

Entre laços, afetos e subjetividades: a comensalidade em uma Cozinha Comunitária¹

Helisa Canfield de Castro (PPGAS-UFRGS/BRASIL)

Maria Eunice Maciel (PPGAS-UFRGS/BRASIL)

Palavras-chave: comensalidade, subjetividade, pobreza

Percorrendo o cotidiano

Este texto é resultado de uma experiência etnográfica em um longo e profundo mergulho no 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. Buscamos explorar as experiências alimentares compartilhadas pelos trabalhadores de reciclagem que frequentam diariamente este espaço. Chamamos a atenção para os aspectos rotineiros, prosaicos, triviais que cercam a refeição diária dos trabalhadores aspecto oportuno quando se toma as práticas e sentidos da alimentação como *locus* de estudo.

Assim exposto, partimos de duas situações localizadas e circunstanciadas pela “hora do almoço”, buscando explorar os laços de solidariedade e a dinâmica de comensalidade que marcam as relações no refeitório do “lixão” e que são estabelecidas pela comida. O destaque conferido à refeição do almoço, como organizadora e mobilizadora de forças que orientam a vida em comunidade, serve para analisar o ritual de comensalidade em torno do qual se definem práticas, estilos, relações e subjetividades que se estabelecem somente a partir da intermediação entre a comida e os sujeitos que ali estão envolvidos.

Por subjetividade nos referimos conforme já anunciava Ortner (1999) ao conjunto de modos de percepção, afeto, pensamento, desejo, medo e assim por diante, que animam os sujeitos atuantes e que acompanham as formações culturais e sociais que modelam, organizam e provocam aqueles modos de afeto, pensamento, etc.

¹ Trabalho apresentado na 30ª Reunião Brasileira de Antropologia, realizada entre os dias 03 e 06 de agosto de 2016, João Pessoa/PB

As situações aqui apresentadas ocorreram durante a pesquisa de campo realizado entre os anos de 2013 a 2015, mas extrapolam o contexto na medida em permitem a análise e entendimento dos diferentes estilos de vida nas classes populares brasileira.

A “mistura” e a partilha

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). Assim a análise da comensalidade confunde-se com a observação do próprio contexto social em que se manifesta.

Conforme Sahlins (1997, pg. 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 à toa a antropologia tem demonstrado grande interesse pela comida e pelo ato de comer, pois conforme aponta Mintz (2001, pg.31) dificilmente outro comportamento atrai tão rapidamente a atenção de um estranho como a maneira que se come.

Expressando-se como uma experiência que neutraliza as urgências ordinárias, colocando em suspensão os fins práticos da refeição, o momento do almoço na “cozinha da UTC” é marcado pela partilha e pela sociabilidade. Em torno das grandes mesas do refeitório as pessoas conversam, riem, choram, reclamam. Manifestam-se.

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.

É bem verdade que também se observam discussões, pequenos atritos por dívidas, mau-humor, queixas sobre dores causadas pela rotina desgastante. Ainda sim são todas experiências sentadas à mesa evidenciando o quanto o momento das refeições é um mosaico de relações e interações e igualmente, uma forma de partilhar sensações e reforçar o pertencimento.

Como ninguém come genericamente - à comida sempre se acrescenta adjetivos, temperos, sensações, modos de fazer. 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 há toa a questão da *mistura* – categoria êmica para designar o complemento ao arroz e feijão doados por programas sociais trazida individualmente por cada trabalhador ou por organização em pequenos grupos - é motivo de constantes discussões que normalmente levam a substituição da cozinheira encarregada.

Embora as *misturas* sejam individuais, ela pode ser compartilhada na mesa entre os mais próximos. Há ainda os que por falta de dinheiro ou por mera falta de organização doméstica não trazem mistura, nesse caso comem da comida de dona Helena – cozinheira mais antiga - e as *misturas* dos colegas que lhes oferecem como sinal de partilha. 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 quem compra batata ou aipim por exemplo que os compre em relativa quantidade a qual seja possível compartilhar com quem queira “uma provinha”. Quando é a ocasião de fritar batatas ou aipins a cozinheira Dona Helena separa uma grande bacia onde serão servidas as grandes porções. Como o grupo se divide em dois para a hora do almoço dado as pequenas proporções do refeitório, é comum que dona Helena seja a encarregada de guardar as batatas ou aipim fritos para os que vêm no segundo turno e são indicados pelo dono da mistura que pode ou não comer. Dessa forma a partilha se dá em círculos, se estende de acordo com as afinidades e ultrapassa os grupos pré-estabelecidos 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

na divisão dos custos se torna acessível e qualificam a comida.

A categoria “comida enfeitada” parece estar em oposição a 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.

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 estão as cozinheiras 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 muita a atenção. Conversam sobre família, sobre o domingo na praia do Lami e sobre como deve ser feito cada uma das *misturas*. Hoje será servido arroz, feijão, polenta (preparação a 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 a comida, Do contrário é como fazer comida para cachorro, *só agua e farinha não tem graça*. Enquanto isso a auxiliar dona Beth lava os copos plásticos de requeijão – coletados das esteiras e usados na cozinha – que sobraram do café da manhã. Às 10 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 infindável de sapatos, todos recolhidos das esteiras. Sobre o 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. (diária 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 11h, 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 11h 30min e o segundo às 12h. Dona Beth coloca sobre as mesas garrafões de 5 litros de água abastecida da pia porém refrescada pela geladeira. Seguindo a lógica do reaproveitamento os garrafões, como os copos, também foram retirados das esteiras e entregue para uso na cozinha. Como opção a auxiliar de cozinha 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 vá pegando sua respectiva *mistura*.

Feito o almoço resta somente sentar em frente à TV, assistir ver o que restou da

programação matinal e descansar as pernas que ficaram a manhã inteira em pé. Dai em diante é momento de esperar pelo pessoal e posicionar-se de forma a servi-los conforme eles vêm passando em fila única. Está ornamentado o universo prestes a transformar-se em palco de uma ação ritual.

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 restrito à mesa, a comensalidade implica em comer com outras pessoas (Fischler, 2012 pg. 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, pg 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 convivial (Fischler, 2010, pg, 69)

Assim a 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 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. Sentado a 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, pg 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”, pela euforia e pelas cantorias no percurso de poucos metros das esteiras até o refeitório, 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 repreendido por dona Helena, é verdade –, limpam a boca nas próprias roupas, dividem o mesmo pote plástico aonde 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 veículos 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 sim são todas experiências sentadas à mesa evidenciando o quanto o momento das refeições são 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”- cozinheira recrutadas entre o grupo de recicladores - comem no que chamam de “terceiro turno”, após o pessoal das duas esteiras já terem 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 sentam-se para comer entre as colegas da cozinha. Como de costume cada uma das cozinheiras também traz sua mistura e as preparam logo antes de comerem pois se tem o que consideram ser a qualidade de uma boa comida: é feita na hora!

Situação 2: os trabalhadores descem para o almoço

Os cheiros de comida pronta extrapolam pelas 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 desejo de cada um. Para minha surpresa e para surpresa dos próprios recicladores – já que nunca se sabe se haverá de 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 há de 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 formica, comprida (tipo refeitório) e sem toalha. Sem lugar definido os bancos são fixos a 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 sim, não pode faltar à mesa. “*Agente tem que misturar com líquido quem come a seco são os porcos*”, argumenta uma das recicladoras. Alguns preferem água outros, o suco de uva que normalmente vem através de doação do Banco de Alimentos local. No entanto seguido 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 nos pequenos comércios locais.

Há um pequeno desentendimento porque um rapaz, já sentado, resolve se levantar para pegar um copo o que gera “empurra-empurra” dada 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 ficarem 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 *babylis* 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 reifica 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. É nesse momento e o espaço social para se distrair-se, rezar, jogar dominó após o almoço, descansar, falar sobre filhos, corpos, saúde, doenças, política, novelas.

Sem pretensões de um desfecho

Ao falar sobre a comensalidade de uma Cozinha Comunitária, esta dissertação buscou apontar os estilos de vidas dos atores que dela usufruem apontando situações reveladoras da solidariedade e da sociabilidade inerentes ao ritual de comer junto.

Esta pesquisa a qual embasou esta análise ainda 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 dizer 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, as falas apontavam para a manutenção de uma condição de classe (pobre) mas uma oposição entre um passado difícil e o presente mais prazeroso.

Foi na vivência local que se colocavam os valores norteadores da vida e da alimentação para nossos interlocutores: o que seria considerado comida, quais os gostos e preferências, o que significava aquele espaço do refeitório. Também foi da relação forjado em campo que eram expressas suas emoções: 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 compostas de frutas para sobremesa.

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 fazem parte desse cotidiano dizem muito sobre quem são essas pessoas. Ademais mais do que lidarem com o alimento, são as relação que estão expostas naquele cenário do refeitório e portanto as subjetividades encontram-se inter-relacionadas.

O trabalho de campo é dramático porque as predisposições subjetivas e o aparato reunido nos bastidores (nossas teorias) são constantemente postos em questão.

Chocamo-nos com nossas próprias subjetividades, nossos medos, nossas emoções estavam também presentes em campo e no momento da escrita. Não temos como negar que nos tornamos mais entusiastas desta “... fé na pesquisa de campo – longas horas, aparentemente ‘jogando tempo fora’, na observação de cidadãos comuns em suas rotinas mais banais” (Fonseca, 2010, pg. 11).

Nosso interesse com esta 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.

Referências bibliográficas

BOURDIEU, Pierre. Gostos de classe e estilos de vida. ORTIZ, Renato (org.). 1983. Bourdieu – Sociologia. São Paulo: Ática. Coleção Grandes Cientistas Sociais, vol. 39. pg.82-121 39

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. Alimentação, sociedade e cultura. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011. 496 p.

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

FISCHLER, Claude, Masson E. Comer: a alimentação de franceses, outros europeus e americanos. São Paulo: Senac; 2010. p.93-8.

FISCHLER, Claude. Commensalitiê. In Jean - Pierre Poulin. (Org.). Dictionnaire des Cultures alimentaires. 1ªed.Paris: PUF/ Quadridge, 2012, v. , p. 147-151.

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

FONSECA, Cláudia. O anonimato e o texto antropológico: Dilemas éticos e políticos da etnografia ‘em casa’. In: SCHUCH; VIEIRA e PETERS (orgs). Experiências, dilemas e desafios do fazer etnográfico contemporâneo. Porto Alegre: Ed. da UFRGS, 2010. pp. 205-227

ISHIGE, N. O homem o comensal. Correio da Unesco, v. 15, n. 7, jul. 1987. (O sal da Terra – Alimentação e Cultura).

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

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

ORTNER, Sherry B. (Ed.). The Fate of 'Culture': Geertz and beyond. Berkeley: University of California Press, 1999c.

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, Apr. 1997

STRATHERN, M. Fora de Contexto: as ficções persuasivas da Antropologia. Trad. Tatiana Lotierzo & Luis Felipe Kojima Hirano. São Paulo: Terceiro Nome. 2013 [1987].