
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
INSTITUTO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS**

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ANTROPOLOGIA SOCIAL

HELISA CANFIELD DE CASTRO



**A COMIDA NA (DA) MARGEM: EXPERIÊNCIAS COMPARTILHADAS EM UMA
COZINHA COMUNITÁRIA**

ORIENTADORA: MARIA EUNICE MACIEL

**PORTO ALEGRE
2015**

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
INSTITUTO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS**

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ANTROPOLOGIA SOCIAL

HELISA CANFIELD DE CASTRO

**A COMIDA NA (DA) MARGEM: EXPERIÊNCIAS COMPARTILHADAS EM UMA
COZINHA COMUNITÁRIA**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação
em Antropologia Social da Universidade Federal do Rio
Grande do Sul para obtenção do título de Mestre em
Antropologia Social

Orientadora: Maria Eunice Maciel

**PORTO ALEGRE
2015**

CIP - Catalogação na Publicação

DE CASTRO, HELISA CANFIELD
A COMIDA NA (DA) MARGEM: EXPERIÊNCIAS
COMPARTILHADAS EM UMA COZINHA COMUNITÁRIA / HELISA
CANFIELD DE CASTRO. -- 2015.
126 f.

Orientadora: Maria Eunice de Souza Maciel.

Dissertação (Mestrado) -- Universidade Federal do
Rio Grande do Sul, Instituto de Filosofia e Ciências
Humanas, Programa de Pós-Graduação em Antropologia
Social, Porto Alegre, BR-RS, 2015.

1. Segurança Alimentar e Nutricional. 2.
Etnografia. 3. Cozinhas Comunitárias. 4. Classes
populares. 5. Políticas públicas. I. Maciel, Maria
Eunice de Souza, orient. II. Título.

HELISA CANFIELD DE CASTRO

**A COMIDA NA (DA) MARGEM: EXPERIÊNCIAS COMPARTILHADAS EM UMA
COZINHA COMUNITÁRIA**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação
em Antropologia Social da Universidade Federal do Rio
Grande do Sul para obtenção do título de Mestre em
Antropologia Social

Orientadora: Maria Eunice Maciel

Aprovado em ___ de _____ de _____.

BANCA EXAMINADORA:

Profa. Dra. Lígia Amparo da Silva Santos (UFBA)

Prof. Dr. José Maria Wiest (UFRGS)

Profa. Dra. Stela Nazareth Meneghel (UFRGS)

Profa. Dra Ceres Victora (UFRGS)

Profa. Dra. Maria Eunice Maciel (Orientadora UFRGS)

AGRADECIMENTOS

Toda a dissertação é só uma dissertação! Mas nos envolve de determinada forma que se torna verdadeira extensão de nós mesmos.

Esta dissertação é a expressão pessoal de uma longa caminhada coletiva e não seria possível sem as pessoas que direta ou indiretamente colaboraram para sua construção, as quais, por brevidade, menciono aqui sem, no entanto, qualquer ordem de prioridade. Olhando em retrospectiva, foram dois longos anos, nos quais além desta pesquisa gestei e dei à luz também a minha filha Olívia.

Sou grata a todos os meus interlocutores e entrevistados com quem tive o prazer de conviver e compartilhar não somente almoços semanais saborosos, mas também histórias e vivências. Atrevo-me a dizer que nos tornamos verdadeiramente companheiros! Essas grandiosas pessoas trouxeram vida, brilho e tempero a este exercício intelectual que aqui apresento. Muito obrigada Dona Helena, Vera, Zuleica, Claudia, Marta e todos os trabalhadores da UTC.

Agradeço imensamente aos colegas e professores do PPGAS com quem partilhei da vida acadêmica. O mergulho na antropologia só foi possível mediante essa parceria, sem a qual me afogaria nesse “mar de conhecimento” relativamente novo para mim. Devo a todos com quem convivi um grande aprendizado a partir de leituras, experiências e reflexões teóricas em sala de aula. Obrigada por refletirem junto comigo!

Agradeço especialmente aos professores Rubem Oliven, Ceres Victora, Fabiola Rohdem, Claudia Fonseca, Patrice Schuch e Maria Eunice Maciel, que no decorrer das disciplinas cursadas foram extremamente compreensivos diante das contingências que envolveram meu período de gestação. Agradeço em especial à professora Claudia Fonseca, que me inspirou através de seus textos e pelo próprio convívio na equipe de pesquisa sobre alimentação e classes populares que empreendemos juntas. A antropologia tem mais brilho após o contato com suas sábias palavras. Agradeço a Rosemeri Feijó pelo auxílio nos trâmites burocráticos junto ao programa.

Sou grata ao Ministério de Desenvolvimento Social (MDS) e ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPQ) pela bolsa concedida, a qual me proporcionou tempo a ser dedicado integralmente à pesquisa e a atividades nos estágios

docentes. Nesse sentido, sou igualmente grata aos alunos das disciplinas de graduação que ministrei sob a orientação da professora Maria Eunice Maciel. Eles contribuíram enormemente com a minha formação pessoal e profissional, para me tornar uma verdadeira professora.

Por fim, dedico e agradeço à minha família, pela compreensão e auxílio nas horas mais difíceis desse caminho, em especial ao meu marido e parceiro Igor, que segurou na minha mão e não me deixou desanimar diante dos percalços da vida nesses dois últimos anos.

Dedico esta dissertação à minha filha Olívia que, desde intraútero, compartilha comigo todo este processo criativo, e a Maria Eunice Maciel, minha orientadora, amiga e professora, que soube sinalizar com maestria os caminhos e os limites desse estudo. Graças a ela, pude pensar os alimentos sob uma ótica mais humana e compreensiva.

In memoriam, dedico esta dissertação ao meu pai, que sempre me inspirou no caminho do conhecimento.

... “a etnografia como um gênero me parece ser
uma forma de conhecimento na qual venho a
reconhecer minha própria experiência em uma
cena de alteridade”...

(Venna Das)

RESUMO

Este trabalho busca percorrer o cotidiano de uma Cozinha Comunitária (CC) localizada em uma Unidade de Triagem e Compostagem de Resíduos (UTC) — popularmente conhecida como “lixão” — na periferia da cidade de Porto Alegre. Guiando-me pelo campo da antropologia da alimentação, me concentro nas experiências alimentares compartilhadas pelos trabalhadores de reciclagem que frequentam a cozinha, atentando para as práticas e os sentidos que cercam o ato alimentar e para as formas de perceber os programas sociais ali executados. Assim sendo, parto da Cozinha Comunitária como um *locus* privilegiado para a compreensão do estilo de vida dos atores, e igualmente como um ponto de partida para repensar criticamente o Estado desde suas margens. A estratégia metodológica adotada é focada na interação social através da etnografia, a partir da qual busco problematizar o cotidiano da cozinha. Nesse sentido, procuro evocar a questão sobre o que pode estar em jogo para os atores quando se tratam de escolhas alimentares, levando em conta como estas podem revelar estilos de vida particulares, estando intimamente ligadas às maneiras de viver e de interação com o Estado.

Palavras-chave: Alimentação - Cozinhas Comunitárias - Políticas Públicas – Etnografia.

ABSTRACT

This paper aims to go through the every day life of a Community Kitchen (DC) located in a unit Screening and Waste Composting (UTC) — popularly known as "dump" — on the outskirts of the city of Porto Alegre. Guided by the field of food anthropology I focus on food experiences shared by recycling workers attending the kitchen, paying attention to the practices and meanings that surround the feeding act and ways to perceive the social programs executed there. Therefore, I go from the Community Kitchen as a privileged locus for understanding the life style of the actors, and also as a starting point to critically rethink the state from its margins. The methodological strategy is focused on social interaction through ethnography through which attempts to analyze the kitchen everyday. In this sense I try to evoke the question of what may be at stake for the actors when it's food choices in terms of how these styles can reveal private lives is closely linked to the ways of living of interaction with the state.

Keywords: Food - Community Kitchen - public policies – ethnography.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	12
UMA BIOGRAFIA DO MEU INTERESSE DE PESQUISA	16
CAPÍTULO 1: DESVENDANDO O REPERTÓRIO DE UMA POLÍTICA PÚBLICA DE ALIMENTAÇÃO	21
1.1 A Segurança Alimentar no contexto internacional	21
1.2 Segurança Alimentar à brasileira	26
1.3 Sobre as Cozinhas Comunitárias: a lógica estatocêntrica.....	34
1.4 Precisamos falar sobre os pobres	38
CAPÍTULO 2: O CONTEXTO ETNOGRÁFICO: SOBRE OS RECICLADORES, A ASSOCIAÇÃO E A COZINHA COMUNITÁRIA	41
2.1 A Unidade de Triagem e Compostagem	41
2.2 A organização em torno do que se joga fora	47
2.3 A formação do ordenado: uma dinâmica peculiar	53
2.4 A cozinha que veio do lixo: sobre a conquista da cozinha comunitária	55
2.5 “As mulheres da cozinha”	59
2.6 Percepções do olhar, da escuta e do olfato	64
2.7 Contida em uma cadeira: da observação à participação	66
CAPÍTULO 3: GOSTOS, REGRAS E SIGNIFICADOS À MESA E AO FOGÃO	70
3.1 O tão esperado café da manhã	71
3.2 Arroz/feijão e a mistura: a estrutura do almoço na cozinha comunitária	74
Situação 1: o preparo do almoço	79
3.3 A comensalidade no refeitório	81
Situação 2: a esteira dois desce para o almoço.....	84
3.4 “Saiu o vale entrou a salada”	86
3.5 O gosto e as escolhas alimentares: a lógica da incorporação.....	88
CAPÍTULO 4: SENTIDOS E PRÁTICAS EM TORNO DOS PROGRAMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL	92
4.1 Sobre as doações de alimentos.....	94
4.1.1 Doações públicas.....	95
Situação 3: a problemática da divisão	96
Situação 4: outras faces do leite	98
4.1.2 Doações privadas.....	101
4.2 Entre papéis, notas e rumores	104
4.3 A pessoalização da doação.....	107

4.4 Como se fosse a cozinha de casa	108
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS	111
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	117

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Mapa geral da Unidade de Triagem e Compostagem desenhado por um de seus associados, 2014. (Foto: Helisa Canfield).....	41
Figura 2: Mapa por satélite da UTC — Rua Afonso Lourenço Mariante, 4.401, Lomba do Pinheiro, Porto Alegre.	42
Figura 3: mapa por satélite da UTC — Rua Afonso Lourenço Mariante, 4.401, Lomba do Pinheiro, Porto Alegre.	43
Figura 4: Mapa por satélite da UTC - Rua Afonso Lourenço Mariante, 4.401, Lomba do Pinheiro, Porto Alegre.	43
Figura 5: Entrada da Estação de Transbordo Lomba do Pinheiro, local de trabalho do pessoal do DMLU, 2014. (foto: Helisa Canfield).	45
Figura 6: Aspecto externo do Galpão de reciclagem localizado na parte baixa do terreno que abriga a totalidade do que é chamado de Estação de Transbordo de lixo de Porto Alegre, 2014. (Foto: Helisa Canfield).	45
Figura 7: As duas esteiras de triagem, vista interna do galpão, 2014. (Foto: Helisa Canfield).	47
Figura 8: Pessoas “descendo” para o almoço na cozinha, 2014. (Foto: Helisa Canfield).....	50
Figura 9: Esquema do refeitório ilustrado por uma das cozinheiras.	67
Figura 10: A hora do almoço: aspecto geral do refeitório visto de dentro da cozinha. 2014. (Foto: Helisa Canfield).	70
Figura 11: Mistura do André: chuletas fritas. 2014. (Foto: Helisa Canfield).....	76
Figura 12: Mistura da Mariazinha: um ovo cozido com gema mole. 2014. (Foto: Helisa Canfield).	76
Figura 13: carro quente com as misturas prontas para o almoço, 2014. (Foto: Helisa Canfield).	76
Figura 14: Panquecas preparadas para um grupo de mulheres. Na ocasião cada uma teve direito a 4 unidades que eram servidas e controladas por Dona Helena, 2014 (Foto: Helisa Canfield).....	78
Figura 15: Alimentos doados pelo Estado e pelo Banco de Alimentos, 2014. (Foto: Helisa Canfield).	92
Figura 16: Cozinheiras saindo para uma caminhada pela UTC após o almoço, 2014. (Foto: Helisa Canfield).....	111

LISTA DE SIGLAS

UTC – Unidade de Triagem e Compostagem

SAN – Segurança Alimentar e Nutricional

SA – Segurança Alimentar

PNSAN - Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional

PAA- Programa de Aquisição de Alimentos

PFZ – Programa Fome Zero

CC – Cozinhas Comunitárias

MDS – Ministério do Desenvolvimento Social e Combata à Fome

DHA - Direito humano à alimentação

PBF – Programa Bolsa Família

BPC – Benefício de Prestação Continuada

COSANS - Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável

FAO –Food and Agriculture Organization

INAN - Instituto de Alimentação e Nutrição

PBF- Programa Bolsa Família

BPC - Benefício de Prestação Continuada

PCS – Programa Comunidade Solidária

DMLU – Departamento Municipal de Limpeza Urbana

CLT – consolidação das Leis do Trabalho

CONAB - Companhia Nacional de Abastecimento

FIERGS – Federação das Indústrias do Rio Grande do Sul

INTRODUÇÃO

A tarefa não é tanto ver aquilo que ninguém viu, mas pensar o que ninguém ainda pensou sobre aquilo que todo mundo vê. (Arthur Schopenhauer)

Este trabalho busca percorrer o cotidiano de uma Cozinha Comunitária (CC) localizada em uma Unidade de Triagem e Compostagem de Resíduos (UTC) — popularmente conhecida como “lixão” — na periferia da cidade de Porto Alegre. Guiando-me pelo campo da antropologia da alimentação, me concentro nas experiências alimentares compartilhadas pelos trabalhadores de reciclagem que frequentam a cozinha, levando em consideração as práticas e os sentidos que cercam o ato alimentar. Entretanto, tomando esta Cozinha Comunitária enquanto um espaço onde são executadas políticas públicas de alimentação, minha proposta é ir além do simples registro de hábitos alimentares ou frequência de consumo de determinados alimentos. Assim parto do duplo esforço de (1) compreender o estilo de vida dos frequentadores através de suas experiências alimentares e, uma vez assistidos por políticas públicas de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), (2) elucidar qual o sentido dos programas sociais ali executados a partir do ponto de vista desses atores.

Trata-se, portanto, de uma investigação que emerge na intersecção entre a antropologia da alimentação e a antropologia política, na qual o ato alimentar e suas circunstâncias — tomados enquanto um ato social e simbólico (FISCHLER, 2001; CONTRERAS, 2011; MACIEL, 2002) — devem ser entendidos sob a luz de uma proposta política a qual produz influências no cotidiano das pessoas. Nesta conjunção, sobretudo considerando o Estado enquanto garantidor de direito à alimentação, sigo noções exploradas por Venna Das e Deborah Poole (2008) quando questionam a ideia de que as margens espaciais e sociais de um Estado são lugares de desordem ou pouco coerentes.

Assim sendo, parto da Cozinha Comunitária como um *locus* privilegiado para compreensão do estilo de vida dos atores, e igualmente como uma forma de problematização dos programas sociais, ou — nas palavras de Das e Poole — “como um ponto de partida para repensar criticamente o Estado desde suas margens”. (2008, p.19).

Nesse caminho, ultrapassando a perspectiva de olhar para o pobre ora com compaixão ora o condenando, seguindo princípios humanitários para “ajudar” ou “recuperar” (FONSECA, 2000), a ideia é propor uma análise que leve em conta os aspectos estruturais de

uma sociedade capitalista — marcada por diferentes condições de existência (ou diferentes estilos de vida) (BOURDIEU, 1983) — a um *ethos* alternativo, enfatizando a coerência interna do contexto de pesquisa com “o cuidado em não perder completamente de vista possíveis diferenças nas matrizes simbólicas que ressaltam a especificidade dos grupos subalternos” (FONSECA, 2006, p. 6) e que marca sua distinção frente aos demais. Nessa perspectiva e seguindo os passos de Bourdieu, pretendo abordar a práxis social incorporando com profundidade as experiências cotidianas das pessoas (MONTAGNER, 2009), particularmente com relação à alimentação.

Tomando como objeto as “experiências” alimentares dos sujeitos, procuro explorar as formas de habitar o mundo no fluxo da vida cotidiana (DAS, 1997), pretendendo fugir de uma análise com foco puramente conjuntural ou quantitativo que cerca grande parte dos estudos sobre comportamento alimentar entre populações de baixa renda.

Dessa forma, pretendo tratar das microrrelações e dos agenciamentos acionados *no e pelo* cotidiano, tomando o desenrolar da vida diária como um foco privilegiado para apreensão de certas dinâmicas da vida social, conforme já apontavam autores como Bourdieu (1983), Ortner (1994), De Certeau (1996) e Venna Das (1997). Cabe a mim, conforme aponta Kleinman (1997, p. 34), “adentrar esses fluxos de experiências” sem desconsiderar, no entanto, que o faço de maneira circunscrita — temporal e espacialmente.

Essa reunião de palavras “con-textualizadas” é resultado de um encontro produzido a partir de minha pesquisa etnográfica, na qual emergiram e emergem diferentes discursos — entre os quais me incluo — situados em diferentes contextos. Penso assim que a narrativa aqui desenvolvida deva estar comprometida em tecer o que Strathern em certa ocasião chamou de “conexões parciais” (STRATHERN, 1991), através das quais seria possível colocar diferentes contextos em evidência. Não apenas o contexto da pesquisa, como também o contexto de onde parte o leitor e o pesquisador e o contexto político que dá origem a esses programas sociais os quais buscam garantir alimentação “adequada” a pessoas desfavorecidas economicamente.

Nessa linha de raciocínio, a dissertação busca contemplar esses contextos diversos e engendrará-los em uma narrativa persuasiva (STRATHERN, 1987) a partir de seguinte lógica:

a) No primeiro capítulo, busco explorar o contexto político que acolhe o debate sobre programas sociais de distribuição de alimentos, reconstruindo o percurso que dá origem às atuais políticas públicas de “Segurança Alimentar e Nutricional” (SAN) — incluindo a

própria definição do termo — no certame nacional e internacional. Ainda nessa seção, para bem situar o leitor, procuro descrever como as instituições públicas envolvidas estruturam os atuais programas que tratam da SAN e as conexões estabelecidas entre eles. Para tanto, realizei pesquisa documental em manuais técnicos, diretrizes e documentos originados de conferências sobre SAN que norteiam esses programas — dentre os quais se inclui o programa de Cozinhas Comunitárias (CC). Proponho, como sugerido por Abèlés (1995), colocar em discussão a lógica social e política que preside as definições e ações em torno de uma ampla política social de combate à fome e à pobreza, para no decorrer da narrativa expor as particularidades do contexto a partir de dados etnográficos.

b) No segundo capítulo, descrevo o contexto etnográfico da Cozinha Comunitária, as condições de realização da pesquisa e o caminho percorrido desde os primeiros contatos até a aceitação enquanto pesquisadora naquele espaço muito pouco visitado. Concentro-me nas dinâmicas identificadas da unidade de reciclagem, percorrendo brevemente a trajetória da associação de trabalhadores — enquanto um ator político que reivindica por direitos — até a “conquista” da Cozinha Comunitária em meados de 2001. Descrevo neste capítulo quem são as pessoas que frequentam e trabalham na cozinha e como vivem para além dos limites da Unidade de Reciclagem.

c) No capítulo 3, tomando de empréstimo a noção de *situação etnográfica* (SILVA, 2009), desenvolvo a partir de situações localizadas e circunstanciadas uma reflexão sobre o gosto e as escolhas alimentares de um grupo social de baixo poder aquisitivo. Espelhando-me nos trabalhos de Sarti (2003), Fonseca (2000; 2006) e Zaluar (1985), problematizo noções amplamente difundidas de que grupos populares apenas reproduzem padrões da classe dominante, agindo a partir de uma racionalidade prática e utilitária. Inspiro-me nas ideias de Arthur e Joan Kleinman (2006) de antes de tudo evocar a questão sobre o que pode estar em jogo, me detendo particularmente às escolhas alimentares e levando em conta como estas podem revelar estilos de vidas particulares. Busco também explorar os laços de solidariedade e a dinâmica de comensalidade (FISCHLER, 2001) que marcam as relações no refeitório e que são estabelecidas pela comida.

d) No capítulo 4, ainda guiando-me por algumas situações experienciadas no decorrer desse percurso etnográfico (SILVA, 2009, p. 172), exploro os sentidos atribuídos aos programas sociais que são executados — entre eles a concessão da própria Cozinha Comunitária — e as práticas relacionadas às doações de alimentos que conformam de certa forma a maneira dos atores se alimentarem.

e) Na parte final, teço algumas conexões entre os contextos estudados, ressaltando a pertinência e os limites do estudo, assim como as inquietações éticas e políticas do exercício etnográfico empreendido.

A estratégia metodológica adotada é focada na interação social através da etnografia. Também realizei entrevistas abertas com as pessoas que frequentam a cozinha e trabalham na UTC com o objetivo de compreender com mais profundidade aspectos que julguei relevantes para o sentido da narrativa. O trabalho de campo foi realizado durante os meses de março a dezembro de 2014. Ao longo desse período foram realizadas duas visitas semanais totalizando aproximadamente 200 horas de observação.

Procurei compreender o esforço etnográfico e a própria disciplina antropológica — conforme nos sugere Magnani (2009) em seu trabalho com populações urbanas — como uma prática contínua e ordenada, mas igualmente sob o aspecto experiencial, descontínuo, em que são confrontados em campo diferentes racionalidades e sensações, que levam em conta o que ocorre com o pesquisado e com o pesquisador. Sobre esse aspecto, penso que o que me possibilita pensar sobre o estilo de vida dessas pessoas acaba por ser o *olhar de perto e de dentro* do qual fala Magnani (2002). Orientei-me, do mesmo modo, pelas ideias de Roberto Cardoso de Oliveira (1996, p. 31), quando salienta a importância do olhar disciplinado e atento para perceber as nuances e peculiaridades dessas outras maneiras de ser e estar no mundo.

Conforme sugere Comaroff e Comaroff (2003, p. 164), pretendi fazer com que a pesquisa partisse, antes de tudo, dos “efeitos situados de ver ou do ouvir” e não de uma meta-narrativa ou teoria totalizante sobre o objeto em questão. Nesse sentido, os referenciais teóricos aqui adotados serviram mais como caixas de ferramentas, conforme indica Foucault (2006), as quais me possibilitaram forjar instrumentos de análise sobre a realidade experienciada em campo, bem como sobre minha prática de antropóloga. Isso significa que “se trata de construir não um sistema explicativo, mas um instrumento pertinente a uma lógica específica, capaz de captar as relações e as dinâmicas que se engajam em torno delas” (FOUCAULT, 2006, p. 251). Assim, não espere o leitor encontrar um capítulo dedicado a teorias, pois elas estarão pulverizadas no texto na medida e em razão dos dados etnográficos.

Em uma aproximação a Geertz (2012), ao sugerir que as indagações, inquietações, inseguranças, ou seja, as “instabilidades” vivenciadas no processo da pesquisa fazem parte do ato de pesquisar, procuro expor ao longo da narrativa traços subjetivos de minha própria

experiência em campo. Isso porque penso que a experiência de pesquisa me permitiu apreender realidades diferentes da minha, escolhas diferentes das minhas, numa complexa interação forjada pelo convívio quase que diário. Entendendo a comida como algo que nos motiva e emotiva optei, conforme propõe Weber (2009), em registrar minhas sensações no diário de campo e, após um processo de autoanálise e autocensura inevitável (não é a intenção apenas a transcrição de todo o diário), publicar fragmentos que considere contribuir para ganhos de conhecimento e de inteligibilidade do texto final.

As situações etnográficas que trago ao longo do trabalho foram igualmente registradas cronologicamente conforme o período em que frequentei a cozinha em meu diário de campo, e aparecem no texto como fragmentos dessa experiência. Assim o tratamento dado a esses fragmentos servirão para, num esforço sistemático, reformular e revisar pressupostos teóricos dados como certos na vida social, à luz de uma intensa confrontação dialógica com as categorias nativas (WEBER, 2009).

Este texto, o qual considero como minha obra-prima, foi construído com muito carinho, dedicação e respeito por meus interlocutores e convivas. Por esse motivo, optei após uma negociação com os próprios personagens da pesquisa por preservar suas identidades utilizando nomes fictícios, argumentando como o faz Fonseca (2007) que o anonimato das personagens no texto etnográfico não implica necessariamente numa atitude politicamente omissa do pesquisador. Por se tratar de intimidades, vidas e posições frente a programas de governo que muitas vezes não condizem com o esperado, “concordamos” em subtrair os nomes reais.

Espero que essa leitura possa conduzir “ao entendimento dos entendimentos diferentes do nosso” (GEERTZ, 2012, p. 11) para aproximar o leitor o máximo possível das questões que orbitam em torno da problemática de pesquisa, desde as experiências dos atores situados às margens sociais e territoriais do Estado, em um mergulho logo ali, nas cercanias da cidade.

UMA BIOGRAFIA DO MEU INTERESSE DE PESQUISA

Esta dissertação de mestrado começou a ser delineada a partir de meu trabalho de conclusão de curso em 2011. Na ocasião, pesquisei sobre as representações sociais da obesidade para mulheres em situação de pobreza. Naquele período, me aproximei das

discussões que giram em torno de critérios e parâmetros para a pobreza e das percepções que os indivíduos que experimentam essa situação de precariedade material fazem de si mesmos.

Dado o contexto em que pesquisava, com um grupo de mulheres que tinham renda mensal inferior a um salário mínimo e que eram chefes de família, algumas indagações começaram a surgir no sentido de entender como pessoas que vivem com poucos recursos financeiros fazem para se alimentar numa lógica em que o dinheiro é o principal mediador para a aquisição de alimentos. Os dados da pesquisa sugeriam que as mulheres acionavam estratégias e percepções muito particulares com relação à alimentação, marcadas pela dependência de auxílios sociais. O mesmo estudo também mostrava que as maneiras de administrar o lar, a vida e seus próprios corpos estavam relacionadas intimamente a esses benefícios assistenciais concedidos pelo Estado. Nesse momento, pude perceber através dos discursos captados a importância do dinheiro repassado por programas sociais — sobretudo, na ocasião, o Programa Bolsa Família (PBF) e o Benefício de Prestação Continuada (BPC) — para as compras de alimentos na unidade doméstica.¹

Na sequência, enquanto nutricionista atuei na Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável (COSANS) da prefeitura de Porto Alegre. Na ocasião, trabalhava em duas Cozinhas Comunitárias, uma situada no bairro Restinga e outra no bairro Belém Velho — ambas gerenciadas por entidades religiosas. Nesses espaços o profissional da área de nutrição deve exercer atividades de supervisão das rotinas diárias no que diz respeito ao controle da higiene dos alimentos, supervisão dos funcionários, etc. No entanto, confesso que minha atuação tenha superado essas atividades que considero importantes, mas limitadas por uma visão higiênico-sanitária e burocrática.

A cozinha do bairro Restinga localizava-se nas dependências da paróquia Nossa Senhora Aparecida. As trabalhadoras da cozinha — duas mulheres assalariadas e residentes no bairro — preparavam as refeições que eram destinadas a jovens atendidos na paróquia através de projetos sociais e a adultos — em sua maioria moradores de rua. Nessa unidade, havia dois refeitórios: um destinado ao público jovem e o outro — chamado “Restaurante Solidário” — atendia aos moradores de rua do bairro. A cozinha comunitária do bairro Belém velho localizava-se no loteamento Sertão II — área pouco urbanizada, sem asfalto e saneamento básico. A unidade estava situada junto ao Centro Social Antônio Gianelli, uma obra social pertencente à Associação Instrução Educação e Caridade, coordenada por irmãs da

¹ Informação que se confirmaria através de pesquisas quantitativas sobre impacto do Bolsa Família na alimentação das famílias beneficiárias. Ver p. ex.: (SUAREZ, 2007; IBASE, 2008; TRALDI, 2012).

congregação do Horto. Em uma pequena casa ao lado do centro social, Irmã Ida — pessoa responsável pela Cozinha —, com a ajuda de duas voluntárias, preparava a comida e servia a famílias que chegavam ao local.

Em ambos os casos, as pessoas frequentavam os refeitórios por encaminhamento de serviços de assistência social, por convite das entidades gestoras que realizavam a chamada “busca ativa”, ou por espontânea vontade. De nenhuma forma elas atuavam do lado de dentro da cozinha, ou seja, no preparo das refeições. Ficava evidente a separação entre quem produzia e fornecia a comida e quem a recebia. A execução, o preparo e a manutenção do espaço estavam sob a responsabilidade das organizações religiosas enquanto os moradores da região almoçavam no refeitório e auxiliavam na limpeza do local após as refeições. Aqui estava presente uma “*política da compaixão*” (FASSIN, 2010), movida por princípios humanitários, cuja lógica assentava-se na dádiva e na solidariedade (SCHUCH, 2010) para com os que necessitam, sendo esta reflexão feita enquanto escrevo estas palavras, dado o distanciamento analítico e temporal.

Nesse convívio, pude perceber a heterogeneidade de pessoas e histórias presentes naqueles espaços: homens moradores de rua, idosos que moravam sozinhos, famílias com mães adolescentes, pessoas adultas que viviam sozinhas em pequenos quartos, dependentes químicos, crianças cujas mães estavam no trabalho. Sem contar o conjunto de rituais circunscritos ao ato alimentar no seu sentido estrito (POULAIN, 2003): uns rezavam parecendo agradecer à refeição, outros questionavam o tempero, outros reclamavam da gordura, as mães procuravam instruir seus filhos a como comer e se portar à mesa e muitos apenas comiam e conversavam sobre suas vidas cotidianas.

Durante aproximadamente 18 meses de trabalho convivi com os frequentadores e com os trabalhadores envolvidos no preparo das refeições, evidenciando o quão particular era cada um dos projetos, ainda que ambos estivessem sob a tutela de um amplo programa social e uma política pública que os formula e os pretende iguais. Foi partindo de um olhar comparativo que me ocorreu entender melhor as relações entre o que estava postulado enquanto diretrizes do programa nacional de Cozinhas Comunitárias e como as pessoas experienciavam cotidianamente.

A par do repertório formal e político sobre os programas sociais para SAN, nesse período o que me inquietou foi saber que, em certo sentido, numa lógica *estatocêntrica*, “*de cima para baixo*”, (FRANZÉ; MUDANÓ, 2013) essas pessoas seriam reduzidas a “números

dos usuários atendidos”, dispostos em uma planilha de prestação de contas para os órgãos públicos que subsidiavam as entidades. No entanto, em convívio direto e intenso, ainda que somente em momentos de almoço, percebia que todos — embora vivessem em condições materiais precárias, com dramas particulares que tornam a vida ainda mais difícil — levavam suas vidas dia a dia; tinham gostos e desgostos, regras e modos particulares com relação à comida e ao comer.

Uma vez impregnada pelo contexto de atuação profissional, operei uma mudança de foco e centrei minha atenção nos modos de alimentação fora da unidade doméstica e nas maneiras de o Estado assistir às pessoas em situação de pobreza extrema com relação à alimentação. Particularmente, me aproximei da tese de doutorado de Burlandy (2003), na qual a autora destacava as variações na implementação de programas sociais voltados à alimentação e as diferentes percepções por parte dos usuários. O estudo ainda argumentava que tais perspectivas mais “interpretativistas” se faziam tão importantes quanto a concepção formal da própria proposta, pois afetavam tanto os aspectos objetivos quanto os subjetivos que determinam a eficácia das políticas públicas. (BURLANDY, 2003, p 78).

Pareceu-me assim interessante compreender as formas locais de apropriação das Cozinhas Comunitárias e sua dimensão simbólica e prática para a população envolvida. Influenciada pelo trabalho da autora Veena Das (2008), que insistia na análise de como duas localidades ou espaços sociais tendem a lidar de forma diferente com a mesma política pública ou programa social, passei a focar minha atenção em contextos específicos nos quais se desenvolviam projetos de SAN na periferia de Porto Alegre.

Em certo sentido, tendo convivido não somente com essas pessoas em situação de extrema pobreza², mas também com as formas institucionais de tratá-las, fui levada a alguns questionamentos que me conduziram ao estudo aqui proposto: o que está em jogo para elas em termos de práticas alimentares e como estas podem revelar o estilo de vida dessas pessoas? Como enxergam as políticas sociais das quais são o público alvo?

Parto dessa experiência brevemente relatada e das interrogações suscitadas para a pesquisa aqui narrada. Oriento-me por Todorov quando propõe que “desçamos do admirável

² Dados recentes do Ministério do Desenvolvimento Social apontam que 16,2 milhões de brasileiros estão situados na chamada linha de pobreza extrema, cuja renda familiar *per capita* é inferior a R\$ 70,00 mensais. (MDS, 2014). Embora grandes avanços tenham ocorrido — sobretudo através de programas de transferência de renda direta, como o Programa Bolsa Família —, a forma como o Estado brasileiro vem tratando a questão da pobreza e sua mensuração assentadas em níveis de renda e consumo seguem sendo alvo de críticas. (SILVA, 2007).

mundo das ideias e mergulhemos na humilde realidade da vida cotidiana” (1989, p. 21) para compreender a partir do método etnográfico o estilo de vida desses atores, muito particularmente através das experiências relacionadas à alimentação, pois, como comenta Zaluar (1985, p. 105), a comida é "um dos principais veículos, através do qual os pobres urbanos pensam sua condição".

CAPÍTULO 1: DESVENDANDO O REPERTÓRIO DE UMA POLÍTICA PÚBLICA DE ALIMENTAÇÃO

1.1 A Segurança Alimentar no contexto internacional

A noção de Segurança Alimentar³ foi originalmente utilizada na Europa a partir da Primeira Guerra Mundial (1914-1918), fundamentalmente relacionada à ideia de segurança nacional e à capacidade de cada país produzir seus próprios alimentos de forma a não se tornar vulnerável a intervenções externas (VALENTE, 2002). Maluf e Menezes (1996) mostram o quanto o termo Segurança Alimentar passou a ser valorizado num contexto internacional de guerra — diante da possibilidade de um país controlar o outro por meio do abastecimento alimentar —, estando, desde sua criação, focado na disponibilidade de alimentos e na consequente preocupação com a produção agrícola para um abastecimento adequado da cada população, tomando como ponto de referência os diferentes estados-nação.

Nas décadas seguintes, ainda na primeira metade do século XX, novos contornos sobre a questão alimentar foram priorizados, dado o contexto de recessão dos anos de 30. Nesse momento, o Estado é o ator que estrutura e define os temas de SA, embora cada governo, de acordo com suas possibilidades e concepções político-ideológicas, executasse de forma variada suas políticas sobre o tema. Maluf bem destaca a importante participação da iniciativa privada que desde essa época executava ações no sentido de abastecer os estados para formação de estoques nacionais. O mesmo autor salienta o importante papel das grandes companhias agroalimentares no comércio de sementes e insumos para a produção de alimentos, dinâmica que foi se aprimorando e se tornando uma marca dos modelos de desenvolvimento econômico em muitos países. (MALUF, 2000).

No decorrer da II Guerra Mundial (1939-1945), em reunião realizada pelos países aliados em 1943,⁴ a Segurança Alimentar foi então reafirmada como um importante componente para a segurança nacional, ressaltando aqui a necessidade de formação de estoques públicos e bases agrícolas sólidas para a garantia do abastecimento da população em

³ Chamo a atenção para o fato de mesclar ao longo da narrativa os termos Segurança Alimentar (SA) e Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). Esta decisão se dá a partir das formas que os termos aparecem nos textos analisados. SAN é utilizado, sobretudo, na América Latina, mais expressivamente no Brasil, no decorrer de um processo histórico de reformulação e ampliação da noção de Segurança Alimentar.

⁴ O evento ocorreu em Hot Spring, Virgínia, EUA, em 1943 e foi organizado pelo então presidente Roosevelt. Participaram da reunião 44 países aliados, com o intuito de traçar um plano de reconstrução dos países destruídos pelas guerras no tocante à alimentação e à agricultura.

casos de emergência e de forma a reestruturar os países mais afetados com a guerra (MALUF, 2000). Um decisivo evento que marca este período é a criação da Food and Agriculture Organization (FAO), entidade de expressão ainda nos dias atuais sobre no tema da alimentação e da fome.

Após a Segunda Guerra, a Segurança Alimentar foi hegemonicamente tratada como uma questão de insuficiência de alimentos, o que, em última análise, explicaria o fenômeno da fome denunciada por intelectuais e militantes das causas sociais no âmbito de órgãos internacionais recém-criados como a ONU e a FAO. Como resposta à questão então colocada no bojo dos debates, foram instituídas iniciativas de promoção de assistência alimentar no sentido de sanar a fome em nível mundial por meio de grandes doações de alimentos feitas por países com grandes estoques e produção. No ano de 1953, por ocasião da I conferência da FAO, a noção de “assistência” é pautada como um componente da Segurança Alimentar. Em um clima mais amistoso — embora face à guerra fria —, o discurso da FAO destacava para o uso dos excedentes em escala mundial num intuito de cooperar com a superação do fenômeno da fome. Nesse sentido, o foco parecia estar em um ideário de ajuda humanitária e assistencial, princípios estes que serviriam de respaldo para iniciativas de ONGs e Governos centrais para com países da África e da América Latina.

Outro evento de destaque no pós-guerra para o tema da Segurança Alimentar foi a Declaração Universal dos Direitos Humanos das Nações Unidas que, em 1948, inclui a alimentação como um dos direitos humanos básicos. Na perspectiva da declaração, a alimentação seria entendida como um direito inalienável a todo ser humano e passaria a incorporar a relação entre Estado e sociedade civil. No entanto, cabe lembrar que embora citada na declaração em 1948, a expressão Direito Humano à Alimentação (DHA) somente será implantada de forma jurídica a partir do Pacto Internacional dos Direitos Econômicos, Sociais e Culturais (PIDESC) no ano de 1966, o qual categorizava o direito à alimentação dentre uma série de “direitos sociais”.⁵ O documento resultante deste pacto multilateral tornou

⁵ Nesse âmbito, a disputa centrava-se em torno das categorias dos direitos humanos, em que os direitos sociais, econômicos e culturais foram, ao longo da história, negligenciados, num ambiente marcado por governos autoritários, que priorizava os direitos civis e político ligados à liberdade de expressão e à liberdade política (VALENTE, 2002). Essa repartição entre duas “categorias de direitos” — os Direitos Econômicos, Sociais e Culturais, de um lado, e os Direitos Civis e Políticos, de outro — tem sua raiz em conflitos ideológicos, decorrência da preponderância da posição dos países ocidentais para como os países subdesenvolvidos, que alegavam — perante a Assembleia Geral das Nações Unidas, em 1951 — a necessidade de separar as categorias de direitos em virtude de suas características de concretização, na medida em que os direitos econômicos, sociais e culturais demandam realização progressiva, ao passo que os direitos civis e políticos são autoaplicáveis (VALENTE, 2002), revelando o quanto o campo dos direitos humanos vinha a ser permeado por “conflitos de

explícito o direito de *toda pessoa estar livre da fome e ter acesso à alimentação adequada*. (PIDESC, art. 11). Valente (2002) considera que estes instrumentos de direitos humanos de âmbito internacional incidiram fortemente na compreensão da Segurança Alimentar, sobretudo no Brasil e na América Latina, como buscarei expor no decorrer do capítulo.

No entanto, faz-se pertinente mencionar, como sugere Fonseca, a questão dos direitos humanos em termos de processos discursivos que produzem os sujeitos políticos e informam seus alvos privilegiados de ação (FONSECA, 1999, p. 86). A mesma autora ainda destaca para o fato de que a categoria “direitos humanos”, em sua forma abstrata e descontextualizada, pouco pode significar. Como esta noção é traduzida na prática — e suas consequências particulares — depende de relações de poder forjadas em contextos históricos específicos, sendo fruto da negociação entre diversos grupos de interesse trabalhando em torno de um mesmo tema.

Ainda no cenário mundial, foi com a crise de alimentos entre os anos de 1972 e 1974, diante de um quadro de escassez e quebra de safra em importantes países produtores de alimentos, que a SA passa a ganhar destaque decisivo na agenda global, ainda que mantivesse o foco nas questões de formação de estoques e abastecimento de alimentos. Dado o aspecto conjuntural marcado pelo sistema capitalista de mercado com pretensões neoliberais, o cenário predispunha a acordos multilaterais — firmados sob o comando da FAO —, os quais orientavam os países a formarem estoques estratégicos para situações de emergências e a fortalecerem suas produções agrícolas, explicitando para tanto o modelo a ser seguido, o qual vinculava a compra e a produção de alimentos a grandes empresas agroalimentares.

Uma das estratégias em nível mundial foi o fomento e revitalização da produção agrícola de modo capitalista. Com a argumentação de que o flagelo da fome seria abolido por uma agricultura mais eficiente, capaz de produzir em escala mundial, a *Revolução Verde* nas décadas de 60 e 70, com o apoio da FAO, incentivava uma nova agricultura, moderna e altamente produtiva nos países periféricos. O modelo priorizava a monocultura altamente tecnificada e com sementes melhoradas geneticamente. Ao refletir sobre este período, Gomes Junior (2007) destaca importantes consequências sociais em nome de uma agricultura eficiente orientada para a pseudocausa da ajuda humanitária. O autor atenta sobretudo para a diminuição da diversidade de culturas vegetais — o que levou inevitavelmente a um modelo alimentar mais monótono —, bem como para o êxodo rural, com a expulsão de agricultores

interpretações”, destacando sua dimensão de poder e de como este se desenvolve através de mecanismos simbólicos.

familiares para as cidades grandes, formando grandes bolsões de pobreza. (GOMES JUNIOR, 2007, p. 89).

Impregnado por um ambiente de disputas ideológicas, como bem lembra Lehman (1996), a noção de SA estaria envolta por tensões políticas entre os organismos que tendiam a encará-la a partir do acesso ao alimento de qualidade como um direito humano e aqueles de orientação neoliberal, que entendiam que a Segurança Alimentar seria garantida por mecanismos de mercado (Instituições de Bretton Woods, o Fundo Monetário Internacional — FMI —, o Banco Mundial, dentre outros). Como destaca Pinheiro (2009), de toda forma prevaleceria uma visão produtivista e neomalthusiana,⁶ em que a SA era entendida enquanto uma política de armazenamento e estoque de alimentos pelos estados nacionais (PINHEIRO, 2009, p. 59) para suprir as necessidades do Estado e, diante de demandas internacionais, ajudar aos mais necessitados frente a catástrofes naturais numa escala global.

Nesse sentido, era tímida qualquer conotação que privilegiasse a perspectiva da alimentação enquanto um direito humano e que levasse em conta concretamente o acesso aos alimentos por parte da população de forma emancipatória. Em uma crítica explícita aos enfoques dado a SA, Josué de Castro⁷, intelectual brasileiro, denunciava que a fome e a pobreza teriam como principais condicionantes as relações sociais e não fenômenos climáticos, demográficos ou agrícolas. (PINHEIRO, 2009).

No entanto, a superação dos anos de crise de abastecimento alimentar favoreceu a uma reconfiguração da temática de SA em nível global, contribuindo para a possibilidade de pensar os fenômenos da fome e da desnutrição como decorrente de problemas de acesso e distribuição muito mais do que de produção e disponibilidade. Na década de 80, diante da manutenção dos quadros de fome e miséria, mesmo em face ao equilíbrio da produção de alimentos pelo modelo da revolução verde, a FAO incorpora em seu discurso a questão do acesso aos alimentos como forma de garantir a SA. Contudo, ainda assim a pauta da SAN seguirá sendo norteadada por uma lógica assistencial em que aos países centrais caberia a doação de seus excedentes para os países periféricos, no sentido de combate à fome e à miséria.

⁶ Neomalthusianismo — Da teoria de Malthus, segundo a qual a população crescerá em progressão geométrica, enquanto a produção de alimentos crescerá em progressão aritmética, e que, ao final, apontaria para uma forte assimetria entre demanda e oferta, por culpa do crescimento populacional. Derivou-se então a perspectiva Neomalthusiana, que atribui aos pobres a responsabilidade por suas próprias carências, por conta das proles numerosas. Para os adeptos dessa visão, caberia um rigoroso controle de natalidade para com esse segmento da população. (GOMES JUNIOR, 2007, p. 134).

Faz-se importante destacar o quanto há uma nítida diferença, construída historicamente, entre as abordagens de SA nos países centrais e as abordagens desenvolvidas nos países periféricos. Nos países da União Europeia e nos Estados Unidos, o modelo de política de SA está relacionado a três componentes: (1) equilíbrio agrícola, ou seja, uma orquestração que permita produção doméstica sólida de alimentos estratégicos, estoques preventivos e participação complementar do comércio internacional no mercado interno, (2) segurança sanitária (Food Safety) e (3) assistência alimentar, para com os seus cidadãos e com os demais países.

Nos Estados Unidos, há dois termos para tratar da Segurança Alimentar que denotam propósitos diferentes e ações específicas: Food Security, que diz respeito à produção de alimento para abastecimento interno e expansão do comércio internacional, e Food Safety, focado na preocupação higiênico-sanitária dos alimentos (MALUF, 2002)⁸. Esta perspectiva, baseada na separação entre quantidade e qualidade, foi incorporada igualmente pelos países da UE com França, Inglaterra e Alemanha.

Já nos países da América Latina e Caribe, bem como no Brasil, dadas as especificidades locais, predominou uma perspectiva que atentava para a fome e a pobreza, levando-se em conta o abastecimento e a produção de forma autossuficiente, o que pode ser evidenciado com o peso da categoria de Soberania Alimentar nos debates nacionais sobre SA.

Entretanto, a categoria Soberania Alimentar somente ganha destaque nos debates internacionais a partir dos anos 2000. Com esforços de movimentos internacionais como a Via Campesina, as questões que englobam a SA — a fome, a pobreza, o abastecimento e a produção de alimentos — foram tratadas sob uma ótica de Soberania Alimentar. A categoria passou a fazer parte dos debates de SA em contraposição à lógica assistencial que norteava as políticas e ações de distribuição de alimentos no cenário internacional até então (MALUF, 2000). Por ocasião do Fórum Internacional de Soberania Alimentar, organizado pela Via Campesina em 2001, o conceito de “Soberania Alimentar” é aprovado como sendo “o direito dos povos a alimentos nutritivos e culturalmente adequados, acessíveis, produzidos de forma sustentável e ecológica, e o direito de decidir seu próprio sistema alimentar e produtivo”.

⁸ No contexto da Food Safety, foram os países centrais que introduziram na agenda internacional a preocupação com a higiene e sanidade dos alimentos. (PINHEIRO, 2009). Tal fato deve-se particularmente à ampliação do comércio internacional de alimentos, o que levou à necessidade de maior controle das barreiras sanitárias frente a possíveis contaminações.

No cenário internacional, a dimensão nutricional da questão alimentar passou a ter destaque na década de 90, numa importante aproximação com movimentos internacionais ligados à saúde. Foi durante a Conferência Internacional sobre Nutrição, realizada em Roma no ano de 1992 — evento promovido pela FAO e pela OMS —, que a qualidade nutricional e sanitária dos alimentos (Food Safety) passou a ser mencionada como um importante componente da Segurança Alimentar. (VALENTE, 2002). A declaração resultante da conferência afirma ser imprescindível o acesso a alimentos nutricionalmente adequados e seguros do ponto de vista microbiológico para a promoção do bem-estar social e econômico das populações.

Em síntese no cenário internacional, a SA estaria relacionada com questões que orbitariam em torno da produção e disponibilidade de alimentos, em uma lógica em que as nações/estados nacionais eram tomados como unidade de análise e atores centrais para os processos sociais e políticos que culminariam na AS das populações. As questões que priorizavam a autossuficiência, prioridades nos momentos de guerras, foram paulatinamente perdendo espaço no certame internacional, ainda que desde o início balizassem os debates nos países da América Latina, incluindo o Brasil. Mais atualmente, em um cenário globalizado, a atenção voltou-se para os fluxos dos excedentes por parte dos países centrais através de doações para fins humanitários como forma de escoamento para mercado internacional, em todos os casos priorizando uma lógica assistencial muito além da garantia à alimentação enquanto um direito social e uma questão de cidadania.

1.2 Segurança Alimentar à brasileira

No Brasil, o enfoque da Segurança Alimentar esteve relacionado desde sua origem ao fenômeno da fome e da pobreza, embora fosse mantida a atenção para as questões de abastecimento e produção de alimentos. Josué de Castro — um dos fundadores da FAO — é uma das figuras de destaque na abordagem adotada pelo país e suas análises pioneiras sobre o fenômeno da fome, ainda na década de 1930, apontavam que o problema central para a SA estaria no acesso aos alimentos muito mais do que na sua oferta, como já exposto brevemente. A alusão à figura de Josué de Castro é indispensável em uma pesquisa focada na alimentação em classes populares. Josué de Castro, um pensador original e polêmico, conseguiu associar, harmoniosamente, uma preocupação humanista e solidária sobre a questão da fome com o

conhecimento científico, colocando-o a serviço da ação política e da defesa das classes menos favorecidas. Este é o cerne da mensagem estimuladora e perturbadora de seu livro *Geografia da Fome*, o qual é referência para o tema da SAN.

Esse enfoque predominou em toda a América Latina, sendo bastante distinto da noção vigente nos países centrais como Estados Unidos e países da Europa Ocidental.

Na versão brasileira e latino-americana de um modo geral, se atribuía papel central a autossuficiência produtiva nacional — vinculada à categoria de Soberania Alimentar —, porém enfatizando os problemas de acesso aos alimentos por insuficiência de renda. Os debates sobre a SA incluíam uma reflexão sobre as desigualdades locais produzidas no continente. Pinheiro (2009, p.69) ressalta o quanto as perspectivas de abordar a realidade social de cada país de forma diferenciada e de acordo com a configuração das desigualdades locais foram elementos diferenciais para a conceituação de SA em toda a América Latina.

Embora as questões da fome e da desnutrição fizessem parte da agenda política desde o governo de Vargas, somente no ano de 1985 é que elas passam a ser encaradas sob a ótica da Segurança Alimentar. Até meados dos anos 80, a utilização da noção de Segurança Alimentar no país limitava-se a avaliar o estado nutricional dos indivíduos, sobretudo a desnutrição infantil, sob a égide da Vigilância Alimentar e Nutricional. Nesse período, o Instituto de Alimentação e Nutrição (INAN) era o órgão responsável pelo monitoramento da população. Somente no ano de 1985 o termo SA surge dentre os elementos definidores de uma proposta de política de abastecimento alimentar, sendo explicitado pela primeira vez em um documento do Ministério da Agricultura e da Reforma Agrária. (VALENTE, 2002).

Superando intervenções pontuais do lado da produção e consumo por meio de políticas assistencialistas e superpostas (PINHEIRO, 2009, p. 77), é possível situar a década de 90 como um importante momento para a consolidação do tema da Segurança Alimentar e Nutricional enquanto direito a ser garantido pelo Estado através de políticas sociais.

Foi durante o período de redemocratização do Brasil que Gomes Junior (2007) considera ter havido uma reinserção da problemática de SA, com novos contornos e atores. O autor destaca o papel de organizações da sociedade civil que passaram a se inserir nas relações políticas e nas instâncias decisórias em torno da SA, superando assim o domínio restrito do Estado desde o governo Vargas no tocante às políticas de alimentação e nutrição. Destacam-se nesse período as atuações de importantes movimentos como o *Movimento Ação e Cidadania Contra a Fome, a Miséria e pela vida*, do *Governo Paralelo do Partido dos*

Trabalhadores e a criação do I Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA).

O movimento social *Ação da Cidadania Contra a Fome, a Miséria e pela vida* surge no contexto de denúncias de corrupção e *impeachment* do presidente Collor. Na esteira do *Movimento pela Ética na Política*, aquele movimento social pretendia mobilizar a sociedade para a questão da fome e pressionar o Estado por uma mudança social com o pressuposto de que a fome é o maior escândalo ético que pode ocorrer em uma sociedade. Reconhecido *na e pela* figura do sociólogo Herbert de Souza (Betinho), as atividades do movimento giravam em torno da necessidade de mapeamento da fome e da miséria nas regiões do país, bem como a identificação de pessoas/entidades que promovessem ações de combate à fome e da produção de alimentos. (INSTITUTO DA CIDADANIA, 2001).

Ao refletir sobre o movimento, Pinheiro (2009) salienta seu enfoque inovador numa tentativa de articular participação popular e controle social à dimensão afirmativa de direitos e de políticas públicas. (PINHEIRO, 2009, p. 91). No entanto, ainda conforme a autora, embora tenha alcançado grandes desdobramentos, sobretudo em nível local através de seus comitês locais, prevaleceu um enfoque neoliberal na condução do movimento. Assumindo como princípios da *Ação da Cidadania* a solidariedade, a parceria e a colaboração — em oposição aos interesses econômicos —, o movimento pouco avançou no debate sobre políticas públicas, desconsiderando o debate de fatores estruturais e determinantes para as questões da fome e da miséria⁹. Embora tenha representado uma importante incorporação da sociedade civil na causa da SAN, os melhores resultados estiveram vinculados a atividades de cunho assistencial e filantrópico com base nos princípios do voluntarismo.

Outra importante contribuição para o tema de SAN foi a elaboração pelo *Governo Paralelo*¹⁰ — juntamente com especialistas e militantes vinculados ao debate de SAN — de uma Política Nacional de Segurança Alimentar. Embora não “oficial”, o documento legitimava a questão da SAN como ponto estratégico para o desenvolvimento do país. A iniciativa era colocada em um cenário em que se assumia uma gestão de caráter neoliberal com extinção de grande parte dos programas sociais, dentre eles os programas de alimentação e nutrição para a classe trabalhadora. O movimento iniciado pelo Governo Paralelo fomentou ainda a consolidação da nova abordagem para a SAN. O foco recairia sobre o acesso a

⁹ A autora aponta ainda que os mesmos ideais norteadores foram adotados pelo Programa Comunidade Solidária no governo subsequente de FHC. (PINHEIRO, 2009, p. 105).

¹⁰ Movimento organizado pelo Partido dos Trabalhadores (PT) que pretendia, dentre outros fins, acompanhar as políticas do então presidente Fernando Collor.

alimentos de quantidade e em qualidade suficientes, propondo ações concretas que alinhassem políticas de produção, abastecimento e consumo a políticas estruturantes de emprego e renda. Foi no âmbito deste movimento que se sugeriu que a coordenação da Política Nacional de SAN se realizasse através de um conselho composto entre o Estado e a sociedade civil. (INSTITUTO DA CIDADANIA, 2001).

Nesse caminho e face às conclusões de uma comissão integrada por membros do Governo e da sociedade civil, foi criado, no ano de 1993 o Conselho Nacional de Segurança Alimentar (CONSEA), que elaborou o Plano de Combate à Fome e à Miséria, elegendo quatro prioridades de atuação: combate à desnutrição materno-infantil; descentralização do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE); revisão do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT); e uso dos estoques públicos em programas emergenciais.

Diante do amadurecimento do debate e com propostas concretas para o enfrentamento das questões da fome e da pobreza, no governo de Itamar Franco, em 1994, o Movimento Ação da Cidadania e o CONSEA recebem respaldo para a criação da I Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. O evento será considerado um marco definidor e consolidador da temática no Brasil democrático e articulará ainda mais os movimentos sociais em torno da SAN. Gomes Junior (2007) considera ter sido nesse momento que o tema da SA no país passou a ser discutidos no bojo das políticas econômicas e sociais mais amplas, intersectorializando os debates e ações a nível governamental. O mesmo autor ainda lembra o quanto a participação social foi sendo definitivamente inserida no debate e na proposição de ações de SAN, tornando o Brasil uma referência mundial. (GOMES JUNIOR, 2007, p. 56).

De acordo com o documento resultante da I Conferência, o objetivo da Segurança Alimentar e Nutricional em sua vertente brasileira implicaria combinar:

(a) ações assistenciais-compensatórias frente a questões emergenciais como a fome, com políticas de caráter estruturante visando assegurar (b) o acesso aos alimentos sem comprometer parcela substancial da renda familiar; (c) a disponibilidade de alimentos de qualidade, e (d) divulgação de informações ao consumidor sobre práticas alimentares saudáveis e possíveis riscos à saúde, mediados pelo alimento. (CONSEA, 1994, p. 13).

De acordo com Valente (2002), nesse momento o Brasil incorpora definitivamente ambas as dimensões que têm nos acompanhado no texto: do acesso e da disponibilidade de

alimentos (food security) e da qualidade nutricional e microbiológica (food safety), enfatizando seu caráter indissociável.

No ano de 1995, na então posse do presidente Fernando Henrique Cardoso, o CONSEA é extinto, sendo substituído pelo Programa Comunidade Solidária (PCS). O decreto que regulamenta o programa explicitava seu objetivo de “coordenar ações governamentais voltadas para o atendimento da parcela da população que não possui meios para prover suas necessidades básicas e em especial, o combate à fome e à pobreza”. As críticas ao programa referiam-se a sua perspectiva neoliberal de transferir a responsabilidade do Estado sobre as políticas sociais para a sociedade civil, sob o argumento do princípio da solidariedade. Outros argumentos apontavam para o caráter seletivo, focalizado e fragmentado das ações contidas no programa (PINHEIRO, 2009).

Burlandy (2003, p. 124) destaca que nessa fase as questões da SAN perdem a centralidade enquanto eixo estratégico de articulação das políticas setoriais no governo e a questão da pobreza assume destaque. Nesse sentido, as ações implementadas pelo PCS foram desarticuladas dos princípios de SAN debatidos até então no âmbito do CONSEA. De acordo com Pinheiro (2009, p. 98), nesse novo cenário, as Organizações Não Governamentais (ONGs) passaram a ser atores chave nas ações de enfrentamento à fome e à pobreza, atuando em “parceria com o estado”, sem comprometimento com o debate político e ideológico ao qual o conceito de SAN estaria tradicionalmente ligado. Outro comentário diz respeito à execução de políticas pulverizadas e fragmentadas em diferentes áreas setoriais (saúde, educação, agricultura), denotando a ausência de uma política social sólida de SAN.

A partir dos anos 2000, novos eventos marcam a retomada da problemática de SAN no país. É nesse período que ocorre a reorganização do CONSEA e a realização da II Conferência Nacional sobre SA (II CNSAN), evento em que se amplia e ratifica o termo Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) de forma definitiva. Com o fortalecimento do CONSEA nacional, passam a ser criados conselhos regionais e municipais, o que representara ainda mais a inserção do tema da SAN nas agendas em nível local.

Em 2001 — dez anos após a proposta que deu origem à Política Nacional de Segurança Alimentar, na ocasião elaborada pelo *Governo Paralelo* do PT —, a ONG Instituto de Cidadania¹¹ elabora o Programa Fome Zero — uma proposta de Política de Segurança

¹¹ O Instituto de Cidadania, organização não governamental da Fundação Djalma Guimarães, é resultado de evolução e ampliação do espectro das ações do Governo Paralelo do PT na década de 90.

Alimentar propondo a retomada dos debates sobre a SAN com a sociedade civil. Essa proposta é assumida pelo governo do primeiro mandato do então presidente Lula, no ano de 2003, como Estratégia Fome Zero, e será a expressão principal de seu governo.

O programa representou um importante avanço para o tema da SAN no país, assumindo a promoção da SAN como tarefa do Estado brasileiro. As questões referentes ao combate à fome e à pobreza passaram nesse período a ser centralizadas no recém-criado Ministério Extraordinário de Segurança Alimentar e Combate à Fome (2003), o qual foi o responsável pela execução da Estratégia Fome Zero, sendo substituído em 2004 pelo Ministério de Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS). Entretanto, muitas críticas recaíram sobre tal estratégia, as quais diziam respeito à manutenção do caráter caritativo e reducionista com relação à problemática da fome no país. Uma das principais foi colocada por Freitas (2007), argumentando que, ao abordar o fenômeno como uma questão fisiológica que afeta o momento do indivíduo, o programa Fome Zero seria baseado em mensagens de cunho caritativo e polissêmicas, o que reduziria a problemática da fome em relação aos objetivos de atenuação da pobreza, silenciando diversas associações com a realidade socioeconômica e política. Para a autora, a ênfase no biológico descaracteriza a fome enquanto um problema social e histórico. A limitação da campanha está ainda no apelo em zerar a fome e a exclusão social de milhões de brasileiros. Entretanto, para a autora:

(...) sem zerar os processos políticos determinantes da produção da pobreza e da fome, o programa Fome Zero será um mero reprodutor discursivo de sentidos contraditórios desse processo político-econômico gerador de desigualdade social e fome. (FREITAS, 2007, p. 77).

Em que pesem todos os problemas de gestão da administração pública e de articulação entre instâncias de governo, o PFZ possibilitou um avanço em relação às ações isoladas de combate à fome que se encontravam dispersas e sem qualquer tipo de avaliação.

Outro importante avanço, agora no tocante à definição de marcos jurídicos, é dado no ano de 2006 pela aprovação e regulamentação da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN),¹² a qual é subordinada a dois princípios: do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e da Soberania Alimentar. Seguindo passos que outrora

¹² Segundo a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional — LOSAN (Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006), por Segurança Alimentar e Nutricional — SAN — entende-se a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais.

definiram a LOAS (Lei Orgânica de Assistência Social) e a lei que trata da criação do SUS (Sistema Único de Saúde), Pinheiro (2009) ressalta o quanto a LOSAN permitiu que o tema da SAN pudesse ser incorporado enquanto uma agenda de Estado — e não de governo —, além de uniformizar os discursos pela formalização de conceitos. Na mesma linha de raciocínio e pontuando os marcos legais envolvidos na consolidação da agenda de SAN no país, Burlandy (2009) lembra que a construção do campo da SAN foi fruto de uma dinâmica social participativa e compartilhada entre governo e organizações sociais, que alcançou estatuto institucional através do Sistema Único de Saúde (SUS), em 1988, e do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), em 2006.

Diante da evidente centralização de esforços governamentais dentro de uma pasta específica para se tratar do tema da SAN — o Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS) —, e baseado em dados recentes sobre o declínio da fome e da pobreza, embora ainda não superada definitivamente, tem havido novos focos de atenção por parte dos que atuam e militam pela SAN no país.

Partindo de uma perspectiva em que se acrescenta a questão da qualidade do alimento, emerge a noção de Insegurança Alimentar, categoria que passa a fazer parte do discurso da SAN. Nesse sentido, a atenção volta-se para carência e/ou excesso enquanto duas faces de um mesmo problema: a má alimentação. Se no passado os assuntos norteadores do debate recaíam sobre a fome e a pobreza, atualmente a falta de acesso a alimentos em quantidade e de qualidade de maneira regular e permanente — ou a Insegurança Alimentar — ganha destaque na agenda da SAN. A questão então parece ser complexificada na medida em que se considera a qualidade do acesso e os diferentes níveis de insegurança alimentar. Nesse cenário, a fome aguda seria apenas uma das expressões dos variados graus de Insegurança Alimentar, cabendo a atenção para o amplo espectro de possibilidades dessa insegurança.

Ainda que se assuma que o fenômeno da fome se caracteriza pela privação aguda de alimento e que, portanto, requeira a ação imediata de alimentar-se, advertindo para a perda da centralidade da fome, da pobreza e das condições de desigualdades sociais que as origina, Freitas (2007) alerta para necessidade de se tratar sobre a fome crônica, a qual não é definida apenas em parâmetros clínicos, possuindo elementos socioeconômicos e culturais, cuja elucidação é necessária para as políticas de SAN. Nesse sentido, somente recentemente as questões que tratam do respeito aos hábitos culturais e à saúde são incorporadas ao discurso da SAN, ressaltando a insuficiência, a irregularidade, os riscos patológicos e a imposição de

certos alimentos como pontos centrais que comprometem a Segurança Alimentar dos indivíduos e coletivos.

Outro ponto central na atual abordagem de SAN pelos conselhos e entidades que tratam do tema é a possibilidade de considerar a alimentação a partir de uma visão processual que envolve a produção, o transporte, o abastecimento, a aquisição e o preparo numa perspectiva que nos conduz à noção de sistema alimentar, desenvolvida por Poulain. (2002).

Acompanhando os debates e investigando documentos recentes que balizam as ações, percebe-se a inserção das seguintes preocupações no que tange a SAN: uso de agrotóxicos nos alimentos, a qualidade higiênico-sanitária dos itens adquiridos em supermercados, feiras e pequenos estabelecimentos, e a qualidade do que é consumido fora dos domicílios — as chamadas “comidas de rua”. De fato, tal preocupação vai ao encontro de uma tendência já observada entre a população brasileira, em que se observa um comportamento relativo à compra de maior variedade de alimentos para os domicílios e a maior frequência de realizar as refeições fora de casa.

Ao recapitular a trajetória do tema da SAN, se percebe as particularidades do enfoque brasileiro, sobretudo tomando o papel da participação social no debate e nas formulações de políticas públicas, fato que tem conferido ao país destaque em nível internacional. Ao longo do estudo é possível identificar diferentes atores, interesses e ideias que — por não ser a questão central da pesquisa — mencionei com brevidade. No entanto, cabe destacar para o quanto tais interesses e visões incidiram ao longo do processo histórico sobre as diferentes abordagens dadas à SAN no caso brasileiro, em um cenário de intenso conflito político e ideológico. (FREITAS, 2007).

Outra importante característica a mencionar é a ênfase dada a categorias como Soberania Alimentar e Direito Humano à Alimentação, categorias estas incorporadas por meio de um intenso e conflituoso debate entre Estado e sociedade civil, e que permitiram um olhar para a SAN enquanto questões de cidadania e de direito social a ser garantido pelo Estado brasileiro. Essa perspectiva pode vir a colaborar — ainda que modestamente — para a crítica de uma lógica assistencialista que acompanha historicamente as políticas sociais no país, ainda mais com relação a políticas que tratam da alimentação.

1.3 Sobre as Cozinhas Comunitárias: a lógica estatocêntrica

Tomando as políticas públicas de alimentação no Brasil, muitos estudos têm se empenhado na produção de conhecimento sobre os programas de transferência de renda, como Bolsa Família, e sobre programas de Segurança Alimentar (BURLANDY, 2007; DEDDECA, 2005; COHN, 2004). De uma forma geral, esses estudos focam-se em análises macrossociológicas e econômicas com metodologias em sua maioria quantitativa ou quali/quantitativa, no sentido de mensurar os potenciais usos dos recursos no tocante à alimentação. Entretanto, se observa pouco ou nenhum estudo sobre programas menos divulgados pelas mídias, mas que guardam em si relevâncias, sobretudo em nível local (BURLANDY, 2007), como é o caso das cozinhas comunitárias.

Ainda que esta pesquisa se ancore em uma política pública de SAN, as dimensões abordadas buscam dar conta dos sentidos e das experiências dos sujeitos que as vivenciam sua execução. No entanto, procurei investigar sobre como se estrutura e se apresenta o programa nacional de Cozinhas Comunitárias enquanto um modelo típico-ideal, baseado em uma perspectiva a qual Franzé Mudanó (2013) caracteriza como estatocêntrica e burocrática-normativa.

Sobre essa última, noção oriento-me por Franzé Mudanó (2013) quando indica que:

La perspectiva burocrático-normativa, que conforma en parte los modos de hacer de — pero también de imaginar — las políticas públicas, como “entidades objetivas”, resultado de decisiones racionales adoptadas por alguna “autoridad” competente, — gobiernos, cuadros técnicos, expertos, instituciones delegadas...— que organizan acciones sobre la base de un conocimiento igualmente racional y experto, con el objeto de resolver problemas o situaciones específicos “existentes”, a fin de producir resultados — esperablemente — ajustados al diagnóstico que les precede. (FRANZÉ MUDANÓ, 2013, p.10).

Embora ciente das críticas que recaem sobre a lógica estatocêntrica feitas por autores como Sharma e Gupta, (2006) e Franzé Mudanó (2013), cujas limitações se manifestam tanto pelo fato de focalizar as ações nas racionalidades e formas administrativas do estado “desde cima”, como também de se pensar as políticas em termos de fato social discreto e demarcado pelas instituições que os elaboram, optei por explorar essa lógica de forma a dar mais inteligibilidade ao texto.

Dessa forma, me parece importante sinalizar como o MDS — ministério encarregado de criar e manter os programas sociais de SAN — expressa e organiza suas ações e programas, para no decorrer da narrativa analisar os nexos sociais e políticos a partir do ponto de vista dos atores sociais e das dinâmicas cotidianas por trás destes grandes arcabouços conceituais e ideais.

Dito isso e diante de uma densa rede de programas organizados em torno da noção de promoção da SAN, exponho de forma sucinta a dinâmica de atuação do MDS, entendida a partir de três eixos: 1) Produção; 2) Comercialização e 3) Consumo.

Na perspectiva da (1) Produção encontram-se projetos e ações voltados para o fomento às atividades produtivas rurais; apoio à estruturação da produção familiar; e apoio aos povos e comunidades tradicionais no tocante à manutenção de suas práticas agrícolas.

No eixo (2) Comercialização destaca-se a coordenação de Programas de aquisição e abastecimento de alimentos, bem como ações de distribuição de alimentos a grupos populacionais específicos. Nesse eixo, estão situados programas como o Programa Fome Zero (PFZ) e o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA). Por fim, no eixo (3) Consumo estão articuladas ações que visam promover o acesso à alimentação adequada. Nesse eixo estão situados os chamados “Equipamentos de Oferta de Alimentação Adequada e Saudável”: Restaurantes Populares e Cozinhas Comunitárias.

Segundo o Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS), órgão responsável pela execução de programas de Segurança Alimentar e Nutricional, o programa de Cozinhas Comunitárias (CC) compõe uma rede de Equipamentos Públicos de Alimentação e Nutrição cujas bases estão assentadas na noção de Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). (MDS, 2014). Estes equipamentos são locais — dentre os quais destacam-se os restaurantes populares e as cozinhas comunitárias — destinados ao preparo de refeições saudáveis, que devem ser distribuídas gratuitamente ou a preços acessíveis à população em situação de vulnerabilidade social.

Com o intuito de atender às populações em situação de pobreza e extrema pobreza, as unidades são instaladas em regiões socialmente vulneráveis, com baixo Índice de Desenvolvimento Humano (IDH), normalmente em bolsões de pobreza situados em periferias e regiões metropolitanas. (MDS, 2014).

Conforme diretrizes do programa, o público-alvo das Cozinhas Comunitárias deve ser formado por pessoas em situação de insegurança alimentar e/ou vulnerabilidade social,

preferencialmente aquelas indicadas pelos Centros de Referência em Assistência Social (CRAS). Cada unidade está comprometida com a produção mínima de 100 refeições por dia, durante pelo menos cinco dias por semana. Atualmente, são 407 unidades que funcionam em 22 estados brasileiros, servindo cerca de 90 mil refeições diárias. Na cidade de Porto Alegre, estão cadastradas 18 unidades, em sua maioria gerenciadas por entidades religiosas e que tem apoio da prefeitura através de sua Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável (COSANS).

Embora criado no âmbito do Governo Federal — particularmente entre o Ministério de Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS) e o Ministério de Desenvolvimento Agrário (MDA) —, o programa de Cozinhas Comunitárias tem capilaridade em nível local na medida em que a execução das atividades se dá em espaços sociais específicos, geralmente em comunidades bem demarcadas, como é o caso da Cozinha que embasa esta pesquisa.

Dessa dinâmica predominantemente local, desprende-se o fato da criação de convênios públicos entre as três esferas de governo — União, Estados e Prefeituras —, em que à União cabe o repasse dos recursos financeiros e o pagamento das estruturas para cozinhas e refeitórios (fogão, geladeira, coifa, mesas, bancos, etc.).

Segundo considerações apontadas no texto que dá origem ao programa e que se encontra disponível no site do MDS, o modelo de organização se dá da seguinte forma:

Através do MDS há o apoio para a instalação ou a modernização da cozinha. Já a manutenção e a gestão (tanto financeira quanto operacional) são de responsabilidade do poder público local (estado ou município), ou seja, a administração da unidade, bem como os recursos necessários à manutenção dos serviços de produção (gêneros alimentícios, material de limpeza, taxas administrativas e outros), deverão ser custeados pelo governo estadual, distrital ou municipal. Esses, por sua vez, podem estabelecer parcerias para auxiliar na operacionalização. Após a implantação das unidades, os governos locais municipais e estaduais devem estruturar equipe técnica específica para o planejamento e acompanhamento das ações desenvolvidas no equipamento, além de assumirem a responsabilidade pela gestão e manutenção dos serviços, podendo, para isso, firmar parcerias com organizações comunitárias e entidades sociais ligadas a programas de geração de trabalho e renda. (MDS, 2014)

O Ministério ainda orienta que as refeições sejam distribuídas gratuitamente. No entanto, como a gestão das Cozinhas Comunitárias deve ser realizada pelo poder público local (Estado, Distrito Federal ou Município), pode ser que o Município ou Estado cobrem pela refeição. Neste caso, não existe um padrão preestabelecido para o valor cobrado, no entanto,

há a orientação de que o valor deva ser acessível à população de baixa renda da região e que não ultrapasse o custo de produção da refeição.

Segundo o MDS, alguns municípios aplicam preços diferenciados de acordo com o perfil socioeconômico dos usuários. O órgão ainda sugere que se utilize o cadastro municipal de beneficiários de programas sociais (ex. Cadastro Único para Programas Sociais do Governo Federal - CADÚNICO, Bolsa Família, moradores de rua, etc.) para a cobrança de valores simbólicos ou para acesso gratuito.

As Cozinhas Comunitárias ainda fazem parte da estrutura operacional do Sistema Nacional de Segurança Alimentar (SISAN). Esse sistema articula entidades e instâncias que trabalham sob a bandeira da SAN, dentre as quais destacam-se ministérios, ONG's, universidades e conselhos federais, estaduais e municipais de SAN. Em consonância com a meta de erradicação da extrema pobreza proposta pelo atual governo, o SISAN busca potencializar uma interlocução com outras políticas sociais relevantes para o alcance dessa população mais vulnerável, como o Programa Bancos de Alimentos, o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), além do incentivo a ações de Geração de Trabalho e Renda.

São muitos os exemplos de equipamentos instalados em todo país, cuja gestão se dá através da própria comunidade organizada em associação comunitária ou, em alguns casos, por movimentos sociais ou organizações do terceiro setor. Em todos, se evidencia uma complexa integração entre diferentes esferas de governo e entidades da sociedade civil.

É pertinente destacar que dentre as quinze Cozinhas Comunitárias instaladas na cidade de Porto Alegre por meio de convênio entre o Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS) e a Prefeitura, a unidade da UTC é uma das poucas, se não a única, gerida pelas pessoas da própria comunidade. A opção em realizar a pesquisa neste espaço não foi aleatória. Após ter tido contato com projetos cuja gestão estava aquém dos usuários desse espaço, meu interesse era o de entender situações em que a própria população estivesse envolvida na manutenção diária, na rotina da cozinha, sendo nesse sentido verdadeiros protagonistas a partir do que o Estado lhes garantia enquanto direito.

1.4 Precisamos falar sobre os pobres

Falar em Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil pressupõe falar sobre os pobres e sobre as condições materiais e simbólicas que os cercam. Isso porque as políticas públicas que tratam da questão estão direcionadas a esta classe social desde os primeiros debates, numa árdua luta quase que ideológica no sentido de garantir o direito social a uma alimentação de qualidade e em quantidade suficiente para o indivíduo e para a coletividades. (FREITAS, 2007). Quer no domínio de política para alimentação do trabalhador, quer no domínio das políticas para a alimentação escolar, a garantia da SAN sempre buscou atender às classes populares e suas precariedades materiais que os impossibilitaram de alimentar-se “adequadamente”.

Para além dos debates sobre valores segundo os quais os indivíduos são situados em extrema pobreza, alguns estudiosos (BORGES, 2009; CALDEIRA, 1989; DURHAM, 2004) revelam o quanto o fenômeno está permeado por uma série de fatores que nos remetem à saúde, educação, saneamento básico, alimentação, emprego, moradias, evidenciando assim as múltiplas dimensões de apreensão desse fenômeno por parte dos que dele estão, aparentemente, distantes.

É bem verdade que em muitos estudos privilegiam, de certa forma, abordagens homogeneizantes sobre a pobreza, situando os sujeitos que a experienciam como números estatísticos, dispostos em termos de acesso a serviços, potencial de consumo e índices abrangentes ligados à saúde. Não pretendo desqualificar tais abordagens, mas apontar que em detrimento dessa métrica objetivante — onde a pobreza é reduzida a critérios econômicos e sua superação tratada em termos utilitários de aquisição material —, a experiência e as subjetividades dos sujeitos têm sido negligenciadas.

Ao refletir sobre o campo da antropologia urbana e sua produção em termos de sua história recente, Durham pontua a estreita relação dessa disciplina com grupos vistos à margem da sociedade. Os “pobres” — ainda que não ditos — aparecem como objetos nas pesquisas feitas por antropólogos em categorias sociológicas como “classes populares”, “população marginalizada”, “população periférica”. (DURHAM, 2004). Sarti (2011) ainda aponta o quanto um olhar sobre os pobres e a pobreza definidos em termos econômicos, destituídos de bens materiais e dominados num sistema em que vendiam sua força de trabalho, em certo sentido, contribuiu e contribui para uma total negação ou encobrimento de

seus recursos simbólicos. Nesse sentido, um interessante como contraponto é o trabalho de Zaluar (1985) sobre os valores, normas e regras numa comunidade pobre do Rio de Janeiro, não somente contrariando a ideia de uma racionalidade prática e utilitária, enfatizando uma reflexividade sobre as condições vividas pelos sujeitos em questão.

Nos anos 70, a partir das dinâmicas e transformações sociais observadas, em que estas minorias desprivilegiadas passam a ganhar espaço e emergem como novos atores políticos e sujeitos de direito, surge uma nova conformação dos estudos na qual se leva em conta a grande arena de lutas políticas. O foco recai sobre movimentos sociais criados por esses atores e suas relações com o sistema vigente. (DURHAM, 2004).

Num diálogo mais direto com a sociologia, estes estudos mostravam como, em várias representações nativas, a periferia era vista como parte de um “processo”, voltado à busca de “melhoria de vida” (DURHAM, 2004), o que envolvia o desenvolvimento de certas redes, bem como em muitos casos a criação de uma “comunidade política” voltada a reivindicações frente ao Estado por direitos sociais adquiridos. Foram os estudos etnográficos que destacaram a ideia de modos de vida e representações próprias das camadas populares. Os temas priorizados foram a família, a sexualidade, as relações de gênero, o lazer, mas também o poder, a violência e as expressões políticas.

Ainda assim, os estudos assentavam-se na análise das “estratégias de sobrevivência”, mantendo-se imersos na lógica econômica de produção, recaindo sobre a funcionalidade dessas estratégias para as famílias estudadas. (SARTI, 2011). Esses esforços deram-se, segundo Zaluar (1985), em oposição a estudos eminentemente marxistas que tentavam em certa maneira “medir” o grau de alienação e consciências dos indivíduos das classes populares.

Na década de 80, no campo da antropologia urbana, várias pesquisas — como as de Macedo (1979), Magnani (1984) e Caldeira (1984) — tomaram as áreas periféricas como locais de pesquisa. Na ótica de tais pesquisas, a periferia se revelaria não apenas o *locus* de pesquisa marcado pela distância das áreas mais centrais, pela pobreza e pela ausência do Estado, mas também um local de prática de formas peculiares de relações de sociabilidade, modos de consumo e lazer, bem como de representações da política. (DURHAM, 2004). Aqui, se pretende salientar a relevância assim percebida nos termos do uso de métodos e referenciais teóricos da antropologia buscando compreender detidamente redes de parentesco e de vizinhança, modos de vida, estratégias de sobrevivência, formas de sociabilidade e

representações políticas, com ênfase em dimensões cotidianas e em representações simbólicas, muito pouco contempladas nas perspectivas “macroestruturais”.

Levando em conta os critérios quantitativos que definem as linhas de pobreza e miséria, mas ciente de não ser o foco deste estudo, pretendo posicionar meus interlocutores num processo marcado pela passagem recente (uma década atrás) da condição de miséria para condições de pobreza.

Segundo muitos relatos, nesse período houve uma melhoria considerável das condições de vida, sendo o aumento da renda mensal o aspecto mais ressaltado ao longo da etnografia. Muito menos explicitado pelas pessoas, provavelmente dado o estigma em torno da categoria de “catador” (aquele trabalhador individual que circula pela cidade em busca de materiais a serem revendidos diretamente no lixo deixado por outras pessoas nas ruas e containers, em uma atividade marcada pela informalidade e pela precariedade), este processo de ascensão social esteve fortemente ligado à passagem da condição de “catador de lixo” para uma condição de “reciclador”. As dificuldades materiais vividas no passado e a forma estigmatizante de trabalho levavam muitos a esconder o fato de terem sido catadores, de “trabalhar puxando carrinho”. No entanto, essa percepção somente veio a aflorar ao longo da etnografia, em conversas informais na mesa do refeitório sobre as diferentes trajetórias de cada um, onde eram reveladas as maneiras de trabalho no passado e, em contraste, a valorização atual da atividade de reciclador.

Como será analisado no decorrer deste texto, se antes eles se consideravam pobres-pobres, hoje, em melhor situação que outrora, se identificavam como “pobres”. A mudança de estilo de vida desses atores significou principalmente uma mudança de *status* profissional: se antes muitos eram “catadores de lixo”, hoje, inseridos nas políticas públicas sobre o tratamento de resíduos sólidos — políticas estas formadas a partir dos princípios de responsabilidades ambiental e social —, estes atores transformaram-se em recicladores. Dessa maneira, é indissociável a relação entre miséria/pobreza e catador/reciclador no processo de ascensão social dessas pessoas.

CAPÍTULO 2: O CONTEXTO ETNOGRÁFICO: SOBRE OS RECICLADORES, A ASSOCIAÇÃO E A COZINHA COMUNITÁRIA

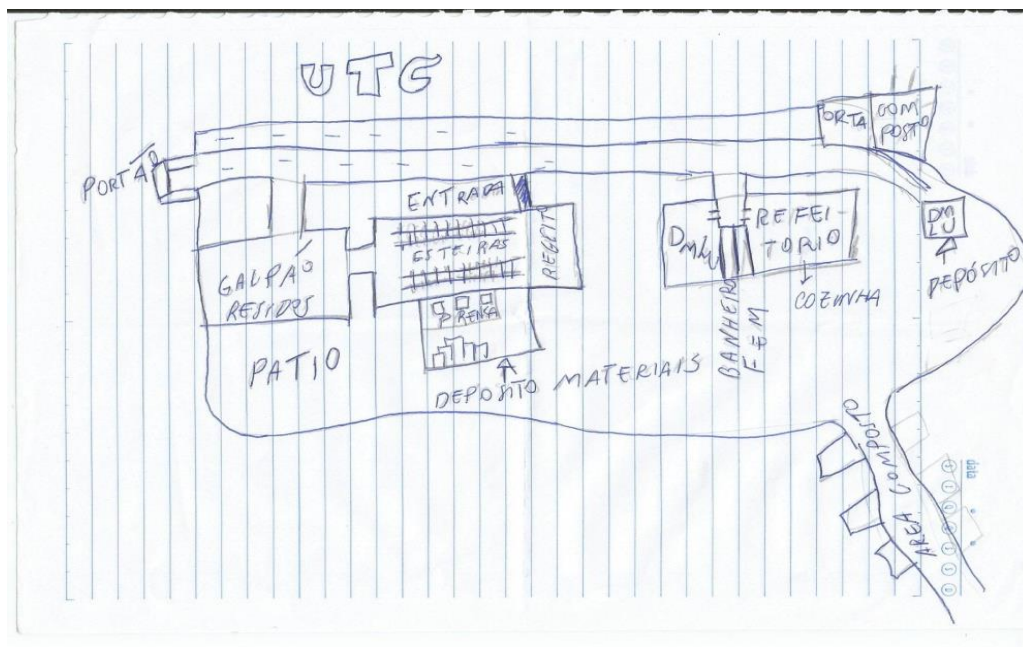


Figura 1: Mapa geral da Unidade de Triagem e Compostagem desenhado por um de seus associados, 2014. (Foto: Helisa Canfield).

Se o cotidiano lhe parece pobre, não o acuse: acuse-se a si próprio de não ser muito poeta para extrair as suas riquezas.

Rainer Maria Rilke

2.1 A Unidade de Triagem e Compostagem

A Unidade de Triagem e Compostagem (UTC) está localizada na Lomba do Pinheiro, na cidade de Porto Alegre, bairro situado na região leste, divisa com o município de Viamão.

O processo de ocupação da região se inicia na década de 1970, período no qual o município instalou algumas famílias provenientes de remoções do centro da cidade. Atualmente, a Lomba do Pinheiro é uma região densamente povoada e marcada por um

intenso processo de ocupação irregular que abriga vilas (favelas ou comunidades populares),¹³ muitas das quais carecem de infraestrutura como esgoto, transporte e saneamento básico. O bairro, criado oficialmente em 1997, através da Lei nº 7.954, é considerado o maior aglomerado de loteamentos irregulares e clandestinos da cidade, embora ali ainda sejam encontradas paisagens naturais de importância ecológica, tais como arroios, nascentes, encostas.

Em contraste com as comunidades populares, nos últimos anos é possível perceber a criação de bairros planejados com condomínios de luxo, em uma paisagem marcada por desigualdades sociais visíveis aos olhos de quem circula pela região.

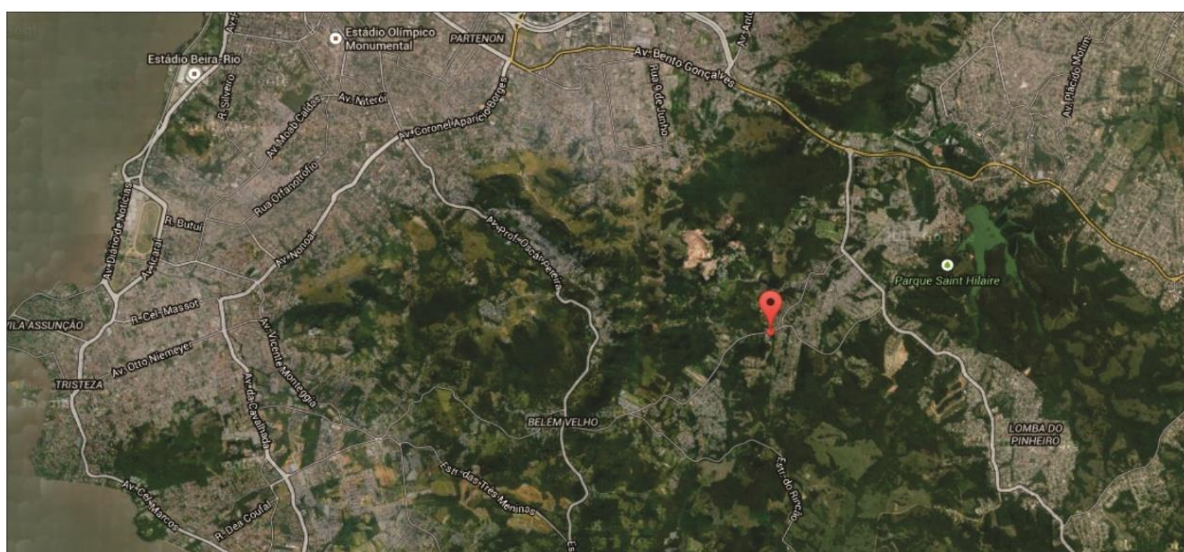


Figura 2: Mapa por satélite da UTC — Rua Afonso Lourenço Mariante, 4.401, Lomba do Pinheiro, Porto Alegre.

¹³ Destaco as vilas referidas por meus interlocutores: São Francisco, figuras 2 e 3, Chácara das Pedras, das Pedreiras, Beco do Davi, Quinta do Portal, Jardim Lomba do Pinheiro, Residencial São Claro, Jardim Franciscano, Nova São Carlos, Viçosa, Stella Maris, Primeiro de Maio, Nova Serra Verde, Pinhal, recreio da Divisa, Panorama, Santa Helena, São Pedro, Santa Filomena, Esmeralda, Herdeiros e Bonsucesso.

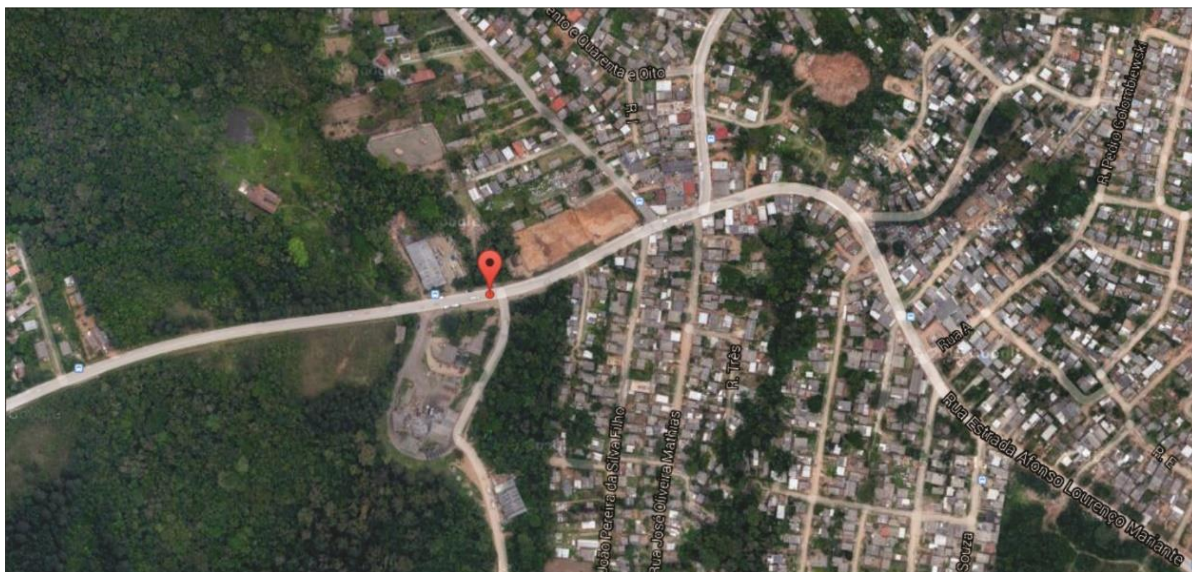


Figura 3: Mapa por satélite da UTC — Rua Afonso Lourenço Mariante, 4.401, Lomba do Pinheiro, Porto Alegre.

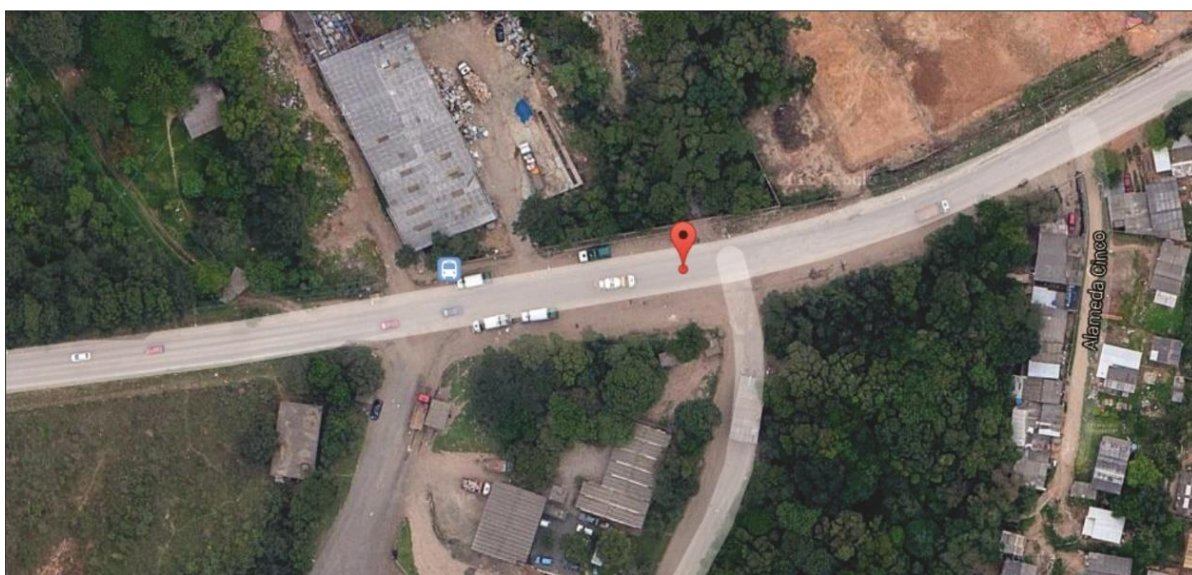


Figura 4: Mapa por satélite da UTC - Rua Afonso Lourenço Mariante, 4.401, Lomba do Pinheiro, Porto Alegre.

No ano de 2000, a Prefeitura Municipal, através de seu Departamento Municipal de Limpeza Urbana (DMLU), instalou em um terreno de 10 hectares a estação de transbordo de lixo do município. O objetivo da estação é dar destino adequado ao lixo recolhido da cidade, conforme o plano diretor de resíduos urbanos. Neste local, caminhões descarregam todo o resíduo de Porto Alegre, oriundo da coleta domiciliar e de lixo descartado nas lixeiras públicas da cidade. Ali, o lixo é pesado e transferido para carretas com capacidade de até 53m³ que seguem para o aterro sanitário na cidade de Minas do Leão, a 113 km de Porto

Alegre. A estação de transbordo serve para reduzir os custos de transporte dos resíduos até o aterro sanitário, devido a maior capacidade volumétrica das carretas. A estação recebe o lixo não reciclável, ou o chamado lixo orgânico, sendo os materiais recicláveis, ou lixo seco, transportado diretamente para as Unidades de Triagem (UT) conveniadas ao município.

Dentro de uma perspectiva que adota um gerenciamento integrado de resíduos sólidos¹⁴, a Prefeitura, no ano de 2001, concedeu local e maquinário para a instalação de uma Unidade de Triagem (UT), na qual os chamados recicladores são encarregados de triar os materiais reaproveitáveis ou recicláveis (lixo seco) que chegam ao galpão já separados do lixo orgânico nos domicílios da cidade.

O que se observa é uma atuação compartilhada da gestão do lixo urbano, em que ao Estado cabe o recolhimento de lixo nos domicílios e aos trabalhadores de reciclagem — formalmente organizados em associações e/ou cooperativas — caberá a adequada separação e comercialização. Nessa organização, ambas as partes tendem a ganhar, na medida em que a prefeitura cumpre seu papel de dar destino ambientalmente correto ao lixo produzido na cidade e as pessoas, muitas das quais antigos catadores individuais, adquirem emprego e renda a partir do que é triado e posteriormente comercializado¹⁵. Esta não é a única Unidade de Triagem (UT) de resíduos da cidade. Conforme dados da Prefeitura no ano de 2014, existiam 18 UTs em Porto Alegre que, conveniadas ao DMLU, recebem o lixo seco urbano. Entretanto, a UTC da Lomba do Pinheiro é a única situada dentro da estação de transbordo de lixo urbano do DMLU, o que envolve, segundo relatos, o recebimento de maior quantidade de lixo para ser triado e de forma mais frequente.

Na estação, além do galpão concedido aos recicladores, também trabalham servidores públicos do DMLU, cujo trabalho localiza-se na parte superior do terreno da estação, próximo à entrada, local considerado mais salubre no emaranhado dos lixos. As atividades desses servidores são a supervisão geral da estação — incluindo aqui o trabalho da UT —, a fiscalização do transbordo de lixo orgânico para o aterro sanitário, que é feito em grandes

¹⁴ Trata-se da Política Nacional de Resíduos Sólidos, estabelecida em 2010 e que impõe como metas aos municípios o tratamento ambiental e socialmente correto aos resíduos urbanos.

¹⁵ Embora não seja o objetivo central desse estudo, observa-se que essa dinâmica está associada a um amplo debate sobre o manejo dos resíduos sólido no país e as consequências ambientais, sociais e econômicas decorrentes de um tratamento inapropriado. No bojo desse tema, surgiram muitos movimentos sociais de valorização dos catadores de materiais reciclados. Uma das principais reivindicações dos movimentos é a da participação do setor nos sistemas de gerenciamento de lixo municipais, o que vem a garantir emprego formal e renda para os catadores.

caminhões e retroscavadeiras de empresas terceirizadas, e a destinação adequada de entulhos que chegam ao local em containers privados.



Figura 6: Entrada da Estação de Transbordo Lomba do Pinheiro, local de trabalho do pessoal do DMLU, 2014. (foto: Helisa Canfield).



Figura 5: Aspecto externo do Galpão de reciclagem localizado na parte baixa do terreno que abriga a totalidade do que é chamado de Estação de Transbordo de lixo de Porto Alegre, 2014. (Foto: Helisa Canfield).

As atividades de triagem, compactação e comercialização dos materiais são realizadas no galpão em que há duas grandes esteiras de 30 metros cada, por onde passa o lixo recolhido dos domicílios da cidade. Os resíduos (ou lixo seco) trazidos por caminhões de lixo do município são transferidos com a ajuda de uma retroescavadeira, doada pela prefeitura, em um grande terreno que fica próximo ao início das esteiras. Um associado capacitado para tanto dirige a máquina que despeja nas esteiras toneladas de lixo supostamente reciclável ou reutilizável, ainda ensacado conforme o fazem nas residências. Nas esteiras, os resíduos passam inicialmente pelo processo chamado localmente de “rasgação”. Nessa etapa, todos os materiais são retirados dos sacos plásticos e separados em partes menores para seguirem no processo de triagem. Normalmente esta função é dada aos novatos da associação por ser considerada monótona.

Diariamente, cerca de 100 toneladas de resíduos domiciliares chegam à UTC.¹⁶ A UTC não recebe resíduos provenientes de empresas ou resíduos hospitalares, o que em certo sentido dificulta o trabalho de reciclagem, afinal boa parte da população de Porto Alegre não separa o lixo de forma adequada nos domicílios e a coleta seletiva ainda não ocorre em todos os bairros. Dessa forma, o lixo recebido para triagem é bastante misturado, contendo muito material orgânico e chorume, nome dado a um líquido escuro que contém alta carga poluidora e é proveniente de matérias orgânicas em putrefação.

Os trabalhadores separam o material em três categorias: recicláveis, orgânicos e rejeitos. O que não pode ser reciclado é empregado na produção de composto orgânico (adubo), que é vendido no próprio local. Entretanto, apesar de haver resíduo orgânico de sobra para produção do composto, desde o início observei a pouca relevância da atividade devido a pouca procura para compra. O que não é utilizado pela UT é encaminhado pelo DMLU ao aterro sanitário que fica nas proximidades da estação.

Ao longo das esteiras estão fixados sacos feitos de lona — material extremamente resistente —, que recebem o que é triado por categoria: plásticos, papéis, papelão, embalagens longa vida, vidro, isopor, garrafas plásticas, metais, etc. Estes materiais têm valor de venda diferenciado e, uma vez compactados em grandes fardos, são comercializados pelos associados no próprio galpão para empresas que os utilizam como matéria prima.

¹⁶ Os dados sobre a quantidade de materiais recebidos foram obtidos diretamente com o DMLU.



Figura 7: As duas esteiras de triagem, vista interna do galpão, 2014. (Foto: Helisa Canfield).

2.2 A organização em torno do que se joga fora

Trabalham na UTC cerca de 100 recicladores que se organizaram — desde a concessão do galpão de reciclagem — em torno de uma associação formalizada com o nome de *Associação de Triagem de Resíduos Sólidos Domiciliares Lomba do Pinheiro*. A jornada de trabalho — de segunda a sábado — inicia às 6 horas da manhã e é finalizada às 16 horas da tarde. A maioria dos trabalhadores toma café na cozinha da UTC, embora o almoço, normalmente, envolva maior quantidade de pessoas. Diariamente, ao chegarem na UTC, os trabalhadores fazem sua primeira refeição e se deslocam para os vestiários para colocar roupas e sapatos próprios para o trabalho de reciclagem. Ao final da jornada, tomam banho e voltam a vestir os trajes com que vieram de casa. Embora não haja uniforme, as vestimentas seguem um padrão de preferência de uso: calças ou bermudas, camisetas e sapatos fechados.

A coordenação da associação é feita por três pessoas eleitas em uma reunião geral que ocorre a cada dois anos. São eleitos um coordenador, um vice-coordenador e um secretário. Na mesma reunião, são designados dois trabalhadores para fiscalizarem o trabalho nas esteiras, chamados fiscais de pátio. A equipe de coordenadores é que escolhe as pessoas que irão trabalhar na cozinha. De acordo com a necessidade de atender o grande número de

comensais, três associadas são designadas para o serviço na cozinha e, recentemente, uma associada foi designada para cuidar da horta cultivada nas proximidades da cozinha.

Nota-se uma pronunciada divisão de gênero quanto ao trabalho executado. Apenas mulheres participam do processo de triagem. Elas são as responsáveis por “*pescar*” os materiais e colocá-los nos grandes sacos de lona. Existe um grupo que somente separa plástico, outro encarregado de “*pescar*” papel, latas de alumínio e assim por diante. Aos homens em geral cabe o trabalho de transportar os sacos, uma vez cheios de materiais já triados pelas mulheres, prensar os tipos adequados para tanto como papéis, papelões, plásticos e latas de alumínio e agrupá-los em fardos. Os mais jovens trabalham na prensa e no transporte dos sacos e dos fardos, já que requer força física. Os homens mais velhos trabalham ajudando no descarregamento dos sacos, o que localmente denominam de “*embergagem*”, na venda dos materiais e na organização dos vidros e das peças eletrônicas que são descartadas.

A maioria dos trabalhadores são mulheres. Embora haja jovens, a maior parte delas têm mais de 40 anos. Algumas começaram a trabalhar com a reciclagem após se aposentarem e, uma vez integradas na associação, trouxeram parentes próximos. Dentre as principais profissões exercidas antes do trabalho na UTC estão as de empregada doméstica, de auxiliar de serviços gerais e de “*catadoras de lixo*”. Os homens são na maioria jovens e filhos de associadas, com a exceção de alguns homens mais velhos que seguiram o mesmo percurso das mulheres: inscreveram-se para trabalhar na associação depois de aposentados. Dentre as atividades mais relatadas entre eles estão a de pedreiro, ferreiro ou, em alguns casos, “*bicos*” eventuais. Também entre os homens pode ser que haja alguns que tenham exercido a atividade de catador de lixo. No entanto, e seguindo a mesma lógica das mulheres, omitem o fato, dado o estigma relacionado à atividade.

Conforme o andamento da etnografia e a minha maior aproximação com o contexto, pude captar essas omissões em momentos de descontração após o almoço. Na maioria das vezes ouvia expressões como *no tempo em que se puxava carrinho* ou *lembra quando tínhamos que correr atrás do lixo pelas ruas*, ou ainda, *quando se tinha que revirar as lixeiras*. Assim, embora não dito formalmente nas entrevistas realizadas as experiências do tempo de catador, formam e informam as experiências de agora. Essa transformação da atividade, percebida por eles em termos de uma clara ascensão social, contribui para os novos estilos de vida e a própria valorização do trabalho de reciclador. Embora não seja o objeto desta pesquisa, cabe a questão sobre — dada a grande mobilização a partir das políticas para resíduos urbanos — onde foram parar os antigos catadores que muito se viam a circular pela

cidade de carroça ou puxando carrinho? Por certo não foram “todos” incorporados ou associados em torno das diversas Unidades de Triagem (UT) organizadas a partir da readequação do plano diretor do município sobre do lixo urbano.

São muitos os relatos sobre problemas com o uso de drogas, sobretudo o crack. Nessa medida, diz-se que as mães acabam por inscrever seus filhos para trabalharem na UTC, ficando assim sob cuidado permanente. Muitas histórias também revelam problemas de abuso de bebida alcóolica, principalmente entre os mais velhos.

A par da intimidade social, percebe-se que muitos estão ligados por grau de parentesco. São pais e filhos, casais, irmãos, primos e famílias inteiras que convivem não somente na unidade doméstica, mas durante o trabalho na UTC. Era comum as cozinheiras me apresentarem às pessoas através de seus vínculos de parentesco: “*este é o João, cunhado do fulano*”, “*...sabe a Beth?! Mãe da fulana*”. Quase todos têm algum parente próximo que também trabalhava na UTC e serve de referência para sua própria designação.

Formam uma rede de parentesco e, como compartilham do mesmo local de trabalho e moram quase todos nas vilas próximas da UTC, os laços de afinidade se estendem para as unidades domésticas onde frequentemente se organizam festas, churrascos e “tragos” aos domingos, único dia de folga.

As brigas e desavenças entre as mulheres ocorrem principalmente quando passa pelas esteiras algo valioso, cobiçado por muitas. Como nas esteiras trabalham somente mulheres, são elas quem, primeiramente, acham os objetos. O destino será trocá-lo, vendê-lo — caso alguém se pronuncie em comprar — ou presenteá-lo ali mesmo durante o turno de trabalho, principalmente na hora do almoço. É normalmente o que ocorre quando são achados objetos como: celulares, mochilas, tênis, bolsas, sapatos, eletrônicos — bens em bom estado de conservação e que de alguma forma despertam o desejo dos recicladores.

Dado o constante fluxo de objetos, é comum esse troca-troca e a organização de brechós em que as pessoas vão pegando o que querem. Em todos os casos os eventos são realizados na cozinha, o que causa indignação para uns — principalmente as cozinheiras — e conforto e distração para muitos. Não é à toa que as mulheres que trabalham nas esteiras carreguem consigo, durante a triagem, sacolas ou até mesmo malas trazidas de casa, onde guardam itens que encontram e que de alguma forma lhes representa algum valor. Ao final do dia, a volta para casa quase sempre é com a sacola farta de produtos para os filhos, netos, ou mesmo para trocar ou comercializar com a vizinhança. Assim, me pareceu desde o início que

a relação que as pessoas têm com objetos muitas vezes não se dá da forma tradicional, em que o dinheiro é o mediador objeto-consumidor. Elas de fato consomem aquilo que é achado no lixo — usam os sapatos, bolsas, mochilas, esmaltes. Consertam aparelhos eletrônicos, vestem-se das roupas, enfim, tudo o que para elas tem algum valor sem qualquer intermediação monetária.



Figura 8: Pessoas “descendo” para o almoço na cozinha, 2014. (Foto: Helisa Canfield).

Se bem que haja algumas pessoas que migraram do meio rural, grande parte mora na cidade há muito tempo, nas vilas adjacentes à UTC. Dentre os mais velhos, tanto homens como mulheres, a maioria é analfabeta. Entre os jovens, são poucos os que finalizaram o segundo grau, e se percebia a leitura e a escrita precárias principalmente nos momentos de descontração, em que comentavam alguma revista recolhida das esteiras, ou quando lhes era solicitado escrever a lista de itens a buscar no mercado local para o almoço. Diante da dificuldade, esses garotos me pediam para que eu escrevesse ou somente lhes dissessem o que buscar pois *ficava mais fácil na memória do que no papel*. Percebia assim nitidamente que, diferentemente dos mais velhos que se negavam a ler e escrever na minha frente, me revelando, embora constrangidos, que não sabiam ler nem escrever, os mais jovens

reconheciam as letras e tentavam explorar aquelas habilidades, ainda que fosse evidente as deficiências de compreensão e raciocínio perante esses símbolos tão complexos.

Saber ler e escrever é uma distinção no que diz respeito à possibilidade de fazer parte da coordenação, embora não seja um pré-requisito para participar das negociações comerciais, afinal muitos não conhecem as letras mas sabem calcular. Saber ler e escrever foi, de fato, algo que me aproximou muito de meus interlocutores. Era comum ser solicitada para a transcrição de receitas trocadas entre as mulheres nos bate-papos após o almoço ou outras solicitações específicas, como ler revistas recolhidas do lixo ou o recibo de pagamento. Muitas, no entanto, me pediam para “*escrever apenas em letras grandes*”, pois só assim saberiam ler. Após algum tempo de convívio, percebi que as letras grandes se tratavam de letras de “forma”, em contraste com a letra cursiva em que as mesmas estão conectadas e cuja dificuldade era por serem grafadas juntas.

Desde minhas primeiras inscrições nesse percurso etnográfico, a impressão era de estar diante de uma totalidade da qual fala Magnani (2009), a qual é vivamente experimentada tanto como recorte de fronteira quanto como código de pertencimento, sem contanto desconsiderar a existência de conflitos. Todos formam um grande grupo, entendido segundo Babha (1998) como uma célula básica de recomposição social, como aparato de comunidade, nicho identitário, que compartilha uma experiência estética, ético-política, a qual tende a perturbar a grande narrativa globalizadora e homogeneizante da “nação” ou da “sociedade”.

Há uma predominância de vida grupal, comunitária, com forte presença de laços familiares, de parentesco e de reciprocidade. Embora situados numa grande metrópole, o que implica, segundo Velho (2000), em relações sociais pautadas na distância, na impessoalidade e no anonimato, o relacionamento pessoal, direto, “cara a cara”, típico de pequenos grupos, comunidades, aldeias, etc., marca as relações sociais na UTC. Ainda que a intenção não seja demarcar uma clara oposição entre individualismo/holismo, como pretendia Dumont (1966), ou entre comunidade/sociedade, como sugeriu Tönnie, é possível perceber que o estilo de vida dos atores está marcado por uma forte valorização do grupo, sem desconsiderar que estão imersos num ambiente supermoderno. (AUGÉ, 1994).

Nesse sentido, a unidade mínima da vida social ou o grupo de referência de identidade, conforme sugere Velho (2000), em termos de experiências sociais, estaria focada no grupo, na associação, no grupo de recicladores. O mesmo autor nos ajuda a pensar esse aspecto do contexto empírico ao propor que a presença dos laços de parentesco, de compadrio, e a

importância dos bairros, das localidades, são variáveis que estabelecem limites sociológicos e psicológicos a uma liberdade individual. (VELHO, 2000, p. 19). Logo, o modo de internalizar e viver essas ideologias individualistas variará em função de diferentes situações, contextos e trajetórias. Já inserida na CC, sentia estar diante de uma grande família centralizada na figura da cozinheira mais antiga da cozinha.

Em minha primeira visita para reconhecimento do local e para explicar o que de fato pretendia realizar, duas mulheres me alertavam quanto à forma correta para designar aquele espaço. Estaria eu pisando em uma “Unidade de Reciclagem de Resíduos” e não em um lixão. Segunda elas, “lixão” seria um mero depósito de lixo, de materiais sem valor e que inevitavelmente ninguém mais quer. Já aquele espaço era valorizado em torno de uma atividade que lhes gerava renda e lhes garantia uma profissão: a de reciclador.

Aos poucos comecei a captar que a valorização do trabalho de reciclador e o uso de termos específicos para designar os materiais triados faziam parte de um movimento amplo de reconhecimento da profissão de catador e da própria atividade reciclagem, fortemente ligada a um discurso baseado na ideia de sustentabilidade ambiental e responsabilidade social.

No contato diário com os recicladores, passei a perceber os dramas pessoais e sociais experienciados e o quanto o trabalho “formal”, “diário” representado pela garantia do ordenado no final do mês — ainda que relativamente baixo — representou uma melhora das condições de vida de outrora. Muitos haviam roubado, praticado a mendicância, e o contexto em que agora viviam parece ser melhor, sobretudo em termos de regularidade e solidez financeira. Na busca constante por uma “melhoria de vida”, o tipo de trabalho e o local onde moram não é algo a ser ultrapassado, deixado para trás. Diferentemente dos casos analisados por Durham (2004), quando apontava para as representações nativas em que a periferia era vista como parte de uma etapa no caminho de uma melhor condição de vida. Ao contrário, para os recicladores, alguns dos quais “ex-catadores”, a ideia de morar na periferia, “no fim de tudo”, como costumavam dizer, e de trabalhar com reciclagem vinha a ser motivo de orgulho e de pertencimento para meus interlocutores.

Desde o primeiro momento, foi necessária consciência e sensibilidade de que estaria adentrando o local de trabalho dessas pessoas mais do que em um simples depósito de lixo. Foi um exercício árduo e constante para desenvolver um outro olhar para com aqueles materiais de extremo valor para aquelas pessoas, mas que são descartados por outras.

2.3 A formação do ordenado: uma dinâmica peculiar

Cada reciclador recebe um valor mensal de em média 750,00 reais, aproximadamente um salário mínimo (R\$724,00 reais ou aproximadamente U\$306,00 em dezembro de 2014). O valor da remuneração irá depender do que efetivamente é vendido para os comerciantes das matérias-primas triadas. Nessa lógica, quanto mais se recicla mais oportunidade de venda se tem. Os objetos reutilizáveis, os que não são considerados recicláveis e que de alguma forma têm valor para os recicladores, como por exemplo bolsas, mochilas, sapatos, roupas, brinquedos, eletrônicos, etc., não são colocados à venda no galpão para as pessoas externas, ainda que venham a fazer parte das circulações comerciais entre os associados e fora da UTC. Os comerciantes que vão ao galpão são atuantes no mercado de matérias primas e vão em busca de papéis, papelões, plástico, vidro, etc.

A Prefeitura de Porto Alegre, além de fornecer a infraestrutura para a UT, garante um custeio de dezoito mil por mês, valor repassado diretamente para a coordenação. Desse valor, uma parte é empregada na manutenção do galpão e o restante é incorporado ao pagamento dos trabalhadores.

Embora oficialmente se diga que o salário é mensal, como o valor recebido, segundo dizem, tende a *não alcançar as contas*, foi instituído entre os associados um “vale”, ou um adiantamento, pago no meio do mês e que não deve passar 200 reais. Em todo caso, o valor total é dividido igualmente entre todos os associados, sem distinção do local que trabalha — nas esteiras, na fiscalização, na coordenação, na venda ou na cozinha. Devido ao grande número de faltas sem justificativa formal — o que implicaria na existência de um atestado —, a coordenação institui um bônus de 50 reais para os trabalhadores que forem assíduos ao longo de todo mês. Como se trata de uma associação, nenhum trabalhador recebe 13º salário, fundo de garantia ou outro benefício que seria garantido pela CLT (Consolidação das Leis do Trabalho).

No dia do pagamento, geralmente no último dia do mês, os recicladores são dispensados do trabalho à tarde. Nesse dia cada um recebe um pequeno papel onde é descrito o valor a ser recebido. Embora seja dito com orgulho que todos recebem o mesmo valor, a formação do ordenado ao final do mês irá depender de uma dinâmica muito específica que somente o olhar e a escuta atentos me permitiram apreender. Foi precisamente em um dia de pagamento que essas “faculdades do entendimento socioantropológico” (OLIVEIRA, 1996)

foram úteis para a compreensão sobre o que ocorria em torno do salário recebido e dos descontos e bônus efetuados.

Já aceita como uma pessoa no mínimo confiável, alguns trabalhadores que não sabiam ler me solicitaram para que o fizesse em voz alta. Sem perguntar diretamente do que se tratavam aqueles “débitos”, fui ao longo da pesquisa captando que se relacionava a um comerciante local. Aproveitando o número de pessoas que trabalhavam na UT e a jornada intensa que comprometia quase a totalidade do dia, a “venda do Seu Ricardo” (uma espécie de bazar localizada na entrada da Estação de transbordo) oferecia produtos das mais variadas ordens em prestações que eram descontadas diretamente do ordenado.

O pagamento era feito em sistema chamado por todos de *crediário de boca, na confiança*. Os produtos comprados — cigarros, cervejas, produtos de higiene, brinquedos, roupas e bijuterias — eram anotados em um caderno junto com o valor total da compra e com a quantidade de vezes a serem pagos. O valor mensal era repassado à coordenação que descontava diretamente dos trabalhadores. A prática de anotar as compras dos clientes em um caderno se aproxima do tradicional uso da “caderneta”, mais comum no passado. Essas formas de pagamentos não deixam de caracterizar uma forma de endividamento na qual o comprador vinculava-se diretamente ao comerciante. No entanto, dada a forma associativa que caracteriza a UTC, a relação é entre o credor, seu Ricardo, e a própria associação. É a figura da associação de trabalhadores que lhe dá a garantia do pagamento certo ao final de cada mês.

Mas outro “desconto”, embora nunca mencionado nas entrevistas, foi captado ao longo da pesquisa: mensalmente um valor de 35 reais era descontado dos trabalhadores que pagassem “o ônibus da associação”. O ônibus era na realidade de propriedade de seu Ricardo e circulava pelas vilas íngremes e de terrenos sinuosos. Assim, percebia que o ônibus servia como meio de locomoção entre as próprias vilas e entre as vilas e a UTC, carregando somente os associados e seus familiares, aqueles para o trabalho e estes para pontos de ônibus “oficiais” ou mesmo para pequenos percursos. O mesmo serviço ainda era solicitado quando ocorria algum evento fora da UTC, como uma ida à praia do Lami ou algum evento do movimento de reciclagem. Esses, no entanto, eram descontados à parte do valor do transporte diário. Em todo o caso, a garantia do pagamento era certa, uma vez descontado diretamente com a coordenação.

Nesse arranjo, é comum, no dia do recebimento, haver murmúrios de insatisfação e reclamações sobre o baixo valor recebido, pois boa parte já estava comprometida com as dívidas adquiridas ao longo do mês e com o pagamento do uso do ônibus. Entretanto, essa forma de organização é legitimada por todos os associados sem exceção. Aqui, a administração da vida diária, dos problemas, das dívidas, acaba sendo simplificada e resolvida nas redondezas do trabalho. A figura de seu Ricardo, assim, parece centralizar todas as dívidas e pagamentos, o que, para os associados, parece ser algo positivo.

Isso não significa que eles estejam fechados ou desconectados das rotinas do mundo contemporâneo. Seus mundos e suas referências não ficam limitadas à Lomba do Pinheiro ou mesmo à UTC. Na tarde de folga, após o pagamento, é o momento para irem ao centro resolver os problemas ordinários entre eles, outros pagamentos, dessa vez no sistema de crediário tradicional em lojas. Percebe-se que há uma pluralidade de formas e maneiras de se relacionarem com o mundo, o que implica pensar em uma pluralidade de sistemas de referências, mencionadas por Weber (2002) ao explorar práticas econômicas onde os atores parecem atuar conforme diferentes regras de acordo com as cenas em que atuam.

2.4 A cozinha que veio do lixo: sobre a conquista da cozinha comunitária

Embora seja notável a relevância da cozinha e do refeitório no cotidiano dos associados da UTC, a inserção da UTC no programa de Cozinhas Comunitárias se deu aproximadamente quatro anos após o início das atividades de reciclagem no galpão. Consciente da peculiaridade da abordagem etnográfica ao privilegiar o vivido no dia a dia, podendo deixar escapar possíveis mudanças nas dinâmicas observadas, optei por entrevistar com mais profundidade pessoas que estiveram presentes desde a criação da associação e a instalação da cozinha. Desta forma, pude captar a trajetória percorrida e aspectos cambiantes do contexto.

Seu Joares e seu Sílvia foram dois interlocutores-chave para entender como eram feitas as refeições anteriormente e em que medida a instalação da cozinha significou mudanças nos padrões de alimentação das pessoas. Além dos dois associados, também entrevistei Walkiria, a coordenadora atual da cozinha, que pode me explicar como se deu o processo que culminou na inclusão da associação no programa de Cozinhas Comunitárias do MDS.

Rememorando os tempos de criação da associação, seu Joares — um gentil senhor com 65 anos de idade, mas que aparentava mais e que trabalha na UTC desde o início das atividades em 2001 — me conta o quão complicado era almoçar naqueles tempos. Segundo ele, dado o curto intervalo para o almoço e o baixo salário — que os impossibilitava de ir até à “faixa”, avenida principal onde há trânsito e comércio, para almoçar nos pequenos restaurantes comerciais, era comum o pessoal trazer de casa sua comida em uma marmita e consumi-la sentado na grama nos arredores do galpão. Ainda que existisse a edificação onde hoje abriga a cozinha e o refeitório, dentro havia somente um antigo carro quente no qual os recicladores esquentavam suas marmitas em banho-maria.

Seu Joares conta que perto da hora do almoço, dona Bonequinha, uma ex-associada que participou do processo de conquista da cozinha, descia para o local e enchia o carro quente com água para em seguida aquecê-la com um fio elétrico preso a uma resistência, o que regionalmente chama-se de “rabo-quente”. Próximo da hora do intervalo para o almoço, cada um colocava sua quentinha no carro quente até a comida aquecer.

Seu Joares lembra que eram tantas pessoas para um equipamento tão pequeno que muitos preferiam comer a comida fria mesmo. Como não havia geladeira, o jeito era manter as marmitas nas sacolas dentro do vestiário (o que evitava inclusive conflitos por causa da troca de marmitas ou desaparecimentos repentinos). Após o almoço era a hora de formar uma fila nas pias que ficavam na entrada da cozinha para enxaguar a louça suja. Feito isso, os apetrechos voltam para as sacolas de cada um para, no dia seguinte, iniciar a mesma rotina.

Embora enfatizasse o quanto era penosa a hora do almoço, seu Joares puxava da memória os colegas que foram deixando a UTC num clima de nostalgia. Os laços de amizade pareciam temperar e qualificar aquelas refeições feitas no chão, mas na companhia dos compadres.

Para seu Sílvio, aqueles tempos também eram duros, quando que se comia “*nas beiradas do galpão*”. Ele relembra dos dias de calor em que quando se abria as marmitas a comida estava azeda. No entanto, também lembra que sempre que isso ocorria se podia contar com a solidariedade dos colegas. Em suas palavras: *a gente já dividia se fosse inimigo, se fosse amigo então nem se fala! Não se deixava ninguém na mão, ninguém de barriga vazia.*

Claude Fischler (2001) diz que, em matéria de alimentação, há sempre a tendência de valorizar o passado. No entanto, é possível perceber um sentido oposto a partir das experiências relatadas por meus interlocutores. A valorização do passado parece não ser pela

comida em si, mas pelos rituais de comensalidade que eram exercidos. Assim, ainda que haja valorização do contexto vivido, o que se comia e as condições eram interpretadas como piores em relação ao presente do qual se narrava. Ainda mais dada àquela conjuntura em que o valor do salário recebido era em torno de 180 reais; era difícil trazer uma marmita farta e variada. A cozinha representou para os dois antigos associados uma nítida melhoria em relação às condições em que se comia e na própria comida consumida. Como ressalta seu Joares: “*agora a gente pode comer uma comida feitinha na hora, quente e boa*”. Atributos valorizados e conquistados graças à possibilidade de se ter um espaço próprio para cozinhar e para comer.

Diante da conjuntural valorização do trabalho de reciclagem e do próprio produto da atividade, o conseqüente incremento na renda representou uma melhoria da qualidade da alimentação, tanto no trabalho — pois agora se pode levar o que quiser para que as cozinheiras preparem — quanto nas unidades domésticas. No entanto, dado o estilo de vida e as dinâmicas de trabalho, por viverem e conviverem quase a metade do dia no galpão de triagem, o fato de haver uma cozinha comunitária na UTC pareceu um aspecto importante dessa qualificação da alimentação.

No ano de 2004, a partir da criação de diversos programas sociais que visavam a Segurança Alimentar da população, e sob a ampla bandeira da Estratégia Fome Zero, o Governo Federal promovia, por meio de edital público, a instalação de Cozinhas Comunitárias nas periferias das grandes capitais nacionais. A Prefeitura de Porto Alegre, na ocasião, concorreu ao edital e foi contemplada com 15 equipamentos que deveriam ser distribuídos pela gestão municipal. A distribuição desses equipamentos públicos ficou sob o comando da Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional (COSANS) de Porto Alegre. Walkiria, a coordenadora atual da cozinha da UTC, conta que como a demanda por unidades de CC era grande, uma estratégia da coordenadoria municipal foi “*lançar as 15 unidades nas reuniões do Orçamento Participativo*”¹⁷ e ver em que medida a instalação das cozinhas seriam votadas como prioridades nas diferentes regiões do Orçamento Participativo. Nessa lógica, dada a existência de outras prioridades mais emergenciais de cada comunidade, quem quisesse as cozinhas teria que se mobilizar e votar a cozinha como prioridade.

¹⁷ O Orçamento Participativo (OP) é um instrumento de participação popular implantado em 1989 na cidade de Porto Alegre, na qual a população, dividida em regiões de OP, decide, de forma direta, a aplicação dos recursos em obras e serviços que serão executados pela administração municipal. As secretarias municipais e autarquias acompanham estas reuniões, prestando esclarecimentos sobre os critérios que norteiam o processo e a viabilidade das demandas. Nas Assembleias Regionais e Temáticas, que se realizam de abril a maio, nas 17 Regiões e seis Temáticas do OP, a população elege as prioridades para o município, seus conselheiros, e define o número de delegados da cidade para os seus respectivos fóruns regionais e grupos de discussões temáticas

Walkiria falava da Cozinha como um grande feito conquistado, embora ela mesma ainda não trabalhasse na UTC. Em uma conversa em tom muito informal na mesa do refeitório, após o almoço Walkiria e seu Joares, me contava como “dona Bonequinha” havia conseguido a cozinha para UT. Ambos identificavam a figura da associada e líder comunitária como central no processo de concessão. Ainda que para isso tivesse envolvido a ida em massa de todos os associados até as reuniões do Orçamento Participativo (OP), era dona Bonequinha quem coordenava o grupo e orientava todos a participarem de memoráveis reuniões no centro cultural da Lomba do Pinheiro.

Mesmo não a tendo conhecido — pois ela havia mudado de bairro já há algum tempo —, parecia nítida a influência de dona Bonequinha, sobretudo quando contavam que ela conhecia muitos políticos e que *“eles faziam tudo que ela pedia”*. Se por influência pessoal ou por capacidade de mobilização do grupo de trabalhadores, o jogo político que envolveu a conquista da Cozinha Comunitária era exercido e reconhecido pelos meus contadores de histórias como tendo a definitiva atuação de dona Bonequinha. Para eles, ao final de tudo, era ela a responsável pela conquista da cozinha. Em suas palavras e várias vezes ratificado, *“foi Dona Bonequinha quem trouxe a cozinha para nós”*.

Após a definitiva decisão de que uma das CC seria concedida à UTC, foram muitos os trâmites burocráticos e adequações que a associação teve que enfrentar. Foi grande o alvoroço entre os líderes comunitários e a rede de pessoas envolvidas no OP sobre o fato de uma cozinha ser instalada dentro de um lixão. O fato gerou igualmente receio por parte do corpo de nutricionistas da COSANS. Já dentro da associação, Walkiria conta o quanto se “mexeu” para que a cozinha fosse protegida dos possíveis bichos que causariam doenças. Na época, alguns associados que já haviam trabalhado como pedreiros foram designados para reformar a estrutura física, para que se pudesse receber os equipamentos (móveis, fogão, geladeira e coifa) e os utensílios concedidos pela COSANS/MDS.

Adequando a cozinha às normas sanitárias vigentes e impostas pelo Estado, telas para proteção foram colocadas nas janelas e uma luz fluorescente foi instalada com o propósito de repelir insetos. Também foi exigido que todas as paredes fossem revestidas com azulejo branco. Para tanto, como relembra Walkiria, foram organizados rifas e galeto para se arrecadar o material necessário. Outra grande preocupação em termos higiênico-sanitários por parte da COSANS foi o fato de as pessoas levarem comida comprada “fora” ou comida de casa para dentro da cozinha, o que poderia representar mais um canal de contaminação. Na lógica da COSANS, o ideal seria que o abastecimento de alimentos se desse por meios pelos

quais as nutricionistas tivessem o controle para averiguar possíveis irregularidades e a qualidade dos gêneros. Isso implicaria seguir aquele modelo típico-ideal preconizado pelo MDS, em que o abastecimento das unidades seria feito através de doações públicas ou privadas, ficando a “gestão diária a cargo das associações, comunidades ou entidades locais e a supervisão técnica nas mãos das prefeituras. Em todo caso, o que parecia estar em jogo era o controle sobre o que as pessoas estariam comendo, com argumentos balizados pelo discurso da higiene e de proteção à saúde.

No entanto, a questão de como se daria o abastecimento pareceu ter sido o motivo das primeiras discussões entre o município e o pessoal da associação, na medida em que as pessoas queriam poder ter o direito de comer o que bem entendessem, sem restrições ou limitação conforme o que seria doado. Também se falava que não seria confiável deixar somente a Prefeitura manter a cozinha, já que diante das trocas de governo era comum muitos programas sociais serem extintos ou reconfigurados. A melhor estratégia parecia ser o que de fato até hoje ocorre: uma complexa orquestração em que parte dos alimentos são doados, parte são produzidos na horta e parte são trazidos por cada trabalhador.

A desconfiança na eficiência do Estado e o desejo de se alimentar conforme seus próprios padrões e anseios pareceu balizar a forma como se organiza a alimentação na cozinha comunitária da UTC, o que será exposto no decorrer do texto. Ainda que edificada na maior Unidade de Triagem e Reciclagem de Porto Alegre e cercada por críticas concernentes aos riscos sanitários, esta cozinha Comunitária, sob a gestão da associação de recicladores, faz parte da vida dessas pessoas, tendo grande valor para no cotidiano desses atores.

2.5 “As mulheres da cozinha”

Como já referido anteriormente, ainda que de forma breve, são três as associadas que trabalham na cozinha comunitária. Em um trabalho fortemente marcado pela divisão de gênero, as mulheres são indicadas pela coordenação da associação. Para ocupar o cargo, um quesito é fundamental: cozinhar bem, o que para os trabalhadores significa saber temperar, fazer comida com sabor. Sobre esse assunto, uma das coordenadoras argumenta o que parece nortear as escolhas para o posto de cozinheira: “*não adianta ter experiência em cozinha de*

hospital, tem que fazer comida boa e o povo aqui gosta de comer bem, comida boa mesmo, com sabor caseiro”.

Por meio de uma organização relacionada ao modelo de abastecimentos da cozinha e às dinâmicas das refeições, uma cozinheira é encarregada do preparo da comida para o grande grupo, outra é encarregada de fazer “as misturas” — preparações individuais que serão analisadas com maior profundidade posteriormente, devido a sua importância dentro desse contexto — e a terceira é responsável por lavar a louça e manter a limpeza do refeitório.

Dona Helena, a cozinheira mais antiga e, talvez por isso, a mais respeitada, é quem cozinha o arroz, o feijão e as preparações que envolvem ingredientes oriundos de doações ou da horta, por isso feito para todos. A ela é dispensada grande admiração pelo sabor e tempero da comida. Segundo dizem, é uma cozinheira “*de mão cheia*”, apesar de ter trabalhado a vida inteira cuidando de crianças em lares de classe média, sem nunca ter atuado como cozinheira profissional. É uma senhora de personalidade forte, mas de grande ternura e humildade. Evangélica, costuma dizer para se ter cuidado com alguns trabalhadores pois são, a seu ver, “poderosos”, “de religião”, ou seja, de religião de matriz africana. Gosta de se queixar do marido, que diz ser um homem ciumento, brabo, que a tolhe de viver a vida como uma mulher de verdade. Por isso, vivi dando conselhos sobre a vida, principalmente sobre qual seria o homem ideal para se casar. Vivi imersa na rotina da cozinha há sete anos.

A cozinha para ela não significa apenas um local de trabalho. É a extensão de seu lar e o tratamento dispensado a ela reforça essa percepção. É nítido o carinho e respeito que as pessoas têm para com ela, o que se evidencia na forma carinhosa das pessoas a chamarem: *mãe!* Justíssimo esse apelido, pensei na primeira vez que o escutei, porque ainda que a cozinha se caracterizasse como um espaço de trabalho, o clima familiar gerava necessidade da figura materna. Nesse caso, nada melhor do que associá-la a quem os alimentava.

Dona Helena, que embora chame de filhos somente os seus (os quatro que também trabalham na UTC), não se importa com o apelido e parece retribuir os afetos com uma comida saborosa e com carinho e cuidado em todos os momentos de convivência, sem qualquer discriminação. Individualizando as preferências, sabe exatamente o quanto de feijão e arroz agrada a cada um, inclusive as proporções entre um e outro. Por exemplo, sabe que Dona “*miúda*” gosta de comer em prato raso, que o Beto prefere o feijão por cima do arroz e João o oposto, que seu Tomé gosta de mais caldo do que de grão de feijão, que para José deveria ser servido pouco feijão e bastante arroz. Seguidamente comenta sobre o fato de

alguém estar comendo pouco, pois tem preocupação quanto a um possível adoecimento que resultasse da pouca comida ingerida. Sua influência sobre os colegas se deve à manifestação de autoridade que a figura de uma mãe representa, por ser reconhecida como “uma pessoa do bem”, e capaz de gerar exemplaridade, produzindo a autenticidade que os outros desejam para si mesmos.

Dona Eva foi quem, nos primeiros meses da pesquisa, estava encarregada das preparações individuais que cada trabalhador leva diariamente, as famosas *misturas*. Cunhada de dona Helena, ela inicialmente trabalhava nas esteiras de reciclagem, mas por já ter trabalhado em restaurantes (por influência de Dona Helena) foi cedida para a cozinha. No entanto, após três meses em campo, a equipe foi desmembrada e dona Eva pediu para sair da função. Boatos diziam ter sido por “briga de comadres”, desentendimentos por motivo de fofocas. Fato é que, como observei algumas vezes, à dona Eva desagradava a dinâmica de trabalho. Ela se queixava muito do fato de ter que cozinhar tantas coisas diferentes ao mesmo tempo e agradar paladares distintos e exigentes. A tarefa de preparar as *misturas* gerava constantes atritos entre ela e os recicladores os quais, seguidas vezes, reclamavam do seu tempero ou da forma com que fazia as *misturas*. Nesse cenário conflituoso, Eva voltou para sua tarefa inicial.

O caso foi levado para a reunião geral e, com consentimento de todos, Marta, filha mais jovem de dona Helena, foi quem ocupou o cargo com a saída de Dona Eva. Marta é uma mulher jovem com sorriso sempre presente. Tem dois filhos pequenos que deixa com sua cunhada para poder trabalhar. Preza pelo capricho e, logo em sua chegada, tratou de organizar melhor a cozinha e tomou para si a tarefa de limpeza do local. Gosta de cozinhar e o faz bem, sendo que vende salgados que prepara em casa aos colegas da reciclagem. A venda dos salgados era feita na confiança e o pagamento sempre no fim do mês quando vinha o ordenado. Seja pela proximidade com Dona Helena ou pelo talento ao cozinhar, as queixas sobre as *misturas* trataram de cessar. A partir daí, as brigas internas e os bate-bocas reduziram-se bastante, ainda que mais mudanças ocorressem no curso da pesquisa.

Dona Beth era quem, inicialmente, cuidava da louça e, embora com constantes faltas de água, o fazia com esmero e discrição, quase sem reclamar. Uma senhora de mais ou menos 60 anos de idade, baixinha, corpulenta, de olhos claros e quase todos os dentes quebrados. Sempre calada, muito discreta, era comum as fofocas sob seus ouvidos sem, no entanto, nenhuma intervenção de sua parte. Somente conversava após deixar a cozinha ou após a hora do almoço, junto com as colegas da cozinha. Dona Beth também ficou pouco na cozinha.

Perto da saída de Dona Eva, também pediu para se juntar com as demais mulheres nas esteiras — função que já exercia antes de ir trabalhar na cozinha. Foi uma saída menos conflituosa. Segundo ela, o motivo foi as constantes dores nas costas geradas pela altura da pia — uma grande estrutura de concreto com duas cubas enormes, que pareciam se agigantar perto dona Beth com seus um metro e meio de altura. Também argumentava sobre a vontade de ficar perto da filha que trabalhava na esteira.

No lugar de Dona Beth entrou Cláudia, umas das associadas mais antigas da UTC. Mulher de fala firme com aproximadamente 40 anos de idade, é conhecida como “miss simpatia”. Em nossa convivência, pude perceber pequenos gestos para com seus colegas, como lembrar do remédio a ser tomado, servir a comida com presteza e indagar sobre como haviam passado o fim de semana, o que indicava preocupação com os demais, assumindo um papel de “cuidadora”. Se orgulhava ao falar da UTC, dizendo ter conseguido criar muito bem os cinco filhos com o pouco dinheiro vindo do trabalho de reciclagem. Cláudia namorava um dos servidores do DMLU que trabalhava na estação, o qual sempre a trazia um agradinho na forma de um doce, um salgado ou um bife para incrementar seu almoço. Essa preocupação era prestigiada por dona Helena, que sempre ressaltava a sorte de Cláudia em ter um namorado como aquele, que demonstrava preocupação e carinho para com sua companheira. Entretanto, um comentário a respeito de seu namorado almoçar na cozinha, o que não era permitido já que ele não era da associação, fez Cláudia também deixar da louça e voltar para esteira.

Há ainda dona Pedrolina, a encarregada do cultivo e da manutenção da horta comunitária nas proximidades da cozinha. Uma senhora franzina e amável que veio morar na cidade faz 10 anos. De origem humilde, nascida na cidade de Mostardas, trabalhou a vida toda na roça e veio a Porto Alegre junto e por decisão do marido. O trabalho na horta lhe garante satisfação e, embora não trabalhe na cozinha, é muito amiga das cozinheiras. Quando é hora de colher os frutos de seu trabalho, o faz com muita dedicação e entrega as verduras frescas com orgulho nos olhos e nas mãos. Podia eu ver alegria nos seus olhos quando a coordenação lhe entregava sementes e mudas, vindas de doação ou compradas com dinheiro da associação, para plantar. Está sempre de galochas, avental e chapéu, hábito que provavelmente desenvolveu na roça. Os vegetais para ela não parecem ser simples plantas, já que Dona Pedrolina dispensa carinho que humanizava essa relação. Pedrolina seguidamente semeia chuchu, espinafre, couve, aipim, batata-doce e tomates. É verdade que, muitas vezes, na hora de colher a quantidade, tende a não dar conta do grande número de bocas do refeitório. A estratégia então é misturá-los com outros alimentos. Assim, é comum Dona Helena, que se

encarrega de cozinhar as verduras da horta, preparar arroz com batata, ou usar os tomates para fazer algum molho, ou ainda refogar o espinafre com ovos e farinha para “aumentar”. Mas o mais corriqueiro, quando há pouca quantidade vinda da horta, é usar o pouco que se tinha para o almoço do pessoal da cozinha após todos terem comido.

Em vários momentos me questionei sobre o fato da horta poder estar contaminada, dada a proximidade com os materiais depositados em grande quantidade no solo batido da estação. Mais tarde, também fiquei sabendo que ali próximo havia um aterro sanitário clandestino, o que aumentou minha inquietação. No entanto, quando questionei o pessoal da coordenação e mesmo Dona Pedrolina, isso parecia não significar um problema. As justificativas eram de que se comia muito pouco da horta, uma *quantidade simbólica perto do arroz, do feijão e das misturas* consumidas diariamente e *se caso houvesse algum tóxico o pessoal já teria passado mal*.

Indo ao encontro da engenheira responsável pela estação, a questão parecia simplesmente negligenciada, já que segundo me comentava a criação da horta havia sido de total responsabilidade da associação e sem nenhum pedido de orientação técnica. O fato é que — levando em conta as diretrizes do programa de Cozinhas Comunitárias, que preveem colocar como o ideal que cada cozinha seja abastecida também por uma horta comunitária — a criação da horta se deu por estímulo da Coordenadoria de Segurança Alimentar do Município — órgão municipal tal qual o DMLU — sem, no entanto, qualquer diálogo entre as duas entidades no sentido de verificar a viabilidade do projeto. O distanciamento entre ambos os órgãos e o silenciamento no que diz respeito ao suporte técnico fazia com que a questão da contaminação ou não daquele espaço fosse omitida por todos os atores que faziam parte daquele contexto.

Em meio a fofocas, discussões triviais e a queixas relacionadas à própria atividade, o entra e sai de pessoas para trabalhar na cozinha (com exceção de dona Helena) foi algo constante. Aos poucos, fui me dando conta das dinâmicas de poder estabelecidas. Ao conceber o poder como uma instância que se articula nas microrrelações e está circunscrito a uma pequena área (FOUCAULT, 1979), percebia a influência da figura de dona Helena. Embora sempre estivesse envolvida com as trocas de funcionárias, se dizia alheia às situações que culminavam com a saída de suas colegas.

Ainda que a mesma não tomasse consciência, sua autoridade se fazia presente nas decisões sobre o que fazer para o almoço, servir ou não sobremesa e ainda quem poderia ou não trabalhar na cozinha junto dela.

2.6 Percepções do olhar, da escuta e do olfato

Minha aproximação com a UTC se deu por um contato telefônico. Inicialmente, fui encaminhada para tratar com a engenheira-chefe do DMLU e responsável técnica por todas as atividades realizadas na estação de transbordo. Em uma rápida conversa e explicitando minha intenção de pesquisar sobre a Cozinha Comunitária, ela me orientou a falar diretamente com os envolvidos com a cozinha, ou seja, as pessoas da associação de recicladores. Após um distanciamento temporal e analítico, pude perceber que para a engenheira (embora tenha parecido não entender a finalidade de minha pesquisa), por não se tratar de questões técnicas sobre resíduos ou que envolvessem o DMLU propriamente dito, nenhuma decisão poderia ser tomada no sentido de dar aval a minha pesquisa. Nesse mesmo momento, percebi quão prestigiada e respeitada era a figura da engenheira. Embora sua abstenção em consentir ou não a pesquisa, ela era reconhecida como a chefe da unidade e, ainda que não estive ali diariamente, “supervisionava” a tudo e a todos quer fossem trabalhadores do DMLU quer fossem os recicladores associados. A engenheira representava ainda a própria Prefeitura e havia para com ela um nítido sentimento de gratidão pela concessão do espaço, do maquinário e da possibilidade de trabalho. Diante da orientação, fui pessoalmente à UT tratar com as pessoas que lá trabalhavam.

A primeira visita à UT se deu em um dia de sol e muito calor. Fui recebida pela coordenadora-geral da associação que me agradeceu de imediato pelo interesse por aquele trabalho que, a seu ver, era pouco valorizado fora dali. Imediatamente, ela me apresentou Walquíria, também associada e coordenadora da cozinha que me convidou para um passeio pelo galpão, a fim de conhecer como era o trabalho de triagem. Ambas falavam sobre a associação e sobre a atividade com muito orgulho e em um tom de pertencimento em que “nós” sobressaía-se como o sujeito do discurso. Sob um calor forte e, a meu ver, um cheiro horrível, escutava atentamente a fala entusiasmada da coordenadora da cozinha. Nesse passeio, ela foi me informando sobre os programas sociais que doavam alimentos à cozinha

ressaltando, com orgulho, seu papel de representante do grupo junto ao Estado, no caso à Prefeitura e ao Ministério do Desenvolvimento Social (MDS).

Que bagunça! Foi esta a primeira impressão que registrei em meu diário de campo ao pisar pela primeira vez na UTC, em meados do mês de fevereiro. Tentando me acalmar, pensava nas palavras de um sábio professor de higiene dos alimentos que, pelos anos 2000, argumentava em sala de aula para alunas recém ingressas no curso de nutrição que “não existe lixo, existem coisas fora do lugar”. No entanto, nem mesmo essa profunda reflexão parecia me confortar naquele momento.

Pelo chão, havia lixo de todo tipo. Transcrevo a seguir minhas primeiras impressões e sensações que foram registradas no diário:

Eu me sentia como uma galinha em um aviário tal é o calor e a disposição das esteiras e das mulheres ao longo dela. São roupas, sapatos, garrafas, pilhas, sacos plásticos, partes de eletrodomésticos, restos de comida, embalagens de comida tudo isso cercado por alguns cães, gatos e muitos pombos. Havia ali tudo o que se pode imaginar. Justo eu, metódica e organizada me encontro num local como esse: um verdadeiro caos. Achei um aplique de cabelo quase intacto e perguntei a coordenadora se aquilo era lixo, afinal estava jogado no chão. Ela pegou o aplique na mão e me respondeu que não era lixo; que tudo aquilo serviria para alguma coisa. No entanto ela devolveu a peruca ao chão (muito naturalmente) e seguiu me explicando como funcionava o trabalho de triagem. (Diário de campo).

A cena me abalou profundamente porque, para mim, uma vez se tratando de algo com algum valor, com alguma relevância, deveria ser adequadamente colocado em algum lugar, não deixado no chão. Um aplique deveria estar em um salão de beleza, em uma loja de perucas ou mais seguramente na cabeça de alguém! De nenhuma forma me parecia o chão ser seu melhor lugar! Eram muitas coisas das mais variadas ordens e, a essa altura, me foi acalentadora uma passagem de Geertz, em seu ensaio sobre a religião, sobre o medo do caos conceitual, ou nossa necessidade humana de ordenar, de dar interpretabilidade a um acontecimento (GEERTZ, 1978, p. 73). Quando surgem acontecimentos para os quais não há interpretação ou mesmo interpretabilidade, como diz Geertz, o sujeito depara-se com o caos. O caos seria tomado como uma ameaça para o indivíduo, pois revelaria os limites de sua capacidade analítica, de seu poder de suportar e de sua introspecção moral. (1973, p. 73). Qualquer abalo desse “aparato explanatório”, então, levantaria a suspeita de que o ser humano não é capaz de entender ou interpretar sua experiência e “provoca nele a mais grave

ansiedade”. (1973, p. 74). Aos poucos, fui me acostumando com aquele aparente caos e as coisas pareceram ter mais sentido na medida em que fui entendendo aquela lógica particular.

Para além da desordem em termos espaciais e materiais, o odor produzido pelo lixo em decomposição, que pairava sobre tudo e todos, igualmente me abalou. Inicialmente, achava que aquele cheiro desagradável era parte apenas do galpão cujo teto, de telha de zinco, aumentava o calor e potencializava o mau cheiro. No entanto, fui percebendo que o cheiro se impregnava nas roupas dos trabalhadores, nas sacolas que as mulheres usavam. Era cheiro que se fazia presente nos banheiros, no escritório — localizado também no galpão — e até na cozinha. Parecia onipresente. Somente depois de alguns meses de pesquisa e frequentando o cotidiano da cozinha comunitária é que o mau cheiro do lixo foi deixando de ser um incômodo — ao menos deixei de percebê-lo assim. Outros odores foram paulatinamente chamando minha atenção. Foi o caso de meu encontro olfativo ou minha experiência proustiana¹⁸ com os cheiros de batata frita e bife à milanesa, que me faziam lembrar o tempo em que era criança e dormia na casa de minha avó. De repente, estar na CC me remetia ao passado, mais precisamente à cozinha de minha avó. Mais ainda, ao ovo e batata frita que ela me preparava no jantar.

2.7 Contida em uma cadeira: da observação à participação

Após os dois primeiros dias em campo em que observei apenas as rotinas de trabalho no galpão — cansada do mau cheiro e da aparente desordem —, fui até a Cozinha Comunitária me encontrar com quem, como diz Magnani (2009), compartilharia horizontes por um longo período. Estava completamente ansiosa por ver como era, de fato, a rotina de uma cozinha que contrariava algumas regras de sanidade e de higiene preconizadas por órgãos da saúde e da vigilância sanitária, embora fosse um exemplo de eficiência no tocante à causa da Segurança Alimentar e Nutricional. Ademais, tendo informado minha formação de nutricionista, tinha receio quanto à aceitação pelo grupo da cozinha. Estava consciente de carregar comigo o estereotipo de um profissional imperativo, que aponta as deficiências e as medidas corretivas sem, no entanto, viver efetivamente a realidade do local, o que pode ser

¹⁸ O francês Marcel Proust atribuiu ao olfato e paladar o poder de convocar o passado. O escritor do clássico *Em busca do tempo perdido* dedicou à *madeleine*, bolinho em forma de concha, e ao chá, o resgate de sua memória de infância.

considerado próprio de uma atividade técnica, mas que dificulta laços mais sólidos e o diálogo etnográfico.

Na entrada, percebi uma grande placa, corroída pela ferrugem e pelo tempo que, além de dar nome à cozinha, continha as siglas dos órgãos “realizadores” do local: “COSANS/ PMPA e MDS”. O espaço era dividido em dois: um local destinado ao preparo dos alimentos — a cozinha propriamente dita — e uma parte com as mesas do refeitório. Em frente a uma das mesas havia uma televisão pendurada na parede por peças de ferro achadas nas esteiras. Havia sido construído ainda, com divisórias do tipo “compensado”, um local para o estoque de alimentos e de utensílios. Tanto os utensílios quanto os equipamentos como fogão, coifa, mesas e cadeiras haviam sido doados pelo MDS.

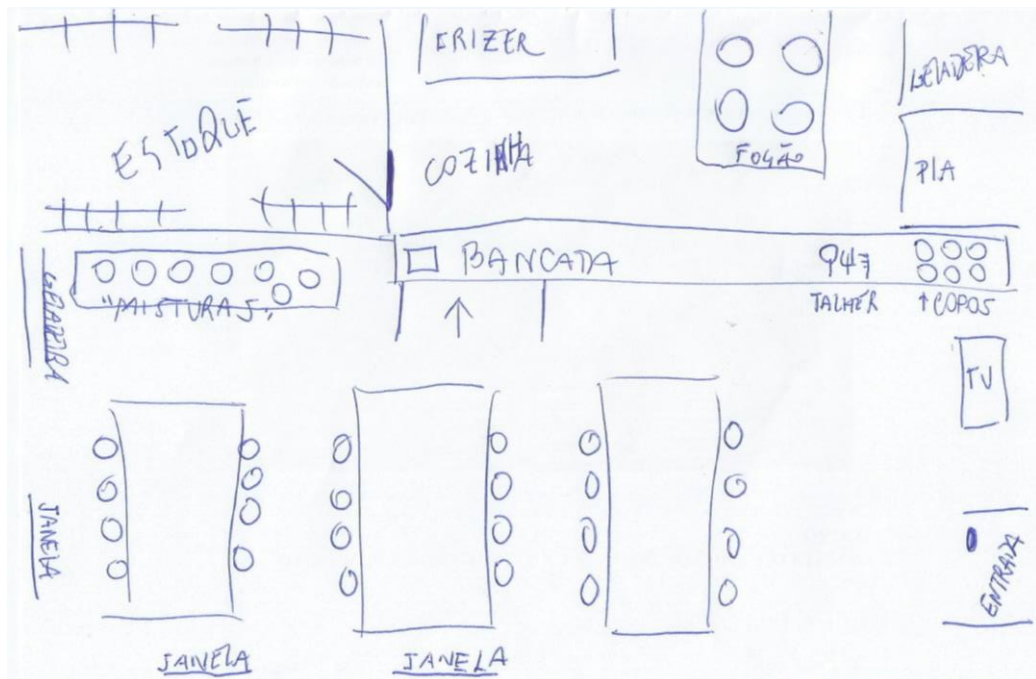


Figura 9: Esquema do refeitório ilustrado por uma das cozinheiras.

Seguindo a mesma impressão do galpão, a cozinha me remetia a um completo caos. Parecia-me uma completa desorganização de objetos e de alimentos, ainda que mais tarde tenha percebido que tudo ali fazia sentido e tinha uma lógica para as mulheres que comandavam a cozinha. Elas achavam o que queriam com facilidade, enquanto eu ficava impressionada com a bagunça. Minha impressão era de que tudo parecia que não era feito para estar ali, mas devido à necessidade tinha sido adaptado, improvisado.

Mesmo ciente de que sujeira e limpeza sejam noções relativas e que, conforme já sugeria Douglas (1986), o sujo estaria associado a ideias de perigo/contágio/risco, esse aspecto não escapou do meu olhar e me gerou atenção. A sujeira que percebia estava no chão, nos móveis, nas louças e também relacionada à quantidade de moscas que pairavam sobre tudo. Havia muitas embalagens de alimentos aparentemente sem nenhuma ordem de disposição: saquinhos de suco em pó, caixinhas de chá, latas de refrigerante, temperos, potes de sal, potes de açúcar. Além disso, me chamou a atenção o fato de os utensílios como talheres e pratos serem lavados e guardados ainda molhados, pois eram poucos os panos disponíveis. Com o tempo de convívio, fui atentando para o fato de que a cozinha, além de funcionar como tal, também representava “um local confiável” — graças às pessoas que ali trabalhavam — para se deixar pertences como relógios, celulares, remédios. Nessa lógica, era comum se ter mais objetos do que normalmente se espera achar em uma cozinha e, dadas as dimensões do espaço, dispô-los à revelia.

De imediato, me apresentei a Dona Helena, quem ali trabalhava há mais tempo. Uma senhora de pouca estatura, mas corpulenta, que com um olhar desconfiado me questionou o que eu fazia ali, já que elas teriam uma nutricionista que as supervisionava e que era enviada da Prefeitura. Expliquei resumidamente a pesquisa que pretendia realizar. No entanto, Dona Helena parecia não entender que a cozinha em que trabalhava representava um programa social de Segurança Alimentar. Quiçá nem sabia sobre as inúmeras siglas que acompanhavam o nome da cozinha na placa da entrada.

Com uma fala mais espontânea e tranquila, me apontou uma cadeira para que eu sentasse. Aquela primeira manhã parecia passar muito devagar e me incomodava o fato de somente ficar observando em silêncio. Mas foi exatamente o que fiz durante as primeiras incursões a campo. Ficávamos inicialmente em quatro pessoas, eu e as três cozinheiras, em um espaço de aproximadamente cinco metros quadrados. Diante da proximidade física e das inquietações mútuas começamos a conversar. Ainda que o diálogo envolvesse muitos questionamentos, o clima tendia a ficar mais amistoso e acolhedor. Transcrevo a seguir um fragmento de meu diário de campo sobre esse momento:

Esse é o quinto dia que venho à cozinha e parece que o clima formal está se dissipando aos poucos. Hoje passamos um bom tempo conversando enquanto as meninas cozinheiras lidavam com o almoço. De um lado elas me perguntam sobre minha vida, de outro eu ainda tímida pergunto sobre as rotinas da cozinha. Percebo que elas querem fofocar, querem me contar o que acontece entre os trabalhadores mais do que me explicar como funcionam os programas (percebo que elas nem

sabem do se trata ou se sabem não lhes têm importância alguma). Não insisto no tema e passo assim a compreender melhor algumas dinâmicas de trabalho e de sociabilidade que vi no galpão e que aqui na cozinha são contadas com espontaneidade. (Diário de campo).

Se durante um primeiro momento me foi imposta a observação, passado um mês de convívio ocorreu um episódio que me fez sentir reconhecida como alguém com alguma importância para além de ficar especulando sobre a vida alheia.

Era um dia trivial, Dona Helena preparava o arroz, o feijão e a batata-doce recebida de doação. Na hora do almoço, como de costume, os trabalhadores chegaram e se perfilaram para serem servidos. Dona Helena era quem servia o arroz e o feijão e Dona Eva (a outra cozinheira) servia as batatas que acompanhavam a dobradinha tradicional brasileira. Conforme a dinâmica organizada entre elas, a terceira funcionária ficava na espera da louça para lavá-la e colocá-la novamente em uso para os trabalhadores do segundo turno do almoço. De repente, dona Eva foi chamada para a rua e simplesmente saiu de seu posto. Muito naturalmente, me passou a colher de servir como quem passa o bastão numa corrida de revezamento. “*Toma agora tu assume*”, me disse num tom humorado e tratou de ir ver quem a chamava lá fora.

De repente, de simples observadora, calada e restrita em uma cadeira, estava servindo o almoço para os recicladores. As duas mulheres que continuaram na cozinha ficaram olhando e rindo com um ar de admiração. Pareciam estar controlando se eu daria conta da tarefa ou não. As pessoas na fila olhavam com espanto para dona Helena, como se quisessem por telepatia a resposta de quem era aquela pessoa estranha que estava a lhes servir.

Daquele dia em diante, uma vez cumprida a tarefa, passei a participar efetivamente das rotinas da cozinha: ajudava a descascar legumes, desfolhar espinafre, escolher feijão, práticas corriqueiras da cozinha comunitária. No entanto, mesmo sem realizar nenhuma tarefa, a pura e simples conversa foi ficando mais espontânea e prazerosa. Outro tipo de interação parecia iniciar-se naquele momento. Aos poucos, fui me deixando “afetar” por aquele contexto tão inóspito para mim, o que inevitavelmente implicou, como apontou Favret-Saada (1990), em modificar e mobilizar meu próprio estoque de imagens, afetos e conceitos; transformações que diziam respeito somente a mim, embora em intenso convívio com meus nativos. Deixar ser afetada e ocupar de fato um lugar naquele contexto me abriu definitivamente um canal de comunicação com meus interlocutores.

CAPÍTULO 3: GOSTOS, REGRAS E SIGNIFICADOS À MESA E AO FOGÃO



Figura 10: A hora do almoço: aspecto geral do refeitório visto de dentro da cozinha. 2014. (Foto: Helisa Canfield).

Em torno da mesa larga,
largavam as tristes dietas,
esqueciam seus fricotes
e tudo era farra honesta
acabando em confiança

Carlos Drummond de Andrade

Quando se procura entender o papel desempenhado pelos alimentos na vida das pessoas, percebe-se que ele é não apenas uma fonte de nutrientes em resposta a estímulos fisiológicos. A comida e o comer possuem uma dimensão simbólica fortemente entrelaçada ao contexto social vivido. (DE GARINE, 1987; CONTRERAS, 2011).

Conforme Sahlins (1997, p. 41), as pessoas, as relações e as coisas que povoam a existência humana manifestam-se essencialmente como valores e significados. Se o que chamamos de cultura, de acordo como o mesmo autor, nada mais é do que a organização da experiência e da ação humana por meios simbólicos (SAHLINS, 1997), os significados que estruturam e são atualizados *na e pela* alimentação podem ser entendidos como um meio de expressá-la. Não é à toa que a antropologia tem demonstrado grande interesse pela comida e

pelo ato de comer, pois, conforme aponta Mintz (2001, p. 31), dificilmente outro comportamento atrai tão rapidamente a atenção de um estranho como a maneira que se come.

Na interpretação das escolhas alimentares dos sujeitos, é preciso considerar, como o faz Freitas (2007), que tais escolhas condizem muitas vezes com suas próprias organizações sociais, as quais, inevitavelmente, produzem e reproduzem valores sobre o corpo e a vida. Partindo desse argumento e com base em dinâmicas específicas captadas em campo, é possível compreender a estruturação das refeições, as escolhas feitas pelos sujeitos e como eles dão sentido à comida e ao comer.

Neste capítulo, proponho explorar as práticas e os sentidos que envolvem as refeições diariamente preparadas e consumidas na Cozinha Comunitária da UTC. Exponho algumas situações experimentadas em campo que, postas em relevo, ajudam a refletir sobre o que está em jogo para os atores quanto se trata de escolhas, regras e significados relacionados à comida e ao comer.

3.1 O tão esperado café da manhã

A essa altura, tudo parece tranquilo, mas ao descrever os aspectos que cercam o café da manhã dos trabalhadores ainda me vem aquela sensação do sono infundável, aquele que chega a doer e que me acompanhou durante aqueles momentos quando, às seis horas da manhã, chegava a cozinha para, junto com os trabalhadores, iniciar a jornada de trabalho.

O café da manhã é servido às seis e meia da manhã conforme o início da jornada de trabalho, que se dá por volta das sete horas. Dona Helena, comumente a primeira a chegar, abre a cozinha e prepara o café preto e o leite, este último, quando há em estoque. Como o trabalho inicia cedo, a maioria dos trabalhadores toma café da manhã na Cozinha Comunitária, trazendo de suas casas pão e uma cobertura para comer junto.

Obedecendo a critérios de uma “racionalidade” econômica, mas não se limitado a ela, o café preto com leite e o pão representam o padrão do café da manhã para os trabalhadores. A origem de cada item que compõe esta refeição é variada: o café preto e o açúcar são tradicionalmente comprados pela associação, enquanto o leite vem de doações do poder público ou de empresas privadas.

O que irá incrementar o pão dependerá do gosto individual, mesmo que se restrinja a um campo de possibilidades (VELHO, 1981) bem restrito: mortadela, margarina e patê são os complementos mais prestigiados. Ainda que seguidamente se tenha em estoque sucos de uva, suco de laranja ou bebidas de soja provenientes do Banco de Alimentos,¹⁹ itens comumente consumidos no café da manhã por grupos de maior poder aquisitivo, no refeitório estes itens nunca são consumidos durante o café, mas sim servidos na hora do almoço.

Da mesma forma que no almoço, algumas mulheres (adjetivadas como “frescas” ou “cheias”) costumam guardar na cozinha seus próprios utensílios devidamente identificados (prato, faca, colher e caneca). No entanto o costume é usar copos de requeijão coletados nas esteiras e comer o pão diretamente na mesa, o que se traduz em muitos farelos e posteriores reclamações por parte das mulheres da cozinha.

Diariamente, Helena passa o café em um coador de pano e hidrata o leite em pó à revelia das instruções de diluição dadas pela nutricionista. Assim o faz porque diz que o leite é “*fraco*”, é “*fino*”. Diluindo à sua maneira, mais concentrado, obtém um leite mais grosso e encorpado, característica almejada não somente por ela, mas pelo grupo.

Uma grande garrafa térmica (obtida nas esteiras de triagem) é usada para se colocar o leite hidratado. Outras garrafas térmicas menores servem para colocar o café. Ambos ficam dispostos no balcão que separa a cozinha do refeitório, onde cada trabalhador se serve para depois ir se sentar à mesa e preparar seu pão. A maioria prefere café com leite, pois para eles é o leite quem dá força e mata a fome. O café puro é visto como uma bebida própria para quando se está cansado ou para se tomar após o almoço para ajudar na digestão. O leite engrossado propositalmente e o açúcar parecem dar a sustentação para o trabalho durante a manhã, além do prazer de iniciar o dia de “barriga cheia”.

Na mesa, como se fosse o prato principal de um banquete, o açúcar representa um alimento poderoso e apreciado. Todos os dias dona Helena coloca um pote de plástico (tipo de sorvete de dois litros) contendo açúcar no centro da mesa, o qual se esvazia rapidamente nos copos de café com leite. O consumo de açúcar é em quantidades extraordinárias, sendo alvo de ironias do tipo “*olha o fulano, está comendo açúcar com café e não o oposto!?*”. Ainda que digam que o açúcar é o grande vilão da alimentação e faz mal à saúde, o gosto pelo sabor doce parece ultrapassar esse conhecimento. Alguns o consomem puro, de colher entre um gole e outro de café.

¹⁹ Entrarei em maiores detalhes sobre a instituição no capítulo posterior

Embora trazidos individualmente, o pão e os complementos são dispostos na mesa do refeitório para serem compartilhados em pequenos grupos de afinidade, marcando o desjejum como um momento de sociabilidade concreta com quem se priva de intimidade: parentes, amigos, colegas de trabalho. Ainda que haja alguns rostos inchados transparecendo a noite mal dormida, a atmosfera na hora do café da manhã é de bastante proximidade e informalidade. Em torno da mesa do refeitório — em companhia do jornal que passa na TV e já com roupas mais adequadas para o trabalho de reciclagem —, é hora de pentear e arrumar o cabelo, colocar os adornos como brincos, pulseiras e colares e de se maquiar — ainda que sem espelho. Um seleto grupo de jovens rapazes ficam escutando música no aparelho de celular e conversando assuntos e zombarias próprios da idade.

Esse mesmo grupo de jovens, com o ímpeto e a fome de adolescentes, no meio da manhã retorna à cozinha para comer o que veio a se tornar outra peculiaridade servida na Cozinha Comunitária da UTC: o famoso “revirado”.

A preparação feita por dona Helena envolvia o arroz e o feijão do dia anterior e porventura alguma “mistura” que sobrasse na geladeira. Em uma grande frigideira, a cozinheira coloca todas as sobras, quebrando três ou quatro ovos dependendo do número de comensais. O ovo é o ingrediente principal do “revirado” - já que o que sobra é imprevisto - e deve ser comprado pelos que consomem esta comida. É ele quem dá liga e sabor ao ser refogado com os outros elementos, e também representa o que irá sustentar, dar força aos rapazes como explica Helena:

Sem ovo não é revirado, eu nem sei fazer se não tem ovo! Ainda mais se não tem carne de mistura, o ovo deixa a comida mais forte, mais encorpada e mais saborosa. Do contrário é só comida requentada e isso a gurizada não quer. Eles gostam do meu tempero! (Diário de Campo)

Somente “os confirmados” comem do revirado — é um traço distintivo, pois outros trabalhadores, embora saibam do evento, não fazem parte do grupo.

Já imersa no cotidiano da cozinha, dona Helena me revelaria que inicialmente preparava o prato somente para seu filho Antônio. No entanto, a fama do revirado se difundiu, e outras pessoas agregaram-se ao evento matinal. Mas, em todo caso, todos são ligados por laços de amizade com seu filho. Ainda que atarefada com o almoço durante a manhã, diariamente Dona Helena faz o revirado porque acredita que os mais jovens, por estar em

“fase de crescimento” e por trabalhar fazendo uso da força física, precisam se alimentar melhor.

A fama foi tanta que, no meio da manhã, os “guris da associação”, com seus dezoito a vinte e poucos anos, diariamente aparecem na cozinha para provar do revirado, servido agora em uma frigideira maior. Com garfos em mãos, costumam comer direto da panela para assim voltar para o trabalho rapidamente em tempo dos fiscais não perceberem a ausência.

O grande problema foi durante as férias de dona Helena, quando a cozinheira substituta se negou a servir o tão famoso prato. Um grande protesto foi organizado e como o pessoal da coordenação também fazia parte dos que comiam o revirado, a substituta de Helena teve que se virar para agradar aos que batiam à porta da cozinha por volta das 10 horas.

3.2 Arroz/feijão e a mistura: a estrutura do almoço na cozinha comunitária

Conforme já ressaltava Da Matta (1987) ao falar sobre a base da cozinha brasileira, o feijão e o arroz estão na base do almoço dos recicladores. Ambos representam o alicerce da refeição e que virá a ser o alicerce dos próprios trabalhadores. Guardadas as proporções entre um e outro e as quantidades, me chamou a atenção o fato de que todos comem arroz e feijão. O fato de sempre se ter arroz e feijão de sobra — já que o arroz é o item doado em maior quantidade e constância pela prefeitura e o feijão a coordenação compra quando não o recebe — faz com que a combinação tradicional nunca falte na CC e seja servida diariamente. No entanto, contrariando uma visão reducionista e utilitária de que pobre come guiado por necessidade vital, somente arroz e feijão não satisfazem aos trabalhadores, porém sua falta não se traduz em uma “verdadeira refeição”.

A refeição — entendida como o faz Douglas (1975), como um meio através do qual o comer se concretiza ao combinar alimentos, modos de consumo, evento, horário, companhia e *status* — é incrementada pela “mistura”, categoria nativa para designar o que virá a acompanhar o arroz e o feijão, ou o que será misturado para realizar-se a refeição.

Numa aproximação com o que comenta Maciel (2001) sobre o fato de as escolhas do que será considerado “comida” estarem relacionadas com o arbitrário cultural, a categoria *mistura* tende a incorporar nem tudo o que é comestível. Da mesma maneira, De Garine (1987) pontua que nem tudo o que se tem disponível e o que se reconhece como alimento é

efetivamente utilizado. Nessa perspectiva, *mistura* para a grupo da UTC diz respeito a comidas que dão “*sustância*”, que conferem forma e energia, vigor para se levar a vida dia a dia e que, na visão dos atores, são indispensáveis para a manutenção de suas vidas. Se bem que as carnes sejam o ingrediente de maior prestígio para a *mistura*, também são trazidos ovos, massa instantânea, batata, aipim, empanados, salsichas e linguiças.

Levando em consideração o argumento de De Garine (1987) de que as escolhas alimentares são uma das formas de demonstrar *status* social, as carnes se sobressaem entre as opções para a *mistura*. A categoria carne tende a englobar carne de galinha, porco e gado e a excluir o peixe. As misturas mais solicitadas com relação às carnes são por coxa e sobrecoxa de frango, salsicha, linguiça ou empanados de frango. Como a carne de boi custa mais caro que as demais, é raro que ela figure na lista das misturas, estando restrita a poucas ocasiões próximas ao dia do pagamento dos salários. Dialogando com o estudo na vertente da antropologia ecológica de Harris, quando coloca que “os americanos dizem que é a carne que faz a refeição” (HARRIS, 1990, p. 11), a carne vermelha de gado parece ser o idealizado quando se trata da categoria “carne”.

Considerando, como o faz De Garine (1987), que ao comer o homem se exterioriza e exerce de certo modo sua posição numa sociedade particular, ter carne vermelha como mistura desperta a atenção e o paladar dos demais; é sinal de distinção na hora do almoço. Quando trazida por algum trabalhador, a carne vermelha se apresenta geralmente na forma de bifés de chuleta. Esta escolha, segundo me colocam alguns, é por se um corte mais econômico e por ter mais sabor devido ao osso e a gordura ao redor da carne. No entanto, como me dizem alguns rapazes, é a carne que garante os músculos tão necessários para a lida diária com materiais tão pesados. Observa-se, assim, que pelas suas características intrínsecas e extrínsecas, a carne (entendida como carne de boi) representa o *status* (de “poder comprar”) e a “*sustância*” necessária para a manutenção da vida diária.

Da mesma forma que comer somente feijão e arroz significa não ter nada para misturar, sendo sinal de pobreza, os ovos quando trazidos avulsos como mistura são relacionados ao pouco dinheiro que se tem para gastar com comida. É comum escutar comentários irônicos, principalmente das mulheres da cozinha, quando alguém traz somente ovos: “*tá ruim de grana hein... vixi hoje tá faltando hein*”. Assim, normalmente as pessoas que trazem ovos também trazem algum outro ingrediente como massa, batata, aipim ou frango empanado.



Figura 11: Mistura do André: chuletas fritas. 2014. (Foto: Helisa Canfield).



Figura 12: Mistura da Mariazinha: um ovo cozido com gema mole. 2014. (Foto: Helisa Canfield).



Figura 13: carro quente com as misturas prontas para o almoço, 2014. (Foto: Helisa Canfield).

Cada trabalhador traz, diariamente, os ingredientes que serão preparados na cozinha e servidos individualmente em pequenos potes plásticos em um carro quente. Os ingredientes

são trazidos de casa ou, na maioria dos casos, comprados nos pequenos mercados nos arredores da UTC, antes de iniciar o trabalho ou durante os intervalos, chamados de “brechas”, ainda durante o turno da manhã.

No início da manhã, a cozinheira encarregada da *mistura* toma nota em um caderno o nome de cada trabalhador e o que deve ser preparado. Para cada um é feita uma preparação diferente, mas que em todos os casos acompanhará o arroz e o feijão e o que eventualmente é feito para o coletivo. Dona Eva foi quem inicialmente era a responsável por fazer as *misturas* do pessoal, enquanto Dona Helena ficava responsável por fazer o arroz e o feijão. Nessa dinâmica em que somente o arroz e o feijão são preparados para o “coletivo”, os utensílios de grandes proporções, próprios de uma cozinha industrial, acabavam ociosos porque para as misturas eram usadas frigideiras e pequenas panelas.

Como ninguém come genericamente — à comida sempre se acrescentam adjetivos, temperos, sensações, modos de fazer —, preparar bem a *mistura* é função difícil. Envolve saber os variados adjetivos para tornar a comida algo saboroso para quem come. Saber, por exemplo, que a Maria gosta de carne “*bem passada*”, ou que as batatas do Ivo são “bem torradas”, que os ovos dos João são com a gema dura. Envolve o conhecimento detalhado dos gostos e preferências individuais. Envolve estar atenta para a diversidade de paladares existentes no grupo. Não é à toa que a questão da *mistura* é motivo de constantes discussões que normalmente levam à substituição da cozinheira encarregada. Se por pressão do grupo, a partir de reclamações frequentes, ou por simples desistência, por achar a tarefa complicada, o fato é que desde minhas primeiras incursões a campo três cozinheiras passaram pela árdua tarefa.

Embora as *misturas* sejam individuais, elas podem ser compartilhadas na mesa entre os mais próximos. Há ainda os que, por falta de dinheiro ou por mera falta de organização doméstica, não trazem mistura, e nesse caso comem da comida de dona Helena e das *misturas* dos colegas que lhes oferecem como sinal de partilha. Outro importante padrão observado é o gosto por preparações fritas. Uma das preparações mais solicitadas como *mistura* é batata frita, mas não há de se excluir berinjelas, abobrinhas e aipins que sempre são solicitados fritos e “*bem sequinho*”.

Dado o grande apelo em experimentar, é comum que quem compra batata ou aipim, por exemplo, os compre em relativa quantidade, a qual seja possível compartilhar com quem queira “uma provinha”.

Quando é a ocasião de fritar batatas ou aipins, Dona Helena separa uma grande bacia onde serão servidas as grandes porções. Como o grupo se divide em dois para a hora do almoço, dadas as pequenas proporções do refeitório, é comum que dona Helena seja a encarregada de guardar as batatas ou aipins fritos para os que vêm no segundo turno e são indicados pelo dono da mistura. Dessa forma, a partilha se dá em círculos, se estende de acordo com as afinidades e ultrapassa os grupos preestabelecidos para o almoço. Dona Helena encarrega-se de conferir quem, da esteira seguinte, está “liberado” para provar da mistura tão almejada.

Em certas ocasiões — geralmente por volta do dia do recebimento do salário —, alguns recicladores organizam-se em pequenos grupos para comer algo mais elaborado. A “*comida enfeitada*”, como se costuma chamar, são pratos que envolvem maior tempo de preparo e maior variedade de ingredientes. Os ingredientes utilizados são normalmente itens industrializados como creme de leite, queijo, queijo ralado. Ingredientes pouco consumidos por serem considerados caros e supérfluos, mas, quando os custos são divididos, se tornam acessíveis e qualificam a comida. A categoria “comida enfeitada” parece estar em oposição à comida simples do dia a dia servida por dona Helena, com poucos ingredientes, mas com sabor muito valorizado. Os pratos mais comuns de serem solicitados são panquecas, pizza de sardinha, lasanha de frango ou de carne e massa com molho branco. Também há ocasiões em que se pede batata frita coletiva. Nesse dia, geralmente todas as cozinheiras envolvem-se para descascar e fritar as batatas até a hora do almoço. Em todos estes casos, cada um contribui com alguma quantia em dinheiro, uma pessoa compra os ingredientes no mercado da redondeza e as cozinheiras preparam conforme o desejado e, em troca, também ficam com uma “prova” para comer depois do almoço de todos.



Figura 14: Panquecas preparadas para um grupo de mulheres. Na ocasião cada uma teve direito a 4 unidades que eram servidas e controladas por Dona Helena, 2014 (Foto: Helisa Canfield)

Situação 1: o preparo do almoço

É uma trivial segunda-feira e já cedo o calor da cozinha é aguçado pelas chamas do fogão que funcionam incessantemente desde as seis horas da manhã. Ao redor dele está Dona Helena e Dona Eva, conversando sobre uma receita de chá de casca de cebola que Helena diz ser bom para o diabetes. A televisão ligada em frente às mesas do refeitório acompanha a rotina sem, no entanto, chamar muito a atenção. Conversam sobre família, sobre o domingo na praia do Lami e sobre como deve ser feita cada uma das *misturas*. Hoje será servido arroz, feijão, polenta (preparação à base de farinha de milho) e a tradicional *mistura* de cada um.

Dona Helena ferve a água para o arroz e coloca alguns quilos de feijão em uma bacia. Mistura o feijão preto que recebeu da Prefeitura com o feijão marrom, tipo carioca, de outra doação. Diz que só assim o pessoal come o feijão marrom sem reclamar. *Feijão de verdade é feijão preto e misturando eles aceitam*. Em seguida, com seus braços curtos, mas firmes e fortes, vai mexer a polenta que está no fogo. Revirando a farinha de milho com harmonia e precisão, Helena comenta estar fazendo polenta naquele dia porque na ocasião se tem tempero para incrementar e dar sabor à comida; do contrário, é como fazer comida para cachorro, *só agua e farinha não tem graça*. Enquanto isso, dona Beth lava os copos plásticos de requeijão — coletados das esteiras e usados na cozinha — que sobraram do café da manhã. Às dez horas, dona Eva começa a preparar as *misturas*, conforme anotações feitas no caderno durante a manhã. Logo chega um retardatário trazendo um saco com duas chuletas para serem preparadas para o almoço. Indignada, dona Eva esbraveja para o rapaz que aquilo não era mais horário e que ela estava enlouquecendo de tanta confusão e desorganização. Enquanto dona Helena faz uso das grandes panelas industriais, dona Eva utiliza pequenas panelas e frigideiras e logo pede para dona Beth lavar, já que há mais *misturas* a fazer. Nessa rotina desgastante e cansativa, ainda falta dona Helena preparar o *revirado* para o grupo de jovens que logo há de descer para saciar a fome no meio da manhã

Sobre uma das mesas do refeitório há uma pilha infundável de sapatos, todos recolhidos das esteiras. Desse episódio, cabe registrar minha nota no caderno de campo:

Aqui minha visão higienista é estimulada momentaneamente embora aos poucos o campo me fará relativizar a própria noção de sujeira a partir do entendimento de

que para eles não haja problemas em colocar sapatos sobre as mesas as quais irão comer logo em seguida sem mesmo colocar toalhas. (Diário de campo).

Daquilo tudo será feito um brechó, em que as pessoas vão pegando conforme o gosto. No entanto, Dona Helena já antecipa as discussões que surgirão, pois os pares que ninguém quiser vão ficar ali por algum tempo atrapalhando o serviço da cozinha. Ela me comenta com ironia: *pensa que pobre aceita tudo!? Pobre é exigente. Eles não querem sapatos demodê ou muito usados. Somente querem coisa boa, coisa da moda.*

Por volta das onze horas, as mulheres da cozinha começam a arrumar o refeitório para a chegada dos trabalhadores que começaram a descer para o almoço. Como o refeitório é pequeno, os trabalhadores dividem-se em dois grupos conforme a esteira em que trabalham: o primeiro grupo almoça às onze e meia e o segundo ao meio-dia. Dona Beth coloca sobre as mesas garrafões de cinco litros de água abastecidos da pia, porém refrescados pela geladeira. Seguindo a lógica do reaproveitamento, os garrafões, como os copos, também foram retirados das esteiras e entregues para uso na cozinha. Como opção, Beth coloca em cada mesa dois vidros de maionese e duas garrafas de suco de uva natural recém-chegados de doação do banco de alimentos.

No balcão que separa a cozinha do refeitório, Dona Helena empilha os pratos, organiza todos os talheres em uma bacia e os copos em uma bandeja. Alguns mais exigentes têm seus talheres, prato e caneca específicos e, ao chegarem para o almoço, pedem por eles. Dona Eva termina de etiquetar os potes com as *misturas* e as coloca no carro quente tipo *buffet* que, desviado da função, servirá como apoio para que cada um que passe e vá pegando sua respectiva *mistura*.

Feito o almoço, resta somente sentar em frente à TV, assistir o que restou da programação matinal e descansar as pernas que ficaram a manhã inteira em pé. Daí em diante, é momento de esperar pelo pessoal e se posicionar de forma a servi-los conforme eles vêm passando em fila única. Está ornamentado o universo prestes a se transformar em palco de uma ação ritual.

3.3 A comensalidade no refeitório

Um dos aspectos mais marcantes da sociabilidade humana é dado pela comensalidade. O Homem tem a tendência de comer junto, em grupo e, ainda que não restrita à mesa, a comensalidade implica em comer com outras pessoas. (FISCHLER, 2012, p. 271). Mesmo em se tratando de um refinado manjar, o comer solitário perde seu sabor. (ISHIGE, 1987). O “comer com quem” envolve partilha, o que transforma o ato alimentar em um acontecimento social. (DA MATTA, 1987). Freitas (2003) argumenta ser em torno da mesa — e do alimento — que expressamos nossas identidades e, portanto, nossas diferenças com relação aos demais. Ao seu redor, se definem práticas, estilos, relações e subjetividades que se estabelecem somente a partir da intermediação entre alimento/comida e os sujeitos que ali estão envolvidos. Para a autora, comer junto é “um meio de prazer e de desejo, através dos quais mergulhamos nos recônditos das subjetividades alheias”. (FREITAS, 2003, p. 56). Torna-se, talvez, mais fácil compreender — a partir destas construções — o destaque conferido à refeição como organizadora e mobilizadora de forças que orientam a vida em comunidade, especificamente falando no contexto desta pesquisa.

Para Freitas (2003), a comensalidade deve ser entendida como um importante elemento da SAN e, como muito observado em campo, é constituída de processos complexos que envolvem valores culturais e afetivos particularizados em contextos históricos e socioeconômicos. A ausência de compreensão sobre esse assunto alude políticas sociais minimizadoras dos elementos culturais que trazem à superfície crenças sobre corporeidade e comida, hábitos alimentares, conceitos higiênicos sobre alimentos, naturalização dos efeitos da fome sobre a população, por exemplo.

Em seu trabalho sobre o comer na sociedade francesa e americana, Claude Fischler (2010) apresenta duas descrições de cenas de refeições: um francês descrevendo um almoço em Nova York e um americano falando sobre como o francês come. Na fala do autor, evidencia-se o choque cultural por trás de cada uma das descrições sobre a alteridade:

Se acreditarmos nos americanos, os franceses, em relação à alimentação, mostram uma estranha rigidez: eles comem em horários fixos, querem que suas refeições sejam regradas como uma pauta musical e passam sempre horas à mesa. O que choca os franceses é que os americanos comem rápido, frequentemente comem enquanto trabalham, quase sempre comem fazendo outra coisa e de uma maneira bem pouco convival. (FISCHLER, 2010, p. 69).

Essa análise da comensalidade confunde-se com a observação do próprio contexto social em que se manifesta, uma vez que evoca princípios circunscritos a uma realidade específica: todos à mesa, num mesmo horário, partilhando de forma convivial a mesma comida.

Como o refeitório é pequeno, os trabalhadores se dividem em dois grupos na hora do almoço de acordo com as esteiras em que trabalham. Os grupos se revezam quanto a quem come primeiro diariamente. A parte dos dois grandes grupos formados para a escala do almoço, todos comem juntos, sem distinção sobre a função exercida — se da coordenação, da fiscalização, da prensa, do transporte ou da *embergagem*.

De toda a forma, as misturas são compartilhadas parecendo extrapolar essa divisão, já que caso um amigo ou parente esteja na outra esteira Dona Helena é a responsável por orientá-lo a comer da mistura deixada para ele.

É bem verdade que os meninos do transporte seguidamente tentam burlar a escala e descer sempre junto com a primeira esteira, mas nesses momentos são impreterivelmente repreendidos por dona Helena que sabe exatamente quem deve ser o primeiro grupo naquele dia.

Conforme os recicladores “descem” para o almoço, formam uma fila para serem servidos de arroz e feijão por Dona Helena. No caminho, logo em frente à bancada, pegam cada um seus talheres e copos e vão tomar acento nas grandes mesas. Não há lugares marcados, nem muitas regras de etiqueta. Sentados à mesa, irão compartilhar a comida e as situações experienciadas no cotidiano por meio de boas conversas.

Expressando-se como uma experiência que neutraliza as urgências ordinárias, colocando em suspensão os fins práticos (BOURDIEU, 1983, p. 82) da refeição, o momento do almoço é marcado pela partilha e pela sociabilidade. Sentados em torno das grandes mesas do refeitório, todos conversam e dão risadas sobre alguma piada de um engraçadinho que sempre aparece. Ainda que as mesas estejam dispostas em linha, o que coloca uns de costas para os outros, as piadas e as graças parecem desfazer os pequenos grupos que se sentam juntos e unificar o grupo em torno da comida e da conversa generalizada.

As dimensões da comensalidade e da sociabilidade se manifestam pela importância dada ao momento das refeições, pelo entusiasmo e pela alegria ao se “descer para a hora do almoço”, mas também pelos conflitos resolvidos ali mesmo. Se bem que haja dias de menos euforia, a hora do almoço parece marcada por um *ethos* de festa, de franca diversão, com risos

e comentários sobre algum fato trivial, mas que, dada a conjuntura, se torna motivo de diversão: uma notícia do jornal, as roupas de alguém, “um achado” na esteira, ou mesmo uma batida policial.

Mesmo nos dias mais calmos, em que uns queixam-se do silêncio fora do comum, o clima é muito familiar. As práticas, os gestos e a linguagem remetem ao nicho doméstico. Falam-se palavrões, piadas de mau-gosto — sempre repreendidas por dona Helena, é verdade —, limpam a boca nas próprias roupas, dividem o mesmo pote plástico onde vai a *mistura*. No entanto, foi esta atmosfera muito familiar que me chamou a atenção desde minhas primeiras observações durante o horário do almoço. Já distante daquela que foi minha primeira concepção do seria um almoço em um contexto de trabalho — marcado por clima impessoal e formal com pessoas comendo de cabeça baixa —, a interação social me pareceu a característica mais evidente na hora do almoço na UTC.

Não por acaso, e situando a comida como veículo de profunda emoção (MINTZ, 2001), dona Helena é reconhecida como “a mãe”. É assim que a chamam independente das idades, atributo que, se tomado por parâmetro, excluiria muitos da filiação biológica. Em um clima muito acolhedor, os trabalhadores vão chegando do galpão e, ao entrarem na cozinha, logo chamam por dona Helena em um tom de brincadeira, mas que denuncia os sentimentos e afetos conferidos à cozinheira: *mãe cadê meu almoço? Mãe o que tem de almoço hoje? Mãe, hoje não tô boa me dá somente arroz!* São interjeições comuns de se escutar e que representam as relações de intimidade promovidas pela comida.

É na hora do almoço que tudo se resolve, que as pessoas parecem relaxar e esquecer a rotina pesada de trabalho. Como não voltam para casa no almoço, o jeito é fazer daquele refeitório uma extensão de suas casas. A principal característica existe desde o tempo em que não havia cozinha: a identificação enquanto grupo, enquanto uma unidade marcada pelas relações de trabalho e, mais do isso, pela condição de existência. Eles convivem dez horas por dia e ainda mais nas vilas onde moram. São associados em torno do trabalho e da causa da reciclagem. Se não bastasse, compartilham o pão no café da manhã e o arroz/feijão no almoço.

Longe de romantizar as experiências vividas na cozinha e no refeitório, é bem verdade que também se observam discussões, pequenos atritos por dívidas, mau-humor, queixas sobre dores causadas pela rotina desgastante. Ainda assim são todas experiências sentadas à mesa, evidenciando o quanto o momento das refeições é um mosaico de relações e interações. De

toda forma, partilhar uma refeição é igualmente partilhar sensações e reforçar o pertencimento. (ISHIGE, 1987).

O grupo de “meninas da cozinha” come no que chamam de “terceiro turno”, após o pessoal das duas esteiras já ter deixado o refeitório. Nas palavras de dona Helena, “*passado o furacão de pessoas comendo, bebendo e falando ao mesmo tempo é hora de se comer sossegada a ‘rica comida’*”. Nesse momento, elas colocam toalha na mesa, regra não observada entre os demais trabalhadores, e se sentam para comer entre as colegas da cozinha. Como de costume, cada uma das cozinheiras também traz a sua mistura e a prepara logo antes de comer pois, se há algo que consideram ser a qualidade de uma boa comida é: *feita na hora!*

Situação 2: a esteira dois desce para o almoço

Os cheiros de comida pronta extrapolam as janelas da cozinha. É chegada a hora do almoço e hoje, seguindo a escala convencional, a esteira dois é que desce primeiro. Antes de tudo, Dona Helena se certifica de que é mesmo a número dois a primeira a comer de maneira a poder barrar os que tentam burlar o sistema. De repente, olho para a porta da cozinha e vejo as pessoas descendo do galão aos números. Zuleica, uma das coordenadoras, é a primeira a entrar, mas cede espaço para que os mais velhos sejam os primeiros da fila. O ritual do almoço se inicia ali: um atrás do outro esperando dona Helena servir o arroz e o feijão conforme o desejo de cada um. Para minha surpresa e para surpresa dos próprios recicladores — já que nunca se sabe se haverá algo a mais que o arroz e o feijão —, dona Helena oferece um refogado de espinafre com ovo. Ainda que o arroz e o feijão estejam em todos os pratos quase que por obrigação, nem todos comem do espinafre. Porém, quase todos que comem pedem por repetição. Para dona Helena, é sinal de que a comida está boa e, orgulhosa, serve conforme solicitado. Conforme a fila vai andando, ela vai advertindo sobre o pecado que é deixar comida no prato. Por esse motivo, não deve haver sobras. Caso haja, estas devem ser depositadas por cada um em um pequeno balde que fica sobre a bancada da cozinha.

Alguns preferem comer de colher, outros de garfo e faca. Todos comem sentados à mesa, que é de fórmica, comprida (tipo refeitório) e sem toalha. Sem lugar definido, os bancos são fixos à mesa. Com os pratos fundos e cheios de arroz e feijão e, porventura, o espinafre, uns agregam ao prato sua mistura e outros preferem colocar o arroz e o feijão no pote da mistura. De qualquer forma, a refeição se faz tanto em pratos tradicionais como em potes, sem

qualquer receio de estar fora das convencionalidades que regem a “etiqueta à mesa”. A bebida é tomada em copos de requeijão reciclados diretamente das esteiras. O que beber, de fato, não pode faltar à mesa. Alguns preferem água e outros o suco de uva, que hoje chegou de doação. No entanto, seguindo a mesma lógica da mistura, que é de complementar a refeição com algo que lhes é preferido, muitos trazem em suas bolsas ou bolsos saquinhos de suco em pó ou um refrigerante, comprados na venda de seu Ricardo.

Há um pequeno desentendimento porque João, já sentado, resolve se levantar para pegar um copo, o que gera um “empurra-empurra”, dadas as pequenas dimensões do local. Não há quem sente na ponta. A piada é porque não há contas a pagar. Também não há anfitriões. São todos convivas, inclusive os pequenos bebês que comem junto com as mães, que estão de licença maternidade, mas que seguem comendo na cozinha para ficar perto dos pais e dos avós. Quase todos pedem por repetição. Para dona Helena é sinal de que a comida está boa e, orgulhosa, serve conforme solicitado.

As conversas parecem interconectadas e as três grandes mesas dispostas no refeitório não parecem separar o grupo, mas uni-los. De repente, um assunto capta a atenção de todos. É que Mariazinha anuncia ter “pescado” um *babyliss* na esteira. Mulher de idade e de cabelos curtos, pretende vendê-lo ou trocá-lo com quem tiver interesse. O refeitório assim passa a ser um evidente ambiente de negócios. As mulheres ficam inquietas e os homens não tiram a atenção do prato. Também nesse dia percebo que o mesmo local também se confunde com uma farmácia ou um posto de saúde, porque é ali que as pessoas deixam seus medicamentos de uso diário. Em uma pequena caixa, durante o almoço, Dona Helena começa a alcançar os remédios um por um para o pessoal que necessita. Antônio, um jovem que passa por um momento de reabilitação por uso de drogas, é lembrado por dona Helena do remédio que esqueceu de tomar pela manhã. Esse clima reitera ainda mais minha impressão de estar em uma unidade doméstica. As relações aqui desenroladas extrapolam as relações de trabalho. O princípio organizador desses encontros é a comida e o comer. Esse é o momento e o espaço social para se distrair-se, rezar, jogar dominó após o almoço, descansar, falar sobre filhos, corpos, saúde, doenças, política, novelas.

3.4 “Saiu o vale entrou a salada”

O título desta secção vem para ilustrar a lógica local sobre o consumo de verduras e hortaliças, pois a compra é comum sempre após o dia do pagamento dos salários ou do recebimento do vale. “*Saiu o vale entrou a salada*” foi a resposta dada por Martha, uma das cozinheiras, em um dia em que pude reparar o grande número de pedidos por salada. Nesses dias, as pessoas se reúnem para comprar coletivamente os itens para uma farta salada: tomate, alface, cebola e cenoura são os vegetais mais solicitados para a categoria de salada. Em diferentes vasilhas, Martha coloca os vegetais crus, separados e bem temperados com sal, óleo e vinagre ao gosto do pessoal. Fora desse período, poucas pessoas compram vegetais e verduras para o almoço. Em todos os casos, a preparação recebe o *status* de “salada” (não de mistura), ainda que a mesma cozinheira encarregada pela “mistura” seja a responsável por preparar a salada que também é anotada no caderno para controle.

Há alguns poucos que não temperam a salada. São os mesmos que dizem consumi-la dada sua importância para a manutenção e promoção da saúde conforme orientam os médicos no posto de saúde. Nesses casos, eles misturam com a comida quente para não se dar conta do gosto *in natura* sem qualquer tempero. Parece que aqui comem pela obrigação para com a saúde e respeito às orientações médica, mais do que pelo prazer de se comer. No entanto, a grande maioria aprecia frutas e verduras ainda que os consumam com pouca frequência. Sempre que questionei sobre o gosto por frutas e verduras, a resposta foi sempre positiva e acompanhada de alguma receita.

Ainda que a noção de higiene esteja presente nas falas das cozinheiras, a forma de lavar os vegetais não segue as orientações dadas pela nutricionista, mas assenta-se no uso sem restrição de ingredientes como o sal e o vinagre. Mesmo que estejam fixados na cozinha vários panfletos com instruções para a higienização de alimentos, nenhuma atenção é dada aos informativos porque, além da impressão desgastada pelo tempo, o vocabulário empregado parece distanciar-se das poucas leitoras que existem na CC.

Envolvidas com a rotina turbulenta, com o entra e sai de pessoas e pedidos, as verduras são lavadas em uma bacia com água e deixadas a secar pelo ambiente. Preocupadas com a higiene das folhas, as cozinheiras comentam que “*o que irá matar os bichos mesmo é uma salada bem temperada com sal e vinagre*”. De fato, é como a maioria consome as

saladas quando há. De companhia do sal e do vinagre, também colocam óleo para incrementar o sabor.

Outra ocasião em que há consumo de verduras é quando a horta dá o que colher. Feitas para todo o grupo com regras de preparo e condimentos precisos, as verduras e hortaliças são bem aceitas, embora não se gaste o pouco dinheiro que se recebe para comprá-las. A preferência, no entanto, é por preparações em que se refogue, frite, cozinhe. Nesse sentido, a couve, o espinafre, a abobrinha, colhidas por dona Pedrolina, parecem ter mais sabor quando refogadas no óleo, com alho, sal e cebola. De posse desse conhecimento, dona Helena se esmera a preparar conforme o gosto coletivo.

A saúde parece na concepção local como uma dimensão secundária ou implícita, já que para o grupo ter saúde é resultado de se comer bem e de uma comida farta, afastando assim a falta do que comer e a condição de fome. Distante de uma visão pautada pelas doenças crônicas degenerativas, que no discurso médico-nutricional tem na alimentação um grande fator de risco, as pessoas da UTC parecem relacionar o binômio saúde/doença à falta do que comer ou às infecções causadas pela condição de se comer pouco. *Eu tenho medo é de diarreia, disenteria uma infecção no estômago, essas coisas que só quem pega é gente muito magra.... Tenho horror de ver gente fraca e miúda, isso sim é o que me apavora, não uma senhora tesa e forte como eu (risos)*, me comenta uma trabalhadora.

As frutas também são muito pouco consumidas no refeitório. Não há um pomar comunitário e as poucas frutas doadas chegam com baixa frequência. Menos ainda na hora do café da manhã ou como lanche nos intervalos, como orienta o discurso médico-nutricional. Na mesma lógica das hortaliças e verduras, a fruta é um item bastante caro e que recebe o *status* de sobremesa, sendo, portanto, supérflua em relação a itens que compõe o almoço, considerados “comida”.

Em certas ocasiões, conforme doação recebida, Dona Helena serve, após o almoço, doces em calda tipo compota, sendo os mais comuns de figo e pêssego. Ela organiza e distribui as sobremesas, servidas em pequenos copos de plástico. Nesse dia, há bastante ansiedade para a hora do almoço, já que a sobremesa é uma prática rara, mas muito prestigiada. Quem carrega a notícia para as esteiras é a turma do “*revirado*”, que normalmente vai à cozinha no meio da manhã.

Nesse sentido, o que as práticas alimentares observadas revelam não é uma simples negligência ou falta de gosto por verduras e frutas, por exemplo, mas uma hierarquia de

prioridades, em que a valorização do prazer parece sobressair-se em relação às preocupações com a saúde, que aparece como secundária e relacionada à falta de se ter o que comer. Não há uma rejeição por verduras e hortaliças, mas, em uma hierarquia alimentar (DA MATTA, 1987), forjada pela condição financeira, elas são consideradas supérfluas em detrimento de alimentos que dão mais força e mais prazer.

Nota-se que as escolhas alimentares não são meramente fisiológicas ou pautadas simplesmente por critérios econômicos, mas sim formadas por interconexões entre diversos elementos socioculturais, biológicos e econômicos, os quais são fundamentais para a compreensão das opções feitas pelos sujeitos. (FREITAS, 2007).

3.5 O gosto e as escolhas alimentares: a lógica da incorporação

Caso fosse a pretensão deste texto a mesma dos discursos panorâmicos sobre a sociedade brasileira, interessaria ir a fundo sobre as aproximações observadas no padrão alimentar da UTC com relação ao identificado pela última Pesquisa de Orçamento Familiar (POF), a saber: o alto consumo de carboidratos simples como arroz branco, batata e gorduras vegetais (óleos e margarinas) e um aumento gradativo na última década do consumo de proteína animal cuja fonte, nas classes populares, é o aumento do consumo de carne e leite, principalmente.

Entretanto, ao propor uma análise sobre as escolhas e gostos alimentares, prefiro deixar de lado *um discurso generalizante que prescreve genéricos de forma generalizada* (SILVA, 2009, p. 34), por entendê-lo como uma via cômoda para assentar o discurso político e as grandes palavras de ordem sobre o que comer e de que forma. É meu interesse compreender as escolhas alimentares enquanto uma das expressões que compõe o estilo de vida dos atores e indicar alguns apontamentos muito particulares a respeito das experiências alimentares dos atores da UTC.

Canesqui (1988) salienta que as escolhas alimentares devem ser entendidas no conjunto de práticas de diferentes grupos sociais, com o cuidado de não os particularizar nem isolar determinantes de ordem socioeconômica e de natureza ideológica, que modulam a própria produção, distribuição e o consumo em nossa sociedade.

Sobre esse aspecto, e dada a conjuntura de intenso fluxo de informações e pessoas que falam sobre alimentação e alimentos, um aspecto talvez relevante seja a possibilidade de refletir sobre a distância que existe entre os gostos ou preferências — engendrados por influências externas — e as práticas e escolhas efetivamente feitas. Isso porque, no tocante às classes populares ou pobres, por certo há uma distância entre estes dois elementos. Ao mesmo tempo em que não se tem condições financeiras nem *habitus* para se consumir determinado alimento ou marca, as pessoas estão em intenso contato com os mesmos. Assim, o que se observa é um tensionamento entre o idealizado ou o “preferido” e o que de fato é praticado nas vidas diárias e limitado por esse campo de possibilidades (VELHO, 1981) nada alentador. Como ficam os desejos, as vontades, os anseios? As necessidades são transformadas, e o que antes não era dito como essencial agora o é? E as relações com os demais estratos ou classes sociais, os que têm a distância entre o “querer” e o “poder” bem mais reduzidas?

O gosto por carnes (ainda com limitação da escolha por carne de gado), batata frita, e por preparações elaboradas sempre em grande quantidade parece ser uma forma de afastar a precariedade, a ausência e a fome experienciadas outrora ou mesmo testemunhadas entre os pares. Esse gosto ou a propensão a determinadas categorias de alimentos, bem como as formas de experimentá-los, vem a exprimir — juntamente com outros subespaços simbólicos, vestimentas, linguagem ou *hexis* corporal, sem condições de separá-los — o estilo de vida dos atores enquanto conjunto de práticas e preferências distintivas. (BOURDIEU, 1983).

Nesse sentido, a noção empregada de estilo de vida²⁰ aqui é pertinente, na medida em que, como propõe Bourdieu (1983), os diferentes estilos de vida retraduzem simbolicamente diferenças objetivamente inscritas nas condições de existência (BOURDIEU, 1983, p. 73).

Nas palavras do autor:

(...) constituído em um tipo determinado de condições materiais de existência, esse sistema de esquemas geradores (os estilos de vida), inseparavelmente éticos ou estéticos, exprime segundo sua lógica própria a necessidade dessas condições em sistemas de preferências cujas oposições reproduzem, sob uma forma transfigurada e muitas vezes irreconhecível, as diferenças ligadas à posição na estrutura da distribuição dos instrumentos de apropriação, transmutadas, assim, em distinções simbólicas. (BOURDIEU, 1983, p. 73).

²⁰ Na tentativa de repensar o conceito weberianos de ‘classe’ — os que participam de uma posição comum em relação aos meios de produção —, Bourdieu (1983) faz emergir a noção de estilo de vida, cuja centralidade está nas experiências dos agentes em relação ao consumo, não em relação aos meios de produção.

Assim, as escolhas e os gostos alimentares, ainda que não sobrepostos, de certa forma os distinguem duplamente: dos mais ricos, que têm meios para se alimentar mas comem pouco, e dos mais pobres, os “pobres-pobres” desprovidos de meios para sequer se alimentar. A comida e a comensalidade no grupo, assim, é encarada como uma virtude. Na perspectiva local, eles sim são os que não têm problemas com comida, são “*os de sorte*”, “*os abençoados*”, porque comem sem a preocupação em restringir e sem a preocupação em obter.

Isso demonstra que, como apontou Bourdieu (1983), os grupos sociais se investem inteiramente com tudo o que os opõe aos outros grupos, aqui exprimindo sua identidade e sua diferença com relação ao que se come e de que forma.

O que ainda também parece estar em jogo na lógica social dos comensais da UTC é o hedonismo comumente extirpado das pessoas pobres, o prazer de comer em si, mas igualmente o prazer da comensalidade e da sociabilidade. Todas as minhas intensas conversas sobre comida pareciam estar guiadas pela ideia de prazer, principalmente quando relacionada à questão da quantidade, de não se limitar em saciar a vontade de comer por mero apelo estético por exemplo.

Tais escolhas parecem relacionar-se intimamente com a ideia de Fischler (1979, p. 1), quando salienta que o homem é um onívoro que se alimenta de carne, de vegetais e de imaginário. O mesmo autor nos comenta sobre o que chama de princípio da incorporação, e que vem ao encontro do tipo de eleição feito por nossos atores. Para esse autor, a incorporação:

É o movimento através do qual fazemos o alimento transpor a fronteira entre o mundo e nosso corpo... incorporar um alimento é, em um plano real, como em um plano imaginário, incorporar todas ou parte de suas propriedades: tornamo-nos o que comemos. (...) É certo que a vida e a saúde da pessoa que se alimenta estão em questão cada vez que a decisão de incorporação é tomada. Mas também está em questão seu lugar no universo, sua essência e sua natureza, em uma palavra, sua própria identidade. (FISCHLER, 2001, p. 66).

Meus interlocutores optam por alimentos que representem força, ânimo, vitalidade, fartura e abundância porque pretendem tais características para si. Em outras palavras, querem incorporar as qualidades dos alimentos para suas vidas e para seus corpos. Nesse aspecto, salienta-se que a dicotomia entre o objeto e o sujeito, ou entre natureza e cultura aqui

suprimida, dá lugar ao sujeito que incorpora a natureza e o arsenal simbólico que cada comida representa no ato de se alimentar.

Freitas (2007), de forma bastante próxima a Fischler, também sustenta que ao comer convertemos a realidade externa em subjetividade interna. Dessa maneira, a comida acaba por transformar-se em quem somos. Para além de nossa estrutura física, a autora sugere que a comida se transforma em certa medida em nossas habilidades psíquicas e culturais. Nesse sentido, nossos corpos podem ser considerados o resultado, o produto, de nosso caráter que, por sua vez, é revelado pelo que comemos e de que maneira.

Adepto da mesma lógica da incorporação, Mintz (2001) considera que a comida “entra” em cada ser humano. A intuição de que se é de alguma maneira substanciado — “encarnado” — a partir da comida que se ingere pode, portanto, carregar consigo uma espécie de carga moral além da carga simbólica.

No entanto, é pertinente destacar que tais escolhas, representadas pelo que se come e pelas próprias limitações do que se come, não deixam de ser guiadas por um *habitus* — um sistema de disposições que inclinam os atores a agir, pensar e sentir de maneiras consistentes com os limites da estrutura, sistema que permite ao sujeito internalizar as estruturas do mundo externo, tanto as definidas culturalmente como as objetivamente reais. (BOURDIEU, 1983).

Entendo, assim, que as escolhas alimentares estão ajustadas a uma condição de classe, enquanto conjunto de possibilidades e de impossibilidades, e também ajustadas a uma posição no nível da estrutura de classes, portanto sempre referidas às disposições associadas a outras posições. (BOURDIEU, 1983, p. 76). As escolhas e gostos dizem respeito, portanto, às aspirações dos sujeitos, mas também a sua relação com os demais: os ricos e os “pobres-pobres”

No entanto, como na visão de Bourdieu (1987), tais estruturas não se caracterizam como algo dado, rígido e externo, mas são produto da gênese social dos esquemas de percepção, de pensamento e de ação. Assim, as representações e as práticas, amalgamadas pela experiência, se constituem e são constituídas continuamente na *práxis* social. O que, em certo sentido, nos leva a dizer que, no tocante às condutas alimentares, opera uma lógica complexa de articulação entre o social e o individual, entre as estruturas e os agentes, em que qualquer tentativa de dicotomização perde o sentido. Claro é que, em todos os casos, a lógica de incorporação parece guiar as arguições.

CAPÍTULO 4: SENTIDOS E PRÁTICAS EM TORNO DOS PROGRAMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL



Figura 15: Alimentos doados pelo Estado e pelo Banco de Alimentos, 2014. (Foto: Helisa Canfield).

A formulação e execução de políticas públicas é uma atividade sociocultural profundamente imersa nos processos cotidianos. (SHORE, 2010). O interesse da antropologia para com a análise de programas e projetos enquadrados em uma política pública pode representar novas perspectivas para velhos problemas.

Uma das importantes contribuições da antropologia para a análise das políticas públicas implica em dar sentido ao conhecimento tácito, às múltiplas interpretações e aos conflitos que ecoam no interior dos processos que lhe dão origem e que marcam sua execução. (SHORE, 2010). Tomando como foco o cotidiano, se percebe as diferentes formas de viver e atuar perante essas propostas, ainda que estas sejam elaboradas de maneira a unificar ou homogeneizar a população as quais se destinam. Nesse sentido, os estudos com base nos referenciais teórico-metodológicos da antropologia nos direcionam a pensar sobre as diferentes estratégias por meio dos quais os atores respondem, manipulam e atuam com relação às políticas públicas.

Assim, a antropologia procura abordar o conceito de “políticas públicas” não como algo preestabelecido e que não requeira uma análise profunda sobre seus significados, mas como algo que deve ser problematizado (SHORE, p. 29) e estudado a partir do cotidiano dos

que as experimentam enquanto uma ação do Estado para com seus cidadãos. Quais são os efeitos que elas produzem? Que quer dizer políticas públicas em um determinado contexto? Que interesse promovem? São questões que cercam a atitude antropológica na análise de políticas públicas.

Uma importante crítica feita a partir de uma perspectiva interpretativista diz respeito às formas com que tradicionalmente se entende as políticas públicas por meio de processos lineares, marcados pela lógica dos que a formulam, sendo assim uma lógica que vem “de cima para baixo”. A mesma visão foi tratada por Franzé Mundano (2013) como uma perspectiva estatocêntrica, na qual se toma por unidade de análise o Estado a partir de suas práticas burocráticas e suas instituições formais. Outra crítica, segundo Shore (2010), ainda vinculada a uma certa linearidade, tenciona a forma de enxergar as políticas através de processos estanques e rígidos, que começam com sua formulação até sua implementação e execução factual em uma cadeia lógica que se inicia com um texto, passando por sua conversão em legislação para, em seguida, ser executada por agentes do Estado e, finalmente, ser vivida pelos comuns. (SHORE, 2010, p. 27).

Ao contrário, a antropologia tende a ressaltar a complexidade e a desordem que envolvem todos esses processos, frequentemente focando-se em como pensam e como experimentam os atores que usufruem dessas políticas públicas através de programas e ações concretas que repercutem no dia a dia das pessoas. Nesse sentido, conforme Das e Poole (2008), a antropologia, ao focar-se nas margens sociais e territoriais do Estado, tende a oferecer um ponto de partida interessante para se repensar criticamente o Estado e suas formas de ação política. Tais margens no argumento das autoras não devem ser pensadas como algo inerte, mas sim dotado de vida pulsante; um lugar do qual se podem captar interações complexas, relações que tensionam e, portanto, reconfiguram diariamente o próprio Estado. Nesse sentido, as margens não podem ser entendidas como algo a parte ou fora do aparato estatal, mas sim locais de onde é possível entender as dinâmicas que marcam as relações entre pessoas comuns e programas e ações públicas.

As autoras assim argumentam para uma análise que ultrapasse as racionalidades administrativas e hierárquicas, pois “as tecnologias sociais e as políticas têm vida fora dos espaços burocráticos e institucionais”. (DAS; POOLE, 2008, p. 34). Dessa forma, nos convidam a uma leitura desde as margens, enfocando nas pluralidades de práticas e percepções, tomando as margens como um espaço de formas alternativas de ação econômica e política. (DAS; POOLE, 2008). Nesse sentido, a perspectiva trazida por Das e Poole, ao

focar-se no cotidiano, nas rotinas e práticas ordinárias enquanto lugares estratégicos, nos orientam para os agenciamentos desenvolvidos pelos atores frente a um Estado por vezes caótico e desorganizado. Portanto, me parece profícuo arguir que as formas específicas de organização da alimentação diária de meus interlocutores, algumas descritas no capítulo anterior — marcadas por uma estreita relação entre o que é doado e o que é trazido por cada um —, colocam em evidência agências que, de acordo com Das (2008), são acionadas em momentos prosaicos e cotidianos e não frente a grandes eventos específicos, marcando grandes transgressões ou resistências.

Tomando como referência as experiências do campo, nesse capítulo procuro responder questões propostas por Shore (2010) sobre como são recebidas e pensadas pelas pessoas as quais se destinam e o que quer dizer para essas pessoas estas propostas políticas?

De forma bastante específica, procuro refletir sobre os sentidos que os trabalhadores da UTC dão aos programas ali executados e em que medida eles impactam nas formas de comer e de pensar a alimentação nesse contexto específico, na medida em que, para entender porque as políticas funcionam ou não, necessitamos saber algo sobre como são recebidas e experimentadas pelas pessoas afetadas por elas. (SHORE, 2010). Para tanto, descrevo como se dão as doações de alimentos na UTC, bem como os programas e os entes envolvidos.

4.1 Sobre as doações de alimentos

Por ser parte de um programa social de Segurança Alimentar e conforme diretrizes do Programa Nacional de Cozinhas Comunitárias, boa parte dos alimentos consumidos são oriundos de doações. As doações envolvem dois entes: o Estado — através da Prefeitura Municipal ou diretamente do Governo Federal, através da CONAB (Companhia Nacional de Abastecimento) — e empresas privadas organizadas em torno de um Banco de Alimentos da FIERGS,²¹ que destinam parte de sua produção a entidades que trabalham com assistência social e associações comunitárias.

²¹ O Banco de Alimentos é uma organização da Sociedade Civil de Interesse Público, criado no ano de 2000, no Conselho de Responsabilidade Social e Cidadania da FIERGS. Os alimentos doados são coletados nos locais e dias indicados pelos doadores. Em seguida, as doações são armazenadas na central de arrecadações, um depósito próprio do Banco de Alimentos. Neste local, ocorre a distribuição qualificada dos alimentos, entregues gratuitamente para as instituições assistenciais previamente cadastradas no Banco de Gestão e Sustentabilidade. Grandes empresas, principalmente de alimentos, são as mantenedoras do banco. Os donatários são na maioria grandes redes de supermercados e empresas de refeições coletivas.

4.1.1 Doações públicas

Com relação à alimentação, o Estado assiste aos trabalhadores da UTC através de dois programas. No primeiro, denominado Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), cuja coordenação é a nível federal (MDS), a Prefeitura, por meio da Coordenadoria de Segurança Alimentar (COSANS), compra alimentos de pequenos agricultores locais ou de agroindústrias familiares e os repassa a entidades assistenciais e equipamentos públicos de alimentação e nutrição conveniados ao Município. O outro programa, conhecido como Programa Fome Zero (PFZ), é caracterizado pela compra e simultânea doação de alimentos pela Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB) aos denominados “núcleos FOME ZERO”, grupos organizados em comunidades pobres para receberem os alimentos e repassarem às famílias da comunidade previamente cadastradas em cada núcleo. Os núcleos Fome Zero são uma iniciativa da cidade de Porto Alegre e começaram a ser organizados em meados de 2005. Atualmente, existem 52 núcleos que juntos formam o Fórum Fome Zero, entidade que representa os 52 núcleos nas discussões político-administrativas entre comunidades e o Estado — representado pela Prefeitura e pela União. A associação de recicladores da UTC, além de possuir uma Cozinha Comunitária, também é registrada enquanto um “núcleo FOME ZERO”, o que a garante a participação em ambos os programas de distribuição de alimentos, além de outras parcerias firmadas com iniciativas privadas.

Enquanto as doações do PAA, por meio da Prefeitura, são destinadas à Cozinha Comunitária, a comida que vem por meio do Programa Fome Zero formalmente deveria ser entregue para cada trabalhador visando o consumo doméstico. No entanto, a coordenadora da cozinha explica que, como o que chega por meio do Fome Zero é em pouca quantidade e não pode ser distribuído equitativamente para todos os associados levarem para suas casas, a coordenação optou em deixar os alimentos na cozinha para que assim sejam consumidos por todos.

Em conversa com Walkiria, a coordenadora da cozinha argumenta que o ideal seria que as doações fossem distribuídas em tal quantidade de modo que se pudesse levar para casa, mas, de acordo com a mesma, não parece suficiente e digno levar para casa *algumas migalhas*

de arroz, batatas ou laranjas. Como o idealizado não ocorre, transgredindo ou não as regras do PFZ, os alimentos acabam ficando na cozinha:

Nós não queríamos somente comer entre nós... a gente queria poder levar para os filhos da gente... esse era o combinado quando formalizamos a associação e o núcleo (Fome Zero). Como não dá, o jeito é deixar aqui o que chega de doação... Porque é vergonhoso levar para casa meio quilo de arroz ou um pedaço de melancia. (Diário de campo).

A fala diz respeito a duas ocasiões distintas, mas que, nas palavras de minha interlocutora, ilustram que a quantidade recebida não permite que se siga o que de fato é pactuado entre os gestores públicos e as comunidades. A seguir, descrevo mais detalhadamente uma delas.

Situação 3: a problemática da divisão

Em uma trivial manhã de quinta-feira, os murmúrios na hora do café no refeitório diziam que seriam entregues melancias para a UTC. O clima e os comentários eram em tom de surpresa e cautela. Dona Helena parecia mais confiante e até comentava sobre a possibilidade de levar para seus netos, já que a fruta vinha “do Fome Zero” e então se podia levar para casa. As conversas do café foram então direcionadas para as personagens mais importantes do dia: as melancias. Indagam sobre as formas de comê-la, de preferência no chão do pátio para não fazer sujeira dentro de casa e não atrair moscas. Outras comentavam sobre seus possíveis benefícios à saúde, sobretudo para pele. Findo o horário de café, todos subiram para o galpão e ficamos a imaginar a chegada das melancias, dona Helena, a filha e ajudante Marta e eu. No meio da manhã, avistamos o tão esperado e conhecido caminhãozinho da Prefeitura em direção à cozinha, revolvendo com sua velocidade a terra batida da estrada. Embora todos tivessem a vontade de descer correndo do galpão para acompanhar o descarregamento, somente uns dois rapazes foram liberados para ajudar. Para a surpresa do pequeno grupo, ou nem tanto, dada a convivência com as doações. Foram entregues 10 melancias para aproximadamente 100 pessoas, o que vem a representar 100 famílias, caso seguida a regra inicial de repassar para o consumo doméstico. Seria cômico se não fosse chocante de se pensar em como se puseram após o almoço 100 pessoas dividindo 10 melancias. Se bem que se manteve o que imaginava dona Helena: conforme iam acabando o

almoço, dona Helena entregava a cada um uma pequena fatia de melancia. Com facas e panos em mãos, as pessoas iam para se sentar em um gramado ralo, à sombra de uma árvore entre o galpão e a cozinha. Ao menos tiveram a oportunidade de provar do gosto doce da fruta após o salgado do almoço, pensava eu! Ainda que distante dos seus de casa, estavam próximos dos pares de trabalho.



Em ambos os programas públicos de distribuição de alimentos, as características das doações envolvem a inconstância da entrega e doações de itens sem prévio conhecimento dos que trabalham na cozinha e na coordenação. Isso acaba por estabelecer uma organização muito particular do que será preparado diariamente para as refeições. Na lógica local, marcada pelo imediatismo, se oferece o que tem e o que tem, na maioria das vezes, só se sabe quando chega. Nesse sentido, não há planejamento ou qualquer organização previa sobre o que será preparado no dia seguinte, pois, nas palavras de dona Helena, *“o caminhão pode chegar com doação, dona Pedrolina pode ‘subir’ com fatura nas mãos ou Walkiria pode anunciar que alguma comida está chegando”*.

Diante das falhas de gerenciamento dos programas no que diz respeito à compra e à logística de entrega, os órgãos que administram os programas parecem optar pelo envio de alimentos que do ponto de vista nutricional são menos perecíveis e não envolvem o consumo imediato caso haja problemas no tempo entre a compra, por parte do Estado, e a entrega nos destinos finais, como, de fato, normalmente ocorre. Outro entrave que parece explicar os grandes períodos sem entregas de alimentos são os trâmites burocráticos pelos quais tendem a passar os pequenos agricultores que fornecem alimentos para os programas citados, além das constantes exigências formais e legais solicitadas aos núcleos Fome Zero, no sentido de ter *“os papeis em dia”*.

Na Cozinha comunitária da UTC é comum que se receba arroz, feijão esporadicamente e alguns vegetais como laranja e aipim. Mas exceções a esta regra ocorrem. A seguir, descrevo uma situação característica da má gestão dos programas e dos agenciamentos acionados pelos trabalhadores diante dos percalços.

Situação 4: outras faces do leite

Foi o que ocorreu precisamente lá por meados do mês de dezembro, quando a CONAB fez uma grande compra de leite para ser repassado aos núcleos Fome Zero. Na ocasião, ilustrativa da má gestão dos programas de distribuição de alimentos e que, feliz ou infelizmente, tive a oportunidade de presenciar, haviam sido entregues na CC 200 litros de leite tipo C (aqueles de saquinhos largamente consumidos até a década de 80 ou 90, mas que têm sido substituídos em detrimento da “segurança” e “sanidade” conferida pelos leites tipo A, de “caixinha” *tetrapack*). O evento, dado o caráter inédito da doação, era esperado com ansiedade pelas cozinheiras e pela coordenação, embora não se soubesse ao certo que horas chegaria o caminhão com a entrega. Na hora do almoço, murmúrios sobre a chegada do leite “puro, de verdade” — em oposição ao leite em pó, pouco apreciado, mas com o qual se podia contar — pairavam no refeitório. Naquele dia, os trabalhadores, que normalmente finalizam a jornada às quatro horas da tarde, ao saber da notícia aguardavam o caminhão para, quem sabe, levar leite para casa ou ao menos ter a certeza de seu consumo no café da manhã do dia seguinte.

Conforme iam tomando banho e vestindo suas roupas comuns, eu ia percebendo a importância dada à chegada do leite. Alguns perambulavam em torno da cozinha com uma ansiedade que transparecia pelos inúmeros cigarros fumados por muitos. Algumas mulheres apenas sentavam-se no refeitório para descansar as pernas e as costas após algumas horas diante das esteiras no serviço árduo de triagem.

A expectativa parecia maior para dona Helena, que buscava angariar entre as colegas da esteira garrafas *pets* para armazenar o produto. O caminhão com o carregamento chegou por volta das cinco da tarde. A demora era por conta da distância percorrida pelo produto até o destino final. Vindo de uma cooperativa de agricultores da fronteira oeste — região de Santana do Livramento —, além de chegar ao final do dia, chegou azedo e sem condições de uso, pois no caminhão não havia refrigeração. Sem condições de uso foi o que eu constatei com meu olhar nutricionalmente forjado, pois ainda que o fato tivesse gerado desilusões e indignações, outras estratégias foram logo elencadas pelo grupo para não se perder aquela preciosa doação. Frustrada a opção do consumo doméstico, no dia seguinte dona Helena preparou um grande “panelão” com ambrosia, doce feito à base de leite coalhado e açúcar, o que gerou comoção e alegria por estar sendo servida sobremesa no almoço.



O que se observa atualmente é que, por atraso nos convênios firmados entre a Prefeitura e os pequenos agricultores, poucos alimentos têm sido repassados à CC por parte do Estado. Diante da burocracia envolvida, somente arroz e leite em pó são garantidos em entregas mensais. Eventualmente, alguns vegetais como aipim e laranja são entregues, ainda que na lógica da incerteza. Se bem que seguidamente algumas mulheres apareçam trazendo das esteiras garrafinhas contendo óleo usado — o óleo, o açúcar, o sal e o café, considerados itens de primeira necessidade, são comprados pela associação. Também o feijão tem sido comprado, já que pouca quantidade tem sido entregue pela Prefeitura.

As práticas relacionadas à doação pública acabam por sinalizar o modelo de SAN operado pelo Estado e indissociavelmente nos levam a problematizar o próprio sentido da ação de doar.

Nesse caminho, tomando as características que envolvem as doações públicas nesse contexto, a lógica operada estaria relacionada à prática da “assistência social”, a qual, segundo Fleury (1994), representa ações emergenciais, compensatórias, organizadas sob a associação de bases filantrópicas e políticas públicas. As ações, assim, voltadas para os indivíduos mais vulneráveis, não configuram uma relação de direito social, afastando-se, portanto, da noção de direito humano à alimentação que pautou historicamente o discurso da SAN no país, o qual pressupõe a alimentação enquanto um direito social de todos os cidadãos. Fleury lembra ainda o quando tais ações podem ser, muitas das vezes, estigmatizantes, distanciando-se do pressuposto de construção da cidadania o qual deveria, segundo a autora, balizar qualquer política social.

Embora esteja previsto na proposta política inicial que estabelece estes programas sociais de distribuição de alimentos que as doações públicas são estruturantes para a execução diária dos projetos, não excluindo, no entanto, a possibilidade de parcerias externas ao Estado, o que se observa é que a prática de doação se tornou impregnada nas rotinas dos equipamentos da SAN, como cozinhas e restaurantes populares, de forma paternalista, clientelista e demagoga. (MALUF, 2006). Pouco eficientes, esses programas acabam por se

tornar políticas de governo e não de Estado, oscilando de acordo com as prioridades e com os interesses de cada gestão.

Assim, não parece estar em jogo o caráter emancipatório e libertador, tendo em vista ações de SAN focadas na extinção das desigualdades sociais e econômicas. O que hoje se executa para com a cozinha desta pesquisa evoca, de forma mais ampla, a maneira tradicionalmente paternalista e imediatista de o Estado brasileiro tratar as populações mais pobres e, de certa forma, de pensar os fins de seus programas sociais, cujo foco não estaria na garantia de direitos sociais — dentre eles à alimentação —, mas sim na manutenção de fortes laços de dependência.

Ainda assim, mesmo diante das falhas ocorridas, reconhecidas pelos atores, a coordenação da associação e da cozinha e alguns mais ativos na UTC clamam pelas — desta forma ilustradas por eles — *precárias e inconstantes* doações do Estado, com receio de algum dia parar de receber a pouca e incerta comida.

Os trabalhadores reconhecem as falhas por parte do Estado no que diz respeito à entrega de alimentos. Eles compartilham e experienciam, principalmente nas conversas no refeitório junto com as cozinheiras, esses momentos de incertezas quanto ao que vai vir da Prefeitura. No entanto, também se percebe um sentimento de gratidão com relação ao espaço físico concedido, sentimento relacionado com a falta de onde comer no passado. O sentido e a relevância dado ao “governo” parece então estar relacionado à estrutura física da cozinha, à possibilidade de se ter um local onde fazer as refeições. Embora muitos pareçam não reconhecer como se dá o abastecimento da cozinha, de onde vem o arroz e o leite consumidos, por exemplo, quando questionei sobre a origem dos alimentos expressavam seguidamente *que o governo nos deu a cozinha e nos dá umas migalhas de vez em quando*. Esse modelo de doação, que não avisa quando vem nem o que, limita os atores em jogo, transforma-os sempre mais em objetos de assistência do que em agentes políticos.

Essa percepção, no entanto, não parece colocá-los como vítimas, mas incitá-los a agir diante de *o que e como* se alimentam, o que se evidencia na estratégia da *mistura* já comentada. Mariazinha me apresenta essa questão da seguinte forma:

Se o Estado nos garante arroz, temos que ir em busca do feijão, se somente nos doam arroz e feijão, se traz o resto de casa, mas de qualquer forma se come uma refeição completa. A gente tem que comer bem, afinal trabalhamos duro e se não nos ajudam a gente corre para fazer por nós. Até porque se nos dessem tudo

teríamos que comer o que eles bem entendessem e não o que gostamos. (Diário de campo).

Tais considerações nos permitem pensar que essas pessoas não são miseráveis, mas sim miserabilizadas, estando imersas em uma lógica assistencialista, criada e elaborada por outros, mas que nem por isso as impede de atuar. Embora percebida, é uma conjuntura na qual elas atuam cotidianamente, criando e recriando seus modos de viver e de se relacionar com os demais e com o mundo. As inconstâncias na entrega ou a chegada repentina de comida acaba, assim, por mobilizar as cozinheiras, por movê-las a levar a cozinha adiante mesmo lidando com recursos limitados, imediatos e inesperados. Também as agencia em torno do que trazer de casa para incrementar o básico que a cozinha normalmente oferece, o que, em termos de alimentação, parece ser positivo para o grupo de recicladores, sobretudo no que se refere à satisfação dos gostos individuais.

A lógica parece estar colocada por dona Zuleica:

(...) que bom que nos assistem, afinal temos direito a isso, mas de qualquer forma vamos fazer por onde, vamos trazer a comidinha que queremos comer além desse básico: vamos trazer o refrigerante se quisermos, afinal hoje nós graças a Deus temos condições para isso. O que a gente gosta é isso. Senão a gente ia comer só as doações? E a nossa vontade onde fica? (Diário de campo).

Nessa lógica forçosamente imediatista, o que baliza a questão sobre o que fazer para o almoço é uma sensação de incerteza, sem poder considerar o *dever* dos itens que chegarão em um futuro não se sabe o quão distante. Diante da dúvida, no entanto, e admitindo que se alimentar seja uma necessidade vital, os próprios atores têm desenvolvido dinâmicas alternativas, como trazer a *mistura* ou mesmo arrecadando alimentos de entidades privadas, como o Banco de Alimentos local.

4.1.2 Doações privadas

Uma parte significativa do que abastece a CC é proveniente do Banco de Alimentos da FIERGS, o qual congrega diferentes empresas de alimentos e empresas de grande representatividade no Rio grande do Sul e no país. Dentre as principais marcas e empresas

que compõem o Banco de Alimentos estão: Walmart, Goldstein, Gerdau, Sodexo, Randon, Itaú e Puras. Sob o *slogan* da “ação empresarial para a cidadania”, o Banco de Alimentos atende a instituições assistenciais cadastradas no Banco de Dados do Conselho de Cidadania da FIERGS.

As entidades que atendem os requisitos recebem o *status* de receptoras e recebem doações periódicas de acordo com os itens que o banco tem em estoque. Walkiria me explica com orgulho que, para ser receptor das doações, é necessário ser uma instituição formalizada, o que dificulta muitas entidades em receber alimentos do banco, ainda que não seja o caso da CC, uma vez que a associação de recicladores representa a formalização desejada como requisito. Com o auxílio de uma Kombi emprestada pelo DMLU, a coordenadora da CC vai ao Banco de Alimentos mensalmente e arrecada os itens que estão disponíveis para doação.

Como em muitos casos os alimentos que chegam têm curto prazo de validade, a estratégia é usá-los de imediato ou distribuí-los para o consumo doméstico. Esse é o momento em que muitos têm acesso a marcas que, de outra forma, não consumiriam; marcas de status e consideradas caras, mas que dado o curto prazo de validade são rejeitadas pelos supermercados. Outra característica dos alimentos distribuídos pelo banco é que são produtos rejeitados pelo controle de qualidade ou que estão com a embalagem violada. Também essas características fazem com que os produtos devam ser consumidos de imediato dada a possibilidade de deterioração.

A maioria do que é recebido pelo Banco de Alimentos é de produtos industrializados e que geralmente não compõe os itens básicos de alimentação. Segundo Walkiria, o que vem do banco é *supérfluo, não enche barriga, mas incrementa a comida*. Aqui novamente volta a noção do que é considerado “comida”, ou aquela que dá “sustância”, e outras categorias de alimentos que agregam valor e sabor, mas, ao contrário da comida verdadeira, não se mantêm a vida e o corpo a partir deles. São comuns, por exemplo, bebidas à base de soja, maionese, catchup, barras de cereais, sucos de uva, enlatados como milho, ervilha, doce de pêssego (muito apreciado para sobremesa). Alimentos que carregam consigo a marca de uma empresa que os produz e que pouco auxiliam diante da falta de itens estruturais para as refeições, como óleo, arroz, feijão, farinha, etc. Há ocasiões em que o caminhão do Banco de Alimentos vai até os locais para entregar gêneros. No entanto, quando ocorre, é possível perceber que os alimentos já estão prestes a vencer. Numa atitude no mínimo cabível de desconfiança,

“solidariamente”, o banco entrega aos que necessitam os alimentos com curto prazo de validade e se livra de seus estoques inadequados do ponto de vista sanitários.

No entanto, o normal é que os beneficiários se organizem para buscar os alimentos doados. Algumas vezes, presenciei Walquíria, a coordenadora da cozinha, sair arrumada como se fosse a uma festa para buscar doações do banco. Geralmente é um dia de bastante inquietação acerca dos itens que chegarão para a cozinha, principalmente por parte das cozinheiras. Nesse dia, Walkiria, acompanhada de um motorista do DMLU, desloca-se para a outra margem da cidade, com a tarefa de arrecadar alimentos para o café e para o almoço. Na volta, alguns rapazes que trabalham na prensa são solicitados a ajudar no descarregamento. Com a força da juventude, carregavam nas costas os fardos de alimentos como quem carrega o rancho do supermercado com orgulho para dentro de casa.

Em certo sentido, o que se observa é (conforme já mencionado por Freitas (2006) ao realizar a etnografia da fome em um bairro popular na cidade de Salvador) a redução das ações sociais das instituições públicas. A mesma autora aponta que as ineficiências das políticas sociais nas periferias urbanas e em regiões pobres da área rural dificultam o acesso aos direitos sociais, além de converter as questões políticas em questões técnicas. Conforme Freitas, essa perda do sentido protecionista do Estado estabelece crises de racionalidade por parte de governos locais. (FREITAS, 2006, p. 33).

Assim, os princípios de responsabilidade pública transitam para o privado, estimulando formas de compromissos com parceiros diversos, entre os quais se destaca os Bancos de Alimentos. Entre esses compromissos, afirmaram-se ações de natureza puramente caritativa ou, mais recentemente, sob o princípio da responsabilidade social, cuja explicação emerge do contexto macroeconômico, como aponta Freitas (2006), a partir dos anos 90 do século XX, com as reformas de Estado e seus efeitos nas políticas sociais.

Entretanto, é pertinente destacar — sem a intenção de colocar em algum tipo de hierarquia essas variadas formas de doação que presenciei na cozinha — que, diferentemente da relação com o Estado em que os trabalhadores aguardam pela chegada dos alimentos numa lógica assistencial, marcada pela espera e pela incerteza, na relação com o Banco de Alimentos se percebe a atuação dos agentes sociais. Já que é necessário buscar os alimentos, isso acaba por promover uma mobilização social por parte do grupo e uma apropriação das normas e regras que regem este programa empresarial.

As relações entre as doações privadas e as de “governo”, bem como a comida preparadas para o coletivo — feitas com doações e com produtos da horta — e as *misturas* trazidas por cada um, sinalizam a pluralidade de ações e concepções produzidas no local e se distancia definitivamente daquele modelo típico-ideal formulado pelo Estado (Prefeitura e União) na implantação das Cozinhas Comunitárias.

Se por um lado as doações públicas tendem a sinalizar os limites do Estado de gerir os programas sociais por ele instituídos, as relações e dinâmicas estabelecidas a partir de ambas as categorias de doações (públicas e privadas), e o fato de trazerem a *mistura*, apontam para os agenciamentos acionados diante de tais limites. Uma agência orquestrada, como o faz Das (2007), como a arte de “recolher os cacos” e de seguir adiante frente as adversidades do dia a dia. Nem sempre pensadas como um ato deliberado de oposição às grandes lógicas opressivas, mas sim manifestadas *no e pelo* cotidiano, movendo os sujeitos à frente, além das ações assistenciais e assistencialistas do Estado.

Refletindo sobre esse aspecto, é possível perceber que na Cozinha Comunitária da UTC se interconectam aspectos públicos e privados, individuais e coletivos, numa conjunção impossível de ser dissociada e que marcam as relações sociais e as dinâmicas observadas nesse espaço.

4.2 Entre papéis, notas e rumores

Não pense o leitor que todas essas dinâmicas que envolvem as doações foram simples de serem captadas. Foram infundáveis as conversas, sentada no refeitório, nas quais pude decifrar e desemaranhar essa complexa rede de programas sociais, instituições e pessoas que marcam as doações de alimentos para a CC. Em uma pasta carcomida, Walkiria guarda as notas e recibos do que já havia sido entregue nos últimos dois anos, período desde quando está como coordenadora. Em meio a estes comprovantes legais, Walkiria e eu nos esforçávamos para sintetizar e reconhecer como os alimentos chegam até cozinha. Seria simples categorizar em doações públicas e privadas se, no tocante ao Estado, não fossem tantos programas sociais e instituições envolvidos.

Confesso no início deste capítulo ter feito um esforço sistemático para melhor situar o leitor. A dificuldade de entendimento ainda se dá na medida em que o mesmo programa é executado por vários entes ou entidades públicas. Em meio à papelada, descobrimos que a

própria Prefeitura também recebe do Banco de Alimentos e os repassa às unidades de Cozinhas Comunitárias, o que dificulta a possibilidade de se traçar uma lógica processual sobre tais doações. PAA, PFZ, Banco de Alimentos, COSANS, MDS são siglas presentes mais nos papéis e notas do que na cabeça das pessoas que trabalham na cozinha. Enfim, uma gramática longe de ser compreendida sem algum esforço. Transcrevo minha sensação diante de tantos papéis, notas e siglas:

Identificamos juntas Walkiria e eu que “tanto a prefeitura e quanto a CONAB distribuem alimentos por meio do Programa de Aquisição de Alimentos e que o PFZ também recebe PAA”. Tudo parece muito confuso e mesmo Walkiria não sabe direito decifrar os caminhos legais pelos quais os alimentos chegam até a cozinha.

Existem muitas notas e recibos sobre os alimentos que chegam na cozinha. Walkiria não parece estar abalada com a quantidade de entregas e com a impossibilidade de ordená-las de forma a entender como funciona. PAA, CONAB, COSAN...São muitas siglas que representam os programas e as instituições que doam alimentos. Talvez por reconhecer parte delas quero rápido encontrar algum sentido em tudo isso. Para Walkiria, no entanto, parece que tudo está entendido pois ela divide as doações em prefeitura de um lado e Banco de Alimentos do outro sem muita ou nenhuma atenção aos programas de distribuição de alimentos que tanto me interessam...

Aos poucos vou ficando menos aflita. O que me acalma diante de tantas informações burocráticas é que na realidade nada disso faz sentido para Walkiria muito menos para as pessoas da cozinha. Siglas, programas não interessam, eles querem comer bem e desfrutar das horas de descanso no local do refeitório! (Diário de campo).

Foi precisamente diante de tanto papel que percebi que a categorização das doações e um atendimento detalhado dos fluxos pouco importava à coordenadora. O fato de não saber muito como me explicar não parecia constranger a coordenação, já que, segundo Walkiria, há uma atuação precisa com relação às doações feitas pelo Estado:

O que importa é que vem. E se não vem, a gente corre atrás. Se eu tivesse que brigar por cada atraso, por cada coisa vencida seria um caos. Quando vem a gente organiza: leva para casa, faz na cozinha, se não temos nossas misturas feitinhas como a gente gosta. O chato é ter que ficar se rebaixando indo atrás deles. Parece que estamos pedindo esmola. (Diário de campo).

Dessa forma, minha interlocutora simplifica o que, para mim, havia se tornado um suplício cognitivo desde o início. Ela assim reconhece duas categorias de doação:

Tem a comida das empresas e a comida que vem da prefeitura. Umas vem, as outras a gente tem que ir buscar. A prefeitura nos manda pouco e sem saber quando chega. De repente aparece o caminhão do seu Nézinho com comida, o problema é que sempre vem bem limitado um ou dois tipos só! (Diário de campo).

Como já mencionada anteriormente, a incerteza parece guiar o entendimento sobre como a Prefeitura trabalha com relação à distribuição dos alimentos. Isso acaba por abrir espaço para boatos mal-intencionados ou rumores a respeito de possíveis itens que porventura chegarão à cozinha e para os efeitos de tais rumores na vida das pessoas. (DAS, 2007). Ainda que o distanciamento temporal tenda a suavizar as experiências, fazendo parecer mais uma piada - em se tratando da impessoalidade, da incerteza de tais rumores —, um clima de apreensão, de ansiedade toma conta do ambiente da cozinha. Nesses momentos, diante dos boatos, os nervos ficam à flor da pele, principalmente pela ansiedade causada quando se diz que virá algo considerado bom e raro de ser consumido. Num cenário marcado pela incerteza e inconstância de comida, a aflição da espera, a expectativa por alimentos “extraordinários” torna-se um momento desgastante, pois criam-se possibilidades e com elas frustrações. Até porque esses boatos são levantados a partir de reais desejos das pessoas, sendo parte do imaginário delas.

