

Cozinha Solidária: Uma nova perspectiva sobre a alimentação

*Thiago Brandão Caiafa*¹

Linha de Pesquisa: Gastronomia Brasileira

RESUMO

O presente artigo trata dos resultados do projeto de extensão, desenvolvido sobre a temática da Cozinha Solidária, bem como apresenta de forma breve a noção teórica da perspectiva da Economia Solidária que conduziu a pesquisa. Sem privar-se da apresentação do contexto de desigualdades sociais e econômicas aos quais a população mais vulnerável está submetida, o artigo enfatiza que o projeto teve como finalidade ser uma alternativa prática na vida de jovens carentes estudantes das escolas da Prefeitura de Juiz de Fora, sendo uma possibilidade de ruptura do ciclo de exclusão social através das aprendizagens gastronômicas adequadas às suas realidades.

Palavras-chave: Gastronomia. Gastronomia social. Cozinha solidária. Economia solidária. Juiz de Fora.

¹ Especialista em Gestão de Negócios e Empreendimentos pela UFJF e docente do UniAcademia.
E-mail: thiagocaiafa@hotmail.com - Tel.: 32 98874 0745.

1 – INTRODUÇÃO

Ancorada na realidade brasileira de profundas desigualdades econômicas e sociais, nasceu a proposta de um projeto de extensão vinculado ao UniaAcademia, em parceria com o governo local, que pudesse oferecer a alguns jovens em situação de vulnerabilidade o contato com um ofício. Além da, relevante familiaridade inicial à arte de cozinhar, proporcionada a esses jovens, a temática da alimentação, nesse contexto atual, alcança um outro tom, uma vez que a alta nos preços dos alimentos em circunstâncias da pandemia é problemática.

Para além dos estudos da Gastronomia, no momento faz-se necessário recorrer às perspectivas sociológicas para discutir os temas das desigualdades, exclusão social, pobreza, escassez de alimentos e segurança alimentar e nutricional. Segundo estimativas do ano de 2014, apresentadas por Falcão (2014) apontam que, no Brasil, eram 16,27 milhões de pessoas em situação de extrema pobreza e uma perda de alimentos na ordem de 10 milhões de toneladas, anualmente, que poderia estar na mesa dos 54 milhões de brasileiros que vivem abaixo da linha da pobreza.

Os problemas relativos à pobreza e ao desperdício de alimentos apresentam-se como cenário propício de pesquisa e de atuação. Na busca de se mitigar essas contingências muitas são as estratégias perseguidas, tanto por parte do setor público, quanto privado e até mesmo por parte de organizações da sociedade civil. Viabilizar o aproveitamento das perdas e conter a insegurança alimentar, bem como propiciar alternativas de trabalho àqueles menos favorecidos, foram motivações iniciais do projeto de extensão, ainda que em escala local.

Ainda conforme diz Falcão (2014) “as cozinhas, além de promoverem o trabalho associativo de grupos mobilizados, garantindo um mínimo de alimentação para os menos privilegiados, criam condições favoráveis à participação organizada das comunidades”, ou seja, aproximar grupos vulneráveis à possibilidade de valer-se daquilo que é escasso para garantir emprego, renda e melhora da alimentação orientou o desejo de trabalhar com teoria e prática, atuar de forma integrada para gerar algum impacto local. E, também, foi seguindo a perspectiva da Economia Solidária, com seus princípios que incluem: cooperação, solidariedade, valorização da comunidade, reciprocidade, organização democrática, participativa e auto gerenciada, que se conduziu pesquisa que resultou no presente artigo.

2 – UMA GASTRONOMIA SOCIAL

A Gastronomia Social pode ser compreendida como uma modalidade gastronômica que utiliza a comida como um agente de transformação e mudança na vida das pessoas, principalmente nos cenários de vulnerabilidade econômica e social. A comida tem um importante poder de transformar vidas seja pela escassez, seja pelo acesso rico e seguro à alimentação e é na cozinha, cenário de aproximação e interação das pessoas entorno do alimento, que se pode não só adquirir um ofício, como também assegurar o consumo regular e consciente dos alimentos.

