

ODILON BRAGA CASTRO

**COZINHAS E COZINHEIROS:
UM ESTUDO SOBRE ALIMENTO SEGURO EM RESTAURANTES
POPULARES NO BAIRRO DO COMÉRCIO DO SALVADOR**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal da Bahia, como parte dos requisitos para obtenção do título de Mestre em Alimentos, Nutrição e Saúde.

Orientadora: Prof^a. Dr^a Maria do Carmo Soares de Freitas

Salvador
2007

Ficha Catalográfica Elaborada pela Biblioteca da Escola de Nutrição – UFBA

C355 Castro, Odilon Braga

Cozinha e cozinheiros: um estudo sobre alimento seguro em restaurantes populares no bairro do Comércio do Salvador. / Odilon Braga Castro. – Salvador, 2007.

131f. il; color.

Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal da Bahia, Escola de Nutrição, Programa de Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde, 2007.

Orientadora: Prof^a. Dr^a Maria do Carmo Soares de Freitas.

1. Manipulação de alimentos 2. Higiene dos alimentos 3. Cozinheiro.
4. Contaminação de alimentos. 5. Restaurantes – Salvador (BA) I.
título

CDU 614.78:641

Aos meus filhos

*Gabriel Francisco Alves Castro e Fabiana Alves Castro,
que me fizeram compreender o que é amar.*

AGRADECIMENTOS

São tantos...

Aos meus pais, Alano e Aidil, por tudo que fizeram, em todos os momentos, os maiores responsáveis por eu conseguir chegar até aqui.

À minha esposa, Vilma, e meus filhos, Gabriel e Fabiana, que suportaram faltas e excessos durante essa caminhada.

Aos meus irmãos, Iracema, Teresa e Alano, que, com certeza, estão comemorando comigo esse grande passo na minha vida.

Ao amigo Paulo Bina, por acreditar, incentivar e permitir minha evolução nesse campo profissional. Grande coração, grande amigo.

À minha orientadora, Professora Maria do Carmo, Carminha, que me acolheu nos primeiros passos, apostou nas minhas idéias e me mostrou os caminhos, sempre com paciência, amizade e sabedoria. Muita sabedoria.

Ao Programa da Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde, pela oportunidade que me foi dada e que espero estar retribuindo, competentemente coordenado pela Professora. Dra. Ana Marlúcia, de retidão e seriedade ímpar. Aos seus professores e funcionários por tudo que ensinaram e fizeram por mim nessa escalada.

A todos os demais professores, funcionários e estudantes da Escola de Nutrição, que me acolheram de forma carinhosa e respeitosa. Fizeram sumir meu sentimento de ser um “estranho no ninho”. Sinto-me em casa.

A todas minhas colegas e amigas de mestrado, que por várias vezes saíram em meu socorro quando minha mente turvava diante de tantos conhecimentos novos.

Aos proprietários dos restaurantes que colaboraram com minha pesquisa.

Aos cozinheiros. A eles devo muito. Permitiram colher dados para a pesquisa, mas, muito mais importante, provocaram em mim reflexões sobre a profissão, condições de trabalho, perspectivas e esperanças. Desviaram o foco do meu olhar. Mostraram uma realidade distante do glamour da gastronomia. Despertaram-me a vontade de lutar pela valorização da profissão.

Peço desculpas se minha memória, cada vez mais falha, me fez esquecer de citar alguém. Mas garanto que todos aqueles que caminharam comigo nunca sairão do meu coração. Ajudaram a construir um dos momentos mais importantes da minha vida.

Muito obrigado!

RESUMO

O fornecimento de alimento seguro para consumo é uma questão de saúde pública. Normas que estabelecem vários procedimentos para manipulação, produção e comércio de alimentos prontos têm sido editadas, em particular a RDC-216 da ANVISA, que norteia as regulamentações estaduais e municipais. Entretanto, as práticas cotidianas de cozinheiros de restaurante populares estão bem distantes das regulamentações técnicas. Isso foi constatado nesta pesquisa de caráter qualitativo, através de observações de campo e entrevistas semi-estruturadas com cozinheiros que trabalham em restaurantes populares do Bairro do Comércio de Salvador – Bahia. A rotina de trabalho dos cozinheiros segue um modelo próprio, com significações particulares. Muitas vezes essas práticas estão em desacordo com os conhecimentos científicos oferecendo risco à saúde dos milhares de comensais que se alimentam diariamente nesses espaços. Não há diálogo entre saberes técnicos e leigos, o primeiro está estabelecido em normas, mas não aplicado; o segundo prevalece de forma efetiva. Por isso a necessidade de se observar e compreender as práticas dos cozinheiros e a partir delas adequar às políticas públicas com programas educativos e de qualificação que resultem em novos comportamentos para a produção de alimentos seguros em restaurantes populares.

Palavras-chave: alimento seguro, restaurante popular, manipulação de alimentos, cozinheiro.

ABSTRACT

Supplying food that is safe for consumption is a public health issue. Norms establishing procedures for food production, handling and sale have been issued, particularly RD-216 by ANVISA, which guides state and municipal regulations. Nevertheless, cooks' common practices at popular restaurants are utterly distant from technical regulations. This has been verified by the present qualitative study, through field observations and partly structured interviews with cooks working at popular restaurants located in the *Comercio* neighborhood of Salvador, Bahia, Brazil. The cooks' working routine follows their own standards, which have their own particular significance. Quite often, such procedures are not in agreement with scientific knowledge, putting at risk the health of thousands of people who have their daily meals at such places. There is no dialogue between technical and lay knowledge; the former being established in the norm, yet unapplied, while the latter prevails. This evidences the need for a close observation and understanding of cooks' working practices, so that public policies can be improved through educational and qualification programs geared towards the development of new behaviors and procedures for the production of safe and healthy food at popular restaurants.

Key words: safe food, popular restaurant, food handling, cook.

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ABAGA – Associação Brasileira da Alta Gastronomia
ABIA – Associação Brasileira da Indústria de Alimentos
ABRASEL – Associação Brasileira de Bares e Restaurantes
ACB – Associação Comercial da Bahia
AECOM – Associação dos Empresários do Comércio
ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária
APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle
ASSERT – Associação das Empresas de Refeições e Alimentação Convênio para Trabalhador
CBO – Classificação Brasileira de Ocupações
CD – Compact Disc
CDC – Center for Disease Control and Prevention
CIUO – Classificação Internacional Uniforme de Ocupações
CODEBA – Companhia das Docas da Bahia
DC – Diário de Campo
DOA – Doenças de Origem Alimentar
DTAs – Doenças Transmitidas por Alimentos
FAO – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação
FIPE – Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas
INSEE – Institut National de la Statistique et des Etudes
INSERM – Institut National de la Santé et de la Recherche Médicale
JUCEB – Junta Comercial do Estado da Bahia
MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
MS – Ministério da Saúde
NASA – National Aeronautics and Space Administration
OIT – Organização Internacional do Trabalho
OMS – Organização Mundial de Saúde (World Health Organization – WHO)
ONU – Organização das Nações Unidas
OPAS/OMS – Organização Pan-Americana da Saúde
PAS – Programa Alimentos Seguros
PIB – Produto Interno Bruto
RDC – Resolução da Diretoria Colegiada

SAN - Segurança Alimentar e Nutricional

SEBRAE – Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

SENAC – Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial

SENAI – Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial

SEPLAM – Secretaria Municipal do Planejamento, Urbanismo e Meio Ambiente

SESC – Serviço Social do Comércio

SESI – Serviço Social da Indústria

SETIN – Secretaria Municipal de Infra-Estrutura

SIMM – Serviço Municipal de Intermediação de Mão de Obra

SUNAB – Superintendência Nacional do Abastecimento

UCSAL – Universidade Católica de Salvador

USP – Universidade de São Paulo

WHO – World Health Organization

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	11
2 METODOLOGIA	14
3 SAÚDE E ALIMENTAÇÃO	21
3.1 ALGUNS REGISTROS NA IMPRENSA	26
3.2 ALIMENTO SEGURO	28
3.3 AÇÕES E RESULTADOS NO BRASIL	31
3.4 SABERES TÉCNICOS / CIENTÍFICOS	33
3.5 SABERES DO COTIDIANO	35
3.6 PESQUISAS SOBRE MANIPULAÇÃO E CONTAMINAÇÃO	37
4 REGISTROS DA ALIMENTAÇÃO E DO COZINHAR	40
4.1 COMENSALIDADE	41
4.2 O QUE COMER	43
4.3 COZINHEIROS NA HISTÓRIA	45
4.4 O RESTAURANTE, O COMER FORA E O COZINHAR CONTEMPORÂNEO	49
4.5 A RESTAURAÇÃO NO BRASIL	51
4.6 CLASSIFICAÇÃO POR TIPO DE SERVIÇO	52
4.7 RESTAURANTE POPULAR	54
4.8 AS FUNÇÕES DOS COZINHEIROS	55
4.9 O COZINHEIRO NO BRASIL	58
4.10 COZINHA DOMÉSTICA, “CHEFS” E ANÔNIMOS	59
4.11 A LINGUAGEM ESCRITA	63
5 BAIRRO DO COMÉRCIO	65
5.1 ESPAÇOS ALIMENTARES	67
5.2 UNIVERSO DA ÁREA DA PESQUISA	69
5.3 TRABALHO DE CAMPO	71
5.4 DIFICULDADES E LIMITAÇÕES DO ESTUDO	75
6 AS OBSERVAÇÕES	78
6.1 UM DIA NO RESTAURANTE “A”	78
6.2 UM DIA NO RESTAURANTE “B”	82
6.3 UM DIA NO RESTAURANTE “C”	86
6.4 UM DIA NO RESTAURANTE “D”	89

7 ENTREVISTAS E ENTREVISTADOS	94
7.1 AS VOZES DOS COZINHEIROS	95
7.2 INÍCIO DA PROFISSÃO / APRENDIZADO	95
7.3 LAVAR (Limpeza / Higiene)	99
7.4 PRINCIPAIS ALIMENTOS	100
7.5 FEIRA / MERCADO	103
7.6 CONTAMINAÇÃO	104
7.7 PRAZO DE VALIDADE	105
7.8 ALIMENTO SEGURO	106
7.9 TEORIA / PRÁTICAS	108
7.10 ALIMENTAÇÃO / DOENÇA	109
7.11 A COMIDA DOS OUTROS	110
7.12 BOM / RUIM / REIMOSO	112
7.13 DIFICULDADES NO AMBIENTE DE TRABALHO	114
8 CONCLUSÃO	117
REFERÊNCIAS	120
ANEXOS	126

1 INTRODUÇÃO

Quais os significados da alimentação segura para aqueles que são diretamente responsáveis pela manipulação e pela produção de refeições em restaurantes na área do comércio de Salvador?

Esta questão se revela importante na medida em que a sociedade e os órgãos públicos estreitam cada vez mais caminhos em busca de alimentos seguros para o consumo. Essa busca é visível nas crescentes abordagens jornalísticas e na mídia em geral. No campo governamental a edição de normas cada vez mais rigorosas para a área de alimentação demonstra a importância da qualidade sanitária dos alimentos para a saúde pública.

Em novembro de 1998, a Organização Pan-Americana da Saúde – OPAS/OMS, em sua publicação “A Saúde no Brasil”, anunciava ações para proteção e controle de alimentos através da estruturação de um sistema nacional de vigilância epidemiológica das Doenças Transmitidas por Alimentos – DTAs. A necessidade da implantação desse trabalho nasceu da observância, em 1996, de 349 surtos de doença de origem alimentar em sete Estados, com 11.341 casos notificados. Os principais fatores desses surtos “foram matérias primas inadequadas, a falta de higiene, as práticas incorretas de manipulação, cocção e reaquecimento de alimentos e a conservação a temperaturas inadequadas” (OPAS/OMS, 1998).

Em janeiro de 1999, o Ministério da Saúde criou a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, com a missão de “proteger e promover a saúde da população garantindo a segurança sanitária de produtos e serviços e participando da construção de seu acesso” (www.anvisa.gov.br). A partir de então passou a legislar sobre todo o processo do alimento, desde a produção até a chegada à mesa do cidadão. Várias portarias e resoluções foram editadas, até a entrada em vigor da Resolução n.º 216, em março de 2005, que estabelecem procedimentos para os serviços de alimentos prontos para consumo ao público.

No entanto, a linguagem técnica, muitas vezes traduzida de leis de outros países e sem a devida adaptação para as diversas realidades sociais, não permite, justamente àqueles envolvidos com a produção dos alimentos, uma compreensão mais clara do que seja alimento seguro¹. Os cozinheiros, cuja baixa remuneração é um indício do pertencimento de camadas sociais mais desfavorecidas, são cobrados por legislações cujo teor em muito distanciam das suas vivências socioculturais.

¹ O conceito de *alimento seguro* está relacionado a alimentos inócuos à saúde humana, livre de contaminações físicas, químicas e/ou biológicas, como pode ser visto em tópico específico páginas 28-31.

Conforme observação no campo profissional, há vários restaurantes sofisticados em Salvador, situados em áreas nobres, que mantêm em sua estrutura, profissionais mais qualificados e, através de cursos e treinamentos específicos, habilitam seus cozinheiros para a correta manipulação dos alimentos conseguindo assim selos de qualificação² e reconhecimento público. Entretanto, em áreas comerciais onde predomina uma clientela de poder aquisitivo menor, a exemplo do bairro do Comércio, imperam restaurantes mais simples, com preços mais baixos, em que tais procedimentos acima aduzidos são inexistentes.

As pessoas que usam esse espaço popular da cidade normalmente fazem sua refeição principal, o almoço, em restaurantes dispersos em opções diversas como “buffets”, “à la carte”, e “pratos feitos”³ (PF). Alheios ou não ao nível de segurança dos alimentos, os comensais estão expostos a riscos sanitários oriundos da qualidade da comida daqueles estabelecimentos. Sobre isto, foi observado que a atividade dos cozinheiros do Comércio é avessa ao discurso normativo sobre alimento seguro. Os hábitos adquiridos pelo aprendizado prático de suas funções estão distantes das exigências da saúde pública.

A cansativa labuta cotidiana desses trabalhadores de cozinha, sobretudo a construção de significados sobre alimento seguro está distante dos conceitos técnicos científicos estabelecidos. Por esta razão, coube descrever esse cotidiano no que diz respeito às práticas, em contraponto às regras estabelecidas, e o que estas significam para os trabalhadores dessas cozinhas mais simples. O que é um alimento seguro no entendimento daqueles que diariamente produzem e alimentam milhares de pessoas em trânsito pelo tradicional bairro do Comércio? Quais as conseqüências que esse fosso entre o teórico e a realidade pode trazer à população que circula naquela região?

A antropóloga britânica Mary Douglas, em sua obra *Pureza e Perigo – ensaio sobre as noções de poluição e tabu*, editado pela primeira vez em 1966, já trazia o pensamento das diversidades conceituais sobre a higiene, em distintas sociedades no ocidente. Ela estudou estruturas simbólicas entre o que era considerado puro e impuro, relacionando esses conceitos entre a visão contemporânea européia e sociedades “primitivas” africanas. É interessante notar como a alimentação está presente e como as culturas elegem o que é bom e o que é ruim de acordo com suas experiências, medos e crenças. “Concebemos a impureza como uma espécie de compêndio de elementos repelidos pelos nossos sistemas ordenados. A impureza é uma idéia relativa” (DOUGLAS, 1966, p.50).

² Selos de qualificação cedidos por instituições como Empresa de Turismo da Bahia S/A (BAHIATURSA) e Instituto de Hospitalidade (IH).

³ Ver classificação em tópico específico na página 52.

Vale observar este trecho sobre conceitos de impureza em culturas diferentes.

“Existem duas diferenças importantes entre as idéias européias contemporâneas de impureza e as das chamadas culturas primitivas. Em primeiro lugar, evitamos a impureza por uma questão de higiene e este comportamento não tem nada que ver com a nossa religião. (...) Em segundo lugar, as nossas idéias sobre impureza estão dominadas pelo nosso conhecimento dos organismos patogênicos. No século XIX descobriu-se que as bactérias transmitem doenças. Esta grande descoberta esteve na origem da evolução mais radical da medicina. Transformou de tal maneira a nossa existência que hoje nos é difícil pensar na impureza sem evocar de imediato seu caráter patogênico” (DOUGLAS, 1966. p. 50).

Um pouco mais adiante a antropóloga alerta para a força das culturas na vida das comunidades e nos revela as dificuldades em impor novas regras quando estas são alheias ao cotidiano de grupos sociais.

“Pode acontecer que, num dado momento, tenhamos de modificar a estrutura das nossas suposições para alojar novas experiências. Mas quanto mais compatível a nossa experiência for com o nosso passado, mais confiança teremos em nossas suposições. Ignoramos ou deformamos os fatos incômodos que se recusam a conformar ao esquema, para que não venham perturbar as nossas idéias preconcebidas” (Idem, p. 52).

“A cultura, no sentido dos valores públicos e padronizados duma comunidade, medeia a experiência dos indivíduos. Fornece-lhes, à partida, algumas categorias básicas, uma esquematização positiva na qual idéias e valores se encontram dispostos de forma ordenada” (Idem, p. 54).

Estas observações reforçam o entendimento de que as normas oficiais sobre manipulação e fornecimento de alimento seguro são ignoradas, a partir do momento em que elas se chocam com as experiências e cultura dos cozinheiros. Por isso, a necessidade de compreender essas práticas e procurar, através de um diálogo aberto e participativo, introduzir harmonicamente as regras de higiene e manipulação dos alimentos entre os cozinheiros, alcançando assim melhorias na qualidade da alimentação da população.

2 METODOLOGIA

A pesquisa de abordagem qualitativa teve como principal recurso a observação participante com registros de campo, documentos escritos sobre o bairro, as entrevistas em profundidade dos agentes sociais envolvidos no estudo. O emprego do método qualitativo baseia-se na busca da produção do conhecimento na sociedade através da apreensão, compreensão e descrição dos fenômenos sociais.

Para Alfred Schutz (1979) o cientista social não é um indivíduo voltado para o domínio do mundo, mas antes, para a observação e a compreensão. Trata-se de um observador interessado na questão a ser estudada, o problema que busca resolver, a verificação de suas hipóteses. Subsiste assim, o objeto de estudo.

Nesse sentido, o desenvolvimento da ação de observar, entrevistar e, posteriormente, produzir o texto científico se traduz como a espinha dorsal do método qualitativo a ser aplicado. Sobre isto, o antropólogo Luís Roberto Cardoso Oliveira (1996) revela a importância desse trabalho interativo em suas fases. Em sua obra “Ensaio Antropológico sobre Moral e Ética” (1996), ele dedica um capítulo à importância do saber olhar, ouvir e escrever em que as três etapas, por mais que pareçam triviais revelam-se substanciais para a construção do saber científico social. É preciso refletir e dar corpo a esses momentos observacionais da investigação. Enquanto “olhar” e “ouvir” realizam-se a “nossa percepção”, será no escrever que o pensamento será exercitado com o objetivo de produzir um discurso analítico e próprio das ciências voltadas à construção da teoria social.

Sobre o “olhar”, trabalho primário de uma observação no campo, Cardoso de Oliveira (1996) lembra a necessidade de uma “domesticação teórica do olhar”, vez que o objeto da observação “já foi previamente alterado pelo próprio modo de visualizá-lo”. Também, são importantes os diversos “olhares” de pesquisadores distintos. Vale dizer, que as observações sofrem influências temporais, culturais ou quaisquer outras que possam modificar o observado ou o observador. E, o olhar de um será diferente do olhar de outro. Conforme o autor, a teoria social possibilita-nos uma pré-estrutura, ou uma pré-compreensão (GADAMER, 2002) ao nosso conhecimento e que amplia nossa capacidade de observação.

Para este estudo foi realizado um breve exercício etnográfico, com a duração de três meses entre as cozinhas do bairro do comércio e que requereu um modelo teórico fundado no olhar da interpretação. Para tanto, encontro nos estudos de Clifford Geertz em sua obra *Interpretação das Culturas* (1989) e *Saber Local* (1997) o campo teórico para direcionar os instrumentos etnográficos acima descritos possibilitando uma análise mínima das estruturas

do sentido expressas pelos agentes sociais (cozinheiros), seus saberes e práticas na cozinha dos restaurantes populares. Nesta fase há que incluir diversas variantes diferenciadas por termos ‘simbólicos’ cognitivos e também ‘estudos estruturais’ sobre o tema, no dizer do referido autor (1989).

O cenário da cozinha é uma linguagem que confere ritualidade ao cotidiano do trabalho culinário desde a escolha dos gêneros à preparação dos alimentos (CERTEAU et al. 2003). Ao ler sobre rito considero que as atividades do cozinheiro são rituais que se organizam entre instrumentos e resultados. São expressões do contexto e da experiência e que se mostram como linguagens particulares em meio a símbolos e signos (TERRIN, 2004). Nesse aspecto, a observação do lugar e desses ritos do trabalho torna-se instrumento importante deste estudo.

A relação entre os saberes e as práticas dos cozinheiros ou a associação entre o pensamento e os modos de ação para uma alimentação de qualidade no campo bio-social são arguições que podem examinar contrastes, antagonismos e contradições das expressões. deste modo Nesse aspecto, todo detalhe pode significar: ações com signos e ritos, palavras, silêncio. Em outras palavras, os diversos relatos devem proceder a um delineamento de análise geertziana em que se examina minuciosamente a conformação de uma rede de significantes lingüísticos e extralingüísticos junto aos agentes deste estudo. Em Com sua bagagem de conhecimento, o cozinheiro traz em nas ações e falas, alguns aspectos de sua biografia e os novos conhecimentos apreendidos na sua vida cotidiana para significar seu trabalho, conforme teoriza Alfred Schutz (1979).

MINAYO (1992) oferece uma grande contribuição quando apresenta seus ensinamentos e na descrição mais detalhada da metodologia de pesquisa social. Para ela, a metodologia deve percorrer o caminho e o instrumental que possibilitem a apreensão da realidade e o potencial criativo do pesquisador. Chama atenção para a importância da reflexão dos diversos momentos da pesquisa e que esta deve se preocupar em denunciar os interesses de classes e de grupos determinados.

As fases operacionais na pesquisa qualitativa são sistematizadas por Minayo de forma clara, numa seqüência lógica que se inicia na fase exploratória, com conceituações, definição do objeto, os instrumentos de pesquisa (roteiro de entrevista e critérios para observação participante) e a exploração do campo. Posteriormente, o momento do trabalho de campo com a observação participante e entrevistas.

Ao citar Schwartz & Schwartz, Minayo oferece um conceito do que seja observação participante.

“...um processo pelo qual se mantém a presença do observador numa situação social, com a finalidade de realizar uma investigação científica. O observador está em relação face a face com os observados e, ao participar da vida deles, no seu cenário cultural, colhe dados. Assim o observador é parte do contexto sob observação, ao mesmo tempo modificando sendo modificado por este contexto” (SCHWARTZ & SCHWARTZ, 1955:355 apud MINAYO 1994)

A experiência do cozinheiro neste estudo se constitui como vivências no nível da consciência e encerra significados que objetiva e subjetivamente são atribuídos por suas ações em seu trabalho. Desse modo, e em sua própria situação biográfica, ele pode significar e interpretar na vida diária o seu próprio mundo do trabalho. Nesse contexto, ele pode entender como natural todas as etapas do culinário e dos aspectos higiênicos de seu mundo concebendo-o como *normal* o modo como trabalha (SCHUTZ, 1979). O conhecimento do seu mundo é a sua “bagagem de conhecimentos disponíveis”, uma espécie de esquema de referência para toda a interpretação das coisas do mundo. Deste pressuposto, pode-se entender que se espera encontrar limitações de sentidos, diferenças entre o discurso biológico e o cultural, ou melhor, espera-se observar um modo pragmático de atenção ao trabalho que, por sua vez, está condicionado a certas limitações. Os sentidos, sensações percebidas, são limitados por estilos cognitivos particulares, e nestes podem intervir diversas características relativas à tensão específica da consciência retratando modos de comportamentos espontâneos e de determinada experiência (de preparo dos alimentos sem quaisquer noções de higiene, por exemplo) e que depende da sua sociabilidade e da perspectiva temporal (SCHUTZ, *op. cit.*).

No discurso humano estão expressos vários aspectos do mundo que é significativo para o agente entrevistado e para o *seu* mundo. Nesse campo intersubjetivo, a experiência de fazer comida no cotidiano, há uma condição objetiva-subjetiva que transcende semelhanças, diversidades, diferenças entre os indivíduos de uma mesma realidade, numa mesma cozinha. Por isso a relevância em trazer as falas de cozinheiros e outras que sejam necessárias para elucidar mais o problema investigante. Assim, o mundo da vida social é um mundo circundante em que se dão relações sociais que são descritas pelos atores sociais e que permitem transcender as aparências. O mundo da vida é fonte de pressuposições e é igualmente um mundo social e histórico.

Em resumo, o estilo etnográfico, da descrição densa, inclui autores como Geertz, Terrin, Certeau, Oliveira, Minayo entre outros, que permitiram um modo de análise interpretativo para a compreensão dos significados desse objeto nomeado cozinha e suas condições higiênicas. De volta a Cardoso de Oliveira (1996), outro traço instrumental que

trata a etnografia é o “ouvir”. Este exercício de escuta complementa a observação. Assim como o olhar, a escuta esclarece. E para tanto, há que saber ouvir e olhar sobre o objeto de estudo atentamente.

Uma das maiores dificuldades da etnografia está na diferença entre “idiomas culturais”, ou seja, o mundo do pesquisador e o do pesquisado. Analogamente, para esta pesquisa, vale dizer: as minhas experiências profissionais, sociais e culturais e as dos cozinheiros que participaram do estudo. Entretanto, busco uma interação, a comunicação, entre as partes. A figura do pesquisador não pode ser de estranhamento total. A observação participante ocorre num ambiente em que o papel do pesquisador é “perfeitamente digerível pela sociedade observada” (1996).

Sobre esse intrincado trabalho de observar o cotidiano e interpretar seus significados vale ressaltar a obra de Maria do Carmo Soares de Freitas (2003), “Agonia da Fome” que trata das percepções sobre a fome e suas ligações em um bairro de extrema pobreza de Salvador. Ela afirma:

No discurso humano, então, emerge um texto: idéias nem sempre definidas da realidade, senão interpretações. É na linguagem que a pessoa procura articular-se com os vários aspectos do mundo, num todo significativo para ela e para o mundo, a dar o sentido para expressar, na intersubjetividade, a experiência de fome no cotidiano: pessoa e mundo, numa condição objetiva-subjetiva, a transcender semelhanças e diversidades, na mesma realidade (FREITAS, 2003, p. 41-42)

E ensina:

Por essa razão, atribuo valor aos significados subjetivos expressos nas palavras dos atores e atrizes sociais, que aqui foram tomadas como dados, no processo da observação. Esse movimento de observar pressupõe um *nós*, em termos de entrar no mundo dos significados sociais, que, de alguma maneira, podem ser compartilhados (investigador e investigados), respeitando as especificidades daqueles e dando-lhes visibilidade, através do livre curso dos seus discursos (Idem, p.42)

Após os trabalhos de campo baseados na descrição, passo a escrever de modo mais analítico os registros observados. Interpreto, sistematizo e codifico a pesquisa. Esta, foi segunda etapa do trabalho, como propõe Clifford Geertz, citado por Oliveira (1996). O primeiro momento é estar lá, no campo, no mundo a ser observado. O segundo é estar aqui, nas salas, gabinetes e bibliotecas, ou seja, no mundo onde o pesquisador solitariamente analisa.

O trabalho não pode ser mera tradução da cultura observada, mas, na verdade, uma interpretação balizada por categorias e conceitos que se relacionam com as informações. É no ambiente, pós-observação, que realizo o produto final. Toda atenção foi necessária, vez que, a textualidade dos aspectos da cultura ou das observações aparece na complexidade da análise.

Se o olhar e o ouvir constituem a nossa percepção da realidade focalizada na pesquisa empírica, o escrever passa a ser parte quase indissociável do nosso pensamento, uma vez que o ato de escrever é simultâneo do ato de pensar (OLIVEIRA, 1996, p.31-2)

Para a fase de análise ou tratamento do material colhido em campo (registros, fotografias e entrevistas) toma-se como primeiro momento a ordenação desses dados num “mapa horizontal de suas descobertas no campo” (Minayo, *Op. cit.*). Segue um segundo momento: a classificação. Para tanto, fiz uma leitura minuciosa e exaustiva dos textos; a constituição de um corpo de comunicações, ou seja, agrupamentos de informações e representações específicas como uma teia de vários significantes. O terceiro passo, análise final para a compreensão dos significados dos cozinheiros e suas práticas para o alimento seguro.

A partir daí pude pensar nas sugestões e indicações que sirvam de fundamento para propostas de planejamento e avaliação de programas, revisão de conceitos, transformação de relações, mudanças institucionais, dentre outras possibilidades, conforme recomenda Cecília Minayo (*Op.cit.*).

Um exemplo da observação do Cotidiano

Dado a raridade de estudos etnográficos em unidades de alimentação e nutrição no Brasil, e com a finalidade de ilustrar aspectos metodológicos análogos, apresento, neste momento, um exemplo de pesquisa que utiliza observações e entrevistas realizadas por Michel de Certeau, Luce Giard e Pierre Mayol (1994-6). Esta breve apresentação tem como objetivo subsidiar teoricamente a investigação etnográfica desta dissertação de mestrado. Os estudos sobre a cozinha, destes autores, resultaram na publicação de dois livros: “A Invenção do Cotidiano”, divididos em dois tomos: “*I – Artes de Fazer*” e “*II – Morar, Cozinhar*” (1994 e 1996, respectivamente). Eles observaram (e relataram o viver diário de pessoas comuns no ambiente social a que estão sujeitas) os gestos cotidianos que passam despercebidos e que, no entanto são os sustentáculos da vida em sociedade. Os estudos ocorreram na terra natal dos autores, a França. Os relatos fazem com que o *invisível cotidiano* transpareça, ganhe forma, cores, texturas, odores, sons e sabores que antes não eram sentidos.

O segundo livro atém-se principalmente aos movimentos diários do cidadão dentro da sua comunidade. O bairro, a conveniência dos comportamentos, o comércio, os espaços públicos e privados são delineados no primeiro momento intitulado *Morar*. A segunda parte,

Cozinhar entra no complexo e ao mesmo tempo irrelevante trabalho diário destinado às mulheres que é o de alimentar a família. Complexo pela quantidade de habilidades que se fazem necessárias e irrelevantes pelo não reconhecimento, inconsciente, da importância dessa função no cotidiano.

O texto de *Cozinhar* na mesma obra, de autoria de Luce Giard, reuniu seu profundo conhecimento das ciências sociais aos dados oficiais de órgãos de pesquisa sobre hábitos alimentares dos franceses e depoimentos de mulheres que realizam cotidianamente o trabalho de cozinhar. A apurada leitura e avaliação desta pesquisa forneceram elementos extremamente valiosos que embasaram o texto ricamente desenvolvido pela autora. Os depoimentos recolhidos não tiveram a finalidade de “verificar opiniões frequentes nem fazer um quadro estatístico representativo, mas escutar a voz de mulheres” (*Idem*). A intenção era ouvir o cotidiano, deixá-las falar “daquilo que, comumente, ninguém quer ouvi-las falar, ninguém lhes dá atenção”. Aprender com elas como se organizam e cumprem de maneira pessoal a tarefa diária que lhes é imposta. Os dados obtidos pela informação “direta e pessoal” foram adicionados outros “factuais e quantificados” resultados dos trabalhos de dois órgãos que regularmente pesquisam o consumo dos franceses. Um foi o INSEE (Institut National de la Statistique et des Etudes) que realizou pesquisa em 1972 sobre o consumo alimentar baseado em amostra de dez mil lares. Outro foi o INSERM (Institut National de la Santé et de la Recherche Médicale) que pesquisou o comportamento alimentar de 6.196 pessoas de 1.367 famílias, cada uma observada por três dias, entre 1965 e 1966. Ao final, há um pequeno texto de autoria de Michel de Certeau e Luce Giard contendo algumas considerações sobre cultura popular em que citam a importância da “oralidade, operatividade e do ordinário” nas relações sociais: “A oralidade está em toda parte, porque a conversação se insinua em todo lugar; ela organiza a família e a rua, o trabalho na empresa e a pesquisa nos laboratórios”. Sobre “operatividade” afirmam que “a cultura se julga pelas operações e não pela posse dos produtos” e exemplificam: “A arte da cozinheira é totalmente uma produção, a partir de uma escolha limitada de ingredientes disponíveis, numa combinação de gestos, de proporções, de utensílios e de meios de transformação ou de cocção”. E, finalmente, defendem que “cultura ordinária e de massa não são equivalentes (...) cultura de massa tende para a homogeneização, lei de produção e difusão em grande escala (...) A cultura ordinária oculta uma diversidade fundamental de situações, interesses e contextos, sob a repetição aparente dos objetos de que se serve”. Finalizam dizendo:

Nossas categorias de saber ainda são muito rústicas e nossos modelos de análise por demais elaborados para permitir-nos imaginar a incrível abundância inventiva das práticas cotidianas. É lastimável constatá-lo: quanto nos falta ainda compreender dos inúmeros artificios dos “obscuros heróis” do efêmero, andarilhos da cidade, moradores dos bairros, leitores e sonhadores, pessoas obscuras das cozinhas. Como tudo isso é admirável! (CERTEAU & GIARD, p. 342)

Também são invisíveis as cozinhas de Salvador por mim observadas. Os cozinheiros são atores e atrizes de uma cena aparentemente distante do consumidor. O exemplo referido, sobre a insignificância da cozinha doméstica se assemelha às cozinhas que analiso.

3 SAÚDE E ALIMENTAÇÃO

Ao entrar no campo específico da pesquisa qualitativa em saúde, debruço-me sobre a obra de Maria Cecília de Souza Minayo, mestre em Antropologia e doutora em Saúde Pública: “O Desafio do Conhecimento: Pesquisa Qualitativa em Saúde” (MINAYO, 1992). Ela revela e discute as diferentes correntes teóricas e metodológicas nas ciências sociais, além de servir como modelo para a realização da pesquisa qualitativa nos seus aspectos operacionais.

Os conceitos sobre saúde e doença são análogos ao que se busca encontrar sobre os significados de alimento seguro, às práticas exercitadas pelos cozinheiros e os possíveis riscos à saúde pública.

Porém, as condições de vida e de trabalho qualificam de forma diferenciada a maneira pela qual as classes e seus segmentos pensam, sentem e agem a respeito dela. Isso implica que, para todos os grupos, ainda de forma específica e peculiar, a saúde e a doença envolvem uma complexa interação entre os aspectos físicos, psicológicos, sociais e ambientais da condição humana e de atribuição de significados (Idem p. 15).

Para ela, as intervenções (na área da saúde) sejam de planejamento, prevenção ou tratamento, deveriam, além dos saberes técnicos, levar em consideração os valores sociais e crenças de determinados grupos a que a ação se dirige. Diz que “hoje, a questão do homem enquanto ator social ganha corpo e faz emergir, com toda sua força, as ciências sociais que se preocupam com os *significados*” (Idem p.33). Lembra ainda, que dentre outros fatores devem ser levadas em consideração, concepções culturais específicas e a arbitrariedade do Estado ao tentar impor padrões culturais.

As pesquisadoras Neusa Collet e Célia Rozendo, em artigo publicado na Revista Latino-Americana de Enfermagem, em 2001, abordam questões metodológicas aplicadas ao campo da saúde. Enfatizam o surgimento da medicina social por ter sido esta que deu relevância aos fatores sociais para a compreensão dos problemas de investigação em saúde (COLLET & ROZENDO, 2001, p.6). Tentam ir além da abordagem meramente biológica no processo saúde-doença, incorporando saberes das ciências sociais e da filosofia, também conforme estudos de Denise Silva (2002).

Desde o momento de inserção do método na ciência, como forma de produzir conhecimento, o debate acerca de seus limites e possibilidades vem sendo desenvolvido especificamente com campo da saúde, este debate é intensificado a partir da busca de metodologias qualitativas para conhecer e explicar os fenômenos desta área, com a preocupação de superação dos limites dos métodos das ciências naturais de captar a realidade social em movimento. (COLLET & ROZENDO, 2001, p. 6)

O surgimento da preocupação com o social na área da saúde é também descrita por Michel Foucault. A origem da medicina social foi estruturada na Europa em momentos distintos, que ele chamou de “medicina do Estado”, desde o início do séc. XVIII na Alemanha e na França com a “medicina urbana” e na Inglaterra, a “medicina da força de trabalho ou dos pobres” (FOUCAULT, 2006).

A contribuição de Foucault está na reflexão sobre a saúde coletiva, seja de pobres ou ricos. Ele aponta para a significação diferenciada entre salubridade e saúde. Ou seja, se refere ao “estado das coisas, do meio e seus elementos constitutivos que permitem a melhor saúde possível dos indivíduos”. É a partir do entendimento do que seja *salubre* que surge a noção de higiene pública como forma de controle e modificação “dos elementos materiais do meio que são suscetíveis de favorecer ou, prejudicar a saúde”. Então, define: “Salubridade e insalubridade são o estado das coisas e do meio enquanto afetam a saúde; a higiene pública – no séc. XIX, a noção essencial da medicina social francesa – é o controle político científico deste meio” (Idem, p.93).

Sobre as políticas de saúde urbana, o filósofo francês lembra que até o séc. XVIII os pobres não representavam perigo aos mais abastados, pelo contrário faziam parte do cotidiano e, detentores do “saber urbano”, eram fundamentais para o exercício de trabalhos básicos como transporte de água e eliminação de dejetos. O afastamento de pobres e ricos na sociedade urbana fica mais visível em meados do séc. XIX. O pobre passa a representar perigo por razões políticas (insurreições e revoltas populares) e sanitárias na figura de propagadores de epidemias, como o cólera. A partir daí as cidades se dividem em bairros: de ricos e pobres. A partir daí as políticas de saúde social são estabelecidas: para ricos e para pobres.

No Brasil,

(...) nas décadas de 70 e 80 a medicina comunitária se expande e a saúde não fica mais somente interna ao próprio setor, mas amplia-se envolvendo os problemas habitacionais, de alimentação e outros relacionados a condições de vida. (...) É neste contexto que emergem no campo da saúde um universo de abordagens teórico-metodológicas que buscam dar conta de apreender a dinâmica que envolve as questões de saúde da população em geral (COLLET & ROZENDO, p. 3).