Nunca soube ao certo quem começava os boatos sobre, por exemplo, a chegada de chocolate em barra, ou sobre a entrega de carne moída. Mas meus ouvidos atentos captaram esses rumores e as formas virais com que eles se espalhavam entre a centena de associados e mexiam com os ânimos e expectativas das cozinheiras.

Isso também foi o que ocorreu no dia da entrega de melancias aqui já detalhada. O poder dos boatos meche com o imaginário das pessoas, sobretudo das mulheres da cozinha que se acercam dos rumores e os tomam como certos. Seguidamente, me foi relatado o quanto se esperou por algo que de fato não veio e o quanto se projetaram ações, receitas e temperos sobre os alimentos que apenas faziam parte da “*má fé*” de algum desavisado que não sabe que com comida não se brinca. Ainda que nascidos não se sabe de onde nem de quem, os comentários sobre algum gênero que “estaria por chegar” geravam uma expectativa que se espalhava pela cozinha e pelo galpão.

4.3 A pessoalização da doação

Passado determinado período em campo, comecei a indagar algumas pessoas sobre a origem dos alimentos que comiam na cozinha. Foi a partir de simples indagações como “de onde vem a comida?” que comecei a captar a falta de reconhecimento do arsenal de siglas que compõem o imenso repertório dos programas de distribuição de alimentos que abasteciam a cozinha, bem como do próprio programa de Cozinhas Comunitárias. Ao mencionar a existências de programas sociais que distribuía alimentos para ao refeitório, com exceção do Programa Bolsa Família, nenhum outro programa social era mencionado pelas pessoas. Em suas explicações sobre a origem do arroz e do feijão, era sempre indicado que a Prefeitura os enviara ou muito comumente aparecia a categoria “governo” como quem doava os alimentos.

No entanto, os mais ligados à cozinha e os mais atentos à gestão da associação com um todo davam destaque para as pessoas que vinham entregar os alimentos e solicitar assinaturas após a checagem dos itens doados. Nesse sentido, passei a entender os nexos políticos e profissionais que pareciam guiar a percepção de meus interlocutores.

Ao sentar ao lado de seu Joares, personagem já conhecido em nossa narrativa, ele me esclarecia o que seria o entendimento de muitos:

Dona Rejane — a mulher da caneta — é quem nos dava quilos carne de porco e até outras vezes peixe. Ela vinha com a Kombi e deixava isso tudo aqui ... era uma fartura, mas tem um tempo ela parou de vir... Diziam que ela vinha por ordem da Dilma! (Diário de campo).

A “mulher da caneta” era a representante da Prefeitura que com frequência batia à porta da UTC trazendo alguns alimentos comprados por meio do PAA. Sempre com uma caneta em mãos quando solicitava as assinaturas e conferências dos itens distribuídos, ela pessoalizava as doações, representando, para seu Joares a eficiência do Estado naquele tempo por meio da fartura (ou da constância de entrega) e da entrega de carnes.

Na ocasião do almoço na cozinha da UTC, escutei o seguinte comentário em tom de ironia:

A Dilma tá querendo arrumar as coisas... é chata a mulher, mas tá certo. Tem que ter NIS, tem que estar bem cadastrado no cadastro único (para ganhar a comida);

“Não é eu que estou dizendo tá!? Isso vem lá de cima...a gente não poder fazer nada... Senão vamos ser banidos”. (Diário de campo),

As falas aqui transcritas nos permitem repensar o Estado ou os programas que ele representa não como algo inerte ou supraestrutural, mas como algo impregnado no cotidiano, longe de grandes abstrações, sobretudo em se tratando de políticas ligadas à alimentação. (DAS; POOLE, 2008). Nesse sentido, ele assume um rosto, uma figura contra quem reivindicar ou a quem se dirigir, ou simplesmente para se pensar as ações sociais.

Embora a cozinha de fato represente uma importante ação de Estado e uma ampla estrutura para com o combate à fome, na lógica do grupo, os programas sociais são reduzidos aos alimentos que chegam (ou não), sendo reconhecidos através das próprias pessoas que se vinculam mais diretamente com a entrega dos alimentos. De mesma forma, uma vez impregnado no cotidiano das pessoas e dada a distância temporal da concessão da cozinha, eles consideram e são gratos pela “doação” dos equipamentos, mas hoje em dia o tem como algo deles, conquistado e administrado pela associação.

4.4 Como se fosse a cozinha de casa

Se os gestores municipais, estaduais e federais são guiados por uma perspectiva burocrático-normativa na formulação e execução do programa — o que não é nossa intenção problematizar nesse momento —, no dia a dia dos que atuam na Cozinha Comunitária este espaço acaba por se tornar uma extensão de suas casas, um local de sociabilidade. Mais do que somente se alimentar, eles dividem suas vidas e experiências.

A apropriação da cozinha com um “lar” conduz à negligência de algumas normas reguladas pelos órgãos sanitários da Prefeitura, mas que são compreensíveis na medida em que se entende sua importância para a vida diária desses trabalhadores e sua aproximação com as práticas domésticas.

São nas formas de se temperar a comida, de se servir, de se enxugar e guardar a louça, de varrer o refeitório, que se estabelece essa relação tão familiar entre os atores e a Cozinha Comunitária.

As condutas apontam, com sugere Freitas (2003), para um sentido maior de família, como uma instituição que abraça valores que reproduzem imagens culturais necessárias à

sobrevivência e formas de apoios que arrefecem o sofrimento das carências materiais. Nessas microrrelações, asseguram-se os laços de confiança, laços de reciprocidade cristalizados nas comidas (*misturas*) trocadas, compartilhadas, no cigarro dividido, no refrigerante “rachado entre cinco ou seis pessoas”.

Outras aproximações com as dimensões do que se poderia representar como um lar são ainda captadas em pequenas ações, como a reunião para falar de novelas após o almoço, o local para onde se vai para tomar um remédio diário, onde se guarda algo valioso achado nas esteiras, onde se deixa os filhos enquanto trabalha. Sinais que fazem com que os atores percebam aquele espaço como algo “deles”, como uma extensão de sua casa: segura, confiável. Seu Tony me permite entender melhor esse sentimento para com a cozinha da UTC:

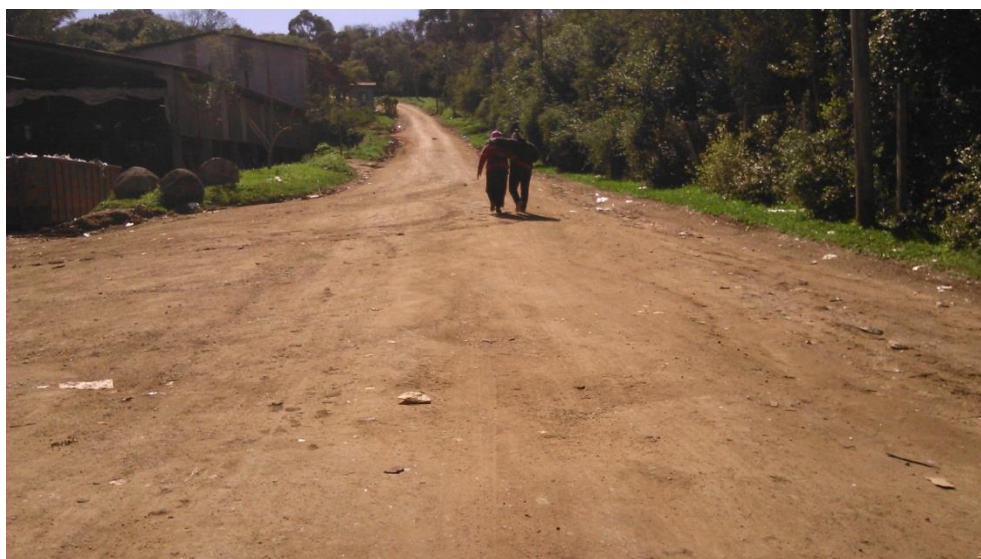
Na cozinha de casa a gente faz de tudo não é verdade!? A gente cochila, conta história, come, se refresca. Isso tudo é nosso. Temos banheiros para o banho e para se lavar depois de trabalho, cozinha com comida boa no capricho, no verão pegamos uns papelões e nos deitamos na sombra até voltar para o trabalho. Filha, são tantas horas e anos aqui que a gente se acostuma e parece que tá em casa mesmo. Como nós trabalhamos quase o dia todo aqui e fica difícil subir até a faixa para voltar para casa fizemos dela isso tudo aqui. (Diário de campo).

Situada no coração da unidade de reciclagem, a Cozinha Comunitária faz parte do cotidiano das pessoas. Assim, é um espaço onde as vidas estão interconectadas, não um espaço de simples repetição da vida ordinária, mas um local onde se desenvolvem laços, afetos e desafetos, entre eles e com o Estado. Embora dentro dela não se estabeleçam somente relações harmônicas, é dentro dela que as pessoas convivem, se socializam.

O significado que ela tem para os atores extrapola a abstração constatada nos textos que normatizam o que deve ser uma Cozinha Comunitária em termos gerais. Dado o grande tempo que ficam na Unidade, a cozinha é onde descansam o corpo e a mente. É um local para conversas, fofocas, brigas, queixas, onde é permitido ao grupo compartilhar temas como os problemas conjugais, os medos, as doenças, a violência do bairro, as privações, etc. Mas também o local em que, na segunda-feira, logo pela manhã, se fofoca sobre o bailão de sábado à noite, o churrasco de domingo no bairro, os encontros sociais que asseguram as relações de amizade e apoio para além da UTC.

No entanto, também não deixa de ser o local de onde os atores falam, de onde se relacionam com o Estado. É a partir da cozinha que imaginam e vivem os programas de distribuição de alimentos executados pela Prefeitura e pela União.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS



*Figura 16: Cozinheiras saindo para uma caminhada pela UTC após o almoço, 2014.
(Foto: Helisa Canfield).*

Ao falar sobre o cotidiano de uma Cozinha Comunitária, esta dissertação buscou apontar para os estilos de vida dos atores que dela usufruem e para as formas locais de se experimentar uma política que nasceu no cenário nacional, ganhou características de uma administração política municipal, mas se deu, efetivamente, localizada.

Esta pesquisa contribui para expor um claro processo de ascensão social experimentado pelos atores dentro de amplo e inegável processo de desenvolvimento social pelo qual passa o país nas últimas décadas. Saindo do que se poderia chamar de uma condição de miséria para uma relativa melhoria de vida, o que se evidenciou principalmente na garantia de um salário mínimo proveniente da atividade de reciclagem foram as falas que apontavam para a manutenção de uma condição de classe (pobre), mas com uma oposição entre um passado difícil e o presente mais prazeroso.

Nesse sentido, é importante destacar o papel do Estado, sobretudo no tocante às políticas de inclusão social e geração de renda que, articuladas a outras que lidam com o tratamento dos resíduos produzidos nas grandes cidades, repercutiram na transformação de *status* e condição social de muitas pessoas. Se num passado não tão distante muitos trabalhavam como catadores de lixo, carregando portanto o estigma social que a atividade representava, a inserção desses trabalhadores nas políticas públicas e planos municipais de

tratamento do lixo urbano os transformaram em recicladores, o que garantiu uma melhoria dos padrões de vida.

Talvez o grande desafio tenha sido buscar sistematicamente pela conexão entre os fragmentos da realidade local — os que são registrados na observação etnográfica — e as forças extralocais que compõem o contexto (discursos e práticas políticos-institucionais). No entanto, estas conexões estiveram sempre presentes nas formas de viver e se alimentar desses atores.

Sobre este aspecto, assumo ter sido um limite desta pesquisa, uma vez que me concentrei no local de execução de uma política pública e não nos agentes ou instituições de Estado que as coordenam. No entanto, saliento que este possa ser um ponto a avançar no sentido de compreender o outro “lado do jogo”, ou como se apropriam das políticas os atores que as elaboram, orientam e as coordenam do ponto de vista estatal, levando sempre em conta a matriz simbólica por trás desses processos.

Outro limite a que considero ter chegado foi o de não apurar com mais profundidade as possíveis leituras do passado que meus interlocutores faziam, o que por hipótese poderia ter convergido para uma análise mais processual e cambiante das formas de viver e de se alimentar.

No entanto, ao demonstrar as variadas possibilidades ou formas de execução de uma política pública, bem como os diferentes significados experimentados pelos atores, este estudo avançou na compreensão das políticas públicas de alimentação, principalmente aquelas pautadas pelo ideário da Segurança Alimentar e Nutricional. Também mostrou que há um grande hiato entre os discursos que pautam tais propostas e as formas como elas são cotidianamente vividas, o que implica uma reflexão para com os processos de formulação e execução das mesmas.

Mas, de toda a forma, a direção tomada buscou contemplar o contexto político nacional que acolhe o debate em interface com o contexto etnográfico de onde foram produzidos os dados.

No tocante à alimentação, este estudo serviu para elucidar as estratégias acionadas pelos atores que usufruem de programas sociais, diante da inoperância ou deficiência do Estado, assumindo-os como protagonistas. Assim, o reconhecimento da comida enquanto uma resposta governamental, seja como um direito ou como uma possibilidade de ajuda do Estado — assistência — não exclui a possibilidade de considerar as agências dos atores.

Foi na vivência local dos programas que se colocavam os valores norteadores da vida e da alimentação para meus interlocutores: o que seria considerado comida, quais os gostos e preferências, o que significava aquele espaço do refeitório. Também foi da relação com esses programas que eram expressas suas subjetividades: o medo de faltar comida diante das inconstâncias de entrega de alimentos, as expectativas e ansiedades frente a rumores sobre a chegada de um item específico muito valorizado, a alegria em receber compotas de frutas para a sobremesa.

Nesse sentido, não pude deixar de preposicionar duplamente o título desta dissertação. A comida “na” margem se refere às maneiras de se alimentar que são particulares do grupo e que estão intimamente ligadas a seus estilos de vida e a sua relação como o Estado. Com a comida “da” margem pretendi mostrar a comida produzida naquele contexto e, portanto, resultado dele. O revirado, as misturas, as formas de temperar a salada, de cozinhar o feijão, são processos que transformam o alimento concedido pelo Estado ou por empresas privadas na comida “deles”, comida para “eles” com características próprias e jeitos precisos de se fazer e de se comer.

O fazer etnográfico em nossos dias coloca o etnógrafo sujeito a avaliações rigorosas e o faz responsável por uma série de compromissos éticos, morais e políticos, tanto com a comunidade acadêmica da qual faz parte quanto com o grupo social junto ao qual desenvolve suas pesquisas. Pensar a prática antropológica no cenário contemporâneo é refletir não apenas sobre a pessoa do antropólogo enquanto escritor/autor, mas compreender o papel político de nossas produções. É compreender que estas são atravessadas por relações de poder engendradas no meio acadêmico e no próprio campo.

O trabalho de campo é dramático porque as predisposições subjetivas e o aparato reunido nos bastidores (nossas teorias) são constantemente postos em questão. Ainda assim, não tenho como negar que me tornei entusiasta desta “... fê na pesquisa de campo — longas horas, aparentemente ‘jogando tempo fora’, na observação de cidadãos comuns em suas rotinas mais banais”. (FONSECA, 2010, p. 11).

Tendo estado tantas horas e dias diante daquelas pessoas que vivem tão próximas de mim, mas que ao mesmo tempo são tão diferentes, imersas em uma paisagem igualmente distante dos olhos da maioria, foi uma inquietação constante sobre como agir. Mais que as próprias diferenças, me dei conta da hierarquia que nos separava: uma hierarquia presente em pequenos detalhes — nos gestos, nos olhares, na maneira de vestir e andar. Diferenças

marcadas por uma condição de classe, por estilos diferentes de viver a vida. No entanto, a hierarquia parecia ser reiterada por eles que me viam e se referiam a mim como alguém superior (primeiro como “*a burguesa que vem nos visitar*”, depois como a estudante, com alguém com um conhecimento superior e por fim como alguém que apenas estava ali para observá-los e viver um pouco com eles — nunca como eles). Como se portar? Diante de tantas identidades acionadas, como atuar em campo?

Optei — não tão pragmaticamente, mas dado o distanciamento com que agora escrevo e através do qual me permito fazer essa análise — por assumir minhas de múltiplas identidades (mulher, mãe, nutricionista, estudante, etnógrafa) formadas e informadas em campo. Para tanto, foi imprescindível admitir que estas são em verdade resultado dessa produção de vida em interação e que são postas à prova por critérios inteiramente diversos daqueles que presidiram, orientaram e moveram minha formação como pessoa até então, já que nunca havia feito uma incursão pela etnografia, ainda mais em um cenário para mim tão estranho.

Embora meu receio inicial de que minha formação de nutricionista pudesse produzir efeitos deletérios quanto às informações prestadas, minha identidade de nutricionista passou quase que despercebida diante de um elemento central: minha participação nas rotinas diárias da cozinha e minha aproximação pessoal com as cozinheiras. Longe de pretender demonstrar meus dotes na cozinha, essa reflexão pode servir para atentar sobre o quanto a figura do nutricionista pode estar distante dos atores com os quais normalmente trabalha, distanciamento este produzido, a meu ver, principalmente por discursos antagônicos e posturas imperativas.

Longe de omitir ou ocultar essas experiências, busquei compreender as raízes de tais concepções, as matrizes simbólicas que se faziam presentes e que revelavam essa disparidade entre eu e eles. No final, o que me pareceu importante para a naturalização das diferenças, mas não das hierarquias, foram os bons laços afetivos criados. Tais laços nos conduziam a um clima de confiança mútua, o que entendi como um ponto positivo para a compreensão do que pretendia captar em campo.

Dessa ‘informalidade’ das relações com aquele universo da UTC, me era exigido um tipo de contrapartida. Se em certo momento pensei que seria solicitada a ajudar com a busca de doações ou mesmo emprestando o carro para alguma outra “*correria*”, foi surpreendente e muito prazerosa o tipo de contrapartida reivindicada: a participação nas rotinas da cozinha.

Ainda que não explicitamente imposta pelas cozinheiras, minha atuação se deu muito gradualmente ao longo do campo, sendo marcada por pequenas solicitações convidativas que me incluíam no grupo.

Passei a me dar conta de que, por traz das práticas de doação, estavam articulados paradoxalmente processos que dignificam e estigmatizam os que dele se beneficiavam. Mas como lidar com tal situação? Caberia, aqui, a denúncia de tal inoperância, tendo eu uma vez me apropriado do discurso normativo que regem os programas sociais que ali presenciava?

Por trás de todo campo de produção de conhecimento, há um devir científico promovido pelas estruturas de poder instauradas nas instituições acadêmicas e centros que ditam o que deva ser “conhecido”. Assim, ao expor “nossas” formas de conhecimento, devemos considerar também nossas posições sociais. Entendendo dessa forma, procurei enquanto nutricionista e antropóloga trazer ao debate as políticas sociais de distribuição de alimentos que são pautas pela noção de segurança alimentar e nutricional, partindo de onde pensam e falam os que dela usufruem.

Meu interesse nesta narrativa não foi, como nos indica Strathern (1987), com a construção de verdades ou argumentos convincentes, mas com a possibilidade de intercâmbio de experiências e troca de saberes entre sujeitos de diferentes contextos e os efeitos que estas conexões podem proporcionar. No entanto, na medida em que a transposição de contextos nunca é completa, mas sempre de caráter parcial, esta narrativa etnográfica pretendeu ser o meio através do qual fossem ressaltados os contrastes, as permutas e mediações oriundas do choque/contato entre contextos.

Nesse sentido, meu engajamento se deu de certa forma ao questionar em campo, junto com meus interlocutores e para a academia, sobre as origens e fins dos programas ali executados. Se alheios anteriormente, devo admitir que, após nossa experiência interativa, novos olhares e atenções foram dadas às doações recebidas no local.

Assim, ressalto minha responsabilidade na exposição destes dados, compartilhados em momentos diversos. Como poderia se prever, depois de alguma convivência, participei de situações tristes, alegres, de momentos de confidências e mesmo dos segredos das interlocutoras da pesquisa. A convivência também proporcionava um esquecimento, por parte das pessoas que frequentavam a cozinha, da minha presença enquanto pesquisadora. Este ‘esquecimento’ — que assim chamo por não encontrar palavra melhor —, antes de me permitir tranquilidade para com à escrita, implicou numa contínua vigilância nesta

dissertação. Que a generosidade da partilha tenha sido compensada num possível bom senso de meu recorte dessas verdades e conexões parciais.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABÉLÉS, Marc. La antropología política: nuevos objetivos, nuevos objetos. In: **Cuadernos de la Uned**. Organizado por Aurora Marquina Espinosa. Vol. 1. Madrid: Universidad Nacional de Educación a Distancia, 2013.

AUGÉ, Marc. **Não-Lugares**: introdução a uma antropologia da supermodernidade. São Paulo: Papirus, 1994.

BELIK, Walter. Perspectivas para segurança alimentar e nutricional no Brasil. **Saúde e Sociedade**. v. 12, n. 1, p. 12-20. jan-jun, 2003.

BHABHA, H.K. **O local da cultura**. Belo Horizonte: Ed. UFMG, 1998.

BRASIL. Ministério da Saúde. **A integração das ações de alimentação e nutrição nos planos de desenvolvimento nacional para o alcance das metas do milênio no contexto do Direito Humano à Alimentação Adequada**. Brasília: Ministério da Saúde; 2005.

BRASIL. **Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional - Lei 11.346 de 15 de setembro de 2006**.

Disponível em: <http://www.abrandh.org.br/downloads/losanfinal15092006.pdf> Acesso em: 12 de nov. de 2013.

BORGES, Antonádia. Explorando a noção de etnografia popular: comparações e transformações a partir dos casos das cidades-satélites brasileiras e das townships sul-africanas. **Cuadernos de Antropologia Social**. n. 19, p. 23-42, 2009.

BOURDIEU, Pierre. Gostos de classe e estilos de vida. In: **Bourdieu – Sociologia**. Organizado por Renato Ortiz. São Paulo: Ática, 1983. Coleção Grandes Cientistas Sociais.

_____. Esboço de uma teoria da prática. In: **Bourdieu – Sociologia**. Organizado por Renato Ortiz. São Paulo: Ática, 1983. Coleção Grandes Cientistas Sociais.

_____. Por um conhecimento engajado. In: **Contrafogos 2**: por um movimento social europeu. Traduzido por Lucy Magalhães. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2001

BURLANDY, Luciene. A construção da política de segurança alimentar e nutricional no Brasil: estratégias e desafios para a promoção da intersetorialidade no âmbito federal de governo. **Ciência & saúde coletiva**, Rio de Janeiro, v. 14, n. 3, jun. 2009 .

_____. Transferência condicionada de renda e segurança alimentar e nutricional. **Ciência & saúde coletiva**, Rio de Janeiro, v. 12, n. 6, dez. 2007.

_____. **Comunidade Solidária**: engenharia institucional, focalização e parcerias no combate à fome, à pobreza e à desnutrição. Tese de Doutorado em Saúde Pública — Escola Nacional de Saúde Pública (ENSP). Rio de Janeiro: Fundação Oswaldo Cruz, 2003.

CALDEIRA, Teresa P. A política dos outros: o cotidiano dos moradores da periferia e o que pensam do poder e dos poderosos. In: **Cidade de muros: crime, segregação e cidadania em São Paulo**. São Paulo: Edusp/ Editora 34, 1984

CANESQUI, A. M. Antropologia e alimentação. **Revista de Saúde Pública**, v. 22, n.3, p. 207-216, 1988.

COHN, Amélia. Programas de transferência de renda e a questão social no Brasil. In: **Estudos e Pesquisas. Nº 85**. Rio de Janeiro: Instituto Nacional de Altos Estudos — INAE, 2004.

COMAROFF, Jean; COMAROFF, John. Ethnography on an awkward scale: postcolonial anthropology and the violence of abstraction. **Ethnography**, v. 4, 2003, p. 147-179.

CONSEA (Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional). **Diretrizes para uma Política Nacional de Segurança Alimentar**: as dez prioridades. Brasília: CONSEA, 1994.

_____. **II Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional**. Olinda, 17 a 20 de março de 2004.

_____. **Documento Base da III Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional**. Brasília: CONSEA, 2007.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

DA MATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

_____. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. **O Correio da Unesco**. Rio de Janeiro, v. 15, n. 7, p. 22-23, 1987.

DAS, Veena. Language of the body: transactions in the construction of pain. In: KLEINMAN, A.; DAS, V.; LOCK, M. **Social Suffering**. Berkeley: University of California Press, 1997.

_____; POOLE, Deborah. El estado y sus margenes. Etnografias comparadas. **Cuadernos de Antropología Social**, n. 27, p. 19–52, 2008.

_____. The event and the everyday. In: DAS, V. **Life and words – violence and the descent into the ordinary**. Berkeley: University of California Press, 2007.

DE CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano: artes de fazer**. Petrópolis: Vozes, 1996.

DE GARINE, Igor de. Alimentação, culturas e sociedades. **Correio da Unesco**, v. 15, n. 7, jul. 1987.

DEDDECA, Cláudio Salvadori. O trabalho da mulher e sua contribuição para a renda familiar. In: **Trabalho e gênero no Brasil, formas tempo e contribuições sócio-econômicas**. Brasília: UNIFEM/ONU, 2005.

DOUGLAS, Mary. **Pureza e perigo**. Lisboa: Edições 70, 2006.

DUMONT, Louis. **Homo hierarchicus**: essai sur le système des castes. Paris: Gallimard, 1966.

DURHAM, E. **A dinâmica da cultura**. São Paulo: Cosac & Naify, 2004.

FAVRET-SAADA, Jeanne. Être affecté. **Gradhiva**: revue d'histoire et d'archives de l'anthropologie. N. 8, p. 3-9, 1990.

FISCHLER, Claude. **L'omnivore**. Paris: Poche Odile Jacob, 2001.

_____. 1979. Présentation. In: **Communications**. La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation. Paris, n. 31, 1979.

_____. **Comer**: a alimentação de franceses, outros europeus e americanos. São Paulo: Senac, 2010.

_____. Commensalité. In: POULIN, Jean-Pierre (Org.). **Dictionnaire des cultures alimentaires**. Paris: PUF/ Quadrige, 2012.

FLEURY, Sonia. **Estado sem cidadãos**: seguridade na América Latina. Rio de Janeiro: Fiocruz, 1994.

FONSECA, Claudia; CARDARELLO, Andrea. Direitos dos mais e menos humanos. **Horizontes Antropológicos** n. 10, p.83-122, 1999.

_____. Classe e a recusa etnográfica. In: BRITES, Jurema; FONSECA, Claudia (Orgs.). **Etnografias da participação**. Santa Cruz do Sul: EDUNISC, 2006.

_____. **Família, fofoca e honra**: etnografia das relações de gênero e violência em grupos populares. Porto Alegre: Editora da Universidade/UFRGS, 2000.

FOUCAULT, Michel. **Estratégia Poder-Saber**. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2006.

FRANZÉ MUDANÓ, A. Perspectivas antropológicas y etnográficas de las políticas públicas. **Revista de Antropología Social**, n. 22, p. 9-23, dez. 2013.

FREITAS. Maria do Carmo Soares de. **Agonia da fome**. Salvador: Edufba, 2003.

FREITAS, Maria do Carmo Soares de; PENA, Paulo Gilvane Lopes. Segurança alimentar e nutricional: a produção do conhecimento com ênfase nos aspectos da cultura. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 20, n. 1, p. 69-81, fev. de 2007.

GEERTZ, Clifford. **O saber local**: novos ensaios em antropologia interpretativa. Tradução de Vera Joscelyne. Petrópolis: Vozes, 2012.

_____. **A Interpretação das Culturas**. Rio de Janeiro: Ed. LTC, 2008.

GOMES JÚNIOR, Newton Narciso. **Segurança alimentar e nutricional como princípio orientador de políticas públicas no marco das necessidades humanas básicas**. Tese de Doutorado em Política Social — Universidade de Brasília. Brasília, 2007.

INSTITUTO BRASILEIRO DE ANÁLISES SOCIAIS E ECONÔMICAS (IBASE). **Repercussões do Programa Bolsa Família na Segurança Alimentar e Nutricional das famílias beneficiadas**. Relatório Técnico (preliminar). Rio de Janeiro: IBASE, 2008.

INSTITUTO DA CIDADANIA. **Projeto Fome Zero**: uma proposta de política de Segurança Alimentar para o Brasil. São Paulo: Instituto da Cidadania, 2001.

ISHIGE, N. O homem, o comensal. **Correio da Unesco**, v. 15, n. 7, jul. 1987.

KLEINMAN, A. **What really matters**: living a moral life amidst uncertainty and danger. Oxford: Oxford University Press, 2006

LEHMAN, K. **Once a generation**: the search for universal Food Security. Minesotta: IATP, 1996.

MACIEL, M. E. Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin. **Horizontes antropológicos**. Porto Alegre, v.7, n.16, p. 01-10, 2002.

MAGNANI, José Guilherme Cantor. Etnografia como prática e experiência. **Horizontes antropológicos**, Porto Alegre, v. 15, n. 32, dez. 2009.

_____. De perto e de dentro: notas para uma etnografia urbana. **Revista brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v. 17, n. 49, jun. 2002.

MALUF, Renato S.; MENEZES, Francisco; VALENTE, Flávio L. Contribuição ao tema da Segurança Alimentar no Brasil. **Revista Cadernos de Debate**. v. IV, p 66-88, 1996.

_____. O novo contexto internacional do abastecimento e da segurança alimentar. In: Belik, W; Maluf, R. **Abastecimento e Segurança Alimentar**. Campinas: Unicamp, 2000.

MINTZ, S. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 16, n. 47, p 31-42, 2001.

MONTAGNER, Miguel Ângelo. Biografia coletiva, engajamento e memória: a miséria do mundo. **Tempo Social**, São Paulo, v. 21, n. 2, 2009.

OLIVEIRA, Roberto Cardoso de. O trabalho do antropólogo: olhar, ouvir, escrever. **Revista de Antropologia (USP)**, São Paulo, vol. 39, n. 1, 1996.

ORTNER, Sherry B. Subjetividade e crítica cultural. **Horizontes antropológicos**, Porto Alegre, v. 13, n. 28, dez. 2007.

ORTNER, Sherry. 1994. Theory in anthropology since the sixties. In: **Culture/power/history: a reader in contemporary social theory**. Organizado por N. Dirks, G. Eley e S. Ortner. Princeton: Princeton University. Press, 1994.

PINHEIRO, A. R. de O. **Análise Histórica do processo de formação da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (2003-2009):** atores, ideias, interesses e instituições na constituição do consenso político. Tese de Doutorado em Política Social — Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Brasília, Brasília, 2009.

POULAIN, Jean-Pierre; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 16, n. 3, set. 2003.

SAHLINS, Marshall. O "pessimismo sentimental" e a experiência etnográfica: por que a cultura não é um "objeto" em via de extinção (parte I). **Mana**, Rio de Janeiro, v. 3, n. 1, abr. 1997.

SARTI, C. **A família como espelho:** um estudo sobre a moral dos pobres. São Paulo: Cortez, 2003.

SCHUCH, P. (org.), **Direitos e ajuda humanitária:** perspectivas sobre família, gênero e saúde. Rio de Janeiro: Editora da Fiocruz, 2010.

SHORE, Cris. La antropología y el estudio de la política pública: reflexiones sobre la "formulación" de las políticas. **Revista Antípoda**. Bogotá, n.10. pg. 21-49, fev. 2010.

SILVA, Hélio R. S. A situação etnográfica: andar e ver. **Horizontes antropológicos**, Porto Alegre, v. 15, n. 32, dez. 2009.

SILVA, M. O. S. O Bolsa Família: problematizando questões centrais na política de transferência de renda no Brasil. **Ciência & saúde coletiva**, v. 12, n. 6, p. 1429-1439, 2007.

SILVA, Alberto Carvalho da. De Vargas a Itamar: políticas e programas de alimentação e nutrição. **Estudos avançados**, São Paulo, v. 9, n. 23, abr. 1995.

STRATHERN, Marilyn. **Partial connections**. Oxford: Altamira Press, 2004.

STRATHERN, M. **Fora de contexto**: as ficções persuasivas da Antropologia. Tradução de Tatiana Lotierzo & Luis Felipe Kojima Hirano. São Paulo: Terceiro Nome. 2013.

SUAREZ, Mireya; LIBARDONI, Marlene. Impacto do Programa Bolsa Família: mudanças e continuidades na condição social das mulheres. In: VAITSMAN, Jeni; PAES-SOUSA, Romulo (orgs.). **Avaliação de Políticas e Programas do MD**: resultados. Brasília: SAGI/MDS, 2007.

TRALDI, Daiane Roncato Cardozo; ALMEIDA, Luiz Manoel de Moraes Camargo; FERRANTE, Vera Lúcia Silveira Botta. Repercussões do Programa Bolsa Família no município de Araraquara, SP: um olhar sobre a segurança alimentar e nutricional dos beneficiários. **Interações**, Campo Grande, v. 13, n. 1, jun. 2012.

TODOROV. Tzvetan. Fictions et Verités. **L'Homme**. Paris, n. 111-112, p. 7-33, 1989.

TÖNNIES, F. **Comunidad y sociedad**. Buenos Aires: Losada, 1947.

VALENTE, F.L.S. **Direito humano à alimentação**: desafios e conquistas. São Paulo: Cortez Editora, 2002.

VELHO, G. **Individualismo e cultura**: notas para uma antropologia da sociedade contemporânea. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1981.

_____. Individualismo, anonimato e violência na metrópole. In: **Horizontes antropológicos**, Porto Alegre, n. 13, 2000.

WEBER, Florence. A entrevista, a pesquisa e o íntimo, ou por que censurar seu diário de campo? **Horizontes antropológicos**, Porto Alegre, vol. 15, n. 32, p. 157-170, 2009.

WEBER, Florence. Práticas econômicas e formas ordinárias de cálculo. **Mana**, Rio de Janeiro, v. 8, n. 2, out. 2002.

ZALUAR, Alba. **A máquina e a revolta**: as organizações populares e o significado da pobreza. São Paulo: Brasiliense, 1985.