A Sociologia, disciplina de apoio no presente artigo, surge tentando entender a transição do modo de vida em sociedades tradicionais (anteriores ao capitalismo) para as sociedades modernas (urbanas capitalistas ou não). Para tal compreensão proposta, há três níveis básicos fundamentais de análise, uma vez que os estudos sociológicos, em geral, se organizam para observar a relação entre os indivíduos (*agência ou microssociologia*) e os aspectos culturais, sociais, políticos, religiosos e econômicos (*estrutura ou macrossociologia*), além disso, há uma instância intermediária, onde a relação entre os indivíduos e essas tais estruturas são mediadas, ou seja, instituições, órgãos e todo espaço coletivo de interações e relações sociais (*institucional ou mesossociológica*). Desta maneira, além de compreender a modernidade em seu sentido amplo e profundo para a vida humana, a Sociologia consegue compreender de que maneira os indivíduos se relacionam entre si, dadas as circunstâncias apresentadas pelo mundo à sua volta.

O posicionamento do indivíduo, segundo o processo de produção e o mercado, caracteriza as desigualdades entre as classes. É inviável realizar uma separação metodológica da desigualdade entre classes e os processos de industrialização e urbanização para analisar as sociedades, o processo de urbanização aos quais elas estiveram submetidas aumentou ainda mais essas diferenças, tornando-as mais visíveis. Ou seja, cada vez mais verifica-se as desigualdades e cada vez menos o sistema tem controle sobre elas.

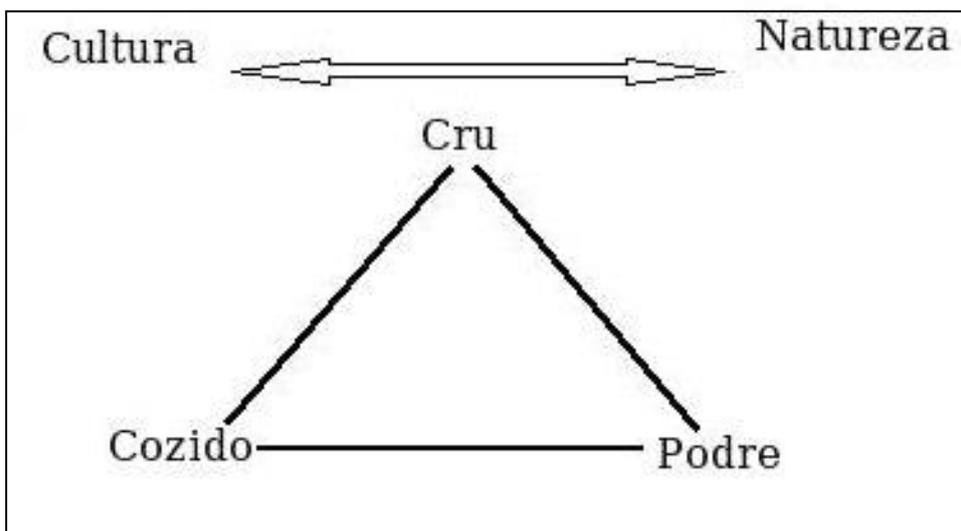
Pode-se entender que o ponto de partida do pensador Karl Marx, em suas obras, é a relação social concreta concebida entre os homens (no momento em que esses estão produzindo), e é o trabalho que coloca o processo produtivo em movimento. Trabalho, portanto, é o meio pelo qual o homem transforma a natureza

em produto, sendo essa dialética homem/natureza que resulta nas forças produtivas. Essas forças produtivas se acumulam através do tempo (por exemplo, no início era caça e coleta, e hoje já se tem a tecnologia espacial) e ao lado delas estão as relações sociais de produção, que ocorrem independente da vontade do indivíduo.

A origem da divisão do trabalho se dá no momento em que surgiu a caça e a coleta, quando o homem caçava e a mulher ficava por conta da colheita. A partir da Revolução Industrial iniciou um processo desenfreado de ocupação das cidades e o campo deixou de ser o foco das relações sociais. Muitos camponeses foram migrando para as cidades em busca de emprego e melhores condições de vida, lá se instalaram e, assim, se iniciou o processo de urbanização. Os aglomerados urbanos que foram surgindo não apresentavam a infraestrutura adequada e as pessoas que buscavam melhores condições de sobrevivência estavam à mercê de trabalhar durante horas e horas, sem direito a descanso e alimentação.

Refletindo acerca do processo evolutivo das sociedades, o antropólogo Claude Lévi-Strauss, em “O triângulo culinário”, apresentou a ideia de que na culinária podem ocorrer transformações culturais e naturais. Segundo Lévi-Strauss (1968) o cozido seria a transformação cultural do cru e o apodrecido a transformação natural dele. Ou seja, remetendo-se aos vértices do triângulo mencionado pelo autor (ver figura 1), o desenvolvimento de uma sociedade formatado culturalmente a faz aproximar-se das elaborações alimentares em prol do aproveitamento, em oposição ao descarte do alimento.