A complexidade do elo entre a alimentação e a saúde ou doença é bem descrita por Poulain (2006). Para ele, a raiz dessa relação ambivalente está no fato de que o alimento é uma fonte de energia, de vitalidade, de saúde e, ao mesmo tempo um vetor de intoxicação, uma causa potencial de doença, de perturbações. Os efeitos dessas perturbações podem aparecer a curto prazo, como é o caso de toxinfecções alimentares ou de intoxicações

químicas. Mas os riscos para a saúde podem também se fazer sentir a médio prazo, e até a longo prazo “como nos casos de certas toxinas (as microtoxinas, por exemplo), de carência ou de excesso de certos nutrientes ou ainda de novos agentes contaminantes como o príon” (POULAIN, 2006, p. 104.)

Saúde e alimentação caminham lado a lado. A questão do que é comestível será tratada mais adiante, mas posso antecipar que é resultado de um emaranhado de símbolos e significados provenientes de diversos fatores como a história, cultura, disponibilidades e crenças das comunidades específicas. Os conceitos de comida boa e a comida má vão diferir em sociedades distintas. Na sociedade ocidental, a alimentação contemporânea está diretamente ligada a uma série de doenças designadas como crônico-degenerativas. Nos países industrializados, no transcorrer do último século o aumento gradual das doenças crônico-degenerativas se faz acompanhar de alterações no estado nutricional da população (GÓES, 2004). “A etiologia das doenças crônicas de maior prevalência nos meios urbanos e nos países de maior renda permitiu verificar uma relação causal entre hábito alimentar dos segmentos populacionais de maior renda e urbanizados e o aumento de doenças cardiovasculares, hipertensão, alguns tipos de câncer, diabetes e obesidade” (DREWNONSKI, 1997; POPKIN, 1994; apud GÓES, 2004, p. 117-8).

Sem desmerecer a gravidade desse quadro da saúde coletiva contemporânea, que mostra o crescimento de doenças causadas pela alimentação dita afluyente, caracterizada por um excesso de alimentos de grande densidade energética, ricos em gordura e açúcar refinado simples (GARCIA, 2003), limito o foco desta pesquisa aos riscos de doenças de origem alimentar – DOA, causadas por contaminações dos alimentos. Silva Júnior (2002) classifica as doenças de origem alimentar, como “todas ocorrências clínicas decorrentes da ingestão de alimentos que podem estar contaminados com microrganismos patogênicos (infecciosos ou toxinogênicos), substâncias químicas ou que contenham em sua constituição estruturas naturalmente tóxicas” (SILVA JÚNIOR, 2002, p.303).

Doutor em Microbiologia e Controle Higiênico-Sanitário dos Alimentos, Silva Júnior afirma que, para que a refeição seja considerada boa, ela deve fornecer ao corpo todos os nutrientes necessários à prevenção e ao desenvolvimento da vida e “**também estar livre de contaminação**” (grifo dele. Idem p.3). Ele classifica as doenças de origem alimentar em três categorias como esquematizado abaixo:

1) Doenças Transmitidas por Alimentos – DTAs: causadas por bactérias, vírus, fungos e parasitas. Esses microrganismos podem resultar nos seguintes quadros clínicos:

a. Toxinose: oriundo da ingestão de toxinas bacterianas pré-formadas nos alimentos, decorrente da multiplicação de bactérias toxigênicas nos alimentos.

b. infecção: decorrente da ingestão de microrganismos patogênicos que se multiplicam no trato gastrointestinal, produzindo toxinas ou agressão ao epitélio.

c. Toxinfecção: decorrente da ingestão de quantidades aumentadas de bactérias na forma vegetativa que liberarão toxinas no trato gastrointestinal.

2) Intoxicações químicas: provocadas pela ingestão de substâncias químicas nos alimentos, como agrotóxicos, pesticidas, raticidas, metais pesados, dentre outros.

3) Intoxicações naturais: oriundas de alimentos que têm na sua composição elementos nocivos ao ser humano e que podem ser encontrados em plantas, cogumelos, peixes, moluscos, etc. (SILVA JÚNIOR, 2002, p. 301, 303, 304).

As Doenças Transmitidas por Alimentos – DTAs, são as que mais ocorrem, com percentual acima de 60% dos casos de doenças de origem alimentar, segundo Silva Júnior (2002). Para o autor, os principais fatores que permitem essa grande presença de bactérias, vírus, fungos e parasitas nos alimentos são: manipulação inadequada; manipulação contaminada; contaminação cruzada; falta de higiene pessoal; equipamento sujo; temperatura que favorece a proliferação bacteriana; técnica culinária inadequada; reaquecimento inadequado; alimentos impróprios; insetos e roedores.

Ele ainda afirma que as DTAs “dependem, fundamentalmente, de quatro palavras mágicas: higiene, técnica, temperatura e tempo” (SILVA JÚNIOR, 2002, p. 302). Em cada uma dessas categorias devem ser observados pontos específicos assim distribuídos:

- **Higiene:** ambiental (insetos / roedores); alimentos; mãos, utensílios; equipamentos.
- **Técnica:** pré-preparo; preparo final; adequação de cardápio; temperatura e tempo.
- **Temperatura:** refrigeração, manipulação; cocção; distribuição.
- **Tempo:** manipulação (pré-preparo); manipulação (preparo final); distribuição; armazenamento.

Os conceitos acima apresentados servem para orientar o entendimento do que sejam as doenças de origem alimentar e os principais fatores que permitem as contaminações dos alimentos. Essa é a preocupação principal desta pesquisa, mostrar como se organizam e trabalham cozinheiros de restaurantes populares, suas crenças e comportamentos, e relacionar essas práticas a possíveis conseqüências à saúde dos comensais. Os números referentes a surtos de DTAs são inexatos, muito pela falta de registros oficiais, principalmente em países em desenvolvimento. Entretanto, esses tipos de ocorrências também atingem sobremaneira países industrializados.

O Center for Disease Control and Prevention – CDC dos Estados Unidos, apesar de ressaltar que o fornecimento de alimentos naquele país é seguro, adverte que estes podem ser contaminados por uma variedade de germes e que as pessoas que comerem esses alimentos podem ser acometidas de doenças leves ou até severas. Estima que anualmente as doenças de origem alimentar atinjam 76 milhões de pessoas, com mais de 300 mil hospitalizações e 5 mil óbitos (CDC, 2007).

Esses dados também são informados pela Organização Mundial de Saúde – OMS (World Health Organization – WHO) em documento datado de março de 2007 e disponível no endereço eletrônico: <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs237/en/>. A organização define doença de origem alimentar como doenças de natureza infecciosas ou toxinfeciosas, causados por agentes que entram no corpo humano através da comida e lembra que todos estão sob esse risco. Apesar de admitir a dificuldade de obter números estatísticos globais, estima que no ano de 2005 pelo menos 1,8 milhões de pessoas morreram de diarreia e que a maioria desses casos pode ser atribuída a contaminação de comida e água, atingindo principalmente crianças e jovens. Um grande problema com as estatísticas nesse campo é a falta de registros de surtos de doenças de origem alimentar, notadamente em países em desenvolvimento. Mesmo nos países industrializados, as contaminações de pequeno porte raramente são identificadas e documentadas. Entretanto, alguns surtos de grande porte ocorrem, como foi o caso acontecido em 1994 nos Estados Unidos, quando cerca de 224 mil pessoas foram acometidas de “salmonelose”, cujas bactérias foram encontradas em uma marca de sorvete. Outro exemplo aconteceu em 1998 na China, onde pelo menos 300 mil pessoas foram contaminadas pela “hepatite A” por consumo de moluscos (OMS, 2007).

Sobre os conceitos de contaminação alimentar ainda vale lembrar, a visão do sociólogo e antropólogo Jean-Pierre Poulain, que em sua obra “Sociologias da Alimentação” estabelece dois tipos de contaminação: a positiva e a negativa. Ele as define assim:

A contaminação positiva: o comedor se deixa penetrar, invadir, contaminar pelas qualidades positivas do alimento. Esta atitude corresponde ao imaginário do endocanibalismo, que oferece, ao ancestral defunto, o corpo dos vivos como sepultura; as qualidades, a sabedoria do desaparecido se expressando na personalidade dos vivos. O objeto incorporado prima aqui sobre o comedor. Esta atitude é igualmente a da comunhão eucarística.

A contaminação negativa: o comedor vive a incorporação como sendo um risco, um perigo, porque as qualidades do objeto comido são suscetíveis de colocar em causa sua integridade, sua identidade. Existe uma incompatibilidade entre o comedor e o comido. Ela termina na recusa de comer para evitar a invasão, o tabu, a proibição, o jejum... (POULAIN, 2006, p. 202).

3.1 ALGUNS REGISTROS NA IMPRENSA

Apesar da sub-notificação de casos de surtos de doenças de origem alimentar, de tempos em tempos algumas ocorrências ganham grandes proporções e importância e são veiculadas pelos órgãos de imprensa brasileiros. A maioria desses registros fala de ocorrências nas classes sócio-econômicas mais favorecidas, o que revela que acontecimentos nas populações mais pobres não são notícias. Parece que aquele mundo de excluídos não faz parte das preocupações da sociedade que lê. Os acontecimentos só preocupam e merecem destaque quando se aproximam e ameaçam o mundo dos incluídos.

Um grande exemplo aconteceu aqui na Bahia durante o período de carnaval no ano de 2003. No início do mês de março um transatlântico de bandeira italiana, o “Costa Tropicale”, aportou em Salvador vindo da Argentina e Uruguai, trazendo denúncias de que várias pessoas tinham passado mal desde que a embarcação entrou em águas brasileiras. Alguns relatos de intoxicações de pessoas que desembarcaram em Santos foram feitos. A tragédia maior aconteceu com um baiano, o jornalista Fernando Escariz, que depois de quatro dias na enfermaria no navio não resistiu e faleceu. Naquele mesmo ano foram detectadas várias ocorrências de intoxicações em transatlânticos no Mar do Caribe, em especial os da “Disney Cruise Line” e “Holand América”, com mais de 400 pessoas infectadas pelo vírus “norwalk”, transmitido por alimentos ou pela água (PASSAGEIRA, 2003).

Naquele mesmo ano, também no período de carnaval, cerca de 50 policiais militares vindos do interior do Estado para reforçar o policiamento na Capital durante as festas carnavalescas, foram acometidos de surto de intoxicação alimentar. Quinze policiais foram internados no Hospital Couto Maia e outros no próprio hospital da Polícia Militar. Sob o título “Comida Estragada Derruba 50 Soldados da PM”, o jornal Tribuna da Bahia, informa que a comida servida era fornecida por uma firma terceirizada e a produção era feita em outro local e transportada para o local de consumo. Como medida de precaução foi exigido que a firma passasse a produzir as refeições no próprio Colégio Militar (COMIDA, 2003a).

A polícia militar do Estado de São Paulo também foi atingida por alimentos contaminados em janeiro de 2003. Segundo o Correio da Bahia, 16 policiais que faziam a segurança no litoral norte daquele Estado sentiram náuseas, diarreia e fortes dores abdominais e foram internados na Santa Casa de Caraguatatuba. Na época o comandante declarou que não podia afirmar que tinha sido intoxicação alimentar uma vez que “foram 200 refeições servidas para todo o policiamento e **apenas 16 passaram mal** (grifo meu)” (COMIDA, 2003b).

Mais de 120 estudantes foram medicados num surto de intoxicação alimentar ocorrido em agosto de 2003, durante um Congresso Nacional de Estudantes de Serviço Social, que aconteceu no campus da Universidade Católica de Salvador – UCSAL. A Vigilância Sanitária condenou as instalações improvisadas que serviram de refeitório e afirmou que a falta de higiene generalizada, tanto na área de manipulação de alimentos, como na de serviço, foi a principal causa do ocorrido. A Vigilância autuou a empresa de eventos responsável e, dentre outras irregularidades encontrou alimentos expostos em temperatura ambiente, alimentos crus juntos com os prontos para consumo e recipientes espalhados pelo chão (ROCHA, 2003).

No verão de 2005 cerca de 40 pessoas tiveram problemas gastrintestinais, com vários atendimentos em emergências e internamentos em hospitais de Salvador, depois de participarem de um coquetel de lançamento de um condomínio de alto luxo na praia de Interlagos, litoral norte da Capital. O serviço do buffet estava sob responsabilidade da empresa “Lícia Fabio Produções e Eventos”, que alegou suspeita que contaminação poderia ter sido causada pela água utilizada nos vaporizadores instalados para refrescar o ambiente. Segundo o jornal A Tarde, a proprietária isentou os frutos do mar servidos alegando que, “caso estivessem estragados, o cheiro forte e o sabor característico teriam sido notados”. O jornal reproduz trecho da entrevista onde ela afirma: “Trabalho nessa área há 23 anos e nunca tive qualquer problema. Nossos fornecedores de mariscos são os melhores da cidade. Acho que algumas pessoas estão fazendo terrorismo” (A TARDE, 2005).

O inofensivo “pão delícia”, típico de Salvador e onipresente em todas as festas, parece não ser tão inofensivo assim. Sob o título: “Pão delícia intoxica dez pessoas”, o jornal A Tarde noticiou que uma *delicatessen* localizada no bairro nobre da Graça, a “Deli&Cia”, teve problemas com a comercialização do produto em outubro de 2005, quando um surto de intoxicação alimentar atingiu dez pessoas que participaram de um evento onde foi servido o “pão delícia”, sendo que quatro pessoas foram internadas. Nesse caso, o proprietário Mário Pithon, depois de ouvir queixas de clientes, tomou a iniciativa de procurar a Vigilância Sanitária para solicitar uma investigação e recolher amostras dos produtos comercializados no estabelecimento (MOURA, 2005).

Um hotel luxuoso no litoral pernambucano, o “Blue Tree Park”, em Cabo de Santo Agostinho, foi cenário de um fim trágico para a menina Bruna Torres de Oliveira, de apenas 9 anos. Ela faleceu no dia 07 de novembro de 2005, depois de ser acometida de intoxicação alimentar, que atingiu cerca de 200 pessoas, durante um congresso de magistrados que os pais participavam no hotel. Nesse caso aconteceu uma raridade, a cozinha do hotel foi imediatamente fechada e a Polícia Civil de Pernambuco, menos de um ano depois, indiciou

por homicídio culposo cinco funcionários do hotel. Foram indiciados o gerente de controladoria, o gerente de alimentos e bebidas, a nutricionista, o chefe de cozinha e o gerente geral. Se forem julgados culpados poderão pegar pena de um a três anos de prisão. O hotel deixou de operar na região (LINS, 2006).

Para não dizer que os infortúnios da população pobre não são notícias, a página de “Polícia” do jornal A Tarde, de 28 de julho de 2007, traz uma matéria sob o título: “Vítimas da Fome: Comida do Lixo Mata Criança”. A notícia relata que uma intoxicação por alimento deteriorado causou a morte de Ana Carla Silva Ferreira, de três anos. Ela e outros dois irmãos foram internados no Hospital João Batista Caribé, no subúrbio de Coutos, com fortes distúrbios gastrintestinais, mas não resistiu. O pai, 49 anos, desempregado, contou que percorria a cidade a procura de restos de alimentos em lixos para sustentar a família. Foi detido (RODRIGUES, 2003).

Os casos acima mostrados foram pinçados nas raras vezes em que doenças de origem alimentar foram noticiadas nos últimos anos. Reafirmo minha convicção de que casos relacionando ingestão de alimentos contaminados com a saúde pública só alcançam o interesse da mídia quando acontecem nas camadas mais favorecidas da sociedade. De qualquer forma, acho necessário salientar que muitos outros pequenos casos devem acontecer no dia-a-dia. Casos de diarreias, mal-estar, dores abdominais e outros sintomas relacionados às doenças de origem alimentar não são considerados de importância pela população. Culturalmente e historicamente, são tratadas com receitas caseiras, passadas entre gerações. A procura de atendimento médico só acontece quando o quadro clínico já está avançado, ainda assim os próprios profissionais da saúde, por vários motivos, não submetem a investigações mais rigorosas das causas. Isso resulta em falta de dados mais completos sobre a evolução das doenças de origem alimentar.

3.2 ALIMENTO SEGURO

“Dentre os aspectos de Segurança Alimentar, a produção de alimentos seguros tem sido uma exigência mundial, especialmente nos últimos anos, com a ocorrência de toxinfecções na Europa e EUA, mais especificamente em carnes e aves. Com efeito, a ingestão de um alimento seguro é o mínimo que o consumidor deseja e espera”. Essa é a afirmação do consultor técnico nacional do Programa Alimentos Seguros – PAS, Dr. Paschoal Guimarães Robbs, na sua apresentação a 5ª edição do “Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos” (SILVA JÚNIOR, 2002).

Primeiro é preciso conceituar o que é Segurança Alimentar e Nutricional – SAN. Oficialmente no Brasil o governo federal assume como SAN:

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, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis. (BRASIL, 2007d).

Da mesma forma define a Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação – FAO, quando diz que a segurança alimentar só existe quando todas as pessoas, em qualquer tempo, têm acesso suficiente à comida segura e nutricionalmente capaz de suprir as necessidades dietéticas, observando as preferências alimentares e garantindo vidas ativas e saudáveis (FAO,2007). Pode-se notar que esses conceitos resvalam na questão da qualidade e segurança dos alimentos. Ou seja, que todos tenham acesso a alimentos que não tragam prejuízos à saúde. O conceito de alimento seguro está relacionado a alimentos inócuos à saúde humana, livre de contaminações físicas, químicas e/ou biológicas, como pode ser visto no “Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação”, (SILVA JÚNIOR, 2002). Também a página eletrônica do Programa Alimentos Seguros – PAS, responde à questão do que é um alimento seguro:

Alimento seguro é aquele que não oferece perigos à saúde e à integridade do consumidor. Os perigos podem ser:

- Biológicos, que são microorganismos (bactérias, vírus, fungos) que não podemos ver a olho nu, mas que são as principais causas de contaminação nos alimentos;
- Químicos, que são produtos químicos, como por exemplo, desinfetantes, inseticidas, antibióticos, agrotóxicos e outros venenos;
- Físicos, são materiais como pregos, pedaços de plástico, de vidro, de ossos, espinhas de peixe e outros. (SEBRAE. 2007b)

Segundo a WHO (2007), a tese do alimento seguro é uma importante questão de saúde pública tanto em países desenvolvidos com os em desenvolvimento, e que os governos em todo o mundo devem intensificar seus esforços para garantir o fornecimento de alimentação segura à população (WHO, 2007a). Para esta instituição, os alimentos devem ser monitorados em toda cadeia alimentar, desde a produção até o consumo. Essa mesma entidade publicou em 1989 um documento intitulado “Safe Food Handling”, alertando que mais de 60% dos casos de doenças de origem alimentar foram decorrentes de técnicas inadequadas de processamento e por alimentos contaminados servidos em restaurantes, envolvendo os microrganismos e parasitas patogênicos, além de produtos tóxicos (MADEIRA, 2002, p.1).

O sociólogo Poulain (2006) mostra as mudanças nos conceitos de segurança alimentar e os riscos relacionados. Se até a década de 90 a segurança alimentar tratava de um conjunto de dispositivos empregados para lutar contra o risco da fome (e ainda tem esse caráter em diversas regiões do mundo), nos países desenvolvidos surgem novos riscos, como ele afirma abaixo:

Recentemente, nas sociedades desenvolvidas esta expressão assumiu um sentido novo. O risco recobre aqui uma série de perigos que não são ligados à falta ou à escassez do alimento, mas à qualidade deste. Estes riscos podem ser: intoxicações químicas ou microbiológicas e, a longo prazo, conseqüências do uso de novas tecnologias aplicadas à produção e à transformação alimentar ou ainda patologias recentemente descobertas, como a doenças do prion. Para evitar a confusão entre estes dois significados da expressão “segurança alimentar”, os especialistas propuseram utilizar “segurança sanitária dos alimentos”, para designar os riscos associados ao consumo dos alimentos. (...) De hoje em diante, o mundo divide-se, pois, entre os que comem ou temem faltar alimento e os que têm medo de seus alimentos (POULAIN, 2006, ps. 93, 94).

A preocupação com a segurança dos alimentos é uma questão relativamente nova na sociedade. O método de monitorar todas as fases do alimento, da matéria prima até o consumo final, foi iniciado nos Estados Unidos da América em 1961, através da NASA (National Aeronautics and Space Administration), preocupada com a alimentação dos astronautas. Até então a monitoração da qualidade dos alimentos era feita pós-processo, ou seja, depois que o alimento já estava sendo comercializado (SENAC, 2001).

A partir daí iniciou-se um controle maior em toda cadeia de produção: plantio, colheita, (criação, abate), transporte, armazenagem, embalagem, distribuição, manipulação e serviço. Desses conceitos evoluiu-se para o de controle de pontos críticos na produção de alimentos dando origem ao Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC que consiste em qualificar os perigos em três categorias - biológicos, físicos e químicos; criar os diagramas de fluxos da produção de alimentos; estabelecer todos os pontos críticos de controle do processo de produção, seus respectivos limites críticos e ações corretivas; realizar o monitoramento e documentar os procedimentos realizados, criando para isso um forte sistema de registro como subsídio para a produção de alimentos seguros em toda a cadeia alimentar, desde a criação dos animais ou de quaisquer matéria prima até a chegada do alimento à mesa do consumidor. (BRASIL, 2007f).

Em 1973 a indústria alimentícia americana foi obrigada a adotar o sistema de APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) para diminuir os riscos sanitários dos alimentos. No Brasil, o controle dos processos de produção de alimentos teve início primeiramente na indústria alimentícia para exportação, em obediência às exigências

internacionais. Ações efetivas para garantir a produção e comércio de alimentos inócuos só começaram em datas bem mais recentes. O Código de Defesa do Consumidor em 1990 foi um passo importante na relação empresário da alimentação e o comensal estabelecendo direitos, deveres e responsabilidades.

A extinta SUNAB (Superintendência Nacional do Abastecimento) exigiu a colocação dos prazos de validade dos produtos alimentícios no ano de 1994. A criação da ANVISA em 1999 foi marcante para a normatização dos procedimentos para fabricação, comércio e serviço de alimentos. A exigência das informações nutricionais nos rótulos dos produtos data do ano 2000. Em setembro de 2004, a ANVISA edita a RDC – 216, que trata da regulamentação técnica de boas práticas para serviços de alimentação. Após seis meses, para que os empresários pudessem se adaptar às novas regras, a Resolução passou a vigorar em todo território nacional.

3.3 AÇÕES E RESULTADOS NO BRASIL

A aplicação de ações educativas no Brasil, com o objetivo de treinar os manipuladores de alimentos na busca de se oferecer alimentos seguros à população, está basicamente centrada no Programa Alimentos Seguros – PAS. O PAS foi criado em 1998 tendo como um dos objetivos, aumentar a segurança e a qualidade dos alimentos produzidos para a população brasileira. Dentre as suas áreas de atuação, o programa que atende diretamente a manipulação e comércio de alimentos prontos para consumo é conhecido como PAS – Mesa e iniciou seus trabalhos em fevereiro de 2001. Em sua justificativa afirma que “os setores que atuam no preparo e na distribuição de alimentos prontos para o consumo, tais como cozinhas industriais, restaurantes, bares e similares e panificadores, estão freqüentemente envolvidos em surtos de toxinfecções alimentares, sendo segundo as estatísticas, o setor mais implicado na ocorrência de surtos” de doenças transmitidas por alimentos (SENAI, 2007)

São seus objetivos:

- Aumentar a segurança no preparo de alimentos prontos para consumo, visando redução de surtos de toxinfecção alimentares.
- Desenvolver material técnico e de sensibilização para os segmentos de cozinhas industriais / hospitalares / escolares / comercial, bares e lanchonetes, lactários, nutrição enteral, banco de Leite, alimentação transportada, quiosque, ambulantes, catering, padarias e panificadoras.
- Formar consultores / multiplicadores para disseminar a sistemática e apoiar a implantação. Difundir o Sistema através de seminários para os setores, em todo país.
- Apoiar as empresas, através de treinamento e consultoria na implantação do Sistema, em todo país. (http://www.alimentos.senai.br/ Mesa/index_m.htm)

O PAS tem como mantenedores o Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial – SENAI; Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE; Serviço Social da Indústria – SESI; Serviço Social do Comércio – SESC; Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – SENAC, e apoio técnico do Ministério da Saúde - MS, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA e Associação Brasileira da Indústria de Alimentos – ABIA, entre outros.

Os números dos resultados alcançados, que estão disponíveis na página eletrônica do PAS – Mesa (SENAI, 2007), referem-se ao período de 2001 até 2004 e não se revelam tão expressivos se levarmos em consideração que em 1998 estimava-se haver cerca de 756 mil restaurantes no Brasil (MAGNÉE, 1996, apud ABREU, 2000 p. 6), como pode ser avaliado na tabela abaixo:

PAS – Mesa	BAHIA	BRASIL
Consultor	66	1370
Multiplicadores	04	76
Auditores	00	00
Consultores atuando	24	254
Cursos para técnicos	04	88
Técnicos capacitados em cursos teóricos	133	2.579
Seminários de sensibilização	04	107
Nº de participantes nos seminários	828	7.860
Nº de empresas participantes nos seminários	837	4.723
Cursos de implantação orientada	77	341
Nº de participantes nos cursos de implantação orientada	1.511	6.328
Nº implantações em Boas Práticas de Fabricação – BPF	384 (concluídos: 141)	3.631 (concluídos: 1.913)
Nº implantações em APPCC	01 (não concluído)	72 (concluídos: 49)

Fonte: http://www.alimentos.senai.br/mesa/index_m.htm (resultados do PAS - Mesa)

3.4 SABERES TÉCNICOS / CIENTÍFICOS

Como já foi dito, em janeiro de 1999 o Ministério da Saúde criou a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, com a missão de “proteger e promover a saúde da população garantindo a segurança sanitária de produtos e serviços e participando da construção de seu acesso” (www.anvisa.gov.br). A partir de então passou a legislar sobre todo o processo do alimento, desde a produção até a chegada à mesa do cidadão.

As normas técnicas para se alcançar a produção e fornecimento de alimentos seguros estão sob a regência maior da Resolução da Diretoria Colegiada nº 216 – RDC 216, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que “Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação”. Tem por objetivo estabelecer procedimentos de “Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado”. Por Boas Práticas entendem-se os “procedimentos que devem ser adotados nos serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária” (<http://www.anvisa.gov.br/alimentos/bps.htm>).

Em 16 de setembro de 2004 foi publicado no Diário Oficial da União este documento que determina os requisitos higiênico-sanitários gerais para serviços de alimentação “aplicáveis em todo território nacional”. No seu artigo 2º, informa que a Resolução pode ser complementada pelos órgãos de vigilância sanitária estaduais, distritais e municipais visando abranger requisitos “inerentes às realidades locais e promover a melhoria das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação” (<http://www.anvisa.gov.br/alimentos/bps.htm>).

Essa norma maior estabelece procedimentos gerais de boas práticas para os serviços de alimentação em basicamente 12 pontos específicos:

- 1) Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
 - 2) Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
 - 3) Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
 - 4) Abastecimento de água;
 - 5) Manejo de resíduos;
 - 6) Manipuladores;
 - 7) Matérias-primas, ingredientes e embalagens;
 - 8) Preparação do alimento;
 - 9) Armazenamento e transporte do alimento preparado;
 - 10) Exposição ao consumo do alimento preparado;
 - 11) Documentação e registro;
 - 12) Responsabilidade;
- (<http://www.anvisa.gov.br/alimentos/bps.htm>)

Apesar dos itens acima estarem interligados à prática de cozinha como um todo, neste trabalho foram focados com mais intensidade o exercício diário dos manipuladores na preparação do alimento, o que não significa que os demais pontos não tenham sido descritos em determinadas situações. Esses aspectos são os que mais caracterizam as práticas de manipulação do alimento. A legislação define manipulação de alimentos como operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda. E os manipuladores podem ser quaisquer pessoas do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento. Anexo encontra-se a íntegra do que estabelece a RDC – 216 para os Manipuladores e para a Preparação do Alimento, itens 4.6 e 4.8 (Anexo A).

A partir dessas normas é que se estruturam as ações dos órgãos de vigilância sanitária nos níveis estaduais e municipais, assim como os trabalhos de orientação e capacitação do PAS. A própria ANVISA disponibiliza, na sua página eletrônica, uma “Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação”, com linguagem menos técnica e muitas ilustrações em suas 44 páginas (BRASIL, 2007a).

Essa oferta da cartilha com linguagem mais acessível vem desvendar uma preocupação importante dos que dominam os saberes científicos, que é tornar mais compreensível aos cozinheiros os termos técnicos. As normas estão distantes das práticas como observado em campo. Os praticantes (cozinheiros) desconhecem o que regem as leis e ignoram as possíveis conseqüências com relação à saúde dos comensais. Nesse universo existem dois mundos distintos: o da teoria (a linguagem ética) e o da prática (a êmica). A comunicação entre ambos é precária.

Alguns poucos exemplos de termos retirados da Cartilha PAS – Mesa, direcionada aos manipuladores de alimentos, revelam conceitos e palavras que não fazem parte do dia-a-dia dos cozinheiros que participaram desta pesquisa. Para lavar as mãos a publicação recomenda “usar sabão bactericida” ou “passar desinfetante, como álcool 70%”. Dentre várias sugestões para “Boas Práticas” estão a “higienização de hortifrutigranjeiros” e o “combate às pragas”. Para “higienização de equipamentos e utensílios”, deve-se fazer a “desinfecção” com água fervendo, “álcool a 70% ou solução de cloro”. Na “higienização de hortaliças” deve-se “desinfetar com cloro na concentração recomendada na embalagem”. Outros termos como: “contaminantes”, “caixas isotérmicas”, “filme plástico transparente”, “pontos críticos de controle” e “controle de perigos”, também são alheios ao cotidiano de cozinheiros dos restaurantes observados no bairro do Comércio.

É bom lembrar que os termos acima foram retirados de uma “cartilha”, que se propõe a oferecer uma linguagem mais simples e acessível aos cozinheiros. Se forem analisados os documentos originais, a complexidade dos conceitos e nomenclaturas são muito mais restritivas, como por exemplo: “aeróbias”, “anaeróbias”, “micélio”, “0,1 micra”, “pH”, “patogênicos”, “atividade de água”, “toxinfecção”, “sorovares”, “micotoxinas”, “alérgenos”, “pré-higiene”, “sanificação/desinfecção”, “esterilização”, “anti-sepsia”, “assepsia”, “200 ppm”, “hipoclorito de sódio”, “quartenário de amônio”. “cloro inorgânico”, “monoblocos exclusivos”, “cloro ativo”, “charbroiler”, “salamandra”, dentro outros. Obviamente, esses são conhecimentos técnicos próprios para aqueles que irão treinar e capacitar equipes. O problema emerge quando há o choque entre estes saberes e os saberes leigos. Ou seja, os que vão receber esses novos ensinamentos falam outra língua e eles só poderão captar a nova mensagem se for falada na língua que lhes é comum.

3.5 SABERES DO COTIDIANO

Se no campo teórico os fundamentos estão bem detalhados e as ações se mostram firmes e eficientes, na prática a realidade é adversa. A realidade social de cozinheiros de restaurantes populares não permite o acesso a essas informações. Quando as têm, não conseguem compreender e aplicar. A distância entre as normas impressas e o cotidiano destes profissionais foi largamente observada.

O que de fato significa produzir alimento seguro para os que efetivamente trabalham com alimentos, aqueles que aprenderam na prática com outros profissionais e que nunca ouviram falar de métodos de segurança alimentar? Manipulação, aquecimento, resfriamento, reaquecimento, armazenagem a frio, descongelamento, controle de temperatura, enfim vários processos que são intrínsecos da profissão não são entendidos da mesma forma pelos legisladores e pelos práticos.

Se há dificuldade de entendimento e aceitação das normas impostas, certamente elas serão relegadas, não serão cumpridas. Por isso, faz-se necessário falar a língua dos cozinheiros, entender sua realidade, ver como se organizam e como trabalham. Só assim pode-se ter elementos reais para que as regras possam ser traduzidas para o mundo daqueles que fazem a história do dia a dia. Se isso não acontecer, as leis continuarão fechadas em seus signos sem valor operacional e a população continuará sob o risco de uma alimentação insegura e insalubre.

Sobre essa separação dos saberes entre técnicos e os cozinheiros, recorro aos ensinamentos de Poulain (2006) que discorre sobre a definição de risco para os especialistas e para os leigos. Segundo o sociólogo, a percepção dos leigos “longe de ser irracional, permite, ao contrário, compreender certos aspectos que os cientistas excluem de suas análises”. Ele conclui:

A partir disso, a instalação do diálogo entre o pensamento leigo e o pensamento científico se impõe, não somente por razões democráticas, mas também por razões operacionais. Pois é através desse confronto que podem ser reveladas as questões sociais que sustentam estas crises. Ele resulta numa engenharia do debate público, a serviço da governabilidade (POULAIN, 2006, p. 95)

Praxedes (2003) também reforça esse pensamento, quando afirma que para implementar qualquer projeto ou programa educativo para manipuladores é importante conhecer o público-alvo. Antes que programas de treinamento sejam planejados e materiais didáticos sejam produzidos, é necessário que os técnicos identifiquem o que os destinatários sabem a respeito e praticam. Os programas educativos têm que se adequar ao meio e aos problemas a ele relacionados, de modo que os conhecimentos técnicos sejam colocados em prática, caso contrário os resultados não serão satisfatórios. Para que um projeto educativo seja eficiente é importante conhecer o público-alvo, identificando o conhecimento prévio que este traz em relação ao assunto, seu grau de preocupação sobre as questões abordadas e o interesse que demonstra em receber informações novas, entre outros aspectos (PRAXEDES, 2003). Para Jesús Contreras (1995), ignorar essas condutas pode provocar o fracasso de determinadas ações públicas. Ele exemplifica citando as dietas orientadas para escolares da Espanha, que não refletem o cotidiano alimentar daqueles jovens: “Este conocimiento “intelectual”, que hoy en día algunos profesionales de la dietética reclaman para los escolares españoles, no se refleja en su propio comportamiento alimentário” (CONTRERAS, 1995, p. 11).

Outra observação importante sobre o distanciamento entre os saberes científico e o leigo pode ser encontrada no trabalho de Ana Teles (2006), cuja dissertação abordou hábitos higiênicos na feira do Japão, no bairro da Liberdade em Salvador. Ela descreve intervenções aplicadas pelo poder público (técnicos) e as reações de desconfiança e descrédito por parte dos feirantes (leigos), traduzindo-se numa relação de conflitos e sem a eficácia desejada. Ela diz que “o conhecimento científico e a norma não são absorvidos pelos feirantes por serem estranhos ao seu sistema simbólico”. Nas suas observações sobre essa relação entre a tecnicidade e as práticas na feira ela afirma:

As informações acerca da *higiene* e das práticas de saúde são reinterpretadas por esses atores. Outras práticas determinadas pelas normas são apenas reproduzidas e não compreendidas. Temos que entender que mudar hábitos é construir conjuntamente signos e compartilhar códigos construídos em parceria. (...) O conhecimento científico não deve ser **imposto** aos feirantes e sim deve-se buscar correspondência na sua percepção ao que é dito pela norma. As *práticas de higiene* devem ser construídas no dia-a-dia desses homens e mulheres e devem fazer parte da sua história (TELES, 2006, p. 248).

Assim como no trabalho acima citado, esta pesquisa investiga as práticas cotidianas com as significações sobre a produção de alimentos seguros em cozinhas de restaurantes populares. Ou seja, compreender o tamanho e as razões da distância entre os saberes técnicos e dos leigos. Trazer elementos que possam encurtar esse abismo, para que enfim, oferecer normas que garantam alimentos seguros e possam sair do papel e passem a habitar o cotidiano dos cozinheiros e consumidores. Existem, no meio científico, documentos sobre condições de saúde e higiene dos manipuladores como fatores importantes para contaminações de alimentos, entretanto ainda é inédito, estudo sobre como esses atores entendem e se colocam como sujeitos responsáveis por esses problemas.

3.6 PESQUISAS SOBRE MANIPULAÇÃO E CONTAMINAÇÃO

Como foi afirmado, existem vários estudos relacionando as práticas dos manipuladores (cozinheiros) com surtos de doenças transmitidas por alimentos. Para a Organização Mundial de Saúde, o crescimento de casos de doenças transmitidas por alimentos em todo mundo, dentre outros fatores, está diretamente ligado à falta de higiene no preparo de alimentos nos diversos estabelecimentos que comercializam alimentos prontos para o consumo. Isso, obviamente, é decorrente do estilo de vida contemporâneo em que a alimentação migrou de casa para a rua (WHO, 2007b). A OMS disponibiliza em seu endereço eletrônico o que chama de “Cinco Chaves para uma Alimentação Mais Segura”, em que a primeira “chave” é “Mantenha a Limpeza”, seguido por: “Separe os Alimentos Crus dos Cozidos”, “Cozinhe bem os Alimentos”, “Mantenha os Alimentos em Temperaturas Seguras” e “Utilize Água e Matérias-primas Seguras”. Essa cartilha está traduzida em 43 línguas dos mais diversos países do continente e disponível no site da organização (WHO, 2007c.).

Os trabalhos que relacionam a manipulação dos alimentos e contaminações específicas dos mesmos, podem ser encontrados em algumas pesquisas quantitativas. Um exemplo é o trabalho de Silva et. al., que mostra o resultado de pesquisa realizada em Ribeirão Preto, em 2000, onde foram coletadas amostras de fezes e unhas de 23 manipuladores de alimentos. Os

resultados mostraram que: 17,4% dos cozinheiros tinham parasitismo intestinal e 34,85 apresentaram micoses. Eles afirmam categoricamente que “a maioria das doenças veiculadas por alimentos de origem microbiana deve-se à manipulação inadequada dos mesmos” (SILVA et. al. 2005).

Outro grupo de pesquisadores realizou, também em Ribeirão Preto, entre agosto de 1998 e julho de 1999, outra pesquisa com o objetivo de investigar a frequência de teníase e outras enteroparasitoses em manipuladores de alimentos. Desta vez foram feitas amostras de 341 manipuladores que revelaram 31,3% de casos de enteroparasitoses, 12,3% de poliparasitismo e 1 caso de teníase. Como sugestão, indicaram a obrigatoriedade do exame coproparasitológico na emissão e renovação anual da carteira de saúde dos manipuladores de alimentos (CAPUANO et. al., 2002).

Sobre parasitismo intestinal em manipuladores de alimentos posso citar também a pesquisa realizada na cidade de Santa Clara, província de Villa Clara, em Cuba, em 1998. Foram examinados 231 trabalhadores do setor de alimentação e destes, 68 estavam com parasitas (29,4%), na maioria entre os homens. *Giárdia lamblia* e *Entamoeba histolytica* foram os parasitas mais predominantes. Os pesquisadores sugeriram um fortalecimento nas medidas higiênico-sanitárias entre os manipuladores com o objetivo de reduzir as contaminações e manter a saúde coletiva (VITAL, 1999).

