

In Brazil this function of chef de cuisine began to impose itself a little later, in the 19th century. In the still small towns, at a time when most people lived in the countryside, there were few restaurants – and the best known were inside the hotels, dedicated especially to those who did not live in the city and could not eat at home.

But with the arrival of the royal family in Rio de Janeiro in 1808, the restaurant culture gains a stimulus. The Portuguese court was strongly influenced by France, and the taste for eating out, as in Paris, was brought to Brazil. Again, the main restaurants in the beginning were in hotels, but establishments such as cafes also began to appear, where food was not the main thing, but there was always something to eat, and pastry shops and tea houses.

Also in Brazil the cities grew, and the work of cook and chef began to become a more regular profession. Before, women were the protagonists. They were responsible for a type of gastronomy, street food: since colonial times, greengrocers, initially always black, sold their greengrocers on trays in the cities. And in the boarding houses there were also women who, as a rule, cooked. But in the spread of restaurants and cafes, men, as in the European tradition, dominated professional cuisine.

The first chefs in Brazil were almost always self-taught: they learned in the practice of daily toil. Many of them started out in humble positions, cleaning and washing dishes. It is known the prevalence, in large centers such as São Paulo and Rio, of poor northeastern people who came to the big city and, without any training, not even to read and write, occupied positions in civil construction and... also in the kitchens of restaurants, but doing cleaning work. There, those more skilled, from watching the cooks so much, eventually moved from the sink to the potato peeling bench – and the more skilled, they managed to get promoted and get to the stoves.

Thus, while restaurant owners and many of their managers and *maitres* were more enlightened people, in the kitchen prevailed people of humble origin, who often did not even like to eat the French delicacies they prepared – but prepared them with capriciousness and precision.

The profile of chefs has changed a lot throughout the 21st century. Today there is a profusion of technical and higher level schools teaching the profession of cook and chef. Many of them now came from wealthy families, and others have even become celebrities in the media.

But this does not change the essence of the work of the cook and the chef. It is a hard and exhausting profession, which requires concentration and skill so that each dish reaches the table to perfection. It requires talent and dedication, something that unites those who truly fall in love with the profession – be it the poor but persevering retiree, or the rich but dreamy young man.

Josimar Melo

Food critic of *Folha de S. Paulo*

Content curator of the TV channel *Sabor&Arte*

Detalhes Técnicos

Edital nº 4
Arte: Miriam Guimarães - Correios
Valor facial: R\$ 4,30
Impressão: Casa da Moeda do Brasil
Processo de Impressão: ofsete
Papel: cuchê gomado
Tiragem: 240.000 selos
Folha com 24 selos
Dimensões da folha: 184 x 259mm
Dimensão do selo: 38 x 38mm
Área de desenho: 38x 38mm
Picotagem: 11,5 x 11,5

Data de emissão: 13/05/2024
Local de lançamento: Recife/PE

Coordenação: Dep. Gestão de Serviços Nacionais/Correios

Os produtos podem ser adquiridos na loja Correios Online, ou na Agência de Vendas a Distância - Av. Presidente Vargas, 3.077 - 23º andar, 20210-973 - Rio de Janeiro/RJ - telefones: (21) 2503-8095/8096; e-mail: centralvendas@correios.com.br. Para pagamento, envie cheque bancário ou vale postal, em nome da Empresa Brasileira de Correios e Telégrafos, ou autorize débito em cartão de crédito Visa ou Mastercard.

Cód.comercialização: 852013787

Technical Details

Stamp issue N. 4
Art: Miriam Guimarães - Correios Brasil
Facial value: R\$ 4.30
Printing: Brazilian Mint
Print system: offset
Paper: gummed chalky paper
Issue: 240,000 stamps
Sheet with 24 stamps
Sheet dimensions: 184 x 259mm
Stamp dimensions: 38 x 38mm
Design area: 38 x 38mm
Perforation: 11.5 x 11.5

Date of issue: May 13th, 2024
Place of issue: Recife/PE

Head: Department of National Products/Correios Brasil

Orders can be sent to the following address: Distance Sales Office - Av. Presidente Vargas, 3.077 - 23º andar, 20210-973 - Rio de Janeiro/RJ, Brazil. Telephones 55 21 2503 8095/8096; e-mail: centralvendas@correios.com.br. For payment send authorization for charging to credit cards Visa or Mastercard, or international postal money order (for countries with which Brazilian Post has signed agreements).

Code: 852013787

Sobre o Selo

Esta emissão traz uma profissão que tem ganhando grande visibilidade no Brasil: o Chef. A ilustração do selo é composta por dois indivíduos, um homem e uma mulher, uniformizados tradicionalmente com o *dólmã* branco e *toque blanche*. A arte buscou representar a diversidade étnica e de gênero dos Chefs no Brasil. Os dois estão em primeiro plano, posando, de braços cruzados, com suas sombras projetadas. O pano de fundo é amarelo-gema, destacando os dois protagonistas. Na porção superior direita, está inserida a marca do Mercosul. A técnica usada foi computação gráfica.

About the Stamp

This issue brings a profession that has been gaining great visibility in Brazil: the Chef. The illustration of the stamp is composed of two individuals, a man and a woman, uniformed traditionally with the white *dolman* and *toque blanche* ("white hat"). The art sought to represent the ethnic and gender diversity of Chefs in Brazil. The two are in the foreground, posing, arms folded, with their shadows cast. The backdrop is *yolk-yellow*, highlighting the two protagonists. In the upper right portion, the Mercosur mark is inserted. The technique used was computer graphics.

Emissão Postal Especial

Série Mercosul: Profissão - Chef

Special Postal Issue
Mercosur Series: Profession - Chef



Com esta quarta emissão, os Correios dão sequência à série “Profissões”, que lançará selos postais relativos a 5 profissões brasileiras entre os anos de 2021 e 2025. O quarto ofício da série é o de Chef, profissional de grande importância, o responsável pela cozinha de um restaurante.

Chef de cozinha

Nos anos recentes a profissão de chef de cozinha ganhou uma aura de glamour e sofisticação. Mas esta imagem esconde um trabalho duro que ao longo da história passou por transformações.

O chef é o profissional responsável pela cozinha do restaurante – que pode ser um restaurante de rua, aberto ao público, ou o restaurante de uma empresa, de um hospital, de uma escola. Nestes lugares trabalha um exército de cozinheiros que nos fornecem a comida que não somente nos alimenta, mas também nos brinda com sabores prazerosos, e com pedaços de nossa história.

Deste batalhão de cozinheiros, um deles tem ainda mais responsabilidades: o chef de cozinha precisa também conceber os cardápios, às vezes até criar receitas, e organizar todo o trabalho e comandar a equipe.

Mas embora as comunidades humanas vivam (e comam) em sociedades estáveis há pelo menos dez milênios, todo o funcionamento desta orquestra dos restaurantes acontece sob regras mais ou menos recentes. O próprio restaurante, como este lugar que conhecemos hoje, é uma instituição que tem menos de 300 anos no Ocidente.

Até o século 18 não existiam restaurantes como os de hoje. A maior parte da população vivia no campo. Uns poucos privilegiados – os donos das terras – comiam em seus palácios, uma cozinha feita por seus cozinheiros particulares. A maioria da população comia em casa mesmo, com ingredientes que cultivava no seu entorno.

Com a Revolução Industrial, a população europeia começou a migrar para as cidades. E aí começaram a surgir os lugares dedicados à alimentação do público. Antes, em cidades que eram pequenas, as pessoas comiam em casa; lugares públicos de comer eram raros – existiam apenas em estalagens e hotéis, e nas tabernas, que eram locais de venda de bebida, mas costumavam ter algo para comer.

Esta novidade – o restaurante, surgido em Paris em meados do século 18 – começou a se expandir e se diversificar. Se no começo era uma local de conveniência, onde por questão de praticidade as pessoas comiam perto do trabalho, com o tempo foi virando também um destino de lazer, onde o público buscava entretenimento sob a forma de boa comida, belo ambiente e bom serviço.

Principalmente em Paris, logo começaram a surgir restaurantes muito sofisticados. Com a revolução francesa muitos proprietários da terra perderam suas posses – e seus chefs de cozinha encontravam trabalho nos novos restaurantes que nasciam nas cidades. Era uma oportunidade para a nova burguesia endinheirada viver um pouco da experiência que antes era exclusiva da aristocracia feudal: comer em ambientes refinados (e com um serviço igualmente requintado) pratos de alta gastronomia, tudo digno dos palácios que antes não podiam frequentar.

Foi quando também começaram a surgir códigos de organização do

serviço da cozinha, para tornar eficiente o trabalho de vários cozinheiros atuando simultaneamente sob a batuta de um chef.

No Brasil esta função de chef de cozinha começou a se impor um pouco depois, no século 19. Nas cidades ainda pequenas, numa época em que a maioria das pessoas morava no campo, eram poucos os restaurantes – e os mais conhecidos ficavam dentro dos hotéis, dedicados especialmente a quem não morava na cidade e não podia comer em casa.

Mas com a chegada da família real ao Rio de Janeiro, em 1808, a cultura do restaurante ganha um estímulo. A corte portuguesa era fortemente influenciada pela França, e o gosto por comer fora, como em Paris, foi trazido ao Brasil. De novo, os principais restaurantes deste início ficavam nos hotéis, mas também começavam a surgir estabelecimentos como os cafés, onde a comida não era o principal, mas sempre havia algo para comer, e as confeitarias e casas de chá.

Também no Brasil as cidades cresceram, e o trabalho de cozinheiro e chef começou a se tornar uma profissão mais regular. Antes as mulheres eram as protagonistas. Eram responsáveis por um tipo de gastronomia, a comida de rua: desde os tempos coloniais, quituteiras, inicialmente sempre negras, vendiam suas quitandas em tabuleiros nas cidades. E nas pensões eram também mulheres que via de regra cozinhavam. Mas na disseminação de restaurantes e cafés, os homens, como na tradição europeia, dominavam a cozinha profissional.

Os primeiros chefs no Brasil eram quase sempre autodidatas: aprendiam na prática do dia a dia de labuta. Muitos deles começavam em posições humildes, fazendo faxina e lavando louça. É conhecida a prevalência, em grandes centros como São Paulo e Rio, de nordestinos pobres que chegavam à cidade grande e, sem formação alguma, nem mesmo de ler e escrever, ocupavam postos na construção civil e... também nas cozinhas dos restaurantes, mas fazendo trabalho de limpeza. Ali, aqueles mais habilidosos, de tanto observar os cozinheiros, eventualmente passavam da pia para a bancada de descascar batatas – e quanto mais habilidosos, conseguiam ser promovidos e chegar aos fogões.

Assim, enquanto proprietários de restaurantes e muitos de seus gerentes e maîtrees eram pessoas mais ilustradas, na cozinha imperavam pessoas de origem humilde, que muitas vezes nem gostavam de comer as iguarias francesas que preparavam – mas as preparavam com capricho e precisão.

O perfil dos chefs de cozinha tem mudado bastante ao longo deste século 21. Hoje existe uma profusão de escolas técnicas e de nível superior ensinando a profissão de cozinheiro e de chef. Muitos deles agora vieram de famílias ricas, e outros viraram até celebridades na mídia.

Mas isto não muda a essência do trabalho do cozinheiro e do chef. É uma profissão dura e estafante, que exige concentração e habilidade para que cada prato chegue à mesa à perfeição. Exige talento e dedicação, algo que une os que verdadeiramente se apaixonam pela profissão – seja o retirante pobre mas perseverante, seja o jovem rico mas sonhador.

Josimar Melo

Crítico gastronômico da Folha de S.Paulo

Curador de Conteúdo do canal de TV Sabor&Arte

With this fourth issue, Correios Brasil follows the professions series, which will launch postage stamps related to 5 Brazilian professions between the years 2021 and 2025. The fourth craft of the series is the Chef, a very important professional responsible for cooking in a restaurant.

Chef

In recent years the profession of chef has gained an aura of glamour and sophistication. But this image hides a hard work that throughout history has undergone transformations.

The chef is the professional responsible for the kitchen of the restaurant – which can be a street restaurant, open to the public, or the restaurant of a company, a hospital, a school. An army of cooks works in these places to provide us with food that not only feeds us, but also gives us pleasant flavors, and pieces of our history.

Of this battalion of cooks, one of them has even more responsibilities: the chef de cuisine must also conceive the menus, sometimes even create recipes, and organize all the work and command the team.

But although human communities have lived (and eaten) in stable societies for at least ten millennia, the entire functioning of this orchestra of restaurants takes place under more or less recent rules. The restaurant itself, as the place we know today, is an institution that is less than 300 years old in the West.

Until the 18th century there were no restaurants like today's. Most of the population lived in the countryside. A privileged few – the landowners – ate in their palaces, a cuisine made by their private cooks. Most of the population ate at home, with ingredients that they grew in their surroundings.

With the Industrial Revolution, the European population began to migrate to the cities. And then the places dedicated to feeding the public began to appear. Before, in cities that were small, people ate at home; public eating places were rare – they existed only in inns and hotels, and in taverns, which were places for selling drinks, but often had something to eat.

This novelty – the restaurant, which appeared in Paris in the middle of the 18th century – began to expand and diversify. If in the beginning it was a place of convenience, where for the sake of practicality people ate near work, over time it also became a leisure destination, where the public sought entertainment in the form of good food, beautiful atmosphere and good service.

Especially in Paris, very sophisticated restaurants soon began to appear. With the French Revolution many landowners lost their possessions – and their chefs found work in the new restaurants that were born in the cities. It was an opportunity for the new wealthy bourgeoisie to live a little of the experience that was once exclusive to the feudal aristocracy: to eat in refined environments (and with an equally exquisite service) haute cuisine dishes, all worthy of the palaces that they could not attend before.

It was when codes of organization of the kitchen service also began to emerge, to make the work of several cooks acting simultaneously under the baton of a chef's efficient.