Figura 1 – O triângulo culinário



Fonte: (LÉVI-STRAUSS, 1968)

Diante dessa perspectiva de Lévi-Strauss, associando-a ao que se pretende tratar no artigo, pode-se considerar um contrassenso social, uma reaproximação do homem ao estado de natureza no sentido negativo (de negação das aprendizagens culturais), em relação ao estágio cultural ao qual as sociedades contemporâneas se encontram, essa inutilização dos alimentos, o descarte e o apodrecimento dos mesmos, principalmente diante da fome e da distribuição desigual de comida.

A desigualdade pode ser considerada, a partir do exposto até aqui, como uma das respostas ao capitalismo e na falta de possibilidade de superação do referido sistema, como buscar alternativas que promovam a inclusão social diante do cenário apresentado? A partir desse questionamento, pode-se elaborar uma reflexão acerca das possibilidades de intervenção social, pautadas nos estudos de Mauss (2003) relativos à reciprocidade universal, uma vez que indivíduos em situação de fartura e acesso irrestrito a alimentos (dádiva) podem se colocar em uma condição de ofertadores de condições para acesso e/ou distribuidores de alimentos (contra dádiva).

Nessa transposição da lógica da dádiva e da contra dádiva de Mauss para a discussão acerca da cozinha solidária, justifica-se a vontade de atuação social de indivíduos e/ou grupos de indivíduos em relação à temática alimentar. A Economia Solidária pode ser considerada essa resposta alternativa à busca de inclusão social, de forma que, paralelo a esse conjunto de atividades, estaria a experiência de cozinha solidária. Em suma, com base na fala de Paul Singer (2008), conforme citação abaixo, pode-se tratar a perspectiva da economia solidária como basilar ao desenvolvimento da cozinha solidária:

Nós costumamos definir economia solidária como um modo de produção que se caracteriza pela igualdade. Pela igualdade de direitos, os meios de produção são de posse coletiva dos que trabalham com eles – essa é a característica central. E a autogestão, ou seja, os empreendimentos de economia solidária são geridos pelos próprios trabalhadores coletivamente de forma inteiramente democrática, quer dizer, cada sócio, cada membro do empreendimento tem direito a um voto. Se são pequenas cooperativas, não há nenhuma distinção importante de funções, todo o mundo faz o que precisa. Agora, quando são maiores, aí há necessidade que haja um presidente, um tesoureiro, enfim, algumas funções especializadas, e isso é importante sobretudo quando elas são bem grandes, porque aí uma grande parte das decisões tem que ser tomada pelas pessoas responsáveis pelos diferentes setores. Eles têm que estritamente cumprir aquilo que são as diretrizes do coletivo, e, se não o fizerem a contento, o coletivo os substitui. É o inverso da relação que prevalece em empreendimentos heterogestionários, em que os que desempenham funções responsáveis têm autoridade sobre os outros. (SINGER, 2008, p.289)

Entendendo os preceitos da economia solidária como centrais na proposta prática de uma cozinha solidária, a comunidade carente por si só não necessariamente consegue desenvolver isoladamente modelos colaborativos de cozinha com autogestão democrática sem o auxílio inicial de indivíduos e/ou grupos associados ou não às instâncias governamentais. Por isso, no projeto de extensão citado no artigo, confere tamanha relevância na ação institucional articulada no atendimento de jovens em situação de vulnerabilidade social, matriculados nas escolas municipais assistidos pela prefeitura de Juiz de Fora.

São quase que inexistentes os estudos científicos, até o momento, que tratam do tema da cozinha solidária, de forma que o presente artigo apresenta como finalidade a apresentação e análise dos benefícios sociais e os desafios nessa experiência de uma cozinha comunitária, mobilizando conhecimentos teórico e prático para o máximo de aproveitamento com o mínimo de recursos e, ainda, aguçar o interesse por um ofício.

A Gastronomia necessita de terreno fértil para seu desenvolvimento e como é possível falar de Gastronomia em cenário de escassez de água e alimentos, por exemplo? Para além do desenvolvimento da alta gastronomia, com elaborações alimentares sofisticadas, verifica-se a urgência da sociedade atentar-se ao tema da sustentabilidade econômica e social de sua atividade, inclusive para sua manutenção enquanto ramo de conhecimento e prática. Por isso, pensar em uma Gastronomia Social é tratar a comida como ápice do desenvolvimento humano, na promoção de transformação social, para superar a existência da fome, o desperdício de alimentos e a insegurança alimentar. As práticas solidárias na cozinha servem, segundo SOLEDADE; CARDOSO; PENA; FIGUEIREDO; OLIVEIRA (2017) como:

[...] convivência próxima, o compartilhamento de atividades, o cuidado com o outro, dentre outras. Nesse movimento, pontua-se que a solidariedade, por ser um indicativo para a conscientização do coletivo, em relação à humanização nas relações e ao desenvolvimento dos processos de trabalho, valoriza os sujeitos e contribui para o processo emancipatório. (SOLEDADE; CARDOSO; PENA; FIGUEIREDO; OLIVEIRA, 2017, p.1192)

Isto é, a capacitação de jovens no projeto de Cozinha Solidária: Uma nova perspectiva sobre a alimentação contribui fortemente para o que se chama de Gastronomia Social, no anseio de apresentar um novo horizonte de possibilidades

de trabalho, relação com os alimentos e convívio social, podendo possibilitar a emancipação da condição vulnerável de vida.

3 – METODOLOGIA

Anterior à elaboração do projeto de extensão foi realizado um levantamento bibliográfico, a fim de situar a discussão proposta no contexto de urbanização, desigualdades sociais e econômicas e, também, desperdício de alimentos. A Sociologia como disciplina que trata das variadas temáticas em torno das relações sociais foi crucial para o acesso às discussões de Economia Solidária e formas alternativas de se garantir inclusão social.

O projeto de extensão Cozinha Solidária: Uma nova perspectiva sobre a alimentação, portanto, foi pensando dentro da temática de Economia Solidária, fugindo de uma ação meramente caridosa, tendo como foco o atendimento de jovens carentes, matriculados nas escolas da Prefeitura de Juiz de Fora, para que os mesmos pudessem ter acesso a um contexto diferente e amplo, que aguçasse o desejo de se enveredar por um ofício que possa garantir autonomia e emancipação. A execução das atividades teve um entrave prático-metodológico em relação a execução e gravação de conteúdo.

As temáticas foram selecionadas previamente afim de melhor atender as demandas dos alunos das escolas municipais da Prefeitura de Juiz de Fora, e os bolsistas e responsáveis do Centro Universitário UniAcademia se encarregaram de criar conteúdo e material para execução dos temas.

4 – RESULTADOS E DISCUSSÃO

Ao longo das gravações das oficinas, foram ensinadas aos jovens técnicas básicas de cocção. Pode-se considerar como um primeiro impacto na vida daqueles jovens participantes do projeto a exposição de uma cozinha industrial, com equipamentos e utensílios distantes da realidade em que eles estão submetidos. Dessa forma, além das aulas de culinária propriamente ditas, foi apresentado aos alunos do projeto todo o ambiente da cozinha não doméstica, situando-os à realidade profissional daquele que detém o saber do ofício gastronômico.

Além dos equipamentos e utensílios, muitos ingredientes utilizados durante as oficinas foram muito provavelmente novidade para os alunos por não fazerem parte de sua rotina diária em uma cozinha domiciliar. As diferenças culturais revelaram a distinção de acessos, que conforme aponta Bourdieu (2007) é pautada nas diferenças de capitais culturais, sociais e econômicos. Contudo, apesar dos entraves culturais encontrados, não houve dificuldade no processo de gravação dos conteúdos. O verdadeiro embaraço se deu em razão a pouca disponibilidade dos agentes da prefeitura responsáveis pela gravação e edição do projeto, que transpareciam não ver sentido no projeto executado, que remete a um pré(conceito) em relação aos jovens carentes e suas possibilidades de acessar mundos antes inacessíveis.

Foi preocupação frequente na efetivação do projeto durante as oficinas, nas montagens dos preparos, que as receitas fossem possíveis de serem replicadas em qualquer residência, para de fato a experiência vivida poder propiciar alguma mudança na realidade deles e não apenas um momento de acesso efêmero ao universo gastronômico.

A perspectiva da cozinha solidária colocada em prática no projeto previa não somente o espaço de transmissão de conhecimentos, como posterior utilização das técnicas apreendidas, na linha de um trabalho solidário, comunitário, portanto, compartilhado. Um dos objetivos centrais do projeto era despertar o interesse pela Gastronomia nos jovens carentes das escolas da Prefeitura e, porventura, ser o primeiro passo na construção do caminho profissional desses adolescentes. Como o projeto aconteceu durante a pandemia, as oficinas foram replicadas para os alunos via vídeo e não tivemos a oportunidade de proporcionar a parte prática e com os alunos em nossa cozinha e também não pudemos realizar um trabalho comunitário com muitas pessoas em razão do momento atual.