Outro estudo publicado em 2004 relata um surto de infecção de origem alimentar ocorrido entre funcionários de uma empresa do Rio de Janeiro. Dos 720 funcionários, 51 apresentaram sintomas de mal-estar, vômito, diarreia, náusea e calafrios. Através de análises de sangue e pesquisa sobre o consumo alimentar recente, chegou-se à conclusão de que um manipulador de alimentos com rotavírus tenha sido o responsável pela veiculação deste agente aos consumidores, através de pães com manteiga preparados por ele. Os pesquisadores apontam falhas na manipulação de alimentos e lembram que infecção por rotavírus responde por 45% das doenças diarréicas graves em crianças em todo o mundo. Em países subdesenvolvidos, estima-se que 600.000 mortes ocorram anualmente em função desta infecção (RODRIGUES et. al., 2004).

Também, na cidade de Niterói, Rio de Janeiro, foi realizada em 2001 uma pesquisa com 140 manipuladores de alimentos de cinco hospitais, com o objetivo de verificar a prevalência de enteroparasitas entre esses profissionais. Foi detectada a presença de 14,2% na primeira coleta e 17,1% na segunda, além de 19,2% de resíduos sobre as unhas. Para os pesquisadores, esses dados mostram o risco potencial de transmissão de parasitas através da

manipulação de alimentos e sugerem rotinas semestrais de orientação e procedimentos de diagnóstico da situação (LOURENÇO et. al., 2004).

Em sua dissertação, apresentada na Faculdade de Medicina Veterinária da Universidade de São Paulo, Praxedes (2003), afirma que hábitos como a má higienização das mãos antes do preparo dos alimentos, o cozimento inadequado, o armazenamento sob temperaturas incorretas e a aquisição de produtos de origem desconhecida, são algumas situações mais frequentes que colocam o alimento e a saúde do consumidor em risco (GERMANO, 2001, apud PRAXEDES, 2003, p. 18). Ela salienta ainda que práticas corretas de higiene, uniformização adequada, hábitos corretos durante a manipulação (não falar, não espirrar sobre os alimentos, lavar as mãos após ir ao banheiro, entre outros) minimizam os riscos. “Cuidados para evitar contaminações cruzadas e multiplicação bacteriana exagerada e manutenção dos alimentos em temperatura adequada, são exemplos do que pode ser feito para reduzir substancialmente o risco de contaminação dos alimentos” (PRAXEDES, 2003, p. 26).

Como pode ser visto, é clara a ligação entre a manipulação dos alimentos e seu estado de segurança nos aspectos físicos, químicos e biológicos. São vários os estudos de metodologia quantitativa relacionando e identificando os agentes etiológicos em casos de surtos de doenças transmitidas por alimentos. Em sua maioria sugerem dentre algumas ações, trabalhos de orientação sistemática junto aos manipuladores. Volto a afirmar que tais orientações são de suma importância e eficientes, mas que só se tornarão eficazes se houver a compreensão do universo sócio-cultural a quem elas se destinam. Por isso, realizo este trabalho de caráter qualitativo, baseado na observação das práticas cotidianas, nos relatos dos atores sociais e suas interpretações, buscando compreender seus valores e crenças na tentativa de que o diálogo, dos saberes científicos e leigos, se imponha.

4 REGISTROS DA ALIMENTAÇÃO E DO COZINHAR

Nos registros da história do ser humano há sempre ligações fortes entre seus comportamentos e suas comidas. Desde a pré-história o desenvolvimento e deslocamentos da espécie estão intrinsecamente ligados à busca do alimento. Tem-se conhecimento dos primeiros hominídeos na África há pelo menos 5 milhões de anos (ARAÚJO, 2005). O homem pré-histórico criou todo tipo de armas e artefatos para pesca e caça, ampliando sua dieta alimentar. A passagem da alimentação vegetariana para uma carnívora modificou estruturas organizacionais, fazendo com que os homens passassem a conviver em grupos capazes de atrair, caçar e comer as presas (GÓES, 2004).

O homem passa a se diferenciar dos outros seres pela capacidade de transformar o alimento antes da ingestão. Consegue modificar as estruturas originais, acrescentando sabor, mudando as texturas e suas apresentações (SAVARIN, 2004). O grande poder de transformação adveio sem dúvida do uso do fogo. Primeiro, o homem conheceu o fogo causado por processos naturais, depois aprendeu a provocá-lo e dominá-lo para seu conforto e segurança. A literatura diverge quanto a esse acontecimento. Para Araújo (2005), é presumível que há cerca de 1,5 milhão de anos o fogo era conhecido e usado por habitantes da caverna Chou-k'outien, na China setentrional. Flandrin (1998) registra um período de 500 mil anos atrás. A partir do momento em que o homem dominou o uso do fogo seus hábitos alimentares começaram a se transformar. Os alimentos que eram consumidos “in natura” passaram a sofrer modificações, que os tornavam mais duráveis, macios e palatáveis.

O fato é que com o fogo nasce o cozimento, a cozinha e seu instrumental, o cozinhar e o cozinheiro. Sobre esse processo humano do ato de cozinhar, Flandrin (1998) afirma “que a cozinha faz o homem e que tanto um como o outro tem 500 mil anos”. A história da cozinha confunde-se de tal maneira com a da humanidade, que os antropólogos contemporâneos não hesitam em fazer do uso do fogo e da memorização das técnicas culinárias o verdadeiro ponto de partida da cultura humana (POULAIN, 2006).

O fogo constitui a primeira etapa da cozinha; ele permite, evidentemente, grillar, assar ou ainda fumar os produtos da caça, pesca ou da colheita, e ao fazê-lo modifica-lhes o gosto, afina-os, humaniza-os, mas prolonga-lhes também a conservação (POULAIN, 2006, p. 12).

A evolução do cozinhar segue lado-a-lado com a história da humanidade. Técnicas, instrumentos e alimentos foram se agregando aos hábitos humanos, desenhando as culturas alimentares distintas, com suas regras e valores específicos.

Sobre isso Contreras (1995) observa:

Las preferencias y aversiones individuales o colectivas, los sistemas de representaciones, sistemas de normas, códigos, etc. Todo ello influye en la elección, la preparación y el consumo de alimentos y todo ello es resultado de un proceso social y cultural cuyo significado y razón deben buscarse en la historia de cada sociedad o cultura.

A milenar cultura oriental agrega diversos valores à alimentação. Há muito tempo os chineses emprestavam aos alimentos significados diversos relacionados à saúde, religião cultura, hierarquia social e família. O fazer e o consumir com rituais e reverências típicas sempre estiveram presentes nas diversas fases da história da China. “Sob escassez, pobreza e fome, a cozinha chinesa desenvolveu-se. Alcançou equilíbrio entre a variedade e a não fartura. Utiliza até hoje todos os comestíveis, nada desperdiça, não admite proibições, tabus”, afirma Araújo (2005) que classifica essa culinária como referência oriental. Lembra ainda do princípio fundamental da harmonia entre opostos (yin e yang) e do caráter da cura sempre presente na alimentação chinesa. “Somos o que comemos. Nossas vidas estão nas mãos dos cozinheiros, diz o filósofo chinês Lin Yutang”, cita Araújo (2005, p. 24).

4.1 COMENSALIDADE

Outro fator que diferencia o comportamento alimentar do homem dos animais, além da cozinha, é a comensalidade e a função social das refeições. Flandrin (1998) historia que a partir do início do terceiro milênio da Suméria ou, no mais tardar, no segundo em outras regiões da Mesopotâmia e da Síria, documentos mostram referências a prática de comer em conjunto. Comer e beber juntos já servia para fortalecer a amizade entre os iguais, para reforçar as relações entre senhor e vassallos e seus servidores. Da mesma forma, em um nível social mais baixo, os mercadores selavam seus acordos comerciais na taberna, diante de uma “panela”.

Ainda nos primórdios da organização social humana a comensalidade se faz presente, como registra Poulain (2006) quando afirma que o comensalismo alimentar pressupõe a organização de um grupo centrado na procura de alimentação (caça) ou na sua produção e proteção (agricultura), no qual surgem uma divisão de tarefas e as refeições em comum. O

autor define como comensal o que habitualmente come à mesa com uma ou mais pessoas, e comensalismo o comportamento alimentar centrado na prática das refeições em comum.

No sistema de valores elaborado pelo mundo grego e romano, o primeiro elemento que distingue o homem civilizado das feras é a comensalidade. O homem civilizado come não somente por fome, para satisfazer uma necessidade elementar do corpo, mas também para transformar essa ocasião em um momento de sociabilidade, em um ato carregado de forte conteúdo social e de grande poder de comunicação (FLANDRIN, 1998). Este autor completa seu pensamento afirmando que a comensalidade é percebida como elemento fundador da civilização humana em seu processo de criação. “O *convivium* é a própria imagem da vida em comum (*cum vivere*)”, arremata.

A comensalidade contemporânea caracteriza-se pela escassez de tempo para preparar e consumir alimentos, por uso de produtos inovadores no preparo e na conservação, pela mudança de local das refeições e pela farta opção de produtos. A comunicação à mesa cedeu espaço a descartáveis e *fast-foods*. Simplificaram-se e homogeneizaram-se os processos culinários. “A industrialização e o custo neoliberal variaram os hábitos alimentares, geraram/geram alterações no estilo humano de vida”, diz Araújo (2005).

Se a praticidade resolve a falta de tempo doméstica no preparo de refeições, acompanham-na conseqüências negativas de alimentação industrializada, rápida: contaminação ambiental, excesso de aditivos, padronização de gostos, aumento de populações obesas ou desnutridas. Daí decorrem obsessão por conhecimentos dietéticos, pautar-se pela moda, submeter-se a regimes alimentares (ARAÚJO, 2005, p. 88).

O que se verifica hoje é a abundância de opções alimentares, paradoxalmente cada vez menos identificados e conhecidos gerando desconfiança e angústia por parte dos consumidores. O cuidado com as escolhas deve ser considerado como alerta Poulain (2006). Para ele, o alimento não é um produto de consumo banal, ele é incorporado. “Ele (o alimento) entra no corpo do comedor, torna-se o próprio comedor, participando física e simbolicamente da manutenção de suas integridade e da construção de sua identidade”, o autor ainda afirma que:

Comer é também um ato que religa o homem à natureza, ao real. A cozinha e as maneiras à mesa de uma sociedade são uma maneira original de regular as relações entre a natureza e a cultura. Industrializada, a alimentação suscita questões que podem rapidamente transforma-se em angústias. De onde ela vem? Que transformações ela sofreu? Por que ela foi manipulada? (POULAIN, 2006, p. 53).

Na mesma linha segue Garcia (2003) e Góes (2004) quando afirmam que a comensalidade contemporânea é um produto deste “*modus vivendi* urbano” e se caracteriza

pela escassez de tempo para o preparo e consumo de alimentos, por produtos gerados com novas técnicas de conservação e preparo, pelo vasto leque de itens alimentares e, principalmente, pelos deslocamentos das refeições de casa para estabelecimentos que comercializam alimentos — restaurantes, lanchonetes, vendedores ambulantes, padarias, entre outros — gerando uma crescente individualização dos rituais alimentares.

4.2 O QUE COMER

A primeira característica comum aos comensais humanos é a instalação de um sistema classificatório do comestível e do não comestível. “Todas as culturas selecionam, no interior de um conjunto consideravelmente grande de produtos que dispõem de uma carga nutricional, um número mais ou menos elevado dentre eles que irão, para esta cultura, torna-se alimentos”, como lembra Poulain (2006, p. 196).

O hábito alimentar de cada indivíduo, família ou grupo é construído pelos valores herdados e repetidos rotineiramente. Depende ainda da disponibilidade dos alimentos da região, do que a sociedade aceita como *comestível* e sua condição financeira. A escolha do que comer engloba uma série de variáveis de caráter econômico, social, geográfico, histórico, cultural, religioso e da saúde, dentre outras. A memória alimentar de um grupo é um dos fatores mais determinantes. Come-se o que foi ensinado, o que foi dito para comer. Lembranças de diversas fases da vida vão se arraigando e delineando hábitos alimentares. Quando há algum tipo de privação de alimentos habituais, por exílios, dietas médicas ou outro fator qualquer, o desejo de consumo aumenta. O sentimento de nostalgia se faz presente e subitamente passa-se a valorizar aquilo que era tão comum e despercebido (GIARD, 2003).

No século XIX, as sobras da burguesia eram comercializadas aos menos abastados. Aos pobres chegavam o *resto do resto*, em condições de conservação inimagináveis. “Os pobres, os realmente pobres, os que sempre foram pobres não têm cozinha”, anota Giard (2003). Os homens da cidade sempre tiveram mais opções de alimentos que os habitantes rurais, até por que os camponeses sempre reservaram os melhores produtos para o comércio, ficando com as sobras e ainda hoje a alimentação rural é considerada mais pobre que a das cidades.

A aceitação de novos alimentos era mais lenta, o tomate que os espanhóis pegaram no México e levaram para a Europa ficou bom tempo classificado como venenoso. Também o chocolate teve que esperar para passar a brilhar nos idos do século XVII. As batatas que no século XVIII eram alimentos para o gado, passaram aos banquetes da aristocracia, depois para

a burguesia até se popularizar definitivamente como alimento básico. O escritor Alexandre Dumas, no final do século XIX, registrava no seu “Grande Dicionário de Culinária” que ela foi levada para a Europa pelo almirante inglês Walter Raleigh em 1858 e que “preconceitos absurdos impediram-na por muito tempo de ser apreciada em seu justo valor: para muitos, era um alimento perigoso, ou, no mínimo, grosseiro, bom no máximo para os porcos” (DUMAS, 2006, p. 42). As técnicas de conservação, comunicação e trocas entre os povos trouxeram novos recursos ao cotidiano alimentar.

A alimentação atual sofre o efeito da globalização e homogeneização, permitindo ao comensal contemporâneo consumir fragmentos de culturas diversas nas grandes cidades. Muitas vezes as cozinhas regionais são deturpadas e oferecidas como autênticas. Exemplo da cozinha mexicana que pode ser experimentada em várias partes do mundo. Trata-se na verdade da cozinha “Tex-Mex”, pratos mexicanos aculturados por texanos. Assim como os sushis japoneses, com maioneses, queijos tipo “blue” e até mesmo empanados e fritos, muito distante do que é consumido na sua origem. A tecnologia agrícola decretou o fim da sazonalidade, disponibilizando alimentos de todo o mundo a qualquer tempo.

O gosto é mutável. O tempo permite aos grupos experimentar e eleger alimentos como preferidos ou execrados. Hoje existe o modismo alimentar. Os alimentos entram e saem de cena conforme os ditames da moda, normalmente estabelecidos pela alta sociedade. Um alimento antes apreciado passa a ser considerado vulgar, e vice-versa. Um exemplo é o “stroganoff”, prato que era servido com pompa em grandes recepções e hoje rejeitado pela alta sociedade, considerado simples e de consumo trivial. O oposto também acontece, a exemplo da feijoada oriunda da classe pobre brasileira em outras épocas, hoje é destaque em restaurantes, hotéis sofisticados e “buffets” da alta sociedade.

O marketing da indústria alimentícia é outro fator a ser considerado na influência da escolha de como se alimentar. Propagandas diversas mostram vantagens de vários produtos como os orgânicos, os ricos em fibras, ou sem colesterol, ou com ômega três e vários outros apelos pouco explicativos, mas com o objetivo único de vender “saúde”, como se isso fosse possível. Enfim, escolher o que comer é um emaranhado de informações, experiências e desejos que cada um deve decifrar. Como saber o que é bom para comer? Bom por que, para quem e para quê?

A aceitação ou não de um alimento é um fator cultural das sociedades. Como se pode definir o que é comestível? O que é aceitável para um grupo é abominável para outros. De volta à China, cães e ratos (e outras espécies de roedores) são apreciados, enquanto que nós abominamos, mas esquecemos que aqui na Bahia muitas pessoas apreciam o sarigüê (espécie

de marsupial muito parecido com roedor). Na França atual ainda é consumida a carne de cavalo e que hoje está na moda nos restaurantes mais sofisticados de São Paulo. Os mexicanos comem grilos e os brasileiros no interior de São Paulo, içá (tanajuras). Aldeias africanas arrasadas pelas secas e com alto grau de desnutrição rejeitam o leite em pó doado por organizações internacionais. Enfim, o que é comestível? “Os alimentos e os manjares se ordenam em cada região segundo um código detalhado de valores, regras e símbolos”, responde Giard (2003).

Es la cultura la que crea, entre los seres humanos, el sistema de comunicación que dictamina sobre lo comestible y lo no comestible, sobre lo conveniente y lo perjudicial, lo adecuado y lo “fuera de lugar”, sobre lo tóxico, la saciedad, etc., etc. Cada sociedad dispone de unas reglas, generalmente no escritas. Al respecto, y de acuerdo con criterios varios: nutricionales, culturales, o simplemente emocionales (CONTRERAS, 1995, p. 15).

Ainda sobre a influência das culturas nas regras alimentares dos grupos, Fischler diz:

Não existe, atualmente, uma cultura conhecida que seja completamente desprovida de um aparelho de categorias e de regras alimentares, que não conheça nenhuma prescrição ou proibição relativa ao que é necessário comer e como é preciso comer (FISCHLER, 1990, p. 58, citado por POULAIN, 2006, P. 196).

4.3 COZINHEIROS NA HISTÓRIA

Durante o período do início da Antiguidade, passando pelos registros bíblicos, pelas Idades Média, Moderna até chegar à Contemporânea, a figura do cozinheiro se faz presente. É bem verdade que os escritos registram em sua maioria a história dos poderosos, ou a vida em torno dos ricos. Pouco se sabe sobre a alimentação das populações fora do eixo riqueza-poder.

É atribuído aos egípcios o princípio da fermentação e, por conseguinte a fabricação de pães, vinho e cerveja. Os padeiros já gozavam de prestígio na sociedade. No instrumental de cozinha usavam fornos e utilizavam panelas de cerâmica e cobre. Os palácios se estruturavam com hierarquia de cozinheiros com funções específicas comoERVEJEIROS, padeiros, açougueiros e pasteleiros, além de alto cargo intitulado “diretor da casa da gordura de boi” (FLANDRIN, 1998). Os faraós exibiam mesa fartas, esplendorosas. Os cozinheiros egípcios gozavam de excelente reputação e os escravos alcançavam preço elevado. A profissão era transmitida entre gerações e os livros de receitas já insistiam na necessidade de limpeza tanto pessoal como no trabalho.

A aristocracia entre os gregos da Antiguidade associou à arte de comer à arte de receber resultando num refinamento do cozinhar. A comida era preparada por cozinheiros escravos que tinham uma posição de destaque em relação aos demais escravos, dado a relevância de seu trabalho. A evolução do trabalho na cozinha valorizou a categoria dos padeiros que passaram a trabalhar outros cozimentos e, mesmo que ainda fossem escravos, começaram a ter a função de chefes de cozinha, com o auxílio de outros serviços (LEAL, 1998). Em Atenas, nas casas ricas e na organização das festas, os cozinheiros escravos cumpriam funções específicas que incluíam desde as atividades de compra de alimentos e bebidas até a manutenção da baixela (ARAÚJO, 2005). No século IV a.C. tem-se o registro de uma das primeiras obras sobre cozinha, escrito por Arquêstrato sob os títulos: “Gastronomia de Arquêstrato” ou “Gastrologia”.

O primeiro livro de culinária é atribuído ao poeta grego Archestratus, que viveu no século IV A.C. Em seu poema “Gastronomia”, ele deleita os leitores com imagens de enguias cozidas em folhas de louro. Supostamente, ele “atravessou diligentemente todas as terras e mares em seu desejo ... de provar cuidadosamente as delícias do estômago” (LE CORDON BLEU, 1995, p. 9).

O crescimento dos domínios romanos exerceu forte influência na alimentação do mundo conhecido da época. Durante séculos o Império Romano foi acumulando conquistas e, o contato com outros povos, culturas, hábitos alimentares e produtos diversos criou na cozinha ocidental uma variedade de estilos. As conquistas de terras traziam riquezas para Roma, assim como prisioneiros que se tornavam escravos executando distintos trabalhos, inclusive os de cozinheiros. Esse período se notabilizou pelos excessos à mesa, especialmente nos banquetes e orgias. Eram festas demoradas e exageradas onde a ostentação estava acima da qualidade da alimentação. O trabalho dos cozinheiros ganhou tal relevância que começou a ser reconhecido como artistas e a receber altos salários. Ter um desses cozinheiros passou a ser símbolo de ascensão social. Começa aí o princípio da figura do chefe de cozinha (LEAL, 1998). Os principais registros romanos sobre cozinha, entre 91 a.C. e 192 d.C., estão na obras de quatro escritores que em épocas diferentes assinavam o nome de Apicius. “O mais célebre deles é sem dúvida Marcus Gavius Apicius, que viveu na época do imperador Nero”, aponta Poulain (2006, p.15). Seu livro principal foi “De Re Coquinaria” (Sobre Culinária). Também fez parte de seu legado a abertura de uma escola de cozinha.

A Idade Média, após o fim do Império Romano do Ocidente, foi marcada pela escassez de alimentos, pelas intempéries, guerras e epidemias. As sociedades se dividiam

basicamente em ricos e miseráveis. Os destaques da culinária vêm dos mosteiros da igreja católica e da nobreza feudal. Estes últimos se notabilizaram pela edição de grandes banquetes que eram sinônimos de poder e prestígio. O imperador Carlos Magno foi um grande entusiasta desses festins de longa duração que tinham a marca do exagero. Havia o uso de vomitórios para que os convidados pudessem esvaziar o estômago e continuar na festa.

Esses exageros perpetuaram-se por muito tempo, como exemplifica Revel:

Em 1468, no casamento de Carlos, o Temerário (Duque da Borgonha), com Margarida de York, uma baleia inteira foi rebocada até o salão. Evidentemente, não se destinava ao consumo imediato, mas estava cheia de atrações. Fez a volta à mesa ao som de clarins e trombetas (REVEL, 1996, p. 158).

Nesse período, os cozinheiros passaram a intensificar o uso de especiarias e a desenvolver molhos, normalmente fortes, para mascarar o mau cheiro dos alimentos que eram apresentados em adiantado estado de putrefação, advindo do pouco conhecimento de técnicas de conservação mais eficientes. No final da Idade Média surge na França talvez o primeiro grande chefe de cozinha: Guillaume Tirel, conhecido como Taillevent, nascido em 1310. Chegou a ser Mestre-Cozinheiro do Rei Carlos VI, comandou o serviço de alimentação com mais de 100 auxiliares e codificou sua produção culinária. “Mas Taillevent deve sobretudo a sua celebridade a uma obra, “Le Viander”, de que seria autor (contestado)”, afirma Poulain (2006, p.17). Este primeiro livro escrito em francês informa sobre a renovação da cozinha, principalmente no que se refere à importância dos molhos e das especiarias.

De uma maneira geral, todo tempero e cozimento, ou seja, toda cozinha, tinha uma dupla função: tornar as comidas ao mesmo tempo mais apetitosas, saborosas e mais fáceis de digerir. Enquanto determinados livros de cozinha se apresentavam como obras de dietética prática, a maioria dos tratados de dietética fornecia verdadeiras receitas culinárias com as respectivas instruções (FLANDRIN, 1998).

A partir do século XV, as expedições portuguesas e espanholas em buscas de novas terras refletiram de forma significativa nas mudanças na alimentação mundial. Ainda que tenham ocorridas de forma paulatina, as novas descobertas influenciaram e foram influenciadas pelas culturas distintas. Também o Renascimento é um marco a ser destacado como influenciador na alimentação ocidental. Até o século XVII, as práticas alimentares da aristocracia europeia eram muito parecidas. A Itália sempre esteve à frente de técnicas e serviços de alimentos no seio da alta sociedade daquele continente. A grande mudança de eixo do centro da gastronomia da Itália para a França aconteceu justamente com a mudança de Catarina de Médicis de Florença para Paris.

Araújo (2006, p. 42) resume bem essa mudança:

No século XVI. A família Médicis exerceu grande influência na arte de mesa ocidental. Catarina de Médicis, ao casar-se com Henrique II, levou à França a elegância de Florença e cozinheiros italianos. Receitas foram integradas ao repertório culinário francês. Com Catarina, a nobreza francesa descobriu os prazeres do cardápio variado. Apesar de haver casado aos quatorze anos, a influência de Catarina manteve-se mais de cinquenta anos e introduziu delicadeza, cuidado e requinte à cozinha francesa. Reinando no início do século XVII, Marie de Médicis (esposa de Henrique IV) mereceu créditos à altura de Catarina”.

A partir de então o modismo da corte francesa passou a ser copiado por toda aristocracia. No século XVII, Massialot, que chefiou cozinhas de Duques e Marqueses, lança um livro intitulado “Le Cuisinier Royal et Bourgeois”. Chama atenção o fato de que pela primeira vez se faz referência aos novos ricos franceses, os burgueses. A burguesia em ascensão procurava imitar os nobres na sua maneira de viver e de comer. Os cozinheiros passaram a trabalhar também para essa nova classe social.

No século XVIII grandes invenções e descobertas atingiram de forma direta os trabalhos culinários, abrindo um grande leque para novas produções alimentares. Esses novos rumos vieram das “grandes invenções nascidas da revolução industrial: o forno a carvão, o fogão a gás, a técnica de conservação de Nicolas Appert, a de pasteurização, a de refrigeração de Charles Tellier”, como anota Donel (1999).

A Revolução Francesa, a partir de 1789, trouxe significativas mudanças para a gastronomia ocidental, principalmente para os cozinheiros da época. Até então, os grandes cozinheiros e sua arte estavam disponíveis apenas à alta corte e seus convivas. Os grandes banquetes começaram a ser substituídos por jantares com menos participantes, reunindo artistas, filósofos, médicos, advogados, grandes comerciantes, enfim a burguesia e profissionais em ascensão. Os cozinheiros começaram a trabalhar em outras esferas de poder.

Um fiel retrato dessa nova ordem social pode ser encontrado na obra de Jean-Anthelme Brillat-Savarin, um juiz de direito nascido em 1755, que publicou em 1825 “A Fisiologia do Gosto”. Ele retrata o período de opulência da burguesia onde os prazeres da mesa eram procurados com avidez. É um dos primeiros autores a tratar a alimentação como prazer, muito além da simples necessidade. Os sentidos atentos de Savarin resultaram em observações sobre as sensações do lícito prazer do bem comer. Historicamente, mostra a transição dos grandes banquetes da aristocracia para as mesas menores dos novos ricos e, posteriormente, o nascimento dos restaurantes. Estabeleceu conceitos diversos sobre os

alimentos, as bebidas e a arte de degustá-los, sendo que a maioria mantém-se em perfeita sintonia com os dias atuais.

O prazer da mesa pertence a todas as épocas, todas as condições, todos os países e todos os dias; pode se associar a todos os outros prazeres, e é sempre o último para nos consolar da perda destes (SAVARIN, 1995, p.15)

O fim da nobreza opressiva e a vitória dos princípios de igualdade, fraternidade e liberdade, deixaram num primeiro momento desempregados os cozinheiros da realeza. Num segundo momento, abriram-se as portas da alta sociedade burguesa e, ao mesmo tempo, um novo tipo de opção de trabalho: os empreendimentos particulares de restauração. Também ocorreu um grande êxodo de cozinheiros para outros países, difundindo de forma marcante a culinária francesa no mundo ocidental. A alta culinária francesa chega à América pelas mãos de Thomas Jefferson que em 1784, após viagem à França, contratou um chefe francês para servir a presidência dos Estados Unidos.

No Brasil, a mudança da corte portuguesa em 1808 para o Rio de Janeiro, gera uma cozinha mais sofisticada para a burguesia local. O uso de chás, etiquetas à mesa, sobremesas sofisticadas, se inscrevem como modelos hierárquicos e de poder social. O status da culinária imperial influencia ainda mais na distinção do comer das classes sociais do país (LINHARES, 1980).

4.4 O RESTAURANTE, O COMER FORA E O COZINHAR CONTEMPORÂNEO

O surgimento do restaurante é registrado de forma muito próxima por vários autores como Flandrin (1998), Poulain (2006) e Spangg (2003). No século XVIII os serviços e profissões na França eram regulamentados por corporações distintas. Dentre essas corporações existiam as dos “traiteurs” que tinham a permissão de comercializar carnes assadas e as dos “restaurateurs” que vendiam caldos (bouillons) restauradores das forças, fortificantes. Os “restaurants” não tinham relação com alimentação, mas com a recomposição de organismos fracos, debilitados. Em 1765, o “restaurateur” Mathurin Roza de Chantoiseau, também chamado de Boulanger, acrescentou pedaços de carneiro assado aos seus caldos restauradores. Para atrair a clientela colocou na fachada uma passagem da Bíblia: “*Venite ad me omnes qui stomacho laboratis et ego vos restaurabo* (Vinde todos a mim, vós cujo estômago está vazio e eu restaurar-vos-ei)” (POULAIN, 2006, p. 54). Os “traiteurs” protestaram, pois ele não tinha permissão para vender carnes cozidas. A briga chegou à alta

corte francesa que deu ganho de causa a Boulanger, que imediatamente abriu outras casas “restaurants” e foi seguido por muitos outros comerciantes. Somente com o fim das corporações os restaurantes puderam ampliar seus cardápios com produções diversas. Em 1794, 29 anos depois da vitória de Boulanger, já havia na França cerca de 500 restaurantes.

O nascimento do restaurante inaugura uma nova época onde, teoricamente, qualquer cidadão poderia ter acesso ao serviço de alimentação que lhe conviesse, bastava ter poder aquisitivo compatível. Também se inicia a transição da alimentação tipicamente nos ambientes domésticos para ‘o comer fora’. A desenfreada urbanização que se verificou a partir do século XX foi responsável por fortes mudanças nos conceitos alimentares das grandes cidades. Para Collaço (2007), na esteira das transformações das cidades, os restaurantes de comida rápida ingressam em cena para atender as pessoas que trabalham, estudam e dispõem de pouco tempo para uma refeição, normalmente efetuada fora de casa em função das distâncias, do trânsito complicado e da dificuldade de circulação. Isto gerou novas necessidades como rapidez, higiene, segurança, preço acessível, conforto e a liberdade de escolha oferecida pelos mais diversos tipos de restaurantes. A autora defende ainda que as transformações nos padrões alimentares, impostas pelo ritmo de vida moderno e urbano, condicionam em parte o comer ao determinar horários, distâncias, etc., mas não deixam de estar vinculadas às representações do comer pré-existentes e, que podem flexibilizar-se em contato com distintas variáveis.

Ao reforçar esse pensamento, Flandrin (1998) afirma que os modos de vida foram modificados profundamente pela urbanização, pela industrialização dos anos 1950-1960, pela profissionalização das mulheres, pela elevação do nível de vida e de educação. Tudo isso fez crescer o número de refeições fora de casa, seja em restaurantes comerciais ou institucionais como em empresas, escolas e coletividades.

No momento em que a alimentação torna-se um mercado de consumo de massa, as refeições servidas em restaurantes passam por uma evolução. Enquanto ao longo da evolução histórica a casa foi assimilada ao lar - isto é, à cozinha -, na proximidade do terceiro milênio a alimentação se identifica cada vez menos necessariamente com o universo doméstico (FLANDRIN, 1998, p. 850).

Ainda sobre as relações entre a o ingresso das mulheres no mercado de trabalho, as novas tecnologias e o definhamento do comer doméstico, Araújo (2005, p. 14) afirma:

As tecnologias transmutam a revolução culinária e a alimentação consolida-se como ato coletivo. Ameaça-se retroceder à fase pré-social que eliminava a fraternidade e a solidariedade. O movimento anticozinha caseira está no século XX: libertar mulheres, substituir a família por uma comunidade ampla e fazer da

culinária atividade científica. Ao revés, cria maus hábitos alimentares, doenças, problemas de saúde pública, embora mutações socioculturais gastronômicas demarquem civilidade, segregação social na etiqueta à mesa, bom gosto, qualidade de ingredientes.

O cozinhar cotidiano quando observado mais atentamente revela um balé de gestos e ritmos que mostra a intensidade dessa atividade. Essa movimentação acontece tanto no ambiente da cozinha quanto em outros como a sala e, mais externamente, nos mercados de abastecimento. É uma atividade que, mesmo de forma inconsciente, exige o intelecto, o conhecimento e está sujeita aos imprevistos e improvisos. Parece ser mecânico e repetitivo, mas as interpretações de cada autor resultam em produções distintas. Nas últimas décadas os gestos e ritmos sofreram modificações relevantes. Equipamentos e utensílios modernos suplantaram tarefas antigas e a oferta de alimentos em formas e embalagens industrializadas exigiram novas práticas. Alimentos já porcionados, desossados, temperados, pré-cozidos, “prontos para irem ao forno”, máquinas que cortam, ralam, processam, fizeram com que trabalhos antigos se tornassem desnecessários e, portanto, esquecidos. O gesto só dura enquanto durar a sua função de utilidade (GIARD, 2003).

Nas cozinhas de pouco mais de três décadas havia o trabalho do artesão, que manipulava a matéria por inteiro, emprestando à produção o seu talento e seu estilo pessoal. Hoje parece mais um “espectador desqualificado”, abrindo embalagens e colocando máquinas em funcionamento. “A industrialização (dos produtos, dos utensílios e das operações de transformações) veio destruir, no espaço doméstico, exatamente como aconteceu no espaço operário, o regime deste trabalho”, afirma Giard.

Para Poulain, a mudança da valorização social das atividades domésticas leva as indústrias agro-alimentares a se desenvolver no espaço de autoprodução que representava a cozinha familiar. Propondo produtos cada vez mais perto do estado de consumo, a indústria ataca a função socializadora da cozinha, sem, no entanto, chegar a assumi-la. E completa:

Assim o alimento é visto pelo consumidor como “sem identidade”, “sem qualidade simbólica”, como “anônimo”, “sem alma”, “saído de um local industrial não identificado”, numa palavra, dessocializado. É possível tomar emprestada da psicanálise kleiniana a noção de “fantasma da incorporação do mau objeto” (Klein, 1952) para explicar a angústia gerada pela alimentação industrial (POULAN, 2006, p. 51).

4.5 A RESTAURAÇÃO NO BRASIL

O número de restaurantes existentes no Brasil não é conhecido oficialmente. Os órgãos oficiais da federação não dispõem desses dados exatos, nem tampouco entidades

associativas da área como a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes – ABRASEL, criada há 20 anos e presente com seccionais em 26 estados brasileiros. Em seu endereço eletrônico informa que “o setor representa atualmente 2,4% do PIB (Produto Interno Bruto) brasileiro, além disso, o hábito de alimentação fora de casa é cada vez mais crescente e já corresponde a 26% dos gastos dos brasileiros com alimentos”.

Segundo dados da ABIA - Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação, em média, o brasileiro faz uma em cada quatro refeições fora de casa - 25%, e nos Estados Unidos, 46%. Assim, o número de restaurantes aumentou de 400.000 em 1991 para 756.000 em 1998, sendo que existem 1.036.180 pontos de vendas de refeições fora do lar, com 41 milhões de refeições servidas por dia. Estima-se que somente na cidade de São Paulo estejam localizados 5.000 restaurantes (MAGNÉE, 1996, apud ABREU, p. 6).

Dados oficiais na esfera estadual e municipal também são inexatos. A restauração é uma atividade dinâmica onde empresas abrem e fecham com velocidade impressionante. Aliado a isso, existe a situação da informalidade que dificulta ainda mais a se chegar a números concretos sobre essa atividade econômica.

Também falta nos meios oficiais a classificação, ou tipificação, das empresas que trabalham no serviço de alimentos. Na verdade não existe qualquer classificação oficial para restaurantes. As classificações disponíveis seguem critérios próprios, como ocorrem nos diversos guias comerciais de bares e restaurantes, a exemplo do “Guia 4 Rodas”. Outro tipo de ordenamento é o utilizado pelos livros técnicos adotados nas escolas de hotelaria, mas ainda assim não segue critérios objetivos como pode ser observado em Castelli:

Os restaurantes, em geral, podem ser classificados de várias maneiras. Uma delas é a de agrupá-los por categorias do tipo: luxo, primeira categoria, segunda categoria e terceira categoria. Categorias estas representadas por símbolos, como garfos, por exemplo. Tais símbolos são afixados nas entradas dos estabelecimentos para melhor orientar os clientes. Para um restaurante enquadrar-se numa das categorias, deve preencher uma boa variedade de requisitos. Todos eles enfocados na percepção do cliente. Afinal é o cliente que define e julga a qualidade (CASTELLI, 2003, p. 297).

4.6 CLASSIFICAÇÃO POR TIPO DE SERVIÇO

A abordagem técnica do funcionamento de restaurantes é mais clara com relação aos tipos de serviços possíveis, compilados até então, no comércio de alimentos prontos para consumo em restaurantes. Os serviços se agrupam em dois tipos principais: o serviço em “Buffet” e o “À la Carte”. O “Buffet” caracteriza-se pelo auto-serviço (self-service), ou seja, o

cliente se serve dos alimentos postados numa mesa (ou balcão refrigerado ou aquecido). Ele escolhe o que vai comer diante das opções já preparadas e disponíveis. Geralmente é o próprio cliente quem monta seu prato. Para Poulain (2006), diferentemente o contexto familiar, no qual as decisões alimentares são em grande parte delegadas à dona de casa, no restaurante de auto-serviço o comensal constrói individualmente suas escolhas a partir de uma oferta mais ou menos aberta. Ele afirma ainda que para a alimentação cotidiana, “ter escolha” é um fenômeno novo no “âmbito da história, sendo que o contexto do restaurante de oferta múltipla e o acesso direto ao alimento são relativamente recentes” (POULAIN, 2006, p. 59). Esse tipo de serviço que era mais utilizado em refeitórios de coletividade tornou-se popular e hoje é facilmente encontrado nos restaurantes comerciais de todos os níveis. O autor lembra que esse sistema alimentar transfere a decisão alimentar do grupo social para o indivíduo e que a liberdade do comensal nunca é total, uma vez existem as pessoas que decidem o que vai ser ofertado aos clientes. “Pois se o comedor decide de maneira individual o que ele consome e quais são os pratos que vão compor a sua refeição, ele constrói sua escolha a partir de uma gama de produtos cuja estrutura e importância são definidas pelos responsáveis pelo restaurante”, afirma Poulain (2006, p. 61). Pode-se pagar um preço único estabelecido e servir-se à vontade, como é o exemplo dos “buffets” de feijoada, ou pelo peso do prato montado, mais conhecido por “comida a quilo”, modalidade recente e que se popularizou rapidamente.

O serviço “À la Carte” tem a característica do cliente escolher sua refeição a partir das produções disponíveis descritas em um cardápio (Carte). Ou seja, o cliente consulta um cardápio, define o que deseja comer e solicita sua preparação. Nos restaurantes “À la Carte” a comida não está disponível para o auto-serviço e, portanto, exige a figura indispensável do garçom e/ou outros profissionais no serviço de alimentos e bebidas como: maitre⁴, sommelier⁵ e commi⁶

Dentro deste padrão de serviço o alimento poderá ser servido ao cliente de quatro maneiras básicas:

- 1) **Inglesa direto:** o garçom serve o cliente retirando os alimentos com auxílio de uma garfo e uma colher e colocando diretamente no prato à frente do cliente.

⁴ Profissional mais graduado no salão. Responsável pela organização da equipe e qualidade dos serviços

⁵ Especializado em vinhos e demais bebidas. Monta cardápios de vinhos (Carte de Vin), auxilia e serve os clientes

⁶ São auxiliares de garçons. Ainda aprendizes, realizam os trabalhos mais simples como retirar pratos e copos.

- 2) **Inglesa indireto**: os pratos são montados à vista do cliente mas é utilizado um carrinho de apoio (guéridon) que é colocado ao lado da mesa.
- 3) **Table D’Hotel** ou **Table D’Hôte**: considerado um dos mais informais e se caracteriza pela simples colocação das travessas com alimentos sobre a mesa do cliente e este se serve livremente.
- 4) **Americano** ou **Empratado**: talvez o mais difundido atualmente e tem como princípio o prato individual, ou seja, o prato já vem montado da cozinha e cabe ao garçom apenas colocá-lo diante do cliente. Este último serviço em todos os níveis da restauração desde os mais sofisticados até nos restaurantes mais simples, conhecidos como PF – Prato Feito.

4.7 RESTAURANTE POPULAR

O conceito de restaurante popular não está estabelecido na bibliografia disponível. Sequer os órgãos oficiais têm uma classificação funcional dos tipos de restaurantes existentes. Eles podem ser classificados aleatoriamente por tipo de serviço, tipo de comida servida, capacidade de atendimento, local de funcionamento, ou pelo valor das refeições. Esta última categoria é onde pode se enquadrar, ou diferenciar, os restaurantes mais caros dos mais baratos. Ou seja, os que atendem as pessoas de mais alto poder aquisitivo dos freqüentados pela população de baixo poder aquisitivo. É óbvio que entre os dois pólos extremos existem várias opções intermediárias que atendem as intrincadas divisões da escala sócio-econômica da sociedade brasileira.

A pesquisa realizada para este trabalho procurou estudar as práticas de cozinheiros de “restaurantes populares”. A deficiência conceitual sobre o assunto me obriga e permite estabelecer parâmetros que agrupem num mesmo nível os objetos de estudo. Portanto, estabeleci o preço da refeição como critério para classificar o restaurante popular.

De forma particular, o Bairro do Comércio onde foi realizado o trabalho de campo se caracteriza por ter uma vida essencialmente diurna, com população passante formada principalmente por trabalhadores (formais e informais), alguns estudantes e turistas. É à luz do dia que o local fervilha de pessoas que por várias razões necessitam fazer a refeição principal, o almoço, naquelas redondezas. Também por vários motivos o valor a ser pago por essa refeição tende a ser baixo. São vários restaurantes que oferecem alimentos a preços populares quando comparados a outros locais de grande fluxo populacional como *shoppings centers*.

Esses valores também são considerados baixos diante da pesquisa divulgada pela ASSERT (Associação das Empresas de Refeições e Alimentação Convênio para Trabalhador) no final do mês de janeiro de 2007 na imprensa nacional (Veja, 2007, p.42). Pela pesquisa, Salvador tem o segundo almoço mais caro do País para os trabalhadores que utilizam ticket refeição, são aproximadamente R\$17,00 (dezesete reais) para o consumo de um prato com peso médio de 500 gr, sobremesa e um refrigerante.

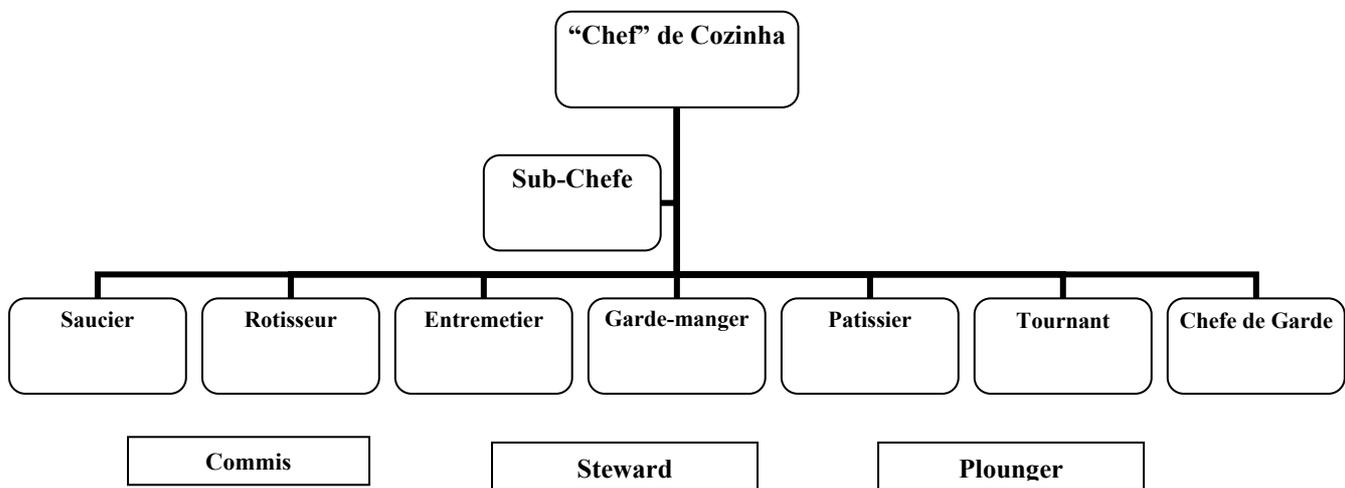
Ao tomar como base os números dessa pesquisa, estabeleci que os restaurantes para serem considerados populares deveriam fornecer refeições por menos que 50% (cinquenta por cento) deste valor, fixando assim o valor de R\$ 8,00 (oito reais) para cada refeição. Esse valor pré-estabelecido foi o critério deste estudo para caracterizar as pessoas de baixo poder aquisitivo que procuram restaurantes populares para satisfazerem suas necessidades alimentares no dia-a-dia naquele bairro.

No caso dos restaurantes que vendem comida “a quilo”, defini que o valor do quilo não poderia ultrapassar a quantia de R\$ 16,00 (dezesesseis reais), levando em consideração que um almoço médio é calculada em cerca de 500 gramas por pessoa, obedecendo o valor limite de R\$ 8,00. Esse padrão de até 500 gramas em média por almoço contém os valores descritos por Magné (1996) e Abreu (2000). O primeiro, em seu “Manual do Self-Service” estabelece a quantia de 420 gramas por pessoa como média de refeições em restaurantes por quilo. O segundo, através de pesquisa realizada em restaurantes no bairro de Cerqueira César, São Paulo, observou o valor de 454 gramas/*per capita*. É interessante observar que em outra pesquisa, desta vez em um refeitório de uma empresa em São Luiz, Minas Gerais, o peso médio da refeição subiu para 569 gramas/*per capita*. Para os autores, esse aumento se deve ao fato de que o tipo de restaurante pesquisado era com preço fixo, ou seja, o comensal pode comer livremente pagando o mesmo preço. “Neste, o consumo difere daquele observado em *self-service* por peso, no qual a quantidade da refeição a ser consumida é exibida pela balança eletrônica. No *self-service* por peso raramente existe o rejeito, pois o cliente paga por ele” (AMORIM, 2005, p. 152). Repito que caracterização de “restaurante popular” definido pelo valor de R\$ 8,00 o almoço, deve-se ao fato da ausência de classificação formal de “restaurante popular” na literatura disponível.

4.8 AS FUNÇÕES DOS COZINHEIROS

Os trabalhos nas cozinhas são regidos, teoricamente, por uma hierarquização baseada nas tradições e escolas francesas. Até a nomenclatura permanece na língua, mesmo que

algumas delas tenham se “aportuguesado”. São termos que fazem parte da linguagem técnica das cozinhas ocidentais. Os trabalhos numa cozinha são divididos em praças, também chamadas de partidas, oriundas do termo “partie”. Cada partida é chefiada por um especialista na área (Chef de Partie) que é auxiliado por cozinheiros menos graduados e “commis”, os aprendizes. Toda a equipe junta é chamada de “brigada de cozinha”, expressão que evoca o militarismo e que tem seu berço na aristocracia francesa onde os cozinheiros eram classificados como oficiais, soldados, escudeiros, etc. Numa cozinha completa, com todos os postos ocupados o organograma teria a forma abaixo:



Onde:

- 1) **“Chef”** de cozinha: responsável pelo gerenciamento e funcionamento da cozinha. Estabelece os padrões do restaurante e treina os profissionais da brigada. Hoje é mais um cargo administrativo do que operacional.
- 2) **Sub-chefe**: acompanha o trabalho da brigada desde da abertura ao fechamento da cozinha. É o porta-voz do “chef” e responsável para que as suas determinações sejam cumpridas.
- 3) **Saucier**: é o responsável pelos molhos quentes e cozimentos com líquidos. É uma especialização bastante valorizada e antiga. Segundo BOLAFFI (2000), “em 1292, havia sete sauciers (molheiros) registrados em Paris” (BOLAFFI, 2000, p. 25)
- 4) **Rotisseur**: cuida das preparações assadas e grelhadas.

- 5) **Entremetier**: produz todas as guarnições com legumes, cereais, leguminosas, ovos e massas, além de entradas quentes.
- 6) **Garde-manger**: uma das maiores partidas de uma cozinha. É responsável por toda a pré-preparação como limpar, cortar e porcionar aves, pescados e carnes. Também produz saladas e molhos frios e monta buffets frios. Realiza decorações com frutas, legumes e até esculturas em gelo. Também é chamada de “cozinha fria”.
- 7) **Patissier**: na linguagem coloquial virou “patisserie” e o profissional é chamado de “patisseiro”, termo que se vê até nos anúncios de emprego em classificados de jornais. Trata-se do setor que produz sobremesas, doces, sorvetes, pães e salgadinhos de coquetel.
- 8) **Aboyer**: é mais uma função do que um cargo. É o trabalho de ler os pedidos em voz alta para que toda cozinha ouça e cada setor realize sua parte competente. Este trabalho é realizado normalmente pelo Chefe ou Sub-chefe.
- 9) **Tournant**: é o cozinheiro mais experiente, que conhece os trabalhos de todas as praças (parties) e cobre os dias de folgas, férias e ausências dos “chefs de partie”. Está a um passo de se tornar sub-chefe.
- 10) * **Chefe de Garde**: cargo exclusivo para hotéis sofisticados. É o cozinheiro de plantão para atender aos pedidos de quarto (*room service*) nos horários em que os restaurantes estão fechados.
- 11) **Commis**: são os aprendizes que auxiliam nos trabalhos em todos os setores da cozinha.
- 12) **Steward**: pessoal de limpeza que hoje é chamado de S.G. (Serviços Gerais).
- 13) **Plunger**: cargo relacionado à limpeza específica de cozinha, notadamente panelas, utensílios e equipamentos.

Esta divisão acima descrita é a encontrada nos livros técnicos mais utilizados nas escolas de hotelaria como: *Administração Hoteleira* (CASTELLI, 2003) e *Tecnologia Culinária* (TEICHMANN, 2000), ou *Enciclopédia de Serviços de Alimentação* (KINTON, CESERANI e FOSKETT, 1998). Tal divisão de trabalhos é adaptada de acordo com o tipo de restaurante e muito usada nas grandes redes hoteleiras e restaurantes sofisticados.

4.9 O COZINHEIRO NO BRASIL

Existe uma outra classificação que foi estabelecida pelo Ministério do Trabalho e Emprego, sem a função de regulamentação profissional, num trabalho realizado em 2002 do qual fiz parte como representante da categoria de cozinheiros do Nordeste, num grupo de 16 especialistas do Brasil. O trabalho foi conduzido pela Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas – FIPE, da Universidade de São Paulo – USP. A Classificação Brasileira de Ocupações – CBO é o documento normalizador do reconhecimento, da nomeação e da codificação dos títulos e conteúdos das ocupações dos mercados de trabalho brasileiro. É ao mesmo tempo uma classificação enumerativa e uma classificação descritiva. Enumerativa por que codifica empregos e outras situações de trabalho para fins estatísticos de registro administrativos, censos populacionais e outras pesquisas domiciliares. Descritiva por que inventaria detalhadamente as atividades realizadas no trabalho, os requisitos de formação e experiência profissionais e as condições de trabalho. A estrutura da CBO está baseada na Classificação Internacional Uniforme de Ocupações – CIUO, e foi realizada através de convênio com a Organização das Nações Unidas – ONU, com o intermédio da Organização Internacional do Trabalho – OIT (<http://www.mtecbo.gov.br/informacao.asp>).

Pela CBO a profissão de cozinheiro está assim classificada (em *Itálico* estão os sinônimos):

- 1) **Cozinheiro geral** – *ajudante de cozinha, auxiliar de cozinha, auxiliar de cozinheiro, churrasqueiro, cozinheiro de restaurante, merendeiro, saladeira, salgadeira.*
- 2) **Cozinheiro do serviço doméstico** – *encarregado de cozinha, lancheiro.*
- 3) **Cozinheiro industrial** – *cozinheiro de restaurante de indústria.*
- 4) **Cozinheiro de hospital** – *cozinheiro hospitalar.*
- 5) **Cozinheiro de embarcações** – *cozinheiro de bordo.*

A descrição das atividades feita pela CBO estabelece que os cozinheiros organizem e supervisionem serviços de cozinha em hotéis, restaurantes, hospitais, residências, e outros locais de refeições, planejando cardápios e elaborando o pré-preparo, o preparo e a finalização dos alimentos, observando métodos de cocção e padrões de qualidade dos alimentos.

Sobre a formação para o exercício das atividades:

O exercício dessas ocupações requer ensino fundamental seguido de cursos básicos de profissionalização que variam de duzentas a quatrocentas horas, ou experiência

equivalente. O pleno desempenho das atividades ocorre entre três ou quatro anos de exercício profissional. (BRASIL, 2007e.)

As condições gerais do exercício da profissão são assim descritas:

Trabalham predominantemente em restaurantes, empresas de alojamento e alimentação, transporte aquaviário e em residências. Trabalham individualmente ou em equipe, sob supervisão, em ambiente fechado ou embarcado, em horários diurno e noturno. Podem permanecer em posições desconfortáveis por longos períodos. Estão expostos a ruídos intensos e altas temperaturas. Há situações em que trabalham sob pressão, o que pode ocasionar estresse. (BRASIL, 2007e)

Esta é a classificação estabelecida pelo Ministério do Trabalho, repito, sem qualquer função de regulamentação profissional. A profissão de cozinheiro não é regulamentada, não existem normas para o enquadramento profissional. É uma atividade livre, sem critérios estabelecidos, podendo ser realizada por qualquer pessoa. Embora o cozinhar esteja ligado a toda história da humanidade e associado a diversos aspectos sociais, culturais, econômicos, religiosos e até da saúde individual e pública, o ator principal não tem reconhecimento e amparo legal específico na condução de suas atividades.

Em 18 de outubro de 2005, o deputado federal paranaense Alex Canziani apresentou projeto de lei na Câmara dispendo sobre a regulamentação do exercício da profissão de cozinheiro (Vide Anexo B). A tentativa de se discutir e enfim regulamentar a profissão de cozinheiro ainda tramita sem muita pressa no Congresso Nacional. O processo chegou a ser arquivado no final da Legislatura anterior em 31/01/2007 e retornou à pauta através de pedido de desarquivamento do próprio autor em 11/04/2007. Está tramitando pelas Comissões Temáticas de Trabalho Administração e Serviço Público e Constituição e Justiça e Cidadania. Somente depois de votado nas respectivas Comissões poderá ir ao Plenário para as votações definitivas.

4.10 COZINHA DOMÉSTICA, “CHEFS” E ANÔNIMOS

Longe dessa falta de normatização oficial da profissão, os cozinheiros trabalham no dia-a-dia movidos pelas suas convicções, experiências, saberes e determinações. A valorização das preparações culinárias habita campos diferentes. De um lado o trabalho essencial, desprezado da cozinha cotidiana doméstica, considerado “monótono e repetitivo, desprovido de inteligência e de imaginação”, como aponta Giard (2003). Do outro, a veneração pela arte dos grandes “chefs” de cozinha, com sua inventividade, conhecimento técnico e habilidade. O primeiro invisível e desprezado e o segundo reconhecido e venerado.

Pode-se dizer que o trabalho de cozinhar está dividido em duas categorias: o cozinhar doméstico e o profissional. Sendo que desta última, separo em dois grupos: os cozinheiros “com nome” o os “sem nome”.

A cozinha doméstica é praticada por mulheres. Historicamente, na sociedade ocidental, sempre coube à mulher o trabalho de alimentar a família. O sociólogo Jean-Pierre Poulain (2006, p. 64) afirma que “a cozinha, sobretudo a cozinha cotidiana, e mais amplamente a alimentação, permanecem antes de tudo um território feminino”. O homem fornece os alimentos, abastece a casa, mas cabe às mulheres o trabalho de transformá-los, dando novas formas, sabores, aromas, digestibilidade, enfim, cozinhar. Para Giard (2003), a questão do porquê cabe às mulheres o trabalho cotidiano de cozinhar não é explicável como da essência do corpo feminino. É fruto da ordem histórico e cultural de cada sociedade e é mutável no tempo e espaço dos grupos. O assunto é relevante na medida em que a importância da alimentação atinge a todas as culturas em todas as épocas.

Originária no universo doméstico, a alimentação, enquanto prática, está envolta no convívio familiar social, vinculadas mais especificamente à figura da mãe e da mulher e, portanto, atrelada a uma referência afetiva. Configurada no espaço doméstico e sob responsabilidade da mulher, a alimentação era compartilhada essencialmente na intimidade do lar. Hoje, mesmo a mulher que trabalha fora de casa não se furta da tarefa e da responsabilidade de ser a principal provedora da alimentação da família (GARCIA, 1997, p. 458)

O estudo de Giard (2003) revela particularmente o modelo social francês, que se enquadra no modelo ocidental em geral, onde essa atividade cotidiana é inegavelmente das mulheres. Ressalta ainda, que apesar de ser um trabalho não reconhecido e desvalorizado, requer uma série de habilidades específicas e podem manifestar prazer, felicidade e inventividade de quem pratica. Afirma isso por experiência própria, pois na sua juventude “detestava este trabalho de mulher” e considerava “estúpida a habilidade feminina de fazer, comprar e servir comida”.

Esse sentimento mudou radicalmente depois que decepcionada com a falta de história, identidade e prazer das refeições em cantinas e refeitórios, retornou à cozinha doméstica. Inicialmente buscou em livros e revistas informações sobre culinária, mas foram lembranças de gestos, sabores, odores, cores e sons da cozinha que a remeteu à sua infância e à cozinha de sua mãe. Experiências que “sem querer, havia herdado e estavam armazenadas em mim”, constata a autora.

O que ela temia aconteceu: passou a gostar de cozinhar. Descobriu o prazer de fazer, oferecer e servir comidas às pessoas do convívio. Mais que comer, apreciava a arte da

preparação, a “alegria tranqüila da hospitalidade antecipada”. “Quando me conscientizei claramente disto, já era tarde demais, o inimigo já havia se instalado”, lamenta (sic) Giard (op. cit).

É preciso lembrar que os homens também vão à cozinha sim. Mas para realizações temporárias. Para produzir algo diferente e sempre seguindo receitas de outros homens. Uma espécie de *hobby* que acontece em dias especiais e “pode parar com essa brincadeira de cozinhar quando ela não o divertir mais, pois nenhum contrato implícito o obriga a esse trabalho de cozinha”, diz Giard (op. cit).

Do mesmo modo, Poulain (2006) observa que alguns homens, principalmente nos meios urbanizados e entre os grupos sociais de elevado grau cultural, desenvolvem um gosto pela cozinha como atividade de lazer. Assumem o comando da cozinha aos domingos ou em alguns momentos de preparos de refeições festivas. “Mas suas intervenções se reduzem às ações simbolicamente mais valorizadas: fazer o churrasco, preparar o prato central da refeição... deixando para as mulheres os preparos secundários, ou ainda, a tarefa de organizar e limpar os utensílios de cozinha” (POULAIN, 2006, p. 64). A cozinha das mulheres sempre foi excluída da “alta gastronomia”, pertence a elas o dever da cozinha do dia-a-dia.

A cozinha profissional contemporânea é formada por dois tipos de cozinheiros: aqueles que são reconhecidos, os grandes “chefs” e seus seguidores e aqueles que habitam os restaurantes mais simples cujo trabalho diário não desperta interesse dos comensais. Estes últimos, chamo-os de “Sem Nome” e são a grande força produtiva dos incontáveis restaurantes que alimentam a Urbe diariamente. Os primeiros são autores, ditam novas tendências e escrevem livros pomposos sobre seu trabalho. Os outros seguem os saberes normalmente oriundos das práticas, do aprendizado passado pelos mais experientes, praticam a arte culinária anonimamente, às vezes até sem saber que as praticam, e suas obras não têm assinatura. Um tem o glamour, aceitação e adoração, o outro é apenas um operário de obras modestas, comuns. Muitas vezes o brilho do primeiro depende da abnegação do segundo.

Os “chefs” da atualidade estão cada vez mais sendo forjados nas escolas de gastronomia existentes em todo o mundo. A mais antiga e prestigiada escola é a “Le Cordon Bleu”, fundada em 1895 em Paris e hoje tem 30 filiais espalhadas por 15 países, recebendo mais e 18 mil estudantes por ano. O curso completo com duração de dois anos custa EUR 21,300.00 (vinte e um mil e trezentos Euros) (LE CORDON BLEU, 2007). A origem do nome “Le Cordon Bleu” remonta a 1578, quando Henrique III da França estabeleceu a ordem de cavaleiros mais ilustre e exclusiva: “L’Ordre des Chevaliers du Saint-Esprit”. Eles eram identificados pelo uso de uma cruz de ouro sobre uma faixa azul. Esse grupo de elite

estabeleceu altos padrões de serviços e logo a noção de faixa azul tornou-se sinônimo de habilidades de alta qualidade, especialmente em assuntos da mesa. Os seus cozinheiros amarravam os aventais com fitas azuis, reforçando a relação entre a cor azul e a excelência culinária. No final do século XIX, a jornalista francesa Marthe Distel usou pela primeira vez o termo “cordon bleu” comercialmente quando deu início à revista de culinária “La Cuisinière Cordon Bleu”, em 1895 (LE CORDON BLEU, 1995).

Este é apenas um exemplo dos centros formadores de cozinheiros, existem outras tantas escolas formando novos “chefs” em todo planeta. No Brasil existe um verdadeiro “boom” de escolas de gastronomia notadamente nas regiões Sudeste e Sul, algumas mais renomadas como Anhembi-Morumbi e SENAC, ambas em São Paulo, cobram cerca de R\$ 1.500,00 (um mil e quinhentos reais) por mês. O aprendizado que anteriormente era feito de forma empírica onde as pessoas aprendiam praticando sob as ordens e repetindo os conhecimentos de outros cozinheiros mais experientes, hoje é realizado em ambiente acadêmico em que várias ciências e saberes se fazem presentes como: física, química, matemática, geografia, história, línguas, biologia, etc. Saem dali os grandes “chefs” contemporâneos que congregam o que se costuma chamar de “alta gastronomia”, a culinária sofisticada, de quem tem alto poder aquisitivo. “Chefs”, cujos nomes são sinônimos de boa cozinha, de vanguarda, como os internacionais: Mario Batali, Ferran Adriá, Paul Bocuse, Alain Ducasse, Joel Robuchon, Daniel Boulud, Alain Chapel e Pierre Troigros. Os brasileiros, ou quase, Emmanuel Bassoleil, Claude Troigros, Laurent Suaudeau, Sérgio Arno, Alex Atala, Carla Pernambuco, Danio Braga, Christophe Besse, Fabrice Lenud, Luciano Boseggia, dentre outros. Todos eles orgulhosamente identificados pelos uniformes impecáveis com nome bordado, brasões e cores dos países de origem, usando “toques” (chapéu de cozinheiro) altos, pois quanto mais alto, maior sua hierarquia dentro da cozinha. No mundo todo, eles se agrupam em confrarias a exemplo da “L’ecole des Chefs”, que reúne “chefs” de vários países. No Brasil existe Associação Brasileira da Alta Gastronomia – ABAGA, fundada em 1995 e que hoje conta com mais de 140 “chefs” associados, oferece cursos, publica uma revista mensal direcionada aos profissionais e mantém programas de rádio e televisão sobre gastronomia (ABAGA, 2007).

Enfim, os cozinheiros “Sem Nome”. Os operários das cozinhas sem glamour nem ostentação. Não se sabe quantas pessoas, homens e mulheres, trabalham diariamente na produção dos mais variados tipos de comidas. Alimentam um imensurável batalhão de pessoas diariamente. Sejam em escolas, hospitais, shoppings, clubes ou nos mais variados bares e restaurantes espalhados por todas as localidades do planeta. Esse trabalho profissional

é quase invisível. Aos comensais não importa quem fez, mas sim o produto. O modo de fazer não foi aprendido nas escolas de cozinha, foi aprendido através da observação e repetição de práticas dos mais antigos. O nível de instrução escolar não é importante e, não raro, muitos são analfabetos. O trabalho é duro e desconfortável. São várias horas em pé, sob forte calor e situações de perigos diversos. Assim são os cozinheiros “Sem Nome”, os grande responsáveis pelo funcionamento dos serviços de alimentação que se expandem pelas cidades. Suas roupas de trabalho são normais, se usam uniformes são impessoais e sem adereços. Para os comensais pouco importa o nome desses profissionais. Seu trabalho é escondido, atrás das paredes do salão de serviço. Ninguém quer vê-los e muitos até se esquecem que as comidas que estão ingerindo foram produzidas por pessoas. Os saberes são passados na labuta diária, sob condições de trabalho muitas vezes impróprias.

Entretanto, em qualquer situação a arte culinária é dependente de saberes diversos. A mais simples das produções exige memória, aprendizado, planejamento, método, criatividade, polivalência e capacidade de improvisação, dentre outras habilidades. Preparar uma refeição exige inteligência e conhecimentos de quem quer que seja, amador ou profissional, anônimo ou renomado. A cozinha cotidiana não tem valor comercial nem seus autores são bem remunerados, ao contrário dos festejados “*chefs*”. Para os desconhecidos resta o prazer de se sentirem úteis, sentirem a “rara felicidade de fazer pessoalmente alguma coisa”, como afirma Giard (2003). É justamente no ambiente e no trabalho desses cozinheiros anônimos que esta pesquisa foi centrada, na tentativa de fazer emergir um pouco dos seus cotidianos. Tirar da sombra e trazer à luz práticas escondidas e tratadas como irrelevantes. Dar voz àqueles que normalmente não se quer escutar.

4.11 A LINGUAGEM ESCRITA

Além dos gestos e das falas, a cozinha se comunica também pela escrita. As anotações pessoais e receitas de livros e revistas fazem parte da memória escrita da cozinha. Os livros de culinária do cotidiano diferem na linguagem e apresentação dos livros dos profissionais. Os primeiros são livros simples, sem referências e autores aparentes (ex: “A Boa Cozinha”), que partilham uma linguagem comum, íntima, quase que de mãe para filha. São feitos para a compreensão do trabalho cotidiano das mulheres, usando produtos sem sofisticação.

Os livros dos homens são de autor, de “*chefs*”, de profissionais, com linguagem técnica e de produção sofisticada, trabalham com ingredientes exóticos e caros. São pratos festivos e complicados que evocam o poder criador e único do autor. O famoso Paul Bocuse

(apud GIARD, 2003, p. 290) declara: “Tenho que reafirmar aqui minha convicção de que as mulheres são boas cozinheiras, é claro, mas para uma cozinha *tradicional* (...). cozinha que, na minha opinião, não comporta qualquer invenção, o que é deplorável”.

É interessante também observar a diferença dos nomes que batizam os pratos. A comida de casa (das mulheres) não tem nome de batismo, é chamada pelo que é, exemplos.: carne com batata, bife acebolado ou frango assado com macarrão. As comidas dos “*chefs*” recebem nomes pomposos e difíceis de decifrar, homenageando pessoas da alta sociedade ou lugares, que pouco representam os alimentos: Vitela ao molho Duxelles, Peras Belle Helène ou Poulet en Béchamel.

“Mas o trabalho cotidiano das cozinhas continua sendo uma maneira de unir matéria e memória, vida e ternura, instante presente e passado que já se foi, invenção e necessidade, imaginação e tradição – gostos, cheiros, cores, sabores, formas, consistências, atos, gestos, movimentos, coisas e pessoas, calores, sabores, especiarias e condimentos. As boas cozinheiras jamais são pessoas tristes ou desocupadas. Elas trabalham para dar forma ao mundo, para fazer nascer a alegria do efêmero...” (GIARD, op. cit, p. 296, 297).

5 BAIRRO DO COMÉRCIO

Para se entender as práticas alimentares no Bairro do Comércio de Salvador é preciso primeiro ater-se a algumas características que determinam a vida no bairro. A escolha do Bairro do Comércio para realização desta pesquisa foi fundamentada em alguns pilares que aliam cultura, história, economia e atualidade. É um dos bairros mais antigos de Salvador e vivenciou momentos de apogeu quando era ponto nevrálgico da economia baiana. Experimentou a decadência com a fuga dos comerciantes de maior poder aquisitivo e moradores para a região norte da cidade, deixando o local vazio de pessoas e importância (BORGES, 2002).

Pelos registros da história a cidade do Salvador teve suas primeiras estruturas físicas iniciadas naquela região, como anota Dorea:

A julgar pela definição do que significa uma rua, ajuntamento de casas, foi na Conceição da Praia que nasceu a primeira rua da cidade, o espaço onde os recém-chegados na comitiva de Thomé de Souza levantaram um acampamento, canteiro de obras e moradia provisória, enquanto o mestre de obras Kuiz Dias escolhia a área onde seria construída a cidade murada no estilo acrópole recomendado pelo Rei. Rua de chão batido á beira mar, com nome imaginário de Nossa Senhora, na cidade consagrada a Jesus Cristo, o Salvador, banhada pelas águas da Bahia que Américo Vespúcio um dia devotara a Todos os Santos (DOREA, 2006, p. 21).

Entre o pé da montanha e o mar, existia uma estreita faixa de terra que começava “onde seria edificada a igreja da Nossa Senhora da Conceição e terminava onde surgiria o Mercado do Ouro”, conta Borges (2002, p. 19). Desde o início da colonização vários aterros foram realizados, forçados pelo crescimento do mais importante porto de centro comercial do Brasil. “No início do século passado, quando a Bahia já tinha perdido essa hegemonia, aconteceu o grande aterro. Pequenos atracadouros marítimos foram aterrados para dar lugar ao cais dos nossos dias e aos armazéns das Docas, criando espaços para o surgimento de novas ruas, avenidas e praças” (BORGES, 2002, p. 19). Toda área hoje conhecida como Comércio foi criada pelas mãos dos homens que com vários aterros “empurraram” o mar e fizeram do espaço um grande centro comercial que posteriormente decaiu com os novos rumos do crescimento da cidade para o lado Norte.

Até as primeiras décadas do século XX, a economia baiana centrava-se no Recôncavo, em torno da Baía de Todos os Santos, tendo ali as suas bases de produção e como principal atividade a agricultura, voltada para o consumo interno e para exportação. Esse aspecto determinou o desenvolvimento das atividades o seu porto e estimulou o comércio, tendo-se para isso que ampliar as áreas do bairro do “Comércio da Cidade Baixa” com aterros sucessivos, entre 1860 e 1915. A expansão territorial do bairro do Comércio com a incorporação do mar resultou

num novo desenho para essa área da cidade e a descoberta do petróleo em 1949 deu nova dimensão à sua economia e de todo Recôncavo na Baía de Todos os Santos (ESCRITÓRIO, 2007)

O processo de decadência da área ficou mais evidente entre as décadas de 60 e 70. Dois acontecimentos foram fundamentais nesse processo de transferência do eixo econômico: a instalação do Pólo Petroquímico no município de Camaçari e, no aspecto comercial, a inauguração do Shopping Center Iguatemi, ao norte da metrópole. Borges (2002), apresenta três depoimentos de pessoas que participaram da vida no bairro e que exprimem os momentos e razões para sua decadência. Primeiro o relato de José Martins Catharino que afirma que a “decadência começa quando teve início a decadência das importações e exportações. Dessa descida dos senhores de engenhos, resultou a decadência do Pelourinho, porque o Pelourinho era bairro nobre dos donos de engenho de açúcar, que vinham para cá passar época de festas. Vinham do Recôncavo” (BORGES, 2002, p. 53). Sobre o Iguatemi, Antônio José de Carvalho diz que a degradação física da área do Comércio teve início “quando começaram a desenvolver o Iguatemi. E aí, criou-se algo que eu acho que era uma política de dizer que no Comércio não tinha onde estacionar, não tinha condições para locomoção, etc. Isso, talvez, fosse patrocinado, involuntariamente, não sei, pelas próprias construtoras que fizeram os empreendimentos do Iguatemi” (BORGES, 2002, p 54). E por fim, o relato saudosista de Ulisses Barbosa Filha que lamenta:

Nenhum político até hoje, apesar das promessas, teve uma visão histórica de reconhecer o valor que teve o Comércio, e o valor que continua tendo, apesar do descaso que a gente verifica dos poderes públicos (...). O Comércio, historicamente, foi o pedaço da Bahia mais importante até a década de 70. Foi o pedaço mais expressivo, onde havia os bancos mais importantes. A sede das entidades da economia fiscal da Bahia e do governo federal era exatamente no Comércio, hoje está completamente abandonado (BORGES, 2002, p.56.)

Diante desse quadro de degradação algumas ações foram tomadas na tentativa de resgatar os valores culturais, sociais e econômicos do bairro. Em 1971, o então presidente da Federação do Comércio do Estado da Bahia, Deraldo Motta, aproveitando a decisão do governador Antônio Carlos Magalhães, em criar a Comissão de Revitalização do Centro Histórico de Salvador, encaminhou um documento ao presidente da Comissão, Manoel Castro, intitulado “Da Revitalização do Centro Comercial Histórico de Salvador”, onde incluía algumas intervenções no bairro do Comércio.

Outro documento, datado de maio de 1992, de autoria da Associação Comercial da Bahia – ACB, fazia nova tentativa de sensibilizar os gestores públicos para ações revitalizadoras naquele bairro. O documento levou o título de “Programa de Revitalização do

Comércio” e revelava a situação de degeneração daquele ambiente, fazia um diagnóstico das necessidades e pontuava ações específicas que pudessem levar o local a ter seu lugar de importância na vida da cidade. O documento chamava o Comércio como “maior shopping a céu aberto da cidade” e afirmava a existência de 31 mil empregos formais naquela área, de cerca de um quilômetro quadrado. Anotava ainda a existência de 1.538 estabelecimentos prestadores de serviços (109 bares, restaurantes e lanchonetes), 504 comerciais, 95 institucionais e 15 industriais. Dentre vários problemas apontados lamentava que “a política urbana de uso exclusivo, que restringiu tal modo a presença humana no bairro que este, atualmente, acabou se transformando num deserto humano, após o horário de trabalho” (ACB, 1992, p. 4).

Hoje o bairro tem vida essencialmente diurna, com população passante principalmente, trabalhadores (formais e informais), alguns estudantes e turistas. Essa característica é o grande diferencial entre o bairro do Comércio e os demais bairros. Não existe o sentido de moradia e suas relações intrínsecas como: casa, família, vizinhança, convivência social e comportamentos diante dos espaços públicos e privados (CERTÉAU, 2003). Seus frequentadores moram em outros bairros e se deslocam para o Comércio com objetivos específicos que não o residencial. Formalmente pode-se apresentar o conceito de bairro como sendo: “cada uma das partes em que se costuma dividir uma cidade ou vila, para mais precisa orientação das pessoas e mais fácil controle administrativo dos serviços públicos” (DOREA, 2006, p. 395).

Mais recentemente, no final dos anos 90, a prefeitura de Salvador criou o Escritório de Revitalização do Comércio com a “missão de desenvolver os estudos e para ordenar e acelerar o Programa de Revitalização” que prevê “políticas de incentivo e atração de novos investimentos, visando sua recuperação” (ESCRITÓRIO, 2007). O Escritório está ligado à Secretaria Municipal de Infra-estrutura – SETIN e tem parceria com a Companhia das Docas da Bahia – CODEBA, Associação dos Empresários do Comércio – AECOM e Associação Comercial da Bahia – ACB. Está localizado no Ed. Comendador Pereira, na esquina das ruas Pinto Marins e Conselheiro Dantas (ESCRITÓRIO, 2007).

5.1 ESPAÇOS ALIMENTARES

Historicamente, a região da Cidade Baixa, por ter sido uma das áreas de Salvador de maior densidade demográfica e de mais elevado poder aquisitivo das pessoas que ali trabalhavam, contou com inúmeros restaurantes, casas de lanches, cafés, bares e pastelarias,

alguns poucos ainda funcionam hoje em dia como o “Colón”, fundado em 1914. Também existe o “Maria de São Pedro” que trocou de endereços algumas vezes até se firmar no Mercado Modelo. Outro exemplo é o “Filet do Juarez”, que funciona atualmente na parte externa do Mercado do Ouro. Da memória de alguns ex-frequentes aparecem cafés e restaurantes que marcaram época como o “Café Pirangi”, “Café América”, “Café Portugal”, “Café do Reverendo”, “Tricheira”, “Nova Cruzada”, “Havana”, “Palácio do Chopp” (BORGES, 2002).

