

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO  
Escola de Comunicações e Artes  
**Departamento de Relações Públicas, Propaganda e Turismo**  
“Cultura Material e Consumo: perspectivas semiopsicanalíticas”

**NICOLLI PAOLA SANCHEZ SILVA**

**O CONSUMO ALIMENTAR E SEUS  
RITUAIS NA PERIFERIA DE  
GRANDES CIDADES BRASILEIRAS**

São Paulo  
2019



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO  
Escola de Comunicações e Artes  
Departamento de Relações Públicas, Propaganda e Turismo  
“Cultura Material e Consumo: perspectivas semiopsicanalíticas”

**NICOLLI PAOLA SANCHEZ SILVA**

# **O CONSUMO ALIMENTAR E SEUS RITUAIS NA PERIFERIA DE GRANDES CIDADES BRASILEIRAS**

Monografia apresentada ao Departamento de Relações Públicas, Propaganda e Turismo da Escola de Comunicações e Artes da Universidade de São Paulo, em cumprimento parcial às exigências do Curso de Pós-Graduação-Especialização, para obtenção do título de especialista em “Cultura Material e Consumo: perspectivas semiopsicanalíticas”, sob orientação da Profa. Dra. Clotilde Perez

São Paulo  
2019

Autorizo a reprodução e divulgação total ou parcial deste trabalho, por qualquer meio convencional ou eletrônico, para fins de estudo e pesquisa, desde que citada a fonte.

Catálogo na Publicação  
Serviço de Biblioteca e Documentação  
Escola de Comunicações e Artes da Universidade de São Paulo  
Dados inseridos pelo(a) autor(a)

---

Silva, Nicolli Paola Sanchez  
O consumo alimentar e seus rituais na periferia de grandes  
cidades brasileiras / Nicolli Paola Sanchez Silva ;  
orientadora,  
Clotilde Perez. -- São Paulo, 2019.  
46 p.: il.

Trabalho de Conclusão de Curso - Departamento de Comunicações e  
Artes/Escola de Comunicações e Artes / Universidade de São  
Paulo.

Bibliografia  
Versão corrigida

1. Consumo alimentar 2. Periferia 3. Cotidiano  
I. Perez, Clotilde II. Título.

CDD 21.ed. - 306

---

SILVA, Nicolli Paola Sanchez. O CONSUMO ALIMENTAR E SEUS RITUAIS NA PERIFERIA DE GRANDES CIDADES BRASILEIRAS. