundry Cookbook*³ de Thomas Keller.

Assim é que *The Ethnic Restaurateur* formaliza uma análise consistente de restaurateurs imigrantes nos Estados Unidos, explorando as diferentes posições entre cozinheiros/as e consumidoras/es, identidades étnicas e dominantes, crítica gastronômica e escrita culinária. É uma análise que explora as estruturas de poder e as discursividades dentro e fora da gastronomia, sempre atenta às contradições e às contingências. E esta é a grande qualidade do livro: a imbricação de um grande número de referências e dados históricos com observações minuciosas do cotidiano e das narrativas, abrindo os sentidos para as nuances facilmente desprezadas ou despolitizadas da vida comum.

Sem nunca perder de foco as pessoas imigrantes que cozinham, trata-se de um livro que cruza fronteiras entre a comida, as geografias e a política. Especialmente em um momento no qual devemos, mais do que nunca, questionar o sentido das fronteiras, *The Ethnic Restaurateur* nos mostra como as pessoas e as comidas podem tanto reforçá-las, ao mesmo tempo que, ao cruzá-las, as transformam inevitavelmente.

Aceito em 26 Ago. 2025.

Publicado em 15 Set. 2025.

³ Mantive o título original pois a tradução de um deles é mais complicada. O primeiro seria “Comida Caseira Indiana: Uma Renovada Introdução à Comida Indiana” e o segundo nos transmite a ideia de algo como “O laboratório francês”.

Referencias

- BOURDIEU, Pierre. Outline of a Theory of Practice. Cambridge: Cambridge Press, 1977.
- BOURDIEU, Pierre. Distinction: A Social Critique of the Judgment of Taste. Cambridge, MA: Harvard University Press, 1984.
- BOURDIEU, Pierre. The Field of Cultural Production. New York: Columbia Press, 1993.
- HAGE, Glassam. At home in the Entrails of the West: Multiculturalism, "Ethnic Food" and Migrant Home-building. In H. Grace, G. Hage, L. Johnson, J. Langsworth and M. Symonds. Home/World. Space, Community and Marginality in Sydney's West. Annandale, NSW: Pluto, pp. 99-153, 1997.
- HELKE, Lisa. Exotic Appetites. Ruminations of a Food Adventurer. New York: Routledge, 2003.
- KELLER, Thomas. The French Laundry Cookbook. New York: Artisan, 1999.
- NARAYAN, Uma. Dislocating Cultures. Identities, Traditions and Third World Feminism. New York: Routledge, 1997.
- SARAN, Suvir e LYNESS, Stephanie. Indian Home Cooking: A Fresh Introduction to Indian Food. New York: Clarkson Potter, 2004.

¹ Universidade de São Paulo, juliaferry@hotmail.com