Mais recentemente, em 1992, no documento da ACB propondo o “Programa de Revitalização do Comércio” existe a sugestão de um “roteiro gastronômico” na região como uma das formas atrair a população e os turistas. O texto afirmava a existência de “mais de uma centena” de equipamentos voltados para a gastronomia e também já revelava modificações nos hábitos alimentares e nas opções de empreendimentos que comercializavam alimentos prontos para consumo. “Existem algumas opções de restaurantes que servem comida natural e até já podemos encontrar aqueles que vendem comida a quilo” (...) “Dentre as inúmeras lanchonetes existentes no comércio podemos destacar a Perini, Na Rua Conselheiro Dantas, 28 e a McDonald’s, na Praça da Inglaterra” (ACB, 1992, ps.24, 25). Pode-se notar claramente a mudança de padrão alimentar e dos estabelecimentos daquele período. Se por um lado ainda havia alguns restaurantes mais sofisticados, fica evidente o rumo para a popularização das refeições para os “pratos feitos – PF”, para a “comida a quilo”, o comércio informal de alimentos, além do extermínio dos cafés. Num trecho em que trata da saúde pública na área sugere que “deverão ser encerradas as atividades das barracas que comercializam alimentos, com exceção das frutas, que não são permitidos pelas normas legais” (ACB, 1992, p. 21). Esse “roteiro gastronômico” destacava algumas opções como: “Velhos Marinheiros”, “Terrazo”, “Maktub”, “Árabe”, além dos dois maiores do Mercado Modelo “Camafeu de Oxossi” e “Maria de São Pedro”, além do já citado “Colón”. No fim do texto era apresentada uma lista contendo 38 opções de restaurantes recomendados, descrevendo seus serviços e localização. Passados 15 anos, apenas oito funcionam com o mesmo nome.

Hoje, no bairro do Comércio é à luz do dia que o local fervilha de pessoas, de outros bairros, que por várias razões necessitam fazer a refeição principal, o almoço, naquelas redondezas. Também por vários motivos o valor a ser pago por essa refeição tende a ser baixo. São vários restaurantes que oferecem alimentos a preços populares quando comparados a outros locais de grande fluxo populacional como *shoppings centers*.

5.2 UNIVERSO DA ÁREA DA PESQUISA

O espaço geográfico macro do Bairro do Comércio onde foi ambientado este estudo foi definido entre o Mercado Modelo (exclusive) e o antigo Mercado do Ouro (inclusive) por um lado e, obviamente, entre a encosta da Cidade Alta e o Porto de Salvador. A exclusão do Mercado Modelo deve-se ao fato que a comensalidade ali constituída é quase que exclusiva de turistas. A própria culinária praticada é voltado ao turismo gastronômico, fortemente marcado pela presença da cultura alimentar típica afro-baiana, baseada no dendê. Isso sai do foco do universo determinado nesta pesquisa, de observar as práticas de cozinheiros responsáveis pelo comer cotidiano e não o comer eventual. Obviamente, não foi excluída a culinária do dendê, que se faz presente como opção do comensal do Comércio notadamente às sextas-feiras, principalmente nos restaurantes que servem “comida a quilo”.

O espaço pesquisado, estabelecido entre o Mercado Modelo e o Mercado do Ouro, tem menos que 250 mil m². É uma figura retangular com cerca de 790m de comprimento (entre os mercados) e 290m de largura (entre a encosta e o mar), conforme informações dadas pelo Escritório de Revitalização do Comércio. A área pode ser vista abaixo na reprodução disponível na página eletrônica da Secretaria Municipal do Planejamento, Urbanismo e Meio Ambiente - SEPLAM.



Nesta área funcionam 59 restaurantes, 50 a menos que o registrado em 1992 pela ACB. O Censo Empresarial do Bairro do Comércio de Salvador, realizado em 2004 pelo Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE, registrou a existência de 55 restaurantes (SEBRAE, 2007a). Devido à falta de números atuais nos órgãos públicos, o levantamento das empresas que servem refeições foi feito por mim. Como o espaço físico é pequeno e bem delimitado, percorri durante o dia todas as ruas, avenidas, becos e travessas do bairro. De posse de uma planta baixa da região, prancheta, papel e caneta, consegui assinalar todos os restaurantes que servem almoço, os tipos de serviços e os preços cobrados. Os números encontrados podem ser vistos na tabela abaixo:

Restaurantes que Servem Almoço	59
Restaurantes Populares	45
Restaurantes Não Considerados Populares	14

Dentro deste contexto, dividi os restaurantes por tipo de serviço sendo que entre os populares o tipo de serviço mais utilizado é o Prato Feito, com 28 estabelecimentos. Em seguida vem o serviço de buffet por peso (comida a quilo), com 13 restaurantes, além de um sistema híbrido de 4 empresas que oferecem tanto PF quanto comida por peso. Os preços cobrados pelos PFs variaram de R\$ 3,50 (três reais e cinquenta centavos) a R\$ 7,00 (sete reais), ficando com uma média de R\$ 5,23 (cinco reais e vinte e três centavos) cada refeição. Os valores cobrados pelo quilo de comida ficaram entre R\$ 10,90 (dez reais e noventa centavos) e R\$ 15,90 (quinze reais e noventa centavos), chegando a uma média de R\$ 11,18 (onze reais e dezoito centavos) por quilo de comida. Veja na tabela abaixo o resumo destas informações:

Tipo de Serviço	Nº de Restaurantes	Valor Mínimo da Refeição	Valor Máximo da Refeição	Média do Valor da Refeição
PF	28	R\$ 3,50	R\$ 7,00	R\$ 5,23
KG	13	R\$ 10,90 / KG	R\$ 15,90 / KG	R\$ 11,18 / KG
PF e KG	04	Dentro dos padrões acima	Dentro dos padrões acima	Dentro dos padrões acima

Para os restaurantes que ficaram fora da classificação de “popular”, definida pelo valor das refeições cobradas, foram identificados dois tipos básicos de serviços: “à la carte” e “por

peso”. Dentro desta classificação de restaurantes “não populares” foram incluídos alguns dos restaurantes mais tradicionais da região como o “Colón”, “Filé do Juarez”, “Bistroquet” e “Torremolinos”. Nos seis restaurantes de serviço “à la carte” os preços dos pratos oscilaram entre R\$ 12,00 (doze reais) e R\$ 47,00 (quarenta e sete reais). Não estabeleci média de preço no “à la carte” devido a grande diferença entre os dois extremos e a quantidade de valores diferenciados entre os mesmos, o que não permitiria uma visão mais fidedigna deste contexto. No tipo de serviço por peso foram identificados oito restaurantes cujos valores do quilo de comida ficaram entre R\$ 16,90 (dezesseis reais e noventa centavos) e R\$ 20,30 (vinte reais e trinta centavos), com uma média de R\$ 18,16 (dezoito reais e dezesseis centavos). Veja tabela abaixo:

Tipo de Serviço	Nº de Restaurantes	Valor Mínimo da Refeição	Valor Máximo da Refeição	Média do Valor da Refeição
À La Carte	06	R\$ 12,00	R\$ 47,00	-
KG	08	R\$ 16,90 / KG	R\$ 20,30 / KG	R\$ 18,16 / KG

5.3 TRABALHO DE CAMPO

Conforme foi dito, a apuração dos dados acima teve de ser realizada de punho próprio, ou seja, devido à falta de informações por parte das instituições ligadas à área a solução foi caminhar, observar e registrar os estabelecimentos que forneciam almoço dentro do trecho estabelecido. A própria Associação Comercial da Bahia – ACB, cuja imponente sede faz parte do rico acervo arquitetônico do bairro do Comércio, não tinha dados recentes sobre as empresas que comercializam alimentos prontos para consumo. Também no Escritório de Revitalização do Comércio os dados são poucos. Neste órgão existem boas informações sobre o espaço físico da área e sua ocupação geral, mas não necessariamente por atividade comercial, eles direcionam mais as ações no que diz respeito ao levantamento da situação das edificações e vias públicas para propor melhorias, atrair novas ocupações e assim resgatar a vida ativa do bairro.

Os trabalhos em campo aconteceram entre os meses de junho a agosto de 2007. Neste período percorri o bairro numa seqüência de objetivos que se interagem e se completam, assim como a construção de um caminho. No primeiro momento fui conhecer o espaço físico, suas ruas, avenidas, praças, becos e demais logradouros. Depois levantei os olhos para as construções, casas comerciais, bancos, faculdades (geradas pelo processo de revitalização

atual) e muitas edificações em ruínas. Lamentável tão rico acervo arquitetônico em adiantado estado de degradação. Num terceiro momento, não tão rígido e matemático assim, passei a fazer uma observação geral do cotidiano, ou seja, das pessoas que ali transitam e que emprestam vida ao bairro. São os atores dos mais variados credos e pertencimentos sociais que circulam, interagem, se enfrentam e fazem o Comércio pulsar como um órgão vivo, machucado é verdade, mas vivo. A partir daí, direcionei o foco primeiramente para os restaurantes e, uma vez já inserido no ambiente da pesquisa, me voltei para os cozinheiros, suas práticas, saberes, dizeres e, quiçá, seus pensares.

Os passos seguidos em campo foram:

1. A procura de informações gerais sobre o bairro e sobre o comércio de alimentos;
2. Levantamento censitário dos restaurantes da área;
3. Escolha aleatória dos restaurantes;
4. Abordagem dos donos para obtenção de permissão para observação participante;
5. Realização das observações nas cozinhas onde meu acesso foi permitido;
6. Entrevistas com cozinheiros dos restaurantes observados.

As primeiras movimentações aconteceram na ACB e no Escritório de Revitalização do Comércio. Na ACB estive basicamente na biblioteca que, apesar da pouca oferta de documentos, foi importante para o delineamento dos rumos do trabalho que se iniciava. Lá soube da existência do Escritório de Revitalização e também coletei uns poucos documentos que já tratavam de programas de reestruturação do bairro. No Escritório de Revitalização, uma conversa com a arquiteta Maria Jesuína Costa, conhecida como “Dr^a. Jiji”, orientou para novas alternativas de coleta de dados como o SEBRAE e a Junta Comercial do Estado da Bahia – JUCEB. Também foi de grande valia o fornecimento de cópias de arquivos gravado em Compact Disc (CD) com informações sobre história do bairro, trabalho realizado pelo programa de revitalização, fotos antigas e mapas cartográficos. A visita a JUCEB foi bem menos proveitosa. A Junta não tem informações sobre restaurantes por bairro, eles fazem levantamento de empresas por atividade e não por localização. Ainda assim, a pesquisa deve ser paga ao custo de quase R\$ 3,00 (três reais) por cada estabelecimento indicado. Diante desse quadro, decidi fazer eu mesmo o censo dos restaurantes existentes no comércio.

Depois de planejado a idéia do censo, quando e como seria feito, parti para sua execução munido de uma planta baixa da região fornecida pelo Escritório de Revitalização, prancheta e canetas para anotar os detalhes necessários de cada estabelecimento: nome,

localização, tipo de serviço e valor da refeição. Os restaurantes com prato individual abaixo de R\$ 8,00 (oito reais) ou a peso por até R\$ 16,00 (dezesesseis reais) eram identificados em azul e valores acima grafados em vermelho. Foi um trabalho cansativo que exigiu muita atenção, pois muitos restaurantes não têm identificação, e outros tantos funcionam de andares superiores dos edifícios. Tinha que olhar para cima e para baixo, além do que algumas lanchonetes também vendiam almoço. Comecei a pesquisa pela manhã e só acabei no meio da tarde.

Tive a impressão de que estava atrasado para os trabalhos, já passara das 9h30. Vi depois que o horário estava ótimo, pois só a partir das 10 hs. os restaurantes começam a mostrar a cara: colocar cartazes dos pratos do dia e seu preços. Além disso, muitos deles não têm nome e só descobri depois de abertos (DIÁRIO DE CAMPO).

Iniciei a caminhada pela Rua da Bélgica, que passa ao lado do Mercado Modelo e segui numerando dos estabelecimentos e anotando suas características. “Pensei em ir pelas transversais e depois pelas ruas principais. Na prática decidi fazer primeiro o lado esquerdo da Rua Miguel Calmon (que tem se assemelha a uma Avenida, enquanto que a Avenida Estados Unidos parece Rua, vá entender) (DC)”. Segui pela região ao lado do cais do porto até chegar em frente ao Mercado do Ouro, fim do trecho delimitado.

Voltei então pelo lado da encosta e tive uma grande surpresa na Praça Marechal Deodoro, quando me deparei com quatro grandes quiosques que vendiam alimentos (ANEXO C, **Foto 1**). Cada um deles era subdividido em quatro espaços sendo alguns poucos utilizados como lanchonete e a maioria com bares que na hora do almoço vendiam PFs. “De início, pensei que fosse comércio informal e com lanches, apenas. Pensei em ignorar. Passando ao lado, percebi que a maioria estava servindo almoço. Voltei e passei a cadastrá-los” (DC). Um deles foi alvo desta pesquisa. Esta previsão se confirmou.

Continuei caminhando, procurando possíveis pontos de venda de refeições:

Olhando para cima e para baixo fui identificando os restaurantes. Muitos funcionam no 1º andar e um no 10º ! Na Rua Portugal me deparei com quatro ou cinco carros parados vendendo quentinhas. Com muito receio fotografei. [...] Meu joelho esquerdo doía. Parei num restaurante sem nome. Tinha comida por peso ou PF. Fiz um prato típico baiano: arroz, macarrão cortado, feijão e carne. Pedi uma água com gás. Paguei R\$ 6,20. No final pedi um funcionário para tirar uma foto. Acho que este estabelecimento será um dos pesquisados (DC).

Esta última previsão se confirmou.

De posse dos dados brutos, fiz a exclusão dos restaurantes com valores acima do estabelecido e separei os restaurantes populares pelo tipo de serviço por peso ou PF. Precisava ter representações das duas categorias, assim como também decidi tentar fazer a pesquisa tanto em estabelecimentos pequenos como em maiores. Dentro desses dois universos comecei aleatoriamente a fazer as abordagens junto aos donos de restaurantes, informando sobre a pesquisa e solicitando a colaboração. Não foi um trabalho fácil (ver Dificuldades e Limitações do Estudo a seguir).

Tinha esperança de conseguir algum consentimento num dos quiosques que servem PF, e consegui depois de convencer seus proprietários. Outro que também tinha como alvo, principalmente depois do mal estar digestivo no dia seguinte à refeição feita lá, recebi o consentimento.

Parece que uma das minhas hipóteses está sendo comprovada. As práticas fora dos padrões técnicos podem colocar em risco a saúde dos comensais. Estou com uma bruta diarreia. A comida self-service às 14h é um perigo. Alimentos fora da temperatura recomendada, além do excesso de manipulação dos clientes sem a devida higiene pessoal potencializam os riscos. Fui atingido. Acho que vou escolher esse restaurante para a pesquisa (DC).

Ao mesmo tempo em que ia conseguindo consentimentos, devidamente formalizados pelos Termos de Consentimento Livre e Esclarecido, marcava o dia para a realização da observação participante e continuava a tentar novos restaurantes. As observações tomaram todo o turno dos cozinheiros, ou seja, eu chegava junto com eles e só saía depois que todos os trabalhos nas cozinhas estavam terminados. Por duas vezes o início foi por volta das 6h da manhã e todos os turnos passaram de oito horas de trabalho, sem horário para descanso. A maioria das refeições dos cozinheiros era feita a qualquer momento, dentro da própria cozinha, durante a execução de outros trabalhos.

Juntamente com as observações e anotações no “mini” Diário de Campo (um pequeno bloquinho de bolso onde anotava coisas rápidas, para depois esmiuçar melhor no outro Diário), consegui o consentimento escrito para tirar fotografias dos ambientes, desde que não mostrasse rostos nem qualquer outra coisa que pudesse identificar as pessoas e os estabelecimentos. Foram feitas observações em quatro restaurantes, sendo um PF, dois KG e PF e um só de KG. Também foi durante as observações que consegui contatos com cozinheiros para marcar as entrevistas. Quase todas as entrevistas tiveram que ser feitas no local de trabalho pelo fato principal de que esses trabalhadores moram em outros bairros, a maioria muito distante, e eles próprios preferiram as conversas sempre nos finais de expediente.

5.4 DIFICULDADES E LIMITAÇÕES DO ESTUDO

Além da dificuldade em encontrar informações sobre o comércio de alimentos prontos no bairro do Comércio, o que se caracterizou como maior empecilho para o desenvolvimento da pesquisa foi a desconfiança dos proprietários dos estabelecimentos. Durante o período em campo, visitei 16 restaurantes populares na tentativa de obter autorização para entrar na cozinha. Em alguns, tive de retornar várias vezes para novas conversas com os proprietários. Alguns descartaram a possibilidade de imediato, outros alegaram ter que falar com o sócio, ou um tempo para pensar, ou que estavam muito ocupados para decidir naquele momento. Foram várias as alegações para negar o consentimento no primeiro contato ou protelar as decisões que, invariavelmente, resultaram em negativas. Das 25 tentativas, apenas quatro foram positivas.

Esta postura de resguardo, interpretei como desconfiança e receio em mostrar algo que pudesse vir a prejudicar o negócio. Mesmo com toda explicação e documentação apresentadas, via nos olhos e argumentações frágeis dos proprietários o medo de mostrar a intimidade da sua empresa. Faziam questão de dizer que não havia nada de errado, mas transpiravam o receio de estarem sendo olhados por dentro e que algo poderia ser descoberto.

A intimidade da empresa se confundia com o próprio íntimo do dono e o sentimento de desconforto era claro. Para eles, eu estaria investigando o que acontecia nos bastidores, atrás da porta do salão, algo que só podia ser visto pelos da “casa”. Eu era o corpo estranho que poderia fazer mal ao estabelecimento e, por conseguinte, às pessoas que ali trabalhavam. Enfim, senti-me como um agente contaminador, uma ameaça a ser evitada.

O interessante é que ao mesmo tempo em que deveria ser mantido longe das entranhas de alguns restaurantes, era recomendado a me infiltrar em outros. A maioria dos proprietários que negou a permissão para realizar a pesquisa em seu estabelecimento fez questão de indicar um outro restaurante na redondeza, sob a principal alegação de que “lá era melhor”. Os dois principais argumentos para negar a colaboração foram: cozinha era pequena, poderia atrapalhar os trabalhos; pessoal que trabalha na cozinha é “bravo”, de difícil relacionamento com estranhos.

Nos quiosques da Praça Marechal Deodoro todas as abordagens (com exceção do estabelecimento que aceitou colaborar com o trabalho) aconteceram de modo idêntico e inusitado. Ao me aproximar de algum estabelecimento era abordado de imediato, uma verdadeira guerra por clientes. Ao perguntar pelo proprietário ele(a) logo se apresentava cheio(a) de sorriso e educação. A partir do momento que começava a explicar do que se

tratava o semblante ia mudando e ao fim da minha explanação ele(a) dizia que na verdade não era o(a) proprietário(a), que era empregado(a), o dono havia saído e não sabia que horas voltaria e, também, indicava o quiosque vizinho como lugar mais apropriado.

A desconfiança era clara. De início as pessoas se apresentavam como proprietárias, mas logo mudavam de postura e se diziam empregadas e que o proprietário não se encontrava. Engraçado como assumimos papéis diversos de acordo com nossos interesses ou medos (DC).

Sem querer, descobri uma rede de três restaurantes cujos proprietários são de origem chinesa e utilizaram alguns artifícios para me afugentar. Todos os estabelecimentos servem comida trivial por peso e dois deles são os maiores do Comércio, uma das razões para minha tentativa de consentimento. Fui a um deles e uma empregada me informou quem era a proprietária e que ela estaria em outro restaurante, também de sua propriedade. Quando cheguei no outro restaurante já estava fechado, pela porta de vidro vi uma mulher magra, de olhos puxados característicos, conversando animadamente com funcionários. “Bati na porta de vidro, abriram, me apresentei e ela veio. Comecei a mostrar a pesquisa e em menos de um minuto ela interrompeu, enrolou a língua, disse não entender bem o português” (DC), mas indicou um outro restaurante. O terceiro é do irmão dela em sociedade com uma brasileira. Este sequer apareceu nas duas vezes que estive lá. Na primeira, falei com a sócia e ela achou interessante e que estava tudo certo, mas necessitava falar com o sócio. Dois dias depois, disse-me que infelizmente o sócio não permitiu, e afirmou “sabe como é chinês, eles são muito desconfiados” (DC).

Em outro restaurante, a proprietária utilizou a figura de um sócio inexistente para justificar a negativa. À primeira visita, numa segunda-feira, ela, apressada, ouviu-me e disse que estava tudo bem e que eu poderia ir no sábado, pois era um dia mais tranquilo. No meio da semana voltei lá para confirmar o horário e ela desconversou. Alegou que o sócio, e marido, não entendeu bem o propósito. Fez questão de “ajudar” indicando um outro restaurante. A dona de um restaurante vizinho, um dos que pude trabalhar, me disse depois que ela não tem sócio e vive sozinha.

Também houve um proprietário que afirmou não ter nada a esconder, ficou de agendar um dia e me ligar, pois iria precisar colocar uma pessoa para me vigiar enquanto eu ficasse no seu estabelecimento. Seria a observação do observador. Mas, ele nunca ligou. Um outro proprietário, depois de minhas idas e vindas ao seu estabelecimento (inclusive com a participação da filha em meu favor), alegou que estava começando o negócio e não tinha tempo para isto. E que eu deixasse para outro momento.

Enfim, enfrentei desconfiança, receios. Mas não tiro as razões deles. Mesmo com uma carta de apresentação, argumentos e termo de consentimento, ninguém gostaria de se ver invadido e pesquisado. O mundo atual é inseguro e isso nos fecha em nossos muros. Além disso, ficava uma perguntinha bem sutil na mente daqueles empresários: “O que eu vou ganhar com isso?”. O interesse imediato era meu e não deles, mesmo que a longo prazo os resultados pudessem gerar alguma melhoria ou ação pública em seu favor. Era difícil explicar e admito que tive, muitas vezes, de respirar bem fundo e procurar manter a calma em alguns diálogos. Os resultados dos quatro restaurantes pesquisados foram o bastante. A partir do terceiro já notava muita repetição de gestos e condutas. O quarto já não trouxe nada de novo, apenas confirmou que as práticas e comportamentos são similares naquele universo de estudo.

6 AS OBSERVAÇÕES

Os trabalhos de observação dentro das cozinhas dos restaurantes aconteceram em quatro oportunidades. Procurei seguir as rotinas de trabalho de cada estabelecimento, acompanhando desde a chegada do primeiro cozinheiro até o fechamento da cozinha. Em quase todos utilizei touca e guarda-pó descartáveis, sendo a única exceção o trabalho realizado no quiosque onde, por absoluta falta de espaço, fiquei do lado de fora fazendo minhas observações através da bancada frontal do estabelecimento, o que não interferiu nos resultados, pois era como estar lá dentro.

Assim, tentei me passar despercebido, sem interferir no andamento dos trabalhos. As fotografias captadas foram anunciadas, para que não houvesse estranhamento. As anotações realizadas num bloquinho de bolso eram feitas de forma sutil e nunca imediatamente após algum ocorrido. Logo, à noite, após a jornada de trabalho, os registros da memória e as anotações do bloquinho eram escritos no Diário de Campo (DC). Algumas vezes foram incluídos adendos ao Diário, motivados por lembranças que surgiram mais tarde.

6.1 UM DIA NO RESTAURANTE “A”

Os trabalhos começam cedo, normalmente às 6h da manhã, mas neste dia, por motivo de saúde (gripe) o chefe só chegou mais tarde. A cozinha é pequena, um retângulo de 4m X 2m e mais um apêndice de 1,20 m X 1m. Um espaço sem janelas, o que impede iluminação natural e ventilação, há apenas a porta de entrada e uma abertura que serve para passar as comidas para o salão.

São 9 m² para comportar duas pias com pequenas bancadas, um fogão de tipo industrial de quatro bocas e dois de três, além de um forno em separado. O espaço serve de estoque de alimentos, apesar de não ter prateleiras, tudo é improvisado embaixo dos fogões, numa fruteira grande plástica e no chão. Além disso, há utensílios e equipamentos como panelas de todos os tamanhos, assadeiras, cortador de legumes, liquidificador e três botijões de gás que ficam nos pés dos fogões. Esse procedimento do gás dentro das cozinhas foi visto em todos os restaurantes visitados (ANEXO C, **Foto 2**).

Nesse ambiente totalmente ocupado circulam os três cozinheiros: o chefe, uma ajudante e uma saladeira. O espaço de cada um é bem delimitado de acordo com a hierarquia. O chefe fica na área da pia maior, de frente para a abertura que dá para o salão e ao seu lado o fogão de quatro bocas. Do lado direito, a ajudante, numa bancada impressada entre o forno e

o outro fogão de três bocas. A saladeira trabalha mais afastada, no pequeno apêndice que tem a pia menor, junto com vários sacos de batatas, cebolas, e outros legumes e frutas.

A preparação para o início dos trabalhos é rápida, feita no próprio salão e no único banheiro do estabelecimento. O chefe veste o uniforme sujo do dia anterior, calça branca, jaleco e na cabeça, o bibico. Usa botas de borracha, revelando uma das duas exceções observadas, já que os 12 demais cozinheiros participantes da pesquisa utilizavam como calçado de trabalho sandálias de dedo. As duas ajudantes trabalham com as roupas que vieram de casa, apenas colocam avental e touca, e calçam as sandálias.

Café com leite acompanhado de pão é o desejo feito juntamente com a realização dos primeiros trabalhos na cozinha. Carnes e frango foram deixados descongelando do dia anterior, em cima da bancada e na pia. Impressiona a quantidade de baratas pequenas, conhecidas como “francesinhas” circulando por toda a cozinha, principalmente onde estão os produtos descongelados. Eles não vêm, não se incomodam, sinto que é uma atitude natural. Sequer procuram espantar as que caminham sobre as bordas das panelas.

Como um costume, deixam o feijão de molho desde o dia anterior. São sete quilos para o feijão “de caldo” e seis quilos para o “tropeiro”, a espuma branca que cobre os feijões sugere um estado de fermentação adiantado. O primeiro trabalho é escorrer a água e colocar o feijão para cozinhar, ao mesmo tempo em que a ajudante trabalha as carnes descongeladas. Do outro lado, a saladeira dá início ao tratamento dos legumes que precisarão de cozimento. O uso de tábuas e facas sugere haver uma hierarquia, conforme registro do DC:

Cada um, em seu território, começa a produção sem muita conversa. A placa de corte maior é a do chefe, outra ridiculamente pequena é a da ajudante e a saladeira corta as coisas na mão ou numa pequena bandeja de alumínio. A maior faca é do chefe, uma faca média da ajudante, e a saladeira trabalha com uma pequena faca de serra do salão (DC).

As panelas são grandes e gastas. A produção também é grande: arroz (8 kg), feijão (13 kg), espaguete (4 kg), frango (20 kg), filé de peixe merluza (11 kg), charque (10 kg), calabresa (5 kg) e mais sobrecoxa de frango (10 kg). Isso foi possível de registrar. Tomates, cebolas, pimentões, legumes, alface e temperos em quantidades expressivas. Sobras do dia anterior ficam no freezer em sacos plásticos brancos, sem qualquer identificação. No dia seguinte o chefe se ocupa em abrir os sacos e cheirar os produtos para tentar saber o que é e se está bom para o consumo. O cheiro é uma via de identificação da qualidade, comum entre todos os cozinheiros. A ajudante, por exemplo, lava todos os frangos com uma mistura de sal e vinagre “para tirar o cheirinho”, diz ela franzindo o nariz (DC). O tempero básico é sal,

“cominho” e uma pasta de alho feita no liquidificador (uma quantidade de alho com casca e um pouco d’água, tudo triturado).

O lavar também chama atenção. Todas as carnes foram lavadas em água, mas o frango e o peixe têm tratamentos extras, além da água, usa-se sal e vinagre. Durante os trabalhos qualquer utensílio que precisar ser lavado, recebe apenas um pouco de água e pronto. As cubas onde são colocados os alimentos para o serviço no salão são todas utilizadas no momento da produção, depois apenas passam água e estão prontas para o uso final. Passou água está pronto, assim aconteceu em todas as situações de limpeza observadas.

Outro método de limpeza comum é o uso de panos. A presença desse panos é tão importante que cheguei a batizá-los de “pano faz tudo” (ANEXO C, **Fotos 3, 4**). Eles servem para limpar bancadas, enxugar utensílios, pegar panelas ou enxugar mãos e braços. Um mesmo pano desempenha todas essas funções e podem ser achados sobre as bancadas, pendurados nos fogões ou sobre as costas e pescoço dos cozinheiros. Invariavelmente são encardidos e velhos, soltando fiapos. Aqui o chefe não tem pano. E quando necessita pega o que está pendurado nos ombros da ajudante e depois coloca-o de volta. Escondi (tentei) meu espanto quando a ajudante deixou seu ‘pano faz tudo’ cair do pescoço em cima do chorume do lixo. Ela se abaixou, pegou-o e recolocou-o no pescoço. A seguir, o chefe tomou o mesmo pano para enxugar suas mãos” (DC).

O tempo entre a produção e o consumo dos alimentos, assim como sua armazenagem até o momento do serviço é um fator de risco alto. Faltando dez minutos para as oito da manhã o arroz já está pronto, escorrido, lavado com água corrente, coberto com uma peneira velha e colocado sobre um fogão, até o momento de ir para a cuba e servido, a partir da 11h. O espaguete também já está pronto por volta das 8h 30min e colocado num escorredor ao lado do arroz, sem qualquer proteção. A saladeira é rápida e até as 9 h consegue finalizar as quase 15 saladas que serão servidas. As saladas são montadas nos recipientes e imediatamente colocadas no salão, numa bancada sem refrigeração.

Todas as saladas foram feitas e misturadas com as mãos nuas. As folhas e as batatas são cortadas diretamente na bancada da pia e apanhadas com as mãos para serem colocadas nos recipientes. Como utensílios, a Saladeira utiliza um cortador de legumes, que fica “guardado” no chão, um ralador enferrujado e uma faca de serra. Ela tem muito cuidado com a apresentação das saladas e despense um bom tempo ajeitando as saladas com as mãos. A higienização das folhas se restringe a passar na água na própria cuba da pia. Pia esta, também utilizada para lavar alguns utensílios com uso de detergente.

A falta de espaço provoca grande confusão. Panelas, assadeiras e utensílios são colocados nos lugares possíveis. Um grande balde de lixo, com lixo, é muito utilizado para suportar panelas. O chão também é utilizado para os panelões maiores, como pode ser visto abaixo.

Novamente falta espaço e o panelão de frango vai para o chão, semi-tampado. O macarrão é transferido do escorredor para uma panela. A operação também é feita no chão. O chão também serve de apoio para cubas enquanto o chefe pega tomates, pimentões e cebolas (DC).

No meio da manhã há seis panelões no fogo, além do forno ligado assando frango. O calor insuportável. O chefe passa o antebraço pela testa constantemente. Logo depois, as panelas com feijão são desligadas e as assadeiras com frango são retiradas do forno e equilibradas em qualquer lugar disponível.

Alguns problemas operacionais vão surgindo e sendo resolvidos na medida do possível. O chefe nota o piso molhado e escorregadio devido a um vazamento no balde de lixo. A ajudante prontamente pega um pano de chão com as mãos, retira o chorume, torce o pano em um balde, e depois passa água nas mãos na pia da cozinha e volta ao seu posto. Essa mesma pia tem problemas de entupimento e vazamento no sifão, que pinga nas panelas guardadas em baixo. O problema do entupimento é solucionado pelo chefe que utiliza as mãos para desentupir a pia. Mais tarde, o chão está todo sujo novamente. A saladeira toma a frente e passa uma vassoura e depois um pano no piso. Ela aproveita e limpa também o banheiro do estabelecimento que tem uma porta de ligação com a cozinha, depois passa águas nas mãos e volta a ralar cenoura e picar cebolinha.

Na falta de espaço, o proprietário chega por volta das 10h com algumas compras de última hora que são armazenadas de qualquer jeito. Um pacote com dez quilos de charque vai para o chão e no final da manhã é transferido para cima de um saco de batatas, onde ficou até o final do expediente. Esta foi a única vez que vi o proprietário se aproximar da cozinha. Em nenhum outro momento ele entrou na área de produção. Houve um atraso na produção do dia e a partir das 11h ele passou a cobrar mais agilidade para que todos os pratos ficassem prontos, mas ele estava lá do lado de fora da cozinha. Estava visivelmente nervoso naquele dia e impressionava como o chefe se divertia com aquela situação.

Já são 11 h e começam a chegar clientes. O proprietário fica mais nervoso ainda e o chefe começa a pirraçar. A portinha que liga a cozinha ao salão é fechada. As cubas vão sendo liberadas. Basta passar o “pano” e colocar as comidas. O calor fica insuportável e começo a suar por todos os poros (DC).

Quando o serviço aos clientes inicia o chefe muda de função. Ele veste um jaleco limpo e bonito de cozinheiro, calça preta e gorro novo e passa para o salão para ajudar a servir, principalmente quando a opção do cliente é PF. Esse restaurante serve comida por peso, a R\$ 11,90 (onze reais e noventa centavos) / kg, e PF por R\$ 5,00 (cinco reais), com direito a um copo de suco (refresco). As duas mulheres permanecem na cozinha, também com novas funções. A ajudante passa a lavar os pratos e talheres que retornam do salão, enquanto a saladeira enxuga e os devolve para novo uso, além de fazer a reposição de comida das cubas. Nesse meio tempo elas almoçam, em pé, dentro da cozinha. O chefe almoça no salão, sentado, ao final do serviço. Nesse dia, uma terça-feira, o movimento foi considerado fraco pelos cozinheiros e proprietário. Foram servidos 142 PFs e 24 pessoas optaram pela comida por peso. Eles informaram que os dias mais movimentados são às sextas-feiras quando saem aproximadamente 230 refeições.

6.2 UM DIA NO RESTAURANTE “B”

A Praça Marechal Deodoro foi reformada há poucos anos e lá o Poder Municipal instalou quatro grandes quiosques, cada um subdividido em quatro espaços para funcionamento de bares e lanchonetes. Os estabelecimentos são pequenos, em forma de triângulo, medindo cerca de 4m X 4m X 5m (a parte frontal). A grande maioria serve almoço no estilo PF, com preços que variam de R\$ 4,00 (quatro reais) a R\$ 6,00 (seis reais). O serviço é feito em mesas espalhadas por toda a praça, muitas cobertas por sombreiros. O movimento é grande e a busca por clientes acirrada. À noite os quiosques funcionam somente como bar e nas sextas-feiras há música ao vivo na praça a partir das 18 h. É difícil achar alguma mesa vazia.

O trabalho de observação se deu em um estabelecimento de propriedade de um casal. Ele tem outra atividade comercial na área e o quiosque fica sob responsabilidade da sua mulher, a cozinheira. Ela tem uma ajudante que após a produção torna-se garçonne junto com outra funcionária. A dona é quem estabelece o cardápio, orienta as compras, cozinha, monta os pratos, recebe as contas e também serve as mesas se necessário. Eles têm 22 mesas, com quatro cadeiras cada, espalhadas em um amplo espaço da praça. São conhecidos na área e me surpreendeu a postura destoante dos demais proprietários ao aceitar colaborar com esta pesquisa. “Não temos nada o que esconder e se tivesse nem daria”, brincaram fazendo referência ao tamanho do estabelecimento e a ampla visão que se tem de tudo o que acontece dentro.

Um dia cheguei muito antes dos proprietários e fiquei observando a movimentação de abertura dos estabelecimentos. Às 8 h eles chegam e o primeiro trabalho é tirar as coisas do quiosque e colocar na calçada para que possam trabalhar. São 22 caixas de cerveja, outras de refrigerante, uma caixa de isopor grande e uma pequena churrasqueira colocadas do lado de fora. Aberto o espaço para circulação interna, o proprietário parte para seu outro compromisso comercial, e sua esposa e a ajudante entram para iniciar a produção. Lá dentro há dois freezers horizontais, um fogão semi-industrial de quatro bocas (o botijão de gás ao seu pé) e uma pia com uma pequena bancada. A dona é simpática, a ajudante uma pessoa tranqüila.

Os preparativos para iniciar os trabalhos não são muitos. Usam as mesmas roupas que vieram de casa e sandálias de dedo. Apenas colocam aventais, além de toucas tipo “descartáveis” muito usadas (a da ajudante está rasgada). Logo de início aparece uma vizinha com um peito de frango cru na mão, pingando pela calçada, para “pagar” o que ela havia pedido emprestado no dia anterior. Mais tarde, a mesma vizinha manda pedir sal emprestado e a dona demonstra irritação. Muito depois, ela me explicou o motivo da chateação. “Não gosto de emprestar sal. Empristo qualquer coisa, menos sal. É como dizem por aí, quando falta sal em casa atraí miséria” (DC).

A produção é a mais acanhada dos quatro restaurantes observados: arroz (2 kg), feijão (3 kg), espaguete (2 kg), peito de frango (6 kg), peixe (4 kg), carne (2 kg) e fígado (2 kg). Além disso, também será servida “quiabada”, sobra do dia anterior que será requentada. Diferentemente dos outros restaurantes o feijão não está no molho e feito na noite anterior e coberto com um saco plástico para “manter quentinho”, como ela mesma disse. Técnica interessante, ela cozinha o feijão no final da tarde vedando a panela com um saco plástico amarrado. De vez em quando ela abre o saco para sair o vapor e quando o feijão está pronto mantém totalmente fechado com o saco até o dia seguinte, quando ela retira o saco e reaquece o feijão. Funciona como uma espécie de “panela de pressão”, pois ela disse que cozinha mais rápido.

As baratas, tipo “francesinha” (bem pequenas), também estão presentes no quiosque. Inicialmente a dona não diz nada, depois reclama e diz que não sabe mais o que fazer para eliminar aquela praga e coloca a culpa no tipo de estrutura feita pela prefeitura. Reclama falta de sanitários públicos. Os poucos que tinham foram depredados e a solução é utilizar um banheiro próximo mantido pelo Movimento dos Sem Teto de Salvador – MSTS, dentro de um prédio invadido de nove andares. O banheiro fica no térreo e custa R\$ 0,25 (vinte e cinco centavos) cada uso.

A hierarquia é bem explicada pela dona, ela é a responsável pela produção e a ajudante pelos “temperos”, descasca, corta e pica, cebolas, legumes, alho, dentre outros. De início a ajudante ocupa a única pia disponível para lavar os copos sujos que ficaram da noite anterior. Depois, a dona assume o espaço para começar a produção. A principal preocupação é lavar os alimentos (carne, peixe e frango). Estes são lavados dentro da cuba da pia onde também são lavados os utensílios. Vários produtos químicos de limpeza, sem identificação, clandestinos, ficam na bancada da pia, próximo aos alimentos (ANEXO C, **Fotos 5**).

Primeiro ela lava a peça de “chan de dentro” e coloca-a sobre uma bandeja plástica “para secar”. Aproveita para ensinar que tem de lavar a peça inteira da carne, pois se “lavar cortada em bife, a carne se transforma em água”. Esses bifes só foram cortados quase duas horas depois, quando ela se sentou numa das mesas da praça, depois de fumar um cigarro. Passou a abrir os bifes na mão, enquanto conversava comigo e com a vizinha. Estava visivelmente gripada e tossindo muito. Também, circulava pela área, observando atentamente os trabalhos com a carne, uma cadela conhecida como “Baleia” (ANEXO C, **Fotos 6,7**).