5 – CONSIDERAÇÕES FINAIS

É de suma relevância projetos em parceria com os governos que possibilitem acessos diferenciados às pessoas em condições de vulnerabilidade social, uma vez que os impactos pessoais e sociais são imensuráveis, no sentido de poder dar um outro direcionamento às vidas desses indivíduos. Por meio da perspectiva da

Economia Solidária aplicada à Cozinha, é possível promover capacitação, desenvolvimento humano e emancipação.

Atuações governamentais em prol da redução das desigualdades não são descartadas frente ao contexto de tamanhas limitações que alguns grupos sociais têm em comparação a outros, contudo, iniciativas que mobilizem a comunidade para a superação das dificuldades sociais enfrentadas através da Gastronomia, por exemplo, refletem em melhoria da saúde e bem-estar das pessoas, possibilidade de inserção no mercado de trabalho através do ofício apresentado, aprendizagem sobre produção sustentável, segurança alimentar, manipulação de alimentos e redução de desperdícios.

Nessa vertente, a pesquisa de extensão e o presente artigo constituem um singular ensejo à descrição e registro da temática, com ainda escassos registros na literatura de Gastronomia e Cozinha Solidária. Embora sejam muitos os desafios pessoais desses jovens carentes, a iniciativa teórica e prática do projeto Cozinha Solidária: Uma nova perspectiva sobre a alimentação, tem a intenção de propagar princípios que podem reverberar positivamente na possibilidade de se romper com o ciclo de pobreza e exclusão social ao qual muitos desses jovens não conseguem sair. A Cozinha, o ambiente do fazer gastronômico, na perspectiva da Economia Solidária, funda-se como alternativa viável para suavizar as condições precárias de vida dos menos favorecidos, promovendo a junção de inclusão social com um novo ofício, autônomo e emancipatório.

Frente às contradições da contemporaneidade, onde há percentuais elevadíssimos de pessoas com obesidade, enquanto há milhões abaixo da linha da pobreza passando fome, o presente artigo sinalizou a relevância de produção teórica que aproximem as discussões nas áreas de Economia Solidária, Cozinha Solidária e Gastronomia Social, criando estratégias práticas de ruptura com a pobreza, exclusão e fome, bem como espera-se que tenha trazido subsídios a trabalhos que serão desenvolvidos futuramente na colaboração de práticas solidárias.

ABSTRACT

This article deals with the results of the extension project, developed on the theme of Solidarity Kitchen, as well as briefly presenting the theoretical notion of the Solidarity Economy perspective that conducted the research. Without depriving itself of the presentation of the context of social and economic inequalities to which the most vulnerable population is subjected, the article emphasizes that the project was intended to be a practical alternative in the lives of underprivileged young students from Juiz de Fora municipal schools, being a possibility of breaking the cycle of social exclusion through gastronomic learning appropriate to their realities.

Key words: Gastronomy. Social Gastronomy. Solidary Kitchen. Solidary Economy. Juiz de Fora.

REFERÊNCIAS

BOURDIEU, Pierre. **A Distinção**. Crítica social do julgamento, Porto Alegre; Editora Zouk; 2007.

FALCÃO T, Costa PV. **A linha de extrema pobreza e o público-alvo do plano Brasil sem miséria**. In: Campello THGB, Silva TF, Costa PV. O Brasil sem miséria. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome; 2014. p. 67-96.

LÉVI-SATRAUSS, Claude, 1968. “O triângulo culinário”, in B. Pingaud (org), **L’Arc - Documentos**. São Paulo: Documentos, p.24-35.

MARX, Karl. **Manuscritos Econômicos e Filosóficos de 1844**. São Paulo; Boitempo; 2005.

MAUSS, Marcel. “Ensaio sobre a Dádiva”. In: MAUSS, Marcel. Sociologia e Antropologia. São Paulo: Cosac & Naify, 2003.

ORTIZ, Renato. **As ciências sociais e a cultura**. Tempo Social. Revista de Sociologia da USP. V.14 n.1 São Paulo; 2005.

SINGER, Paul. **Entrevista com Paul Singer. Economia Solidária**. Entrevistador: OLIVEIRA, Paulo Salles. Estudos Avançados. Vol.22. nº.62. São Paulo, Jan./Apr. 2008.

SOLEDADE; CARDOSO; PENA; FIGUEIREDO; OLIVEIRA. **A constituição de uma cozinha solidária: o aproveitamento de perdas pós-colheita e a segurança de alimentos: avanços e desafios no enfrentamento da vulnerabilidade social**. Demetra: 2017. p.1185-1202.

Sites:

<http://www.gastromotiva.org/pb/movimento/>

> Acesso em: 20/11/18.