Depois da carne, foi a vez do peixe para a moqueca. Ele foi lavado na cuba da pia por três vezes com mais de dez limões. A cabeça e a garganta do peixe são guardadas para ela e o marido. Ela considera as melhores partes. Também, faz o mesmo com pés e pescoço de galinha. O tempero do peixe é suco de limão e o pronto industrializado (para ela todos são “arisco”). A quantidade de limão, segundo ela, deixa a carne do peixe “ficha” (sic – fixa), sem esbagaçar (DC).

Os peitos de frango, também são lavados na pia e colocados numa bacia com água e sal “para tirar o ranço”, como ensina a dona. Depois, escorrido, lavado novamente e colocado para cozinhar em água, corante, extrato de tomate e “arisco”. Todo esse cuidado é para não “espirrar sangue” quando cortado. Frito em óleo à medida que houver pedidos, como faz também a bisteca. “Porco é um bicho muito cismado. Tem de colocar no tempero e sal no dia anterior, mesmo assim ainda tem bicho”, ensina a dona (DC). Cismado porque pode apodrecer rápido. Por isso, requer mais cuidado.

Não existem tábuas de corte na cozinha. As duas mulheres cortam tudo nas mãos. A dona tem uma faca grande e a ajudante uma de serra comum usada pelos clientes. As produções vão ficando prontas cedo e armazenadas à temperatura ambiente até o momento de servir. Nesse lugar às 9 h o arroz está pronto, escorrido e colocado numa grande vasilha plástica tampada. A dona diz que ele fica “quentinho até à tarde”. O macarrão é escorrido, lavado na pia com ajuda das mãos e colocado numa vasilha igual ao arroz. Sobre ele é derramado um molho feito com extrato de tomate, “arisco” e água. As latas de extrato, ou

qualquer outra, são abertas com facas. Isso também foi visto nos demais restaurantes observados. Em nenhum deles lavam-se as tampas das latas.

O pano “faz tudo” está presente. Na verdade são dois: um encharcado e encardido que fica em cima da pia acompanhando todos os processos de lavagem de alimentos e utensílios e outro serve para pegar coisas quentes e enxugar as mãos. Um comportamento comum é o de experimentar as comidas com o uso das mãos. Para acertar o tempero, a dona enfia o dedo no alimento e passa na língua, repete isso vezes seguidas, até se certificar do gosto.

A dona fuma. Inicialmente ela saía do quiosque para fumar, mas depois, relaxou e passou a fumar dentro. Não lava as mãos nem quando fuma, nem quando pega em dinheiro. Ela é quem monta os PFs, e tanto a colher do arroz quanto o pegador de macarrão são colocados dentro das vasilhas, sobre o alimento, entre uma montagem de prato e outro. Ela faz questão de cortar o tomate e a cebola da salada, nas mãos, por que acha que a ajudante não sabe cortar. As tampas dos dois freezers horizontais são usadas como bancadas de apoio para a ajudante e para descongelar sobras do dia anterior.

A dona é bastante comunicativa e faz algumas revelações interessantes:

Eu não considero minha comida muito sadia por que tem gordura. Pior é a do Restaurante do Povo que eles botam bicarbonato no feijão para amolecer e encher logo o povo. [...] Gosto de ver a cor da carne. Compro no “Boi Gordo” (açougue perto) que sei que é fiscalizado. Na feira de São Joaquim não vou não. Fui uma vez e quase vomitei. Diferença de 50 centavos, prefiro o açougue (DC).

Por duas vezes chamou a funcionária para retirar um possível fio de cabelo que sentia em suas costas. “Se tiver cabelo na comida não como!”, diz. Passa um vendedor oferecendo caldo da carne em cubos a preço bem mais barato que nos supermercados, cinco caixas por R\$ 3,00 (três reais). Ela não aceita e depois me afirma que já conhece o esquema. “É tudo fora da validade. Eles pegam no mercado e trocam a data numa empresa na Calçada. Se eu compro um negócio desse e um cliente passa mal? E aí?” pergunta.

Antes das 11h está tudo pronto e logo chegam os primeiros clientes. O último almoço foi servido às 15h 30min. Ela diz que o dia foi fraco e que o dia anterior foi melhor. Também às sextas-feiras são os dias de maior movimento. Ela não sabe quantos PFs vende. Naquele dia contei 27 refeições. Almocei por volta das 12h, frango frito, arroz, feijão, macarrão e salada. Para mim, era uma comida comum. No meio da tarde ela pede a ajudante para colocar três quilos de feijão de molho que ela vai cozinhar mais tarde. As comidas que sobraram vão para o freezer, exceto o arroz, a salada e o macarrão. Os dois primeiros vão para o lixo e o macarrão para casa. Foram mais de 10 horas de observação.

6.3 UM DIA NO RESTAURANTE “C”

Posso classificar este restaurante como de grande porte, no que diz respeito ao tamanho das instalações, tanto da cozinha quanto da área de atendimento aos clientes. Esta área é composta de dois grandes salões que ocupam todo o primeiro andar de um bonito prédio antigo. As quatro paredes têm janelões imensos que começam no nível do piso e chegam a mais de dois metros de altura. Isso permite muita iluminação natural e excelente ventilação, criando um ambiente agradável e confortável. Os salões comportam 40 mesas, duas grandes bancadas para o buffet quente e o de saladas, além da churrasqueira, que é a especialidade do restaurante. Serve somente comida por peso ao preço de R\$ 12,99 (doze reais e noventa e nove centavos).

A cozinha fica num piso intermediário entre o nível da rua e o salão de atendimento. É o maior espaço disponível de cozinha dentre os restaurantes pesquisados. Calculo que tenha mais de 80 m². Dentro desta área existe um espaço retangular cercado por uma parede baixa com bancada de granito com cerca de 13 m², que é a cozinha propriamente dita, equipada com um fogão industrial de seis bocas, forno, uma pia em inox com duas cubas e grande bancada, e uma outra pia menor com uma cuba e bancada de pedra (ANEXO C, **Foto 8**).

O botijão de gás também está instalado ao pé do fogão, dentro da cozinha, como foi observado em todos os demais restaurantes. Acima do fogão, uma velha coifa coberta com um feltro sujo e soltando fiapos. Toda a área, exceto a parede ao lado da cozinha, é cercada por janelas. São 12 aberturas em forma oval, com grades bonitas e portinholas de madeira. O teto destoa com madeirites mal colocadas e baixas. De qualquer forma é um ambiente amplo, claro e ventilado, muito diferente dos outros três restaurantes. O espaço serve, além de cozinha, como estoque de alimentos e material de limpeza, lugar para guardar utensílios (principalmente os parapeitos das janelas que têm quase 60 cm e são azulejados) além das roupas e objetos pessoais dos funcionários (ANEXO C, **Fotos 9, 10**).

A brigada de cozinha é composta por quatro pessoas, sendo um homem e três mulheres. A organização funcional é muito simples: o homem é o chefe, e tem uma ajudante. As outras duas mulheres são saladeiras. Estas trabalham fora da cozinha e utilizam duas mesas de material plástico como bancada de trabalho e a pequena pia. As facas denunciam a hierarquia do trabalho: a melhor e maior é a do chefe, uma outra menor, da ajudante e as saladeiras utilizam faquinhas de serra comuns. Não existem tábuas de corte na cozinha e eles improvisam com bandejas plásticas, já riscadas, desgastadas e encardidas.

O chefe, apesar de ter trabalhado em hotéis de médio porte, não se veste como cozinheiro. Com a barba por fazer, seu uniforme é calça jeans, camiseta sem manga tipo “machão” e sandália de couro. Sua ajudante trabalha com um “top”, deixando os ombros à mostra, saia curta, uma touca feita a partir de uma perna de malha de ginástica mal cortada, além das sandálias de dedo. Ninguém usa uniforme ou sequer aventais. As saladeiras usam as roupas que vieram de casa e sandálias. Elas colocaram toucas descartáveis novas, mas não pareciam à vontade. Creio que minha presença tenha sido a razão. “Uma saladeira colocou uma touca (nova) e chamou atenção da colega para também colocar, esta ameaçou ‘rebarbar’, aí deu uma olhada em minha direção e colocou a touca. Minha presença influenciou e isso não é bom para a pesquisa” (DC).

Os trabalhos começam antes das 8h e com problemas. O principal é a falta de água. Fico preocupado, mas eles não. Parecem acostumados e só reclamam em ter que descer a escada com panelas e baldes para apanhar água num reservatório do térreo. Este reservatório fica exatamente embaixo da escada vazada de madeira. Fica aberto e sujeito a sujeira dos sapatos de quem usa a escada. É com essa água que eles vão cozinhar e lavar pratos, panelas e utensílios. Outro problema é a falta de alguns ingredientes para a produção do cardápio como quiabo para a “quiabada” que só chegou às 11h naquele dia.

Apesar disso, eles trabalham descontraidamente, conversando e brincado entre si. As primeiras produções, assim como nos outros restaurantes, são: arroz, macarrão e saladas que ficam prontos antes da 9h. O arroz e o macarrão vão para as cubas de serviço e as saladas vão sendo colocadas nos peitorais das janelas, depois vão para o buffet que não é refrigerado (ANEXO C, **Foto 12**). A rabada foi pré-cozida no dia anterior e havia ficado sobre o fogão para terminar o cozimento. Uma parente da proprietária, que havia ido ao Comércio procurar emprego no Serviço Municipal de Intermediação de Mão de Obra – SIMM, sem sucesso, ficou toda a manhã na cozinha conversando e ajudando as saladeiras cortando legumes e folhas.

O uso do pano “faz tudo” outra vez, é bastante corrente, sempre encardido, sujo. A falta de água persiste e então um panelão cheio de água já usada passa a servir de “primeira água” na limpeza dos utensílios. Explico: primeiro o utensílio é mergulhado no panelão, depois escovado e então enxaguado com um pouco de água limpa apanhada no reservatório. Quando necessário, as mãos são lavadas no panelão. O lixo é improvisado num saco plástico colocado sobre uma cadeira. As colheres de pau são muito velhas e em mal estado. Aliás, em todos os restaurantes foram observados o uso de colheres de pau em péssimo estado de conservação.

Uma categoria importante, também observada em todos os restaurantes, e que merece atenção é o uso das mãos para pegar nos alimentos prontos para consumo. Impressiona como todos os cozinheiros utilizam as mãos nuas como instrumento para pegar, misturar e/ou provar os alimentos. Todas as saladas são feitas, misturadas e montadas com as mãos. Todas as comidas são experimentadas com as mãos e não são lavadas, nem antes nem depois. Esse manusear é marcante:

Tentei olhar com naturalidade o chefe misturando demoradamente cubos de carne-do-sol refogados numa cuba grande cheia de farinha. Ele o fez com as duas mãos, indo e vindo, para cima e para baixo, esfregando. Parecia fazer com carinho e prazer. Fiquei olhando ele espremer grumos de farinha entre os dedos e grãos mais finos se fixando nos seus braços cabeludos. Devo admitir que ele fazia com dedicação e capricho. Disse que essa farofa não pode faltar senão os clientes reclamam (DC).

Na medida que o tempo passa vou captando aqui e ali algumas ações que parecem normais aos cozinheiros, e vão de encontro aos meus saberes técnico-científicos. As frutas que o restaurante oferece como cortesia aos clientes (melancia e abacaxi), são cortadas diretamente na bancada da pia menor, onde também estão um pedaço de charque e um maço de coentro. A faca utilizada foi a mesma que cortou o charque, sem lavá-la depois. O chefe coça várias vezes as axilas. Uma cenoura cai no colo da saladeira e ela pega e põe de volta na salada. A mesma saladeira coça insistentemente o nariz, enquanto monta as saladas. A higienização dos talhares dos clientes é feita com álcool e depois e são enxugados com o pano “faz tudo”. Alguns talheres já limpos caem no chão e a saladeira pega do chão e junta aos demais limpos. As latas grandes de conservas de milho e ervilha são abertas com facas e as sobras não vão para a geladeira.

As vísceras de porco para o sarapatel só chegam por volta das 10h 30min, e estão congeladas. A ajudante se esforça para cortá-las em pequenos pedaços, mas encontra dificuldade. Começa a suar nos ombros desnudos, do pescoço escorrem “lágrimas” de suor. O rosto fica todo cheio de gotas que se juntam, correm pelo nariz e pingam sobre o sarapatel. Depois de terminado de cortar o sarapatel, ela utiliza a mesma faca para cortar temperos verdes, cebolas, pimentões e tomates que serão misturados (com as mãos) ao feijão tropeiro e sobre a rabada.

As carnes do churrasco não são preparadas ali. São trabalhadas pelo churrasqueiro no primeiro andar. Ele é jovem, era garçom, mas preferiu ser churrasqueiro. Tempera as diversas variedades de carne em quantidade para suprir três ou quatro dias e coloca em bacias plásticas dentro de um freezer horizontal. Assa diariamente cerca de 20 quilos de carnes como:

carneiro, maminha, picanha, alcatra, filé especial, cupim, pernil de porco, frango, calabresa, coração de frango, dentre outros. Todo dia o freezer é desligado no início da manhã e depois da jornada é religado, por volta das 15h. Fica tudo dentro do freezer, em recipientes abertos, congelando e descongelando (ANEXO C, **foto 11**).

Pouco depois das 11h chegam os primeiros clientes e os cozinheiros assumem novas funções. O chefe e as saladeiras trocam de roupa e sobem para o salão onde vão fazer as vezes de garçom ou operador da balança digital. A proprietária não apareceu até então e uma das saladeiras assume o caixa. A ajudante do chefe permanece na cozinha para lavar as panelas, pratos e talheres. Nesse momento ela se desfaz da sandália e fica descalça.

Subo para almoçar e ver o movimento. A fila é grande para servir nos buffets e na churrascaria. Ao fim do dia a caixa me informa que foram servidos 110 almoços e que foi um dia fraco. Diz que a média é de 200 refeições por dia. As sobras de alimentos são colocadas em sacos plásticos e vão para a geladeira, cuja porta está estragada e não fecha por completo. Esta geladeira é o único equipamento de refrigeração à disposição da cozinha. Para o dia posterior é colocado de molho o feijão comum e o feijão branco para a “dobradinha”.

Foram um pouco mais de 8h de observação. Nesse meio tempo comecei a marcar as entrevistas para os próximos dias. A minha percepção é de que as práticas observadas estão se repetindo e isso pode ser o sinal de que há exaustão de objetos de investigação. Muitas categorias são vistas em todos os restaurantes observados, conforme foi escrito antes. É importante registrar uma frase que o chefe falou olhando para mim em pelo menos três oportunidades: “A realidade é diferente da teoria”, disse ele ao longo da jornada de trabalho.

Também considero muito importante uma expressão da proprietária em um outro dia quando diz que “não consegue fazer as coisas como deveriam ser” (DC).

6.4 UM DIA NO RESTAURANTE “D”

O diferencial deste restaurante é o serviço de alguns pratos da culinária oriental, como sushi e sashimi, junto às demais opções da cozinha trivial. Serve tanto comida por peso, ao preço de R\$ 14,99 (quatorze reais e noventa e nove centavos), quanto Pfs por R\$ 5,50 (cinco reais e cinqüenta centavos). É um restaurante térreo com uma sobreloja e tem capacidade para atender cerca de 100 pessoas, com 21 mesas no primeiro piso e mais dez no superior. Os salões têm ar-condicionado e banheiros, masculino e feminino, em bom estado.

A cozinha é ampla, calculo que meça 7m X 7m. Tem uma grande bancada de inox com quatro pias, um fogão industrial bem antigo com seis bocas, um outro menor com duas

bocas, forno e duas mesas de madeira gasta. Também, há botijões de gás dentro da cozinha, como nas demais cozinhas. Ao lado desta existe um espaço de circulação e armazenagem com dois freezers horizontais e duas geladeiras. Mais adiante, tem um banheiro para funcionários e um quartinho que serve de vestiário. Das observações realizadas, este é o único restaurante que tem espaço próprio para funcionários.

As instalações são antigas. O “pé direito” baixo e com algumas infiltrações. Os azulejos em mal estado de conservação e instalações elétricas que merecem cuidados. No chão da cozinha existem duas tampas enormes de ferro que fecham uma caixa de gordura e outra de esgoto (ANEXO C, **Foto 13**). A chefe da cozinha disse que quando uma delas transborda a cozinha fica insuportável. Esse prédio vem funcionando com restaurante há mais de dez anos sob o comando de proprietários diferentes.

Posso dizer que quase nada de novo foi revelado diante do que já foi observado e registrado nos outros restaurantes. Aqui a equipe é composta por cinco cozinheiros: dois homens e três mulheres. No comando da equipe está uma senhora experiente que já trabalhou em outros restaurantes e neste, com donos diferentes. Ela é auxiliada por um cozinheiro, também experiente, e duas ajudantes. Ao contrário do visto antes, o responsável pelas saladas é um homem, jovem e que não gosta de ser chamado de “saladeiro”, prefere ser reconhecido como garçom, sua segunda função.

No dia da observação, uma quarta-feira, a chefe usava um bermudão, uma jaqueta com o nome antigo do restaurante e sandálias de dedo. Fez questão de explicar que estava sem uniforme porque no dia anterior tomou uma queda na cozinha (caiu numa caixa de esgoto aberta para escorrer água da limpeza da cozinha) e sujou o uniforme. Ou seja, ela só tem um uniforme. Uma ajudante veste um uniforme branco usado. Ela foi a única entre os entrevistados que revelou ter tido um curso rápido sobre manipulação de alimentos no SEBRAE.

A outra ajudante se veste com calça e camiseta sem manga, touca, e calça sandálias de dedo (ANEXO C, **Foto 14**). O cozinheiro calça sapato fechado e se veste com um uniforme sujo e puído. O saladeiro destoa dos demais, trabalha de bermuda, camiseta de malha, sapato tipo “mocassim” e é o único que não usa avental. Ele usava uma touca nova, possivelmente, por causa da minha presença.

Os trabalhos começam cedo, antes das 7h, quando a chefe chega. Os demais vão chegando aos poucos e o último, o saladeiro, que mora do outro lado da Baía, em Itaparica, e vem de *ferry boat*. Os primeiros movimentos são da chefe que faz um café e coloca alguns pães no forno. As baratas “francesinhas” estão por todo lado e dois “sprays” de veneno contra

insetos em cima das bancadas de madeira denunciavam a tentativa de resolver o problema, mas sem o devido cuidado com o risco de contaminação química nos alimentos. O meu olhar para os “sprays” denuncia minha reação contrária. A chefe rapidamente retira-os.

Os seis quilos de feijão colocados de molho no dia anterior estavam sobre uma bancada e havia uma grande quantidade de espuma branca cobrindo-o (ANEXO C, **Foto 15**). Foi escorrido e colocado para cozinhar. Vários pacotes com frango foram deixados desde o dia anterior dentro de uma pia para descongelar, um frasco de detergente caiu em cima e ficou lá por quase uma hora. Muitos sacos de supermercados e potes plásticos grandes reaproveitados são retirados do freezer com sobras de alimentos. A técnica para poder identificar do que se trata é olhar e cheirar, como já vimos antes.

Vão tomando café, comendo e trabalhando ao mesmo tempo. Esse é outro aspecto que considero importante: comer e trabalhar ao mesmo tempo. Isso foi visto em todos os estabelecimentos observados. Os cozinheiros vão realizando suas tarefas de rotina e comem quando querem. Os alimentos são apanhados com as mãos e levados à boca e nunca as mãos são lavadas antes ou depois. Aqui me chamou a atenção a voracidade do cozinheiro. Ele come todo o tempo. Tudo que faz termina na sua boca. “Em uma degustação flagrei ele lambendo (chupando) os dedos” (DC). Também as ajudantes se alimentam enquanto trabalham. Uma delas chegou a fazer um pratinho com legumes e carnes que ia degustando enquanto colocava, com as mãos, os alimentos nas cubas para o buffet. A outra, que fez o curso do SEBRAE, enquanto cortava diretamente nas mãos os legumes do “cozido” (prato principal do dia), colocava um pedaço em sua boca.

Ainda sobre o uso das mãos sem a devida higienização para manipular alimentos prontos para consumo, reforço o registro de que esta prática é extremamente comum entre estes cozinheiros. Pegar, levar à boca, retornar ao alimento, pegar de novo, seja para avaliar o sabor ou para degustar, é uma conduta freqüente. Também, ajeitar, arrumar o alimento para exposição é feito diretamente com as mãos.

Aliás, impressiona como usam as mãos nuas para finalizar os pratos. Todos fazem o mesmo. Desde o saladeiro até a hora do feijão tropeiro. Tudo é misturado com as mãos. É interessante o “carinho” com a comida. Um ajudante chegou ao exagero de misturar e colocar o spaghetti na cuba de serviço com as duas mãos, fazendo no final “carícias” na massa (DC).

A chefe é simpática e alegre. Impõe respeito pela experiência. Todos sabem o que fazer e os trabalhos vão andando. Os sushis e sashimis são feitos em outra área separada. O suhsiman cozinha o arroz e depois mistura com a sobra do dia anterior. Deixa tudo pronto

antes das 10h e guarda a produção sobre um balcão, em temperatura ambiente, coberta com um pano úmido. Os peixes para os sashimis ficam em refrigeração num expositor próprio.

A contrário da maioria dos outros restaurantes, neste existem pelo menos três tábuas de corte, duas grandes e uma pequena, todas de madeira. Uma fica na mesa da chefe outra com o saladeiro e a pequena com o cozinheiro. As facas são apropriadas para o trabalho profissional de cozinha, mas muitos deles utilizam faquinhas de serra comuns. Outra prática observada em todas as cozinhas foi a de amolar as facas em pedras próprias, bancadas de pedra ou em outra faca e usá-las imediatamente sem lavar, podendo levar resíduos para os alimentos, numa espécie de contaminação física. Os panos de serviços também são muito utilizados. “O pano ‘faz tudo’ está presente, encardido como visto antes e fundamental na produção e ‘limpeza’.

As práticas de trabalho e o comportamento do cozinheiro chamam atenção. Ele canta, conversa, assovia e come. Não lava as mãos nem mesmo quando “recolheu o lixo e voltou para o preparo, sem lavar as mãos” (DC). Ele corta todos os alimentos que trabalha, principalmente, frango, carnes e legumes, na tábua e nunca lava nem a faca nem a tábua após o uso. “Estava trabalhando com duas feridas enormes, uma em cada antebraço, já em fase de descamação da cicatrização” (DC) (ANEXO C, **Foto 16**). Lava as carnes e os frangos na cuba da pia, e depois deixa diretamente sobre a bancada sem qualquer proteção e próximo a alimentos já prontos para o consumo (ANEXO C, **Foto 17**).

A transpiração acompanha o trabalho de todos os cozinheiros observados. O ambiente das cozinhas é muito quente e o trabalho exaustivo. Aqui não foi diferente. No meio da manhã, quando todas as bocas de fogão e o forno estão ligados, o calor é alto. O cozinheiro sua freqüentemente, sua roupa fica molhada e o rosto pinga suor.

A cozinha está quente. “Suor quando cai no olho ardeeeeeeeee...”, diz a chefe fazendo careta e o rosto cheio de pingos escorrendo. Noto que todos estão suados, inclusive eu. Todos os fogões e o forno estão funcionando. Uma ajudante lava o rosto com água da pia, depois vai arrumar com as mãos a cuba do arroz (DC).

O armazenamento de perecíveis é muito precário, em sacos e vasilhas reaproveitadas, tudo misturado gerando confusão (ANEXO C, **Foto 18**). Sobras de arroz e carnes prontas são reaproveitadas. “O recheio da panqueca foi feito um resto do bife de ontem, ainda assim sobrou e voltou para a geladeira” (DC). Os defumados e carnes salgadas ficam numa caixa plástica fora de refrigeração. Um pé de porco cai no chão e a chefe pega e coloca de volta na caixa.

Problemas com as instalações físicas aparecem. Uma água pinga insistentemente numa bancada. Vem de um vazamento no andar de cima, escorre pelo fio de uma lâmpada pendurada e pinga muito próximo aos alimentos prontos para o consumo. De tempo em tempo uma das pias entope. A solução é sempre a mesma: desentupir com as mãos. O problema maior é quando o saladeiro faz isso e continua a manipular saladas. Pior é quando a ajudante descobre que o motivo de um entupimento era uma barata morta que ela tira com as mãos.

Muitas práticas são extremamente parecidas com as outras observações. Diria até que é tudo muito igual. Um exemplo é o uso da faca para abrir latas, conforme registros anteriores. Outro é o “pano faz tudo”. Também o uso de escorredores sem muitos cuidados como foi o caso do saladeiro que escorreu legumes cozidos num escorredor com restos de frango cru. O mais presente é o hábito de pegar comida com as mãos (DC).

Uma vez liberadas as cubas para o salão, as funções se alteram o saladeiro e uma ajudante trocam de roupa e vão para o salão servir os clientes. O cozinheiro começa a fazer a limpeza geral, enquanto a chefe começa a organizar a produção do dia posterior. Eles almoçam lá mesmo na cozinha. Os restos que vêm do salão são guardados para serem reaproveitados. A ajudante que não usou uniforme trocou de roupa (botou um shortinho e camiseta), lavou a roupa usada para trabalhar na pia da cozinha e depois deixou sobre a bancada de inox (ANEXO C, **Foto 19**).

Ao final do expediente um dos proprietários me procura para saber o que achei. Informo sobre os riscos de incêndio por conta da coifa encharcada de gordura e as instalações elétricas inadequadas. Tenho receio em falar muito e prejudicar alguém (DC).

É importante lembrar também que tanto neste como nos demais restaurantes, os proprietários não se aproximaram da cozinha. Ficam ocupados com compras e outros afazeres e não acompanham a produção. Na hora de abrir ao público, ocupam-se do caixa. A única exceção foi a dona do quiosque, estabelecimento pequeno onde ela além de ser a proprietária é também a cozinheira. Nos demais, nenhum esteve presente na cozinha, deixando a produção acontecer livremente, de acordo com os saberes dos cozinheiros.

7 ENTREVISTAS E ENTREVISTADOS

Nos quatro restaurantes consegui o consentimento de todos os cozinheiros para realizar as entrevistas pessoais. Em dois casos eles mesmos se ofereceram para serem entrevistados. A receptividade nas cozinhas foi muito mais amável do que previam e diziam alguns proprietários. O tratamento foi educado, simpático e, às vezes, informal. Se no início das observações havia uma certa formalidade, logo que os trabalhos começavam e o pique aumentava, esqueciam minha presença e a as relações fluíam naturalmente.

No total foram 14 entrevistados. Foram realizadas 12 sessões de entrevistas, sendo um grupo focal composto por três cozinheiros, a pedido deles próprios. As conversas aconteceram no próprio bairro do Comércio, dentro dos restaurantes, após os trabalhos do dia. Somente o grupo focal foi realizado numa mesa de bar, dentro de uma mercearia. Foi seguido de um roteiro pré-determinado para que as conversas não se distanciassem do foco pretendido o que, entretanto, não impediu que alguns temas novos fossem incluídos e outros pouco explorados.

Para as gravações foi utilizado um aparelho MP4, marca “AIRIS”. A falta de intimidade com essa nova tecnologia fez com que a primeira entrevista fosse remarcada por duas vezes. Também houve a perda de uma entrevista, que foi desgravada acidentalmente. Assim, o trabalho de análise das falas contou com 11 entrevistas gravadas e uma através dos registros do Diário de Campo. A captação das vozes pelo aparelho não se revelou de boa qualidade. Para um melhor aproveitamento do material, as transcrições das gravações foram realizadas por serviço de taquigrafia profissional e depois totalmente repassadas por mim.

Do grupo que participou da pesquisa, a maioria era formada por mulheres (9), e cinco homens. Na composição hierárquica de cada equipe de cozinha as chefias ficaram empatadas em gênero: duas eram chefiadas por mulheres e duas por homens. Muito distante das organizações compostas por especializações e nomes de origem francesa já vistos, nos restaurantes populares as equipes se compõem basicamente em três cargos: Cozinheiro(a), ajudante(s) e saladeira(o).

As idades variaram de 24 anos até 59 anos e o nível escolar de primário até o segundo grau completo, nenhum chegou a iniciar curso superior, apesar de dois terem demonstrado esperança em fazer faculdade, mesmo alegando dificuldade financeira e tempo. O tempo de trabalho na cozinha variou de dois anos até 37 anos de experiência. Para preservar a identidade dos participantes, conforme estabelecido no Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, os cozinheiros foram identificados neste trabalho como: Cozinheiro, Saladeira,

Ajudante, Cozinheira, Ajudante I, Chefe, Churrasqueiro, Saladeira II, Ajudante II, Ajudante III, Chefa, Cozinheiro II e Saladeiro.

7.1 AS VOZES DOS COZINHEIROS

As falas revelaram um universo distante dos conhecimentos técnicos. Os conhecimentos empíricos em muito se chocam com os pensamentos científicos expostos nas legislações. Até o próprio discurso desses atores sociais, muitas vezes, não coincidem com suas práticas observadas em campo. É como se, em alguns momentos, teorizassem o “como” deveria ser feito, mas não o praticassem. Em vários depoimentos foram relatados comportamentos não observados. Diziam fazer, mas na prática não o faziam. As observações dos movimentos, comportamentos e atitudes foram muito mais reveladoras que as vozes dos cozinheiros. Isso, entretanto, não diminui a importância de ouvi-los, de deixar que se expressem, ao contrário, é mais um elemento a ser analisado. Por que suas falas e práticas se mostram distantes? Se há um grande distanciamento entre os saberes técnicos e os saberes cotidianos, há também esse paradoxo entre seus próprios discursos e suas práticas. Ainda assim, nas falas muitas noções se mostraram de fundamental significância. São pensamentos que podem ser agrupados em categorias e que revelam e ajudam a entender os diversos significados do trabalho e da produção de alimentos no cotidiano desses anônimos cozinheiros de restaurantes populares.

7.2 INÍCIO DA PROFISSÃO / APRENDIZADO

Invariavelmente o início da profissão de cozinheiro não se deve à escolha livre, mas antes pela necessidade de emprego. Muitos vindos de outras experiências completamente diferentes como eletricitista, pedreiro, gráfica, etc. Outros vêm de ocupações mais próximas do ambiente da cozinha, como serviços gerais em restaurantes, garçons e garçonetes. A permanência na profissão segue duas linhas que estão fortemente entrelaçadas: a necessidade de trabalho e o gosto pela profissão. Muitos aprenderam a gostar de cozinhar e apesar das dificuldades pretendem continuar no ramo, enquanto outros aguardam novas oportunidades de melhoria social, apesar de admitirem o prazer em cozinhar e apenas um assume não gostar. Esse quadro mostra claramente que ser cozinheiro não foi uma opção inicial, foram acontecimentos que os levaram a entrar nesse campo. Num segundo momento, o gosto pelo cozinhar começa a pesar nas decisões. Isso pode ser sentido em algumas falas:

Eu tenho dois anos mais ou menos trabalhando aí nesse restaurante. Realmente, assim, não foi por que eu gostei de vir, foi mais por questão de precisão. Eu estava desempregada, de repente apareceu e aí estou até hoje (Saladeira).

Eu estava indo para outro ramo, motorista de ônibus, carro forte, treinei em 94, trabalhei de eletricista. Vim pra cá, fiquei na cozinha, fiquei por acaso, aí pronto, fiquei até hoje. Prefiro Cozinhar (Cozinheiro).

Eu gosto, pior é que é, sempre gostei de trabalhar na cozinha. Quando eu comecei a trabalhar era garçõete e ajudante [...] na cozinha, agora que eu aprendi a cozinhar gosto mais ainda (Ajudante III).

Rapaz, na verdade eu comecei trabalhando no salão. No primeiro restaurante que eu trabalhei eu fazia serviços gerais, aí um rapaz lá faltou, ficou doente, eu quebrei o galho nas saladas nos primeiros dias, aí fiquei até hoje (Saladeiro).

Essa forma de ingresso na profissão resulta na aprendizagem empírica. Os cozinheiros aprendem o ofício reproduzindo o que lhes foi ensinado ou simplesmente observado. O aprendizado primeiro é o de casa, tendo como referência sempre a figura da mãe e às vezes da avó. São práticas passadas entre gerações e com forte influência sócio-cultural. “Eu sempre gostei mais de trabalhar na cozinha, minha avó tinha cozinha [...] desde novinha, minha mãe também gostava, era chegada em cozinha”, diz a Chefa historiando sua relação com a cozinha. “Aprendemos em casa com a mãe da gente fazendo pra gente”, conta o Cozinheiro. Também o Chefe: “Eu aprendi a cozinhar, na verdade, com minha mãe, em casa mesmo”. Essa memória e aprendizado da cozinha de casa também é ilustrado pela Ajudante II, conforme transcrição abaixo.

Sou de Cachoeira. Sempre... minha mãe... (pensativa) a gente é de família pobre, criada na roça, então a gente se virava em casa. Minha mãe saía para trabalhar, a gente ficava em casa, fazia comida na lenha, por que não tinha gás, pegava aquela carne que ela já deixava escaldada e botava na brasa, fazia aquele pirão branco [...] minha vida nunca foi fácil, como até hoje não está sendo (Ajudante II).

Saindo do ambiente familiar e entrando no profissional, o processo de aprendizado se dá através da observação e repetição das práticas dos mais antigos, que também aprenderam com outros práticos como revela o Churrasqueiro quando conta como aprendeu a trabalhar:

Com o antigo churrasqueiro que tinha aqui. Ele aprendeu também na churrascaria com o outro churrasqueiro e com a dona A. Com certeza aprendeu com ela. [...] ele começou como garçom também e ensinou para ele, quando me ensinou ele já tinha doze anos como churrasqueiro. Tudo eu aprendi com ele (Churrasqueiro).

Essa é a grande escola dos cozinheiros dos restaurantes populares: vivências e práticas passadas de um para outro. Os saberes não são os das escolas profissionalizantes, mas os das experiências. “Tive vários chefes cozinheiros, fui aprendendo na prática, vim ralando de

baixo”, diz o Cozinheiro. “Aprendi com uma cozinheira e depois saí como ajudante. Ela saiu e agora aprendo vendo as ‘manhas’ do Cozinheiro”, reforça sua Ajudante. Perguntado se havia feito algum curso de cozinha o Ajudante I respondeu: “Não, o curso foi esse aqui”, referindo-se à cozinha do restaurante e completou: “Tudo que aprendi eu aprendi aqui, só de ver, aí foi que eu aprendi”. “Olhando... nunca ninguém me ensinou... aprendi assim nunca tomei curso”, conta a Ajudante III.

Esse tipo de aprendizado revela maneiras diferentes de linguagens, comportamentos e conhecimentos, se comparados aos saberes técnicos. São organizações sociais próprias, ricas em particularidades que não estão à mostra facilmente. A linguagem técnica não faz parte desse dia-a-dia e, no entanto, faz-se necessário que novos conhecimentos possam chegar e habitar esses lugares, principalmente no que diz respeito à produção de alimentos seguros para o consumo. Práticas em desacordo com o que rege as normas de manipulação são passadas e repassadas de um cozinheiro para o outro, colocando em risco a saúde dos comensais. O problema é que os programas relacionados a treinamento de manipuladores sequer chegam até eles, e se chegam falam outra linguagem que não será absorvida. É necessário, primeiro enxergar essa grande e importante categoria profissional, depois, conhecer suas particularidades e, a partir deles, organizar um programa de intervenção aplicável, entendível e digerível, que mostre eficiência na comunicação e nos resultados.

O pensamento do Chefe demonstra bem como é necessário entender aquele universo particular:

Às vezes faz errado e nem sabe por que tá fazendo, nunca viu, não tem experiência, faz errado e nem sabe que tá fazendo errado. Aí chega a Vigilância Sanitária, vê aquilo, a pessoa tá inocente, já vão notificando. [...] Por que tudo é uma questão de cultura, tudo é questão de conhecimento, tudo é questão de você ter um esclarecimento em relação a tudo (Chefe).

Nenhum dos entrevistados fez curso de cozinha, uns participaram de alguns cursos rápidos como a Cozinheira que fez curso de Cozinha Alternativa oferecido pelo SEBRAE, ensinando o melhor aproveitamento dos alimentos, e que ela admite não utilizar os ensinamentos no seu restaurante. O único ensinamento que ela reproduz é o de não utilizar tábuas de madeira para cortar alimentos “por que acumula muito micróbio”. Ela não usa tábua, prefere cortar tudo na mão e exige que sua ajudante também o faça. O Chefe diz que fez um curso sobre higiene alimentar, mas não se lembra muito bem e acha “que tem a apostila”.

A Ajudante III foi a única que fez um curso, há três anos, do SEBRAE sobre Boas Práticas, durante cinco dias (cinco sábados) por exigência de um restaurante do Comércio, que já fechou. Seu depoimento mostra o curto período de vida dos ensinamentos técnicos quando não há um devido entendimento prévio do universo em que ele será aplicado. Pela importância da fala transcrevo-a :

– Você gostou do curso?

AJUDANTE III – Gostei, por que foi assim, para ensinar a trabalhar com alimentos... limpeza, essas coisas, foram seis sábados de curso.

– E o que você aprendeu lá, você utiliza?

AJUDANTE III – Hã, hã.

– Você acha que o que o Sebrae ensina o pessoal utiliza?

AJUDANTE III – Muitos utilizam, outros não. Por exemplo, lá a gente aprendeu assim que: não coloca a comida no buffet? Aquela comida que sobra no buffet não pode guardar, tem que jogar fora. Mas não é bem assim, porque às vezes sobra muito, aí vai ser muito prejuízo para casa se jogar fora. Lá ensina que se tiver na cozinha, no outro dia pode por que é sobra. Agora, se sobrar lá do buffet não pode.

– Mas na prática, no outro lugar que você trabalhava cumpria isso?

AJUDANTE III – Umas duas vezes, mas depois com o prejuízo não tem como não. Porque a cozinheira mesmo que trabalhava aí, ela no começo jogava tudo fora. Mas não pode, por que é muito prejuízo pra casa. Por exemplo, bota um frango ensopado como ontem mesmo sobrou quase tudo aí. Já pensou jogar aquele frango todo fora? Aquele frango já serve ou para sair ou para fazer recheio pra amanhã.

– E por que no Sebrae dizia que tem que jogar fora?

AJUDANTE III – “Oxente”, eles falam muito.

– Mas eles explicavam?

AJUDANTE III – Explicavam, por que não pode, fica exposto lá e pode pegar uma bactéria, alguma coisa. Por exemplo, o arroz mesmo tem que cozinhar e levar logo para o buffet. A gente não podia cozinhar e deixar lá, pra depois levar não. Também tinha a nutricionista, ela ia e tirava a temperatura, se tava bom de sair ou não. Banana mesmo a gente descasca né, mas antes de descascar tem que lavar. Ovos para fazer alguma coisa, tem que lavar. Salada, também aprendi, folhas tem que lavar em água corrente e colocar de molho com um pouquinho de água sanitária para matar os germes.

– Mas tem a quantidade certa?

AJUDANTE III – Tem, duas colheres de sopa de água sanitária para uma bacia mais ou menos de água. Isso eu aprendi lá.

– Você é a única pessoa que tem curso aqui?

AJUDANTE III – Maria também tomou, mas ela é caixa.

– Mas depois do curso, vocês seguiam as orientações ou não?

AJUDANTE III – Seguia assim, por exemplo, a gente trabalhou com nutricionista também um bom tempo, mas depois tirou, porque é muito caro. Vocês são muito caros para trabalhar assim. Ela era muito cara. Eles viam que não tinham.... mas sempre o dono e a dona tavam na cozinha para ver se a gente tava...

– Mas e o arroz, como é que fazia? Tinha onde guardar?

AJUDANTE III – O arroz a gente cozinhava quase na hora de sair e colocava num *réchaud*. E o outro que sobrava a gente tampava para ficar semprequentinho. Mas para eles aquele arroz que sobrava do buffet não podia... Aí depois fomos relaxando, tinha que aproveitar mesmo porque não tem como.

– Todo mundo da cozinha tomou o curso?

AJUDANTE III – No começo foi 21 funcionários, eles pagaram curso para todo mundo. Mas foi saindo, saindo, saindo, terminou na cozinha só eu que fiquei do curso. [...]

– Você acha que valeu à pena o curso do Sebrae?

AJUDANTE III – Valeu... Não foi ruim... foi bom. Mas é por que... não foi assim... foi cinco sábados... A gente terminou trabalhando com outras pessoas que não tinham nada a ver com aquele curso, aí quando a gente explicava: “Olha é assim ,

que a gente aprendeu assim”, mas aí não gostava e a gente deixava pra lá. Mas eu gostei, aprendi muito.

– Você faria outro?

AJUDANTE III – Hum, hum, eu tenho o diploma lá em casa.

Durante as observações em campo, acompanhei o trabalho da Ajudante III e constatei que achava que ela havia desenvolvido um modo de boas práticas modificado, misturando alguns conceitos aprendidos, mas com forte influência sócio-cultural. É um híbrido confuso de ‘saberes técnico-científicos’ com os saberes populares.

7.3 LAVAR (Limpeza / Higiene)

É unânime o pensamento sobre a importância da higiene na cozinha e é impressionante como não se revela na prática. A higiene pessoal fica quase que restrita ao “lavar as mãos”, mesmo que não o façam com regularidade. Poucos pedem o uso de uniforme e falam da higiene de unhas e cabelos. O significado mais presente é o de lavar os alimentos, como se os perigos estivessem intrínsecos aos alimentos até chegarem à cozinha, a partir daí eles têm de ser lavados para serem purificados. A higiene é para os alimentos e não para as pessoas.

Todos falam em lavar. Lava-se tudo: folhas, legumes, e, principalmente, carnes. Pouco se fala nos equipamentos e utensílios de cozinha e muito menos da própria cozinha. “... eu sou muito limpa, eu gosto de tudo bem lavado, os tomates...”, afirma a Ajudante II. Já o Chefe acha que “a higiene, às vezes assim, peca um pouquinho”, mas garante que “a mesma forma que eu pratico aqui, pratico em casa, limpeza, tudo”. Para a Saladeira II “limpeza é tudo, para mim isso é tudo, você não pode estar trabalhando com a comida mal feita, sem a higiene, acho nojento”.

Desse mosaico de idéias, vejo como ponto crucial a prática freqüente de lavar e colocar de *molho* os alimentos. As formas são muito parecidas, como se tivessem freqüentado a mesma ‘escola’ de cozinha. Alguns alimentos necessitam só de água, como a carne bovina, enquanto outros precisam de mais ingredientes como vinagre, sal, limão, cloro e água sanitária, esta última chamada de “q-boa” indiscriminadamente. O uso do vinagre, sal e limão está mais relacionado a peixes, frangos e suínos, enquanto o cloro e a “q-boa” e, novamente, o vinagre às folhas e legumes.

Aí surge mais um risco proveniente da comunicação distorcida entre saberes cotidianos e saberes técnico-científicos. O ‘ouvi falar’, ‘vi na televisão’, ‘me ensinaram’ faz com que os cozinheiros, sem saberem bem como e por quê, apliquem técnicas sem a devida

orientação podendo promover contaminações químicas ou biológicas. Estou me referindo à concentração de cloro e água sanitária na higienização de folhas que são realizadas sem qualquer controle. Ora usam demais, ora usam de menos. Pensam com a certeza de que estão fazendo certo, mas as conseqüências são incertas.

A Saladeira conta que no Dia da Saúde, na escola ensinaram como lavar alimentos com vinagre e também colocar “um pouco de água sanitária para matar as bactérias[...] minha mãe me ensinou e depois aprendi na escola e a gente vai passando adiante”, diz ela. Sobre a quantidade de cloro a ser colocada em dois litros de água a Cozinheira ensina que basta uma colher de chá, ou a “quantidade que tiver”. Ela completa dizendo que o “importante é botar alguma coisa”. Para a Ajudante III as quantidades que devem ser usadas são “duas colheres de sopa de água sanitária para uma bacia mais ou menos de água. Isso eu aprendi lá” (no curso do SEBRAE, conforme já transcrito acima).

Como se vê, as quantidades não são bem definidas, cada um faz e confia na fórmula aprendida. Também há confusão entre vinagre, cloro e água sanitária. O Ajudante I informa que se não usar vinagre pode usar “q-boa, água sanitária” diz que viu na televisão. Na verdade tratam como produtos similares, de igual valor e dando um mesmo resultado, declaração do Saladeiro.

7.4 PRINCIPAIS ALIMENTOS

Além da importância do trato das saladas, também observado pela própria organização das cozinhas, uma vez que todos os restaurantes existem pelo menos um profissional na função de saladeiro (a), as entrevistas reforçaram o que foi visto com relação a alguns alimentos que merecem mais atenção por parte dos cozinheiros. São eles: a carne bovina, o porco, o frango, o peixe, e o feijão. O trato desses alimentos são diferenciados, mostrando sentimentos de preocupação ou reverência, de acordo com as experiências e convicções de cada cozinheiro.

O cuidado com a higiene do ambiente faz relação com a função do cozinhar e a organização dos produtos. Estes devem estar próximos e de fácil acesso. O sujo no sentido da ameaça à saúde, conforme o conhecimento científico, não é uma concepção aceita pelos entrevistados. Em geral, sujo e limpo são conceitos ambíguos, contraditórios, dissociados do discurso normativo, conforme Mary Douglas observou em várias sociedades do ocidente.

O sujo e perigoso é uma dualidade que representa o mau presságio, o mau comportamento moral, ou algo sobrenatural que inscreve jogos simbólicos de linguagem para relacionar aspectos sagrados ou profanos sobre corpo, carne, gestos, comportamentos.

Nesse campo, observei os conceitos de cuidado com as carnes de animais nocivos e inofensivos. Uns podem ofender mais o corpo que outros, cuja crença está relacionada a preceitos religiosos e ambigüidade do animal. O porco vive na lama, por isso é mais sujo, como veremos adiante.

A carne bovina é considerada pela maioria como a mais nobre e mais limpa. A crença da não necessidade de cuidados com a carne leva a maioria a adotar uma lavagem rápida. Seu estado de conservação é verificado pela cor ou cheiro, como ensina o Cozinheiro: “a carne chega, tem que lavar, cortar ver o estado dela. Se não está verde, azul ou com aquele cheiro, aí pronto, coloca no fogo e come sossegado”. A carne não é considerada suja, o churrasqueiro é o único que não lava a carne, mas explica que não lava porque senão perde o sangue, o gosto original. Ele garante que o frango “não é tão limpo como a carne porque a carne é sempre da parte de dentro do boi, alcatra, fraldinha [...]”. Para a Ajudante III “a carne é normal, só um pouquinho de vinagre mesmo e está bom, porque a carne não tem muita sujeira”. De qualquer forma, a exceção do Churrasqueiro, eles lavam a carne com água. Todos não consideram uma carne suja, nem perigosa, às vezes “pesada”, de difícil digestão, mas não perigosa.

Ao contrário do que foi dito acima, a carne de porco é a que provoca mais reações de medo e que merece mais atenção dos cozinheiros. Diferentemente da indústria alimentícia que rotula seus produtos com o nome de “carne suína”, os cozinheiros continuam a chamar de “carne de porco” e a relacionam com “porcarias” e perigo.

Carne de porco tem que ser muito bem lavada com limão e água. Bastante limão. Em casa mesmo só como carne de porco se for bem cozida, pra depois assar. Para garantir que vai matar os vermes mesmo, porque a carne de porco é uma carne muito perigosa. Não gosto muito (Ajudante III).

Todos os cozinheiros condenaram a carne de porco a cuidados extremos, conforme a tradição. “Tem que lavar bastante, cozinhar, aferventar bastante para matar os micróbios” (Ajudante). “Carne de porco mal passada não mata a verme dela não” (Cozinheiro). “Bisteca passo no sal, na água, lavo, tempero e boto para aferventar, eu não faço ela crua não, primeiro tem que aferventar [...] é uma carne que tem bicho, é um bicho ‘cismado disgramado’” diz a Cozinheira que ainda relata um caso conhecido dela: “Tem um vice-prefeito lá do meu interior que foi para os Estados Unidos tirar um bicho de porco que deu na cabeça. Ela dá, foi provocado por churrasco de carne de porco”.

O Ajudante I mostra todo receio: “Eu morro de medo de carne de porco, não como de jeito nenhum”. “Todo porco tem muita verme, por isso que sempre o cliente que vem aqui quer o porco bem passado para garantir” (Churrasqueiro). “O porco é pior, por que tem os germes na carne de porco, tem um germe que se a pessoa comer a carne mal passada... Diz que tem um germe que entranha na pessoa que é difícil para sair” (Chefa). “A carne de porco tem que lavar bem lavada e botar para dar umas ‘fervura’ pra tirar aquela bactéria que ela tem, né” (Cozinheiro II).

Todos os restaurantes servem carne de porco, apesar do receio geral dos cozinheiros. Alguns fazem, mas não comem:

Tenho receio com carne de porco. Eu, particularmente, não como a carne de porco... Acho que se eu fosse preparar, com certeza eu colocaria 24 ou 48 horas pra congelar mesmo, pra virar uma pedra. [...] Não sei, não sei. Não sei se é superstição. Para matar um pouco os micróbios, carne de porco tem muitos micróbios (Chefe).

Entre esses dois extremos vem a carne de frango ou galinha, que apesar de receber tratamentos parecidos com a carne de porco, não amedronta os cozinheiros. O problema com a carne de frango é o “cheiro”, “gosma”, “inhaca” que dizem permanecer depois de cozida se não tratar bem. É preciso tirar esse inconveniente lavando bem, usando vinagre, limão, sal e até aferventando. “Se não lavar bem lavado fica com um gostinho... tipo ranço”, diz a ajudante. Outra cozinheira ensina que frango tem que ser lavado bastante com limão e vinagre por que “tem muita gosma e fica com aquela ‘maresia’ e quando cozinha ela não cheira bem” (Ajudante III). O chefe afirmou que “não limpando aquela gosma direito fica com aquele cheiro de ‘almíscar’, fica com cheiro forte”, mas garantiu “mal não faz”.

O peixe também é tratado como o frango: muita água, limão e vinagre. Às vezes diferenciam o peixe de escama com o de couro, sendo o primeiro considerado mais saudável e o segundo de pior qualidade e até reimoso (tópico adiante). O Cozinheiro II ensina que o peixe de couro “é mais ‘sangrino’ e o de escama não é muito ‘sangrino’ não. Tem pessoas que não se dá bem”. Para trabalhar com peixe a Ajudante III afirma que tem lavar com limão, “bastante limão. Tem que ter limão para sair o cheiro dele, cheiro muito forte”. Por fim, tem a fala do Chefe que conta como procede para tratar peixe.

Peixe a gente lava com limão. [...] Para limpar, tirar aquele cheiro que ele tem, cheiro de maresia, cheiro forte. Tem alguns peixes de pele que não tem como tirar, por que tem um cheiro muito forte, predominante deles. Mas a gente lava com limão, tempera de um dia pro outro ou deixa congelado (Chefe).

Todo esse trabalho de lavar, passar limão, deixar de molho com vinagre ou limão foi presenciado durante as observações nas cozinhas. Entretanto, conforme já registrado, é bom lembrar que todos são lavados diretamente nas pias. Uns depois dos outros, e essas mesmas pias são utilizadas para lavar utensílios com produtos químicos e muitas delas entopem constantemente. São práticas usuais, realizadas por todos, mas que podem oferecer riscos de contaminações dos alimentos que estão, ironicamente, sendo higienizados. Mais uma vez são as práticas distantes das normas.

Ainda tem um alimento básico na alimentação oferecida por esses restaurantes populares que merece atenção pelo tratamento, que é o feijão. A prática rotineira é colocar o feijão de molho no dia anterior e deixar sobre o fogão para o cozimento no dia seguinte, sob o argumento de que facilita o cozimento. A maioria serve dois tipos de feijões: o “de caldo” e o “tropeiro”, sendo que este último é escorrido e misturado com farinha, cebola, tomate e tempero verde, com as mãos. A exceção é a Cozinheira do quiosque que cozinha o feijão na noite anterior (conforme já descrito), e deixa sobre o fogão tampado com um saco plástico. Ela não gosta de feijão “dormido” e afirma que conhece pelo cheiro quando ele é do dia anterior. Ela não classifica o feijão que faz como “dormido” e explica:

Não, o cheiro do feijão do dia é outro. Dormido é quando bota pra cozinhar já com os temperos um dia antes. O meu eu só coloco o tempero no dia. Agora tem gente que bota para vender hoje e não vendeu e bota para vender amanhã o mesmo, já fica com outro cheiro.

7.5 FEIRA / MERCADO

A compra das matérias primas para a produção diária das refeições fica a cargo dos donos dos restaurantes. Cabe aos cozinheiros trabalhar com os ingredientes disponíveis, qualquer que seja sua origem. Para eles que manipulam os alimentos, existe uma diferença de qualidade entre os alimentos adquiridos em feira livres e os do mercado formal. Há uma certa valorização dos alimentos comprados em grandes supermercados e à medida que diminui o porte do estabelecimento, os produtos vão se desvalorizando.

A Saladeira diz que o alface, que é “da Feira de São Joaquim não se sabe de onde veio. O do mercado é mais conservado, mas o da Feira de São Joaquim realmente tem que ser bem lavado”. Ela conta que quando passa pela Feira sente “um fedor de urina insuportável” e que o pessoal urina ali por perto e sentencia: “O alface da Feira é feio e o do supermercado bonito”. O Chefe alerta que “tem tantos alimentos mal armazenados em feiras livres... água de coco,

essas coisas. Sobre a Feira de São Joaquim, a Cozinheira e dona do quiosque afirma que quem freqüenta é “nego” interessado no preço, “aí compra porcaria e dá porcaria aos outros”. Ela afirma categoricamente:

Quem vai ali! Deus me livre! Só de ver aqueles carros de mão cheios de carnes ali dentro, tudo nojento, cheio de “morotó”, tudo fedendo. Eu não vou não. [...] Por que eu só compro no açougue, no Boi Gordo, pego de manhã e pago a tarde. [...] Por que eu já conheço o açougue, sei que é aseado e tem fiscalização, né (Cozinheira.)

O Cozinheiro acha que todos os alimentos devem ser tratados da mesma forma, independentemente de onde foi comprado. “Pra mim é tudo igual, tem que lavar bem, tem que usar o mesmo processo. A mesma coisa que pegar uma bisteca, um frango de São Joaquim e do mercado, é tudo igual, tudo por um” afirma ele. Mas quando questionado se as carnes usadas no restaurante eram da feira ele foi categórico: “Não! A carne eles compram no Atacadão”.

7.6 CONTAMINAÇÃO

Os conceitos técnicos já expostos sobre contaminações de alimentos de origem química, física e biológica não são totalmente absorvidos pelos cozinheiros. Para eles, a contaminação de um alimento está mais ligada ao estado do alimento. Ou seja, um alimento está contaminado quando ele apresenta características, normalmente visuais ou olfativas, evidentes. É muito utilizado o termo “estragado” para explicar o que é um alimento contaminado.

Pra mim se alguém disser “esse alimento está contaminado”, está estragado, pra mim é a má conservação do alimento. Em vez de chegar e colocar logo no freezer, deixou por horas no chão, a carne vai ficando azul, começa a ter mau cheiro, pra mim é a má conservação (Saladeira).

Apesar dos saberes técnicos alertarem que grande parte das contaminações dos alimentos se apresentarem de forma imperceptível, sem alterações de cheiro, cor ou gosto, para os cozinheiros as contaminações são perceptíveis. Essa distância de entendimento entre as formas que se apresentam as contaminações, também pode gerar um grande risco à saúde dos freqüentadores dos restaurantes. A avaliação baseada apenas no visual ou no olfato sentenciando que um alimento não está contaminado pode resultar em surtos de doenças de origem alimentar. Somente a Ajudante III, que teve curso pelo SEBRAE, relacionou

contaminações à presença de bactérias nos alimentos e necessidade de lavar as mãos e os alimentos.

As contaminações de origem física e química não são consideradas, conforme observado e ouvido nos trabalhos de campo. “Não, cabelo não. Contaminação é você deixar tudo exposto, a barata, rato, entendeu? Se sobrar uma comida e você deixar à-toa vai dar bicho, por isso toda comida que sobrar você tem que guardar no freezer, aí não vai estragar” (Cozinheira). Para a Ajudante I, uma comida contaminada é “que está mofada, a carne está estragada e você vai lá e faz a comida”. Outra ajudante afirma que “alimento contaminado é um alimento ‘podre, escuro, cheio de bicho, a gente sente o cheiro ruim logo” (DC). Também deve-se observar o entendimento de que as contaminações vêm de fora, como alerta o Chefe: “Eu acho que desde a horta tem que tomar cuidado, por que às vezes tem produto que já chega aqui podre, por exemplo o tomate ou a batata já chegam aqui podre, às vezes a gente tem que selecionar. Vem da própria horta, de compras”.

As baratas presentes em todas as cozinhas observadas parecem conviver sem maiores problemas com os cozinheiros. Eles dizem que é muito desagradável, tentam acabar com elas, normalmente com inseticidas ignorando o risco de contaminações químicas, mas admitem que é quase impossível e que é normal em cozinhas. “Todo dia quando termina a gente bate remédio. Toda cozinha que conheço tem barata. As maiores cozinhas que passei têm barata”, afirma o Cozinheiro. “Lá bate remédio todos os dias para tentar erradicar, só que não consegue por que são muitas”, diz a Saladeira. Eles afirmam que elas vêm de fora, junto com as mercadorias. “Vem da feira, nos caixotes”, diz a Ajudante. “Todo dia tem nas mercadorias”, concorda o Cozinheiro.

7.7 PRAZO DE VALIDADE

A preocupação com estado dos alimentos, além dos aspectos visuais e olfativos, se concentra no prazo de validade colocado nas embalagens pela indústria alimentícia. Apesar dessa exigência ser relativamente nova, passou a ser obrigatória em 1994, ela é uma forte referência para os cozinheiros. Há uma confiabilidade total nos alimentos que estão dentro dos prazos de validade, independentemente de outros fatores que possam causar alguma deterioração como transporte, armazenagem, dentre outros. Estar no prazo de validade é uma garantia que dispensa outras observações dos alimentos, principalmente as conservas. Essa prática revela mais um risco aos comensais, dentro do conceito de produção de alimentos inócuos à saúde.

Para a Ajudante II a data de validade é muito importante. “Às vezes é a primeira coisa que eu olho no supermercado é a data de validade”, afirma ela que conta que já teve problemas com alimentos contaminados e coloca a culpa da validade vencida:

Uma vez mesmo eu me senti mal, fui comer um cachorro quente na Lapa, eu quase morri, fui parar na Emergência e tudo. Eu acho que foi a salsicha fora da validade, aí eu me senti mal, fui para no hospital e tudo, ou foi a salsicha ou foi a maionese, e maionese vencida leva até a morte (Ajudante II).

O Cozinheiro II também se preocupa com os prazos de validade: “Por exemplo, essas comidas que vêm enlatadas, conserva, tem que estar bem atento à validade. Se tiver passando da validade, aí é o maior perigo, né”. Ele acrescenta ainda que se estiver dentro da validade “não tem perigo nenhum”. A Saladeira disse ter sabido pelo jornal que há um tempo atrás “não sei se foi no Paraná, algumas pessoas que comeram palmito alguma chegou a morrer, acho que tinha passado da validade”.

A Cozinheira denuncia que muitos produtos alimentícios que alguns ambulantes ficam vendendo pelas ruas do Comércio são todos com a validade vencida. Ela diz que eles compram “bem baratinho nos supermercados a mercadoria vencida e mudam a data”.

Se os alimentos adquiridos são condicionados aos prazos de validade, os manipulados e produzidos nas cozinhas não seguem o mesmo rigor. É prática comum o reaproveitamento de sobras que foram expostas para consumo. O argumento principal é o do desperdício de alimentos, um conceito que tem sua semente na família, nas práticas domésticas. “[...] nem tudo se joga fora, algumas coisas aproveita, bota no freezer e reaproveita, quem mora em casa mesmo... congela no freezer e aqui tem freezer, a gente guarda e o que puder reaproveita”, afirma a Ajudante II. O Cozinheiro ensina como reaproveitar alimentos:

Um arroz branco que dá pra aproveitar, uma carne assada, tudo do restaurante aproveita, um frango grelhado pode fazer um risoto, pode fazer um macarrão, pode fazer esse frango com legumes, com o peixe grelhado pode fazer um bolinho de peixe, o feijão pode aproveitar” (Cozinheiro).

7.8 ALIMENTO SEGURO

Se no campo técnico a conceito de “alimento seguro” ainda é novo, na vida profissional de cozinheiros de restaurantes populares os significados são os mais variados. Alguns entendem que são alimentos sem gordura, colesterol ou sal, ou “saudável”. Outros afirmam que são os alimentos bem lavados e conservados. Também há registro sobre a

aparência dos alimentos. Uns afirmaram não saber do que se trata, enquanto outros reticentes disseram não lembrar (a Ajudante que fez curso de Boas Práticas de Manipulação). Houve ainda a associação do alimento seguro às comidas fortes, como feijoada, que dá sustentação ao corpo.

Essa é uma categoria de extrema importância quando se pensa na produção de alimentos seguros para consumo baseados nos conceitos estabelecidos pelos conhecimentos científicos, já registrados neste trabalho. As significações diversas e os desconhecimentos sobre o que é um alimento seguro mostram que para os cozinheiros isso não habita seus cotidianos. Os entendimentos são outros. Normas e práticas ainda não se comunicam com eficiência, emperrando o desenvolvimento de um modelo de trabalho que resulte numa alimentação mais segura à população que frequenta estes restaurantes.

Abaixo transcrevo alguns significados de alimento seguro, captados nas entrevistas.

A questão de ingerir alimento seguro, no caso, é a mesma coisa que ele falou aí, lavar bem (Ajudante).

Eu acho que... (pensando) Eu não acho que exista uma alimentação totalmente segura, eu garanto o meu porque eu lavo e cuido (Cozinheira).

Alimento seguro, no meu entender, é que é lavado direitinho, com vinagre, as verduras, a carne também (Ajudante I).

Limpeza conta muito. Uma boa aparência em relação ao alimento. Isso conta muito. Por mais que a comida não seja boa, se tiver limpeza, uma boa aparência dos alimentos... (Chefe).

Pra mim... (pensando) É um alimento saudável, sem muita gordura. Verdura pra mim é seguro, folha é segura, um arrozinho é seguro, sem muita gordura, sem muito colesterol e sem muito sal (Saladeira II).

Aiiiiii..., olha muitas coisas eu não lembro. [...] Eu acho que um alimento bem cozido, bem lavado, bem tratado (Ajudante III).

Alimento seguro... (sussurrando)... (longo silêncio)... Alimento seguro pode ser um alimento... Não quero falar besteira (Chefa).

Alimento seguro... (sussurrando) Alimento seguro... (pensando) Alimento seguro é uma comida forte. É dobradinha, feijoada. Tem a de regime, um peito de frango grelhado, um arroz sem sal, para não ficar muito gordo (Cozinheiro).

Lavar bem, noção de cuidado, aparência, cheiro, redução de gordura e de sal, associação de feijão com arroz, o mito da força da carne são alguns significantes observados na noção de alimento seguro.

A dificuldade em responder sobre o que é um alimento seguro demonstra, portanto, que esse conceito é novo entre os cozinheiros. No dia-a-dia fazer comida segura tem

significados diversos e nem sempre aproximados das normas técnicas-científicas que orientam os programas de treinamento oficiais existentes.

7.9 TEORIA / PRÁTICAS

O distanciamento entre as teorias estabelecidas pelos técnicos e as práticas dos cozinheiros foi observado em muitos aspectos relacionados à manipulação e produção de comida. Nas entrevistas, muitos cozinheiros expuseram suas dificuldades, suas vivências e os trabalhos diários. Muitos deles verbalizaram esse distanciamento entre a realidade (seus cotidianos) e o como deveria ser (as leis). Eles têm consciência que muitas coisas deveriam funcionar de modo diferente, mas, por diversos motivos estruturais, tradicionais, etc., ocorre de forma alheias. É bastante evidente o sentimento de que gostariam de condições melhores de trabalho, mas a conjuntura não permite e, resignados, fazem como pode ser feito, com os instrumentos que têm às mãos.

Um exemplo foi o ensinamento do Cozinheiro de como se deve guardar alimentos: “O freezer de carne é só de carne, o de frango é só frango. Não pode botar carne com frango. Separara as vasilhas”. Depois afirma: “Isso seria o ideal”. No restaurante onde trabalha existe apenas um freezer para guardar alimentos, inclusive sobras. Mais adiante diz: “Aqui não se liga pra isso”, e conta que já trabalhou em outro lugar com luvas, máscara e uniforme e que era trocado diariamente.

A Ajudante I lamenta as condições de trabalho e diz: “gostaria de ter um fardamento completo, roupa, chapéu, avental, luva, sapato, é mais segurança para mim mesma”. O Chefe também acha importante o uso de uniforme e touca, mas diz que não usa touca porque tem cabelo curto e não considera necessário. Não usa uniforme por que o proprietário não fornece. Ele conta que em dois anos de trabalho a Vigilância Sanitária ainda não apareceu e admite que muitas coisas estão erradas, mas considera isso comum a todos os restaurantes. “Você vê que tem muitas coisas irregulares, é claro que a gente vê, mas como qualquer estabelecimento, você sabe que não está 100% no padrão de armazenar alimento, fardamento, tudo, segurança, uma série de fatores” (Chefe). Sobre esse distanciamento entre o que regem as leis e as práticas ele afirmou: “Eu acho que está bem distante, em relação ao que manda a Vigilância e o dia-a-dia está bem distante”. A Chefa também discorre sobre como é e o que deveria ser: “A questão é andar limpo, com roupa limpa, usar lenço, andar com tudo nos seus lugares, mas sem sempre é como a gente quer. [...] A realidade é diferente”.

Nas conversas fica claro que eles têm informações sobre os riscos com a saúde, mas não se sentem responsáveis sobre a situação. Mesmo reconhecendo as dificuldades que os patrões enfrentam para sustentar as empresas, eles se consideram impotentes para sugerir ou promover mudanças e passam a responsabilidade para os donos, como pode ser percebido nas transcrições abaixo.

A gente não tem culpa nenhuma. Se a gente chegasse para o patrão e perguntasse: “Sabia que o correto é a gente fazer exame de unha e garganta de mês em mês, dois em dois meses, ou três, tudo direitinho?”. Eles vão dizer: “Pra quê? Nunca vi fazer isso” (Cozinheiro).

Esse tipo de coisa vem mais dos patrões, os donos de restaurantes que têm que ver esse tipo de coisa (Saladeira).

Com relação ao fazer a comida em casa e a feita no trabalho, os cozinheiros afirmam que as práticas são as mesmas. Isto revela a tradição que têm em relação aos aspectos não higiênicos e a confecção culinária. Em razão às quantidades, o que muda basicamente é o tempero e a tranquilidade da casa, enquanto que a pressa do restaurante exige alguns procedimentos mais rápidos. Mas em relação à higiene eles afirmam ser igual. Para o Chefe a comida de casa é feita com carinho, “apesar de que aqui a gente fazer tudo com atenção e cuidado, mas a gente corre contra o tempo. A gente tem que deixar algumas coisas prontas”. A Cozinheira garante que é tudo igual: “Eu faço uma comida que eu como, meu marido come, minha filha come, eu não posso fazer porcarias para os outros, a mesma comida que o cliente come eu como”.

7.10 ALIMENTAÇÃO / DOENÇA

A relação entre a ingestão de alimentos em más condições tendo como conseqüências casos de doenças são relatados por todos os cozinheiros. As vítimas são amigos, conhecidos, parentes e eles próprios. Todos têm algum caso a ser contado com vários graus de gravidade, inclusive com mortes por ingestão de alimentos contaminados. Entretanto, em todos os casos os motivos foram as comidas de desconhecidos. Nenhum cozinheiro reportou ocorrências em relação à sua comida. Somente o Chefe falou o que aconteceu em um hotel que trabalhou, mas colocou em dúvida a alegação do hóspede: “Tem cliente que vai lá e come um monte de bagaceira na rua, dendê, azeite, camarão, depois como saber se foi o alimento do hotel?”, questiona.

Eles entendem a importância do cuidado com a saúde, mas não especificam claramente quais são os cuidados necessários. Deixam transparecer que o que fazem não oferece perigo aos clientes, o problema é os “fazeres” dos outros. Será nessa intersubjetividade que o entendimento sobre o alimento seguro transpassa a noção individual e torna-se senso comum, em que o outro, e não o próprio ator, será sempre o responsável pelo descuido. Nessa condição de não intencionalidade da ação, os sujeitos se eximem de quaisquer responsabilidades sobre os efeitos danosos à saúde do cliente, se a causa for a comida do seu restaurante. De suas mãos saem temperos que fazem relação com o gosto e a identidade do seu trabalho. E, para eles, é difícil imaginar que possam estar ameaçando o consumidor, mesmo sem condições ideais de manipulação de alimentos. A Ajudante ensina que: “mexer com alimentos tem que saber mexer. Para a saúde, botar comida de qualquer jeito pode ficar doente”. No meu caso, eu trabalho com saladas, coisas cruas, tem que ser realmente bem lavado para tirar certos tipos de doenças, vermes, bactérias, hepatite, esse tipo de coisa”, completa a Saladeira.

Dentre os casos de doenças de origem alimentar que vivenciaram, a Cozinheira relatou uma infecção intestinal que sofreu causada por ingestão de arraia de um restaurante à quilo durante a festa da Conceição da Praia. Também contou a agonia de sua filha por conta de uma coxinha de galinha. “Aqui no Comércio não é tudo limpo e eu não confio”, sentencia ela, que ainda conta o caso de uma vizinha que morreu em 24 horas.

Os casos acontecem bem próximos aos cozinheiros, mas as causas estão sempre fora das suas casas ou das cozinhas onde trabalham. A Saladeira contou sobre uma infecção intestinal que acometeu sua mãe depois de comer um sarapatel. “Não é todo lugar que você vai sentar para comer sarapatel. Não é todo mundo que sabe preparar, limpar, ou fazer”. O Cozinheiro II contou sobre um amigo que morreu ao comer um hambúrguer numa festa de rua. A Chefa falou sobre o ocorrido com sua irmã que foi parar na emergência hospitalar. Isso aconteceu depois de ter comido “um negócio”, na “casa dos parentes do marido”. Todos têm casos graves, assuntos de comida e morte. Mas são todos esses distantes dos seus afazeres. Estão em outros lugares, outros personagens. Não há analogia com suas mãos, seus trabalhos.

7.11 A COMIDA DOS OUTROS

“Fico impressionado como as práticas parecem normais ou saudáveis. Os cozinheiros confiam nas suas produções e dos colegas, mas têm receio de comer comidas feitas por desconhecidos” (DC). Será o desconhecido o que fere, ameaça e pode matar. A idéia do

perigo está no outro que não se conhece, não se vê. Um inimigo invisível como micróbios. Observo a relação de confiança dos cozinheiros com suas comidas. Entretanto, quando se fala em comer na rua, em outros restaurantes, ou bares a desconfiança é geral. Muitos afirmam que não comem, não se sentem seguros, acham que a comida pode lhes fazer mal.

Esse comportamento reflete a sua própria experiência nas cozinhas, seu conhecimento do que ocorre nesses ambientes fechados. Mesmo que a comida dos outros restaurantes seja produzida por, também, cozinheiros, não há confiança no trabalho destes. Os colegas conhecidos merecem créditos, os colegas de profissão desconhecidos causam desconfiança.

Também, a falta de organização da profissão, aliada às vivências dos bastidores, resulta na desconfiança na comida dos outros. Falta amparo institucional para que a profissão seja regulamentada e os cozinheiros possam desenvolver seus trabalhos dentro de uma organização de direitos e deveres que valorize suas práticas. Nunca é demais lembrar que a alimentação está diretamente relacionada à saúde e, portanto, o exercício da profissão de cozinheiro deveria ser mais valorizada e assumida como uma questão da saúde pública.

Se os próprios cozinheiros desconfiam das práticas dos outros cozinheiros, é porque sabem o que pode acontecer nos bastidores. “Estou vendo a comida bonitinha, vou comer, mas sabe lá o que se passou por dentro da cozinha?”, pergunta a Saladeira. Para a Ajudante II, comida segura é a dela e as das colegas:

Confio na Comida que eu faço. Aqui mesmo como a minha e a das meninas, tem vezes que elas estão fazendo e eu não vejo, mas eu confio. Agora, em outros lugares eu não confio muito, inclusive às vezes quando eu quero sair eu almoço antes, mesmo que seja cedo, para não me dar fome e ter de almoçar na rua, que eu não gosto. São duas coisas que eu não gosto: sanitário e restaurante na rua (Ajudante II).

O Cozinheiro II afirma que confia na sua comida e que frequenta outros bares e restaurantes onde trabalham amigos. Da mesma forma age a Cozinheira que diz não confiar “em comida de ninguém, a não ser a minha mesmo”, mas abre exceção: “Aqui no Comércio não como de ninguém, a não ser lá onde trabalhei com G., eu confio por que conheço ela e sei o jeito dela trabalhar”, diz ela acrescentando que “como diz o povo ‘quem come na rua come merda’[...] não pode ter muita confiança em comida de rua não, apesar de eu trabalhar na rua e fazer comida”.

Os cozinheiros utilizam suas experiências para observar as práticas dos outros, como pode ser visto na fala da Ajudante I: “Tem vários lugares que eu olho assim... [...] A limpeza, o jeito que a pessoa faz, como a pessoa está pegando na comida, se ela pega no nariz, se ela fica se coçando para pegar aquela comida. Eu observo tudo, as pessoas, as panelas...”. O porte

do estabelecimento também define o grau de confiança: “Em restaurante assim grande (onde trabalha) eu sento para almoçar, mas esses barzinhos de esquina que sai almoço, eu não como, tenho nojo”, (Saladeira II).

Olhar e cheirar são os sentidos que os cozinheiros se utilizam para identificar o que pode ser comida: “Fico olhando até a comida a quilo que eles fazem, fico assim olhando em tudo, o jeito do homem pegar na carne, olho e cheiro. Cheiro o feijão” (Cozinheira). Para o Chefe esses sentidos são importantes: “Meu olhar não me deixa falhar. O nariz também funciona”.

O medo do fazer do outro, o desconhecido, é uma concepção antiga, de uma tradição religiosa, cristã, em que o inimigo é uma entidade externa ao eu, e que o cuidado será beatificado por divindades. Daí porque os ambientes possuem imagens de santos, ou no sincretismo com os modelos religiosos afro-descendentes, possuem plantas sagradas para afastar o “desconhecido”. Este nem sempre é um corpo humano, mas uma intenção humana ou algo da dimensão espiritual (DOUGLAS).

É possível que também desconhecidas sejam as emoções do outro, cujo descontrole resulta numa ameaça impiedosa. O inflamado é uma forma de comportamento que se assemelha ao bárbaro⁷ no dizer de Norbert Elias, ou como Marx enfatiza sobre os valores bárbaros sem convivência com o desenvolvimento social e econômico. De certo modo o processo civilizador convive com aspectos diversos pelas diferenças sociais, econômicas e políticas.

7.12 BOM / RUIM / REIMOSO

A boa alimentação é considerada, na maioria das vezes, como comidas que fazem bem à saúde. Nessa categoria listaram peixes, verduras, legumes e frango, também o carneiro foi lembrado como carne boa para a alimentação. Sempre com pouco sal e pouca gordura, como afirma do Chefe: “Além de eu não gostar de sal e gordura, acho que nenhum dos dois em excesso faz bem a saúde”. Para a Cozinheira a “carne sadia é galinha e peixe”. “Agora o que eu gosto mesmo é carneiro, alimento bom, não tem muita gordura”, diz o Churrasqueiro que tem o referendo da Chefa, que diz: “A carne boa pra quem está doente é carneiro, essa é boa”. A Ajudante II recomenda “muita verdura, legumes, um feijãozinho de vez em quando para fortalecer os ossos, ferro”. O único que preferiu citar como comida boa as mais pesadas foi o

⁷ O termo “bárbaro” utilizado é reportado também ao mundo “moderno” enquanto é prejudicial ao ser humano (ELIAS).

Cozinheiro II que afirmou que tanto feijoada como dobradinha são excelentes, “alimentos fortes”.

Classificados como ruins ficaram as carnes bovina e suína, e os excessos de gordura e sal. Nas lembranças do que é considerado ruim para comer surgiu o conceito das comidas ditas reimosas. Este termo é explicado no dicionário de Aurélio Buarque de Holanda como: “O que tem reima. Que prejudica o sangue. Que causa prurido” (FERREIRA, 1999, p. 1734). Os significados dos cozinheiros estão relacionados a feridas que não cicatrizam, ou que podem reabrir caso sejam consumidos alimentos considerados reimosos.

Alguns desses alimentos, são quase unânimes, a carne de porco, e outros como: arraia, frutos do mar, camarão, peixe de couro, peixe de rio, peru, pato e até a batata e outros legumes que “enrramam”. “Se a pessoa tiver alguma enfermidade, aí não pode comer batata, por que batata ‘enrrama’, essas coisas que ‘enrrama’... abóbora mesmo não pode comer. Batata, abóbora, chuchu, batata doce, maxixe. Quando a pessoa come inflama” (Chefa).

Sobre a ação da carne de porco a Saladeira II afirma que não come por causa da gordura e do colesterol muito alto. “Eu estava comendo carne de porco direto e estava com a mão estourando, aí parei de comer”. O Cozinheiro II exemplifica sobre o peixe de couro:

Peixe de couro mesmo é reimoso, arraia é reimosa. Tem outro peixe também chamado Barbeiro que é reimoso, é peixe de couro. Então tem pessoas que não se dão bem. Pessoa que já sofreu um acidente há tempos atrás, ficou boa mas... ficou meia... se come peixe volta tudo de novo (Cozinheiro II).

A Saladeira conta que reimoso é “quando uma pessoa está com uma ferida que está quase boa, come camarão e inflama de novo, questão de minutos começa a coçar e inflama de novo”. Ela passou por um problema que foi relatado pela colega Ajudante:

Ela botou um “piercing” no umbigo, estava sarando, já tinha quase seis meses, ela não agüentava e comia camarão e voltava. Minha cunhada também colocou um “piercing”, mas ela parou de comer por um certo tempo alimento reimosos e aí sarou rapidinho. Ela passou três meses sem comer esses alimentos (Ajudante).

A Cozinheira ressaltou a arraia como alimento reimoso, principalmente para as mulheres, como pode ser visto abaixo:

Se você tiver uma ferida, ela é mal sarada, ela não sara tão cedo, se você tiver um problema no estômago ela lhe ataca mais ainda, e arraia principalmente. Arraia, a gente que é mulher não pode comer arraia menstruada, ela é reimosa. [...] Arraia é porcaria, é muito reimosa, ela é tão reimosa que ela tem menstruação igual mulher, todo mês (Cozinheira).

A compreensão sobre alimentos reimosos tem caráter subjetivo, as comidas são classificadas como tal a partir das crenças e experiências pessoais. As reações aos alimentos reimosos são individuais. Para Antônio Rodrigues: “A condição de reimoso, atribuída a um alimento, não é permanente e não é a mesma em qualquer circunstância, como são as demais qualidades. Ela nasce da relação do alimento com o organismo que o ingere e é só por essa relação que ganha sentido”.

7.13 DIFICULDADES NO AMBIENTE DE TRABALHO

As dificuldades no ambiente de trabalho influenciam diretamente as práticas dos cozinheiros. São várias queixas sobre as condições adversas de trabalho que refletem na qualidade dos alimentos oferecidos aos clientes. As principais reclamações são sobre as condições estruturais das cozinhas, a falta de equipamentos, utensílios adequados, constantes cortes no abastecimento de água, além de dificuldades trabalhistas como longas jornadas de trabalho, estresse e condições impróprias que podem ocasionar doenças ocupacionais.

A falta de espaço nas cozinhas é uma das maiores reclamações. Os cozinheiros se queixam dos lugares apertados, sem ventilação que transformam as cozinhas em ambientes extremamente desconfortáveis, estressantes e acidentáveis, com botijões de gás dentro das cozinhas: “Um botijão causa o maior estrago, eu vi a reportagem e pensei logo, imaginei aqui, mas não tem espaço. Vamos fazer o quê? É Chamar por Deus, esperar que tudo corra bem e pronto”. A Saladeira complementa: “Se estressa a ele (o dono) que não é cozinheiro imagine a gente que está aqui [...] um bocado de panela no chão, a gente quer passar, fica aquela agonia”. Ela também aponta a falta de material como um problema cotidiano. “No caso, o dono não está podendo comprar e fica faltando panela” (Saladeira).

A Ajudante fala dessa “agonia” de produzir em condições impróprias:

O espaço, a agonia, um pau danado. Vamos supor, dá 11 horas e vamos supor que faltam cinco cubas, aquilo ali deixa todo mundo na cozinha agoniado. Quem está lá fora, os donos no caso, que a cuba lá fora por que chega gente antes das 11 horas. No caso, aquilo ali deixa a gente agoniado, é neguinho pisando, como você viu que lascou minha unha, com estresse, a gente joga a coisa de um lado, fica xingando, mas depois acaba tudo bem, quando passa aquela muvuquinha[...] (Ajudante).

A jornada de trabalho também é alvo de reclamações. Os cozinheiros chegam por volta de 7 horas da manhã, vindos de vários bairros da cidade, e saem por volta de 4 horas da tarde. Ficam quase que todo esse período em pé realizando suas funções. “Acordo 5 horas da

manhã pra pegar o carro de 6 e 10 [...] e saio 4 e meia, 5 horas. A gente não tem horário para sair. Eu queria voltar a estudar, mas não tenho aquele pique”, conta a Ajudante II. A Saladeira II, que não gosta da profissão, afirma que “é muito cansativo, não compensa o dinheiro que eu ganho trabalhando aqui”.

Outro problema observado e relatado pelos entrevistados é a constante falta d’água no bairro do Comércio. A falta dificulta a produção nas cozinhas e compromete a segurança do alimento oferecido. O corte no abastecimento de água é rotineiro e eles tentam solucionar o problema como podem. Uns usam água de reservatório, o Saladeiro recorre à água mineral. A Cozinheira compra botijões de água sem procedência, vendidos em carrinhos de mão. Para ela o problema é em decorrência do porto. Afirma que quando chega navio, principalmente os de turismo, a empresa de abastecimento direciona o fornecimento para os navios. “No inverno não tem muito problema não. Agora, quando chega navio, quando chega o verão, falta água para o povo, e quando encostam três ou quatro navios aí...” (Cozinheira).

Eles também relatam problemas de saúde relacionados ao trabalho. Para eles o calor excessivo nas cozinhas pode trazer danos à saúde. “Faz mal principalmente pra gente, mulher, por causa do útero, com certeza, causa inflamação, problema no ovário, pode ter certeza que pode acontecer esses problemas” (Ajudante). “O calor da fritura no pé da nossa barriga” (Saladeira). Ela reclama ainda do piso molhado em contato com os pés: “a gente fica com os pés no chão, claro, fica molhando, caindo água”. Diz que á frieira e gripe “por que se pega doença pelos pés”. “Eu poderia comprar um sapato para trabalhar, me preocupar comigo, porque se for esperar pelos patrões eles não vão comprar pra gente, mas é o ideal”. Conta a história de uma amiga que vai ter de fazer um transplante de córnea porque “ela trabalhava em cozinha e a oculista disse que ela prejudicou as vistas devido a cozinha, a quentura nos olhos dela”.

O Cozinheiro também conhece um caso de uma cozinheira que tem problemas de saúde adquiridos pelo trabalho em cozinha:

Em Camaçari, uma colega minha que trabalha em cozinha. No inverno isso aqui (passa a mão por todo o lado direito do corpo) dela fica tudo doendo e inchado, por causa da frieza. É o chamado choque térmico, estava no quente e foi para o frio, é a pior coisa que tem. Ela me disse: “Tome cuidado, agora você está novo, quando estiver com 40, 50 anos vai estar igual estou hoje” (Cozinheiro).

Sobre o futuro, a exceção de uma entrevistada, os cozinheiros acham que continuarão na mesma profissão, mas sonham em ver as condições de trabalho melhoradas e ter o reconhecimento devido.

Alguns desejam trabalhar por conta própria como afirma o Cozinheiro II que pretende continuar na cozinha, “fazendo meus salgados, saindo e vendendo, com toda higiene que tenho”. O Saladeiro diz que gostaria de adquirir mais experiência e montar um negócio próprio. Assim como o Churrasqueiro: “Eu pretendo evoluir no meu lado, até mesmo ser empresário. Eu já conheço bem os procedimentos”. Eles têm em comum o prazer de receber elogios sobre a comida produzida, o orgulho de serem reconhecidos pela competência e dedicação. “O fundamental é gostar do que faz, se você não gostar do que faz, não vai fazer uma coisa bem feita, não receberá o resultado final que são os elogios”, resume o Chefe.

8 CONCLUSÃO

As práticas diárias dos cozinheiros de restaurantes populares no bairro do Comércio de Salvador se mostraram muito distantes do que preconizam as normas técnicas para manipulação, produção e comércio de alimentos prontos para consumo.

Os personagens deste estudo são oriundos das camadas populares e residem em locais com deficientes estruturas de saneamento básico e, conseqüentemente, suas práticas higiênicas são resultantes dessas condições sociais. São culturalmente distintas dos que têm maior acesso aos serviços de água potável e intra-domiciliar freqüente, tratamento de esgoto, etc. Assim, as imagens de um mundo doméstico com poucas alternativas de higienização são levadas à prática em locais que também não possui estruturas.

A Resolução nº 216, editada pela ANVISA, formatada a partir de documentos técnicos semelhantes de países desenvolvidos, notadamente dos Estados Unidos, não se adequa ao cotidiano desses cozinheiros.

Os programas de treinamento existentes, principalmente o PAS, que se baseiam nos princípios do APPCC, seguem o mesmo caminho de não se adequarem às condições particulares do segmento de restaurantes populares.

Na verdade esses programas sequer chegam aos pequenos estabelecimentos. Há uma espécie de exclusão, voluntária ou não, desses estabelecimentos no processo de qualificação de mão de obra. O custo e a formatação dos cursos direcionam para o atendimento dos restaurantes mais sofisticados.

Essa falta de diálogo entre os saberes técnicos e os saberes leigos, cria uma situação de risco no que diz respeito à inocuidade dos alimentos vendidos em restaurantes mais simples. As práticas populares, muitas vezes contrariando os ensinamentos científicos, colocam a saúde dos comensais em perigo.

Esses restaurantes populares são responsáveis pela alimentação de milhares de pessoas diariamente. A quantidade expressiva de pessoas que se utilizam dos serviços de alimentação mais barata e que estão sob risco de serem acometidas de doenças de origem alimentar caracteriza uma questão importante na saúde pública. É fundamental colocar a alimentação nesse campo e dotar os agentes profissionais de conhecimentos e práticas que garantam a produção de alimentos seguros.

Sob esse aspecto, deve-se reformular as políticas públicas no que diz respeito ao comércio de alimentos prontos para consumo. Faz-se necessário a inclusão da qualificação dos manipuladores dos pequenos estabelecimentos de restauração.

O formato dessa qualificação também deve ser revisto. É preciso conhecer o cotidiano desses profissionais, seus valores culturais e adequar os conhecimentos científicos àqueles ambientes até então desconhecidos. A imposição de normas não tem se mostrado eficiente, portanto deve-se mudar de postura e estabelecer o diálogo entre a ciência e a sabedoria popular.

Volto a citar Teles em sua pesquisa sobre a Feira do Japão:

Temos que entender que mudar hábitos é construir conjuntamente signos, é compartilhar códigos construídos em parceria. [...] O conhecimento científico não deve ser **imposto** aos feirantes e sim deve-se buscar correspondência na sua percepção ao que é dito pela norma. As *práticas de higiene* devem ser construídas no dia-a-dia desses homens e mulheres e devem fazer parte da sua história (TELES, 2006, p. 248).

Da mesma forma, é preciso ouvir, ver e sentir o que sabem e fazem os cozinheiros. Homens ou mulheres, jovens ou idosos, de crenças variadas, de vivências únicas, que trazem dentro de si história, cultura e conhecimentos diversos que não podem ser ignorados.

Faço minhas as lúcidas e relevantes sugestões expressadas por um cozinheiro:

Eu acho que ao invés de multar e autuar deveria existir orientação em vez de ficar só vindo aqui multando, isso está errado, notificando não. Chamassem os donos de estabelecimentos, os pequenos empresários, montassem uma aula mostrando não só teoria, na prática, ali dando exemplo. Mas não, eles chegam aqui e já querem multar, fechar. O pequeno empresário hoje para se manter vai empurrando com a barriga. E o Comércio aqui esta bem longe de ser revitalizado. Os órgãos públicos deveriam fazer algumas coisas educativas, com panfletos, aulas, uma conversa depois do expediente mostrando como é, por que tem muitas pessoas que não têm o esclarecimento que eu e outras pessoas têm nessa área.

[...] Acho que o governo tem que se preocupar em orientar as pessoas. Tem pessoas que acha que alimento é aquilo ali, pegou, cortou, jogou pra lá, e está bom, e não é assim. Em vez de ir multando, mostrar como é a higiene alimentar, limpeza, arrumação de como fazer. Eles não querem isso, querem o lucro. É complicado. Eles não incentivam os pequenos empresários nessa área. Eles só querem saber de cobrar alvará da Sucom, de funcionamento, norma de segurança, extintores, você sabe (CHEFE).

Portanto, diante do que foi observado e analisado nos trabalhos realizados em campo e nas entrevistas com os cozinheiros, sugiro:

- 1) A regulamentação da profissão de cozinheiro estabelecendo suas competências, atribuições, deveres e direitos.
- 2) Acessibilidade dos pequenos empresários aos programas e cursos voltados ao desenvolvimento das atividades de comércio de alimentos prontos para consumo.

- 3) Formatação de campanhas educativas dirigidas a cozinheiros e população em geral abordando a questão do alimento seguro.
- 4) Elevar a alimentação fora de casa ao patamar das prioridades no campo da saúde pública.
- 5) Criação de programas de capacitação voltados aos cozinheiros de restaurantes populares, adequados às suas experiências e condições socioculturais.
- 6) Levantamento censitário sobre o trabalho, salubridade, e condições gerais das cozinhas dos restaurantes populares, que possa nortear políticas públicas eficientes para desenvolvimento do setor.
- 7) Direcionar a “Revitalização do Bairro do Comércio” ao campo social, para as pessoas que ali trabalham, circulam e utilizam seus serviços, ampliando o programa atual restrito ao campo dos números de prédios ocupados ou não.

As sugestões acima têm como objetivo abrir o diálogo entre os saberes científicos e os saberes leigos. Afinal, são estes últimos os que são praticados diariamente nas cozinhas de restaurantes populares do Comércio. De nada adianta se os saberes científicos não conseguem sair dos papéis e fazer parte dessas práticas diárias. De nada adianta estabelecer regras para produção de alimentos seguros para consumo se essas regras não são seguidas e, na maioria das vezes, até desconhecidas.

É necessário entender o cotidiano das cozinhas e dos seus atores, os cozinheiros, seus hábitos, tradições, comportamentos, crenças, dificuldades, ansiedades, esperanças, enfim buscar junto aos cozinheiros meios para que as normas sejam compreendidas, adequadas e praticadas. Somente assim poderemos chegar a um nível satisfatório na questão do fornecimento de alimentos seguros para consumo no Bairro do Comércio, cuja experiência poderá servir de piloto para aplicação em restaurantes populares em todo o País, desde que se observe, compreenda e fale as linguagens locais, respeitando suas particularidades, seus contextos sociais e históricos.

REFERÊNCIAS

ABAGA. **Associação Brasileira da Alta gastronomia:** histórico. Disponível em: <<http://www.abaga.com.br/modules.php?name=Content&pa=showpage&pid=1>>. Acesso em: 26 set. /2007.

ABRASEL. **Perfil da Abrasel.** Disponível em: <http://www.abrasel.com.br/index.php/abrasel/perfil_da_abrasel/>. Acesso: 22 set. 2007.

ABREU Edeli. **Restaurante "por quilo":** vale quanto pesa? Uma avaliação do padrão alimentar em restaurantes de Cerqueira César, São Paulo, SP. São Paulo: Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo; 2000.

ACB. Associação Comercial da Bahia. **Programa de Revitalização do Comércio.** Salvador: ACB, 1992.

AMORIM, Maria Marta; JUNQUEIRA, Roberto; JOKL, Lieselotte. Adequação Nutricional do Almoço Self-Service de Uma Empresa de Santa Luzia, MG. **Revista da Nutrição**, Campinas, 18(1): 145-156, jan./fev., 2005.

ARAÚJO, Wilma M. C. *et al.* **Da Alimentação à Gastronomia.** Brasília: Editora UNB, 2005.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 6023:** Informação e documentação: referências: elaboração. Rio de Janeiro, 2002.

_____. **NBR 6024:** Informação e documentação: numeração progressiva das seções de um documento escrito: apresentação. Rio de Janeiro, 2003

_____. **NBR 6027:** Informação e documentação: sumário: apresentação. Rio de Janeiro, 2003

_____. **NBR 10520:** Informação e documentação: citações em documentos: apresentação. Rio de Janeiro, 2002.

_____. **NBR 147224:** Informação e documentação: trabalhos acadêmicos: apresentação. Rio de Janeiro 2002.

BARTHES, Roland. **Elementos de Semiologia.** 10ª ed.. São Paulo: Cultrix, 1997.

_____. **S/Z – Uma Análise da Novela Sarrasine de Honoré de Balzac.** Tradução L. Novaes, Rio de Janeiro: Nova Fronteira. 1992.

BOCHICCHIO, Regina. Navio sob suspeita. **Correio da Bahia.** Salvador, 12 mar.2003. Aqui Salvador, p.1.

BOLAFFI, Gabriel. **A Saga da Comida.** Rio de Janeiro: Record, 2000.

BORGES, Jafé; LEMOS, Gláucia. **Comércio Baiano:** depoimentos para sua história. Salvador: Associação Comercial da Bahia, 2002.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação**. Disponível em: http://www.anvisa.gov.br/divulga/public/alimentos/cartilha_gicra_final.pdf. Acesso em: 16 out. 2007.

_____. **Legislação de Boas Práticas para Serviços de Alimentação**. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/alimentos/bps.htm> e <http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=12546#>>. Acesso em: 16 out. 2007.

BRASIL. Câmara dos Deputados. **Projetos de Lei e Outras Proposições**. Disponível em: <http://www2.camara.gov.br/proposicoes>>. Acesso em: 24 set. 2007.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento social e Combate à Fome. **Segurança Alimentar e Nutricional**. Disponível em: <http://www.mds.gov.br/programas/seguranca-alimentar-e-nutricional-san>>. Acesso em: 10 out. 2007.

BRASIL. Ministério do Trabalho. **CBO – Classificação Brasileira de Ocupações**. 2002. Disponível em: <http://www.mteco.gov.br/busca/descricao.asp?codigo=5132>>. Acesso em: 24 set. 2007.

BRASIL. Sebrae. **O que é um Alimento Seguro?** Disponível em: http://www.sebraesp.com.br/principal/sebrae%20em%20ação/pas/faq_alimento_seguro_o_que_e.aspx>. Acesso em: 10 out. 2007.

BRASIL. Saúde e Cidadania. **Vigilância Sanitária**. Disponível em: http://dtr2004.saude.gov.br/dab/saude_cidadania/ed_08/03_01_01.html>. Acesso em: 09 out. 2007.

CAPUANO, Divani *et al.* Busca Ativa de Teníase e de outras Enteroparasitoses em Manipuladores de Alimentos do Município de Ribeirão Preto, SP, Brasil. **Revista do Instituto Adolfo Lutz**, São Paulo, v. 61, n. 01, p. 33-38, 2002.

CARVALHO, Anésia S. **Metodologia da Entrevista**: uma abordagem fenomenológica. Rio de Janeiro: Agir, 1991.

CASTELLI, Geraldo. **Administração Hoteleira**. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.

CDC. Center for Disease Control and Prevention. **Food-Related Diseases**. Disponível em: <http://www.cdc.gov/ncidod/diseases/food/>>. Acesso em: 09 out. 2007.

CERTEAU, Michel; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A Invenção do Cotidiano**: morar e cozinhar. Petrópolis: Vozes, 2003.

COLLAÇO, Janine H. L. **Um Olhar Antropológico Sobre o Ato de Comer Fora**. Disponível em: <http://calvados.c3sl.ufpr.br/ojs2/index.php/campos/article/viewFile/1615/1359>>. Acesso em: 22 set. 2007.

COLLET, Neusa; ROZENDO, Célia. Questões Metodológicas da pesquisa no Campo da Saúde. **Revista Latino-Americana de Enfermagem**, Ribeirão Preto, v.. 9, n. 3, 2001.

COMIDA estragada derruba 50 soldados da PM. **Tribuna da Bahia**, Salvador, p. 3, 5 mar. 2003.

- COMIDA estragada intoxica 16 policiais militares. **Correio da Bahia**, Salvador, 6 jan. 2003.
- CONTRERAS, Jesús. **Alimentacion y Cultura: necesidades, gustos y costumbres**. Barcelona: Publicacions de la Universitat de Barcelona, 1995.
- DONEL, Elisa. **O Passaporte do Gourmet**. Rio de Janeiro: Ediouro, 1999.
- DOREA, Luiz E. **Histórias de Salvador nos Nomes das Suas Ruas**. Salvador: EDUFBA, 2006.
- DOUGLAS, Mary. **Pureza e Perigo**. Lisboa: Edições 70, 2006.
- DUMAS, Alexandre. **Grande Dicionário de Culinária**. Rio de Janeiro: Zahar, 2006.
- ELIAS, Norbert. **O Processo Civilizador V. 1: uma história dos costumes**: Rio de Janeiro: Zahar, 1990.
- ESCRITÓRIO DE REVITALIZAÇÃO DO COMÉRCIO. **Histórico do Bairro**. Disponível em: <<http://www.revitalizarcomercio.com/>>. Acesso em: 03 out. 2007.
- FAO. Organização das Nações Unidas para Agricultura e alimentação. **Defining Food Security**. Disponível em: <http://www.fao.org/spfs/>>. Acesso em: 10 out. 2007.
- FEDERAÇÃO DO COMÉRCIO DO ESTADO DA BAHIA. **Da Revitalização do Centro Comercial Histórico de Salvador**. Salvador: 1971.
- FERREIRA, Aurélio B. **Novo Aurélio: o dicionário da língua portuguesa**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1999.
- FISCHLER, Claude. In: POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da Alimentação**. Florianópolis: UFSC, 2006. p. 58,
- FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Máximo. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- FOUCAULT, Michel. **Microfísica do Poder**. São Paulo: Graal, 2006.
- FREITAS, Maria do Carmo S. **Agonia da Fome**. Salvador: EDUFBA, 2003.
- GADAMER, Hans G. **Verdade e Método V. II**. Petrópolis: Vozes, 2002.
- GARCIA, Rosa W. D. Reflexos da Globalização na Cultura Alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista de Nutrição**, Campinas, v.16, n.4, out./dez. 2003.
- GARCIA, Rosa W. D. Práticas e Comportamento Alimentar no Meio Urbano: um estudo no centro da cidade de São Paulo. **Cadernos de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v.13, n.3, jul./set.1997.
- GEERTZ, Clifford. **A Interpretação das Culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 1989.
- _____. **Saber Local**. Petrópolis: Vozes, 1978.

GERMANO, Maria Izabel. **Treinamento de Manipuladores de Alimentos:** fator de segurança alimentar e promoção da saúde. São Paulo: Varela, 2003.

GERMANO Maria Izabel; GERMANO, Pedro. **Higiene e Vigilância Sanitária dos Alimentos.** São Paulo: Varela, 2003.

GÓES, José Ângelo W. **Mudanças de Hábitos Alimentares e Saúde:** um estudo em fast food,. Tese (Doutorado em Saúde Coletiva), Universidade Federal da Bahia, 2004.

JACOBSON, David. **Reading Ethnography.** Albany (USA): State University of New York, 1984. (1ª ed.1940),

KINTON, Ronald; CESERANI, Victor; FOSKETT, David. **Enciclopédia de Serviços de Alimentação.** São Paulo: Varela, 1998.

LE CORDON BLEU. **A Autêntica Cozinha Francesa.** São Paulo: Manole, 1995.

LE CORDON BLEU. Escola de culinária. Disponível em: <<http://www.cordonbleu.net/International/English/cm1.cfm?fid=13>>. Acesso em: 26 set. 2007.

LEAL, Maria Leonor M. S. **A História da Gastronomia.** Rio de Janeiro: SENAC, 1998.

LINHARES, Maria Yedda. **História Política do Abastecimento,**. Brasília: Binagre,1980. v. 1

LINS, Leticia. Caso de intoxicação tem 4 indiciados. **O Globo.** Rio de Janeiro, 11 out. 2006.

LOURENÇO, Ana; UCHOA, Claudia; BASTOS, Otilio. Hospital Food Handlers in Niterói, RJ, Brazil: intestinal parasitism. **Archivos Latinoamericanos de Nutrición,** Caracas, v. 54 n. 4, 2004.

MADEIRA, Márcia; FERRÃO, Maria E. M. **Alimentos Conforme a Lei.** São Paulo: Manole, 2002.

MAGNÉE, Henri. **Manual do Self-Service.** São Paulo: Varela; 1996.

MARCONDES FILHO, Ciro. **Sociedade Tecnológica.** São Paulo: Scipione, 2002.

MARTINS, Carlos. **O Que é Sociologia.** São Paulo: Brasiliense, 1994. (Coleção Primeiros Passos).

MINAYO, Maria Cecília S. **O Desafio do Conhecimento.** São Paulo: Hucitec, 1994.

MOURA, Marjorie. Pão delícia intoxica dez pessoas. **A Tarde.** Salvador, p. 7, 17 out. 2005.

OLIVEIRA, Luís Roberto. **Ensaio Antropológicos sobre Moral e Ética.** Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1996.

OMS. Organização Mundial de Saúde. (World Health Organization – WHO). **Food Safety and Foodborne Illness.** Disponível em: <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs_237/en/>. Acesso em: 09 out. 2007.

OMS. Organização Mundial de Saúde. **Foodborne Diseases, Emerging**. Disponível em: <<http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs124/en/>>. Acesso em: 17 out. 2007.

OMS. Organização Mundial de Saúde. **Five Keys to Safer Food Poster**. Disponível em: <<http://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/5keys/en/index.html>>. Acesso em: 17 out. 2007.

OPAS/OMS. Organização Pan-Americana da Saúde. **A Saúde no Brasil**. Brasília, 1998. p. 41.

PASSAGEIRA sofreu intoxicação em viagem no navio Costa Tropicale. **Correio da Bahia**, Salvador, 13 mar. 2003. Aqui Salvador, p. 4.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da Alimentação**. Florianópolis: UFSC, 2006.

POULAIN, Jean-Pierre; NEIRINK, Edmond. **História da Cozinha e dos Cozinheiros**. Portugal: Colares Editora, 2006.

PRAXEDES, Paula Christina G. **Aspectos da Qualidade Higiênico-Sanitária de Alimentos Consumidos e comercializados na Comunidade de São Remo, São Paulo, Capital**, 2003. Dissertação (Mestrado em epidemiologia Experimental), Universidade de São Paulo, 2003.

REVEL, Jean-François. **Um Banquete de Palavras**. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

ROCHA, Nikas. Congresso da UCSAL: falta de higiene é a causa de intoxicação. **A Tarde**. Salvador, p. 5, 13 mar.2003.

RODRIGUES, Antônio. Buscando Raízes. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v.. 7, n. 16, dez.. 2001

RODRIGUES, Maura *et. al.* Índícios de Rotavírus na Etiologia de um Surto de Infecção de Origem Alimentar. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas, v.. 24 n.1, 2004.

RODRIGUES, Cristovaldo. Vítimas da fome: comida do lixo mata criança. **A Tarde**. Salvador, 28 jul. 2003.

RUSSEL, Bernard. **Research Methods in Antropology: qualitative and quantitative approaches**. Londres: Sage Publications International Educational and Professional Publisher, 1995. p. 129-135.

SAVARIN, Brillat. **A Fisiologia do Gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 2004.

SCHUTZ, Alfred. **Fenomenologia e Relações Sociais**. Rio de Janeiro: Zahar, 1979.

SEBRAE. Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. **Censo Empresarial do Bairro do Comércio de Salvador**. Disponível em: <<http://www2.ba.sebrae.com.br/banco/documentos/noticias/Censo%20do%20Com%C3%A9rcio%20-%20An%C3%A1lise%20Gr%C3%A1fica.pdf>>. Acesso em: 22 out. 2007.

SENAC. **Manual de Elementos de Apoio para o Sistema APPCC**. Rio de Janeiro: SENAC, 2001.

SENAI. PAS – Mesa. **Programa Alimentos Seguros**. Disponível em: <<http://www.alimentos.senai.br/ Mesa/indexm.htm>>. Acesso em: 10 out. 2007.

SEPLAM. Secretaria Municipal do Planejamento, Urbanismo e Meio Ambiente. **Mapa Digital de Salvador**. Disponível em: <<http://www.mapadigital.salvador.ba.gov.br/>>. Acesso em: 24 out. 2007.

SILVA, Denise Oliveira. Concepções de Profissionais de Saúde da Atenção Básica sobre a Alimentação Saudável no Distrito Federal, Brasil. **Caderno de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v.18, n. 5, p.1367-1377, set./out., 2002.

SILVA JÚNIOR, Eneo A. **Manual de Controle Higiênico-sanitário em Alimentos**. São Paulo: Varela, 2002.

SILVA, Jaqueline *et. al.* Enteroparasitoses e Onicomicoses em Manipuladores de Alimentos do Município de Ribeirão Preto, SP, Brasil. **Revista Brasileira de Epidemiologia**, , Ribeirão Preto, v. 8, n. 4, p. 385-92, 2005.

SPANG, Rebecca L. **A Invenção do Restaurante**. Rio de Janeiro: Record, 2003.

TEICHMANN, Ione. **Tecnologia Culinária**. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

TELES, Ana Cláudia V. de Sá. **Hábitos Higiênicos**: uma etnografia da higiene na feira do Japão, Liberdade, 2006. Dissertação (Mestrado em Saúde Pública), Universidade Federal da Bahia.

TERRIN, Aldo. **O Rito**: antropologia e fenomenologia da ritualidade. São Paulo: Paulus, 2004.

VEJA. Revista semanal. Edição: 31 jan. 07, p. 42.

VERÔNICA, Sylvia. Convidados vão parar no hospital após coquetel. **A Tarde**. Salvador, p. 5, 26 jan. 2005.

VÍCTORA, Ceres; KNAUTH, Daeniela; HASSEN, Maria de Nazareth. **Pesquisa Qualitativa em Saúde**: uma introdução ao tema. Porto Alegre: Tomo Editorial, 2000.

VIGARELLO, Georges. **Limpo e o Sujo**. São Paulo: Martins Fontes, 1996.

VITAL, Miguel *et. al.* Parasitismo Intestinal em Manipuladores de Alimentos. **Revista Cubana Med. Gen. Integr.**, v.15, n. 5 p.:520-3, 1999

ANEXOS

ANEXO A – RDC 216.

4.6 MANIPULADORES

4.6.1 O controle da saúde dos manipuladores deve ser registrado e realizado de acordo com a legislação específica.

4.6.2 Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.

4.6.3 Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim.

4.6.4 Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antiseptização das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

4.6.5 Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.

4.6.6 Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.

4.6.7 Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação.

4.6.8 Os visitantes devem cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.

4.8 PREPARAÇÃO DO ALIMENTO

4.8.1 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica.

4.8.2 O quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e ou utensílios disponíveis devem ser compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias.

4.8.3 Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo.

4.8.4 Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a anti-sepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.

4.8.5 As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

4.8.6 Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes

informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.

4.8.7 Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação.

4.8.8 O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius). Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

4.8.9 A eficácia do tratamento térmico deve ser avaliada pela verificação da temperatura e do tempo utilizados e, quando aplicável, pelas mudanças na textura e cor na parte central do alimento.

4.8.10 Para os alimentos que forem submetidos à fritura, além dos controles estabelecidos para um tratamento térmico, deve-se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado.

4.8.11 Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.

4.8.12 Para os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, deve-se proceder ao descongelamento, a fim de garantir adequada penetração do calor. Excetuam-se os casos em que o fabricante do alimento recomenda que o mesmo seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado, devendo ser seguidas as orientações constantes da rotulagem.

4.8.13 O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de microondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.

4.8.14 Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados.

4.8.15 Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.

4.8.16 O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

4.8.17 O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 5 (cinco) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C (quatro graus Celsius) e inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

4.8.18 Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento deve-se apor no invólucro do mesmo, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de

preparo e prazo de validade. A temperatura de armazenamento deve ser regularmente monitorada e registrada.

4.8.19 Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.

4.8.20 O estabelecimento deve implementar e manter documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados.

(<http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=12546#>)

ANEXO B - PROJETO DE LEI Nº 6.049, DE 2005**PROJETO DE LEI Nº 6.049, DE 2005**

Dispõe sobre a regulamentação do exercício da profissão de cozinheiro.

Congresso Nacional decreta:

Art. 1º Considera-se cozinheiro, para efeitos desta Lei, aquele que manipula e prepara alimentos, observando os processos de cocção, os padrões de qualidade, os métodos de conservação e as boas práticas de manipulação dos alimentos em meios de hospedagem, restaurantes, bares, quiosques, hospitais, escolas, indústrias, residências e similares.

Art. 2º Somente poderão exercer a profissão de cozinheiro os portadores de comprovantes de habilitação em cursos ministrados por instituições oficiais ou privadas, nacionais ou estrangeiras, ou aqueles, que à data de promulgação desta Lei, estejam exercendo efetivamente a profissão há, pelo menos, três anos.

Art. 3º São atividades específicas do cozinheiro:

I. Realizar os procedimentos de abertura e fechamento da área de trabalho:

- a) Organizar os utensílios de trabalho; e
- b) Preparar a *mise-en-place*.

II. Manter higiene pessoal ao manusear alimentos e bebidas:

- a) Manter o corpo, as roupas e os calçados limpos e preparados para o trabalho, antes e durante o manuseio dos alimentos e bebidas;
- b) Higienizar as mãos, as unhas e os antebraços antes de realizar suas atividades;
- c) Respeitar as regras com relação ao afastamento do profissional de atividades de manipulação de alimentos, em caso de ferimentos e outras afecções na pele que propiciem contaminação; e
- d) Identificar e desenvolver hábitos no trabalho que previnam a contaminação dos alimentos.

III. Utilizar adequadamente todos os equipamentos e utensílios básicos de cozinha:

- a) Conhecer os procedimentos para ligar, desligar e limpar os equipamentos de cozinha.

IV. Medir, registrar e ajustar a temperatura no

armazenamento e processamento de forma a promover a inocuidade dos alimentos:

- a) Utilizar termômetro e registrador de temperatura;
- b) Conhecer os limites críticos para temperatura e tempo de armazenamento, processamento e serviço de acordo com as boas práticas e a legislação pertinente;
- c) Medir e registrar o tempo e a temperatura e, se necessário, aplicar e documentar as ações corretivas para atender as boas práticas; e
- d) Aplicar as técnicas de manutenção dos alimentos até o consumo (quentes ou frios).

V. Identificar os gêneros alimentícios de acordo com a sua classificação: frutas, legumes, verduras, tubérculos, cereais, ovos, laticínios, aves, peixes, crustáceos, carnes, farináceos, grãos, ervas, condimentos, massas, conservas, entre outros.

VI. Conhecer os ingredientes e insumos básicos da cozinha e as alternativas de substituição.

VII. Pré-preparar os alimentos:

- a) Limpar e marinar carnes, aves, pescados e vegetais;
- b) Porcionar alimentos;
- c) Preparar molhos;
- d)) Pré-cozinhar alimentos; e
- e) Utilizar as técnicas adequadas de refrigeração, congelamento, descongelamento e dessalgue para garantir a segurança dos alimentos.

VIII. Preparar os alimentos:

- a) Aplicar os processos de cocção utilizando os produtos alimentícios específicos das receitas;
- b) Empregar as técnicas de combinação de alimentos de acordo com cor, textura, aroma, paladar e aspecto visual;
- c) Preparar os pratos, observando os critérios de: higienização dos gêneros alimentícios, corte, gramaturas e métodos de cocção;
- d) Empregar de forma adequada as técnicas de manipulação e processamento dos alimentos.

IX. Prevenir a contaminação dos alimentos:

- a) Manter a área de trabalho, os equipamentos e os utensílios em condições higiênico-santárias conforme as boas práticas, a legislação pertinente e as recomendações fornecidas pelos fabricantes dos produtos para higienização dos equipamentos e utensílios;
- b) Limpar e sanitizar a área de trabalho, os equipamentos e utensílios;

- c) Higienizar os alimentos de acordo com a legislação, as boas práticas e as instruções específicas de rotulagem;
- d) Manusear alimentos, observando condições apropriadas, inclusive quanto ao uso de luvas, tábuas de corte e outros utensílios;
- e) Preparar os alimentos com utensílios adequados e em superfícies higienizadas;
- f) Identificar a ocorrência de vetores e pragas, e aplicar procedimentos operacionais para prevenir a infestação de acordo com a legislação e as boas práticas.

X. Por em prática as técnicas adequadas de utilização de sobras na cozinha.

XI. Lixo:

- a) Manter os recipientes de lixo devidamente limpos, forrados e tampados;
- b) Remover o lixo para áreas apropriadas;
- c) Armazenar em recipientes cobertos;
- d) Classificar e separar o lixo orgânico do inorgânico.

XII. Atender e resolver adequadamente os problemas e reclamações de clientes, tendo em conta a necessidade de assegurar um bom clima relacional.

Art. 4º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

JUSTIFICAÇÃO

A atividade de preparar refeições é tão antiga quanto a existência do próprio homem. Porém, para além do ambiente doméstico, a profissão de cozinheiro tornou muito diversificada e complexa. Hoje, esta atividade é vital para um grande número de empreendimentos, especialmente os setores de turismo e restaurantes. O fornecimento comercial de refeições depende da figura do cozinheiro, e de sua atuação não só o sucesso do empreendimento, como também a saúde e a satisfação dos milhares de consumidores que todos os dias, por trabalho ou lazer, alimentam-se em estabelecimentos comerciais.

Desse modo, a necessidade de regulamentar o exercício dessa importante profissão tem muitos propósitos:

- a) garantir, por meio de uma maior controle sobre a formação e a conduta dos cozinheiros, que os consumidores não correrão riscos sanitários;
- b) contribuir para o aperfeiçoamento profissional do cozinheiro e de toda a cadeia de empreendimentos produtivos ligados ao ramo de alimentação, que hoje responde por milhares de empregos e necessita tornar-se competitivo de acordo com os padrões de qualidade internacionais para continuar a atrair investimentos para o setor.
- c) Valorizar a profissão e o profissional, estimulando o ingresso de novos talentos para a cozinha.

Sendo, pois, inegável a importância da aprovação dessa matéria, pedimos, aos nossos pares, o necessário apoio para a aprovação do Projeto.

Sala das Sessões, em _____ de _____ de 2005.

Deputado ALEX CANZIANI

(<http://www2.camara.gov.br/proposicoes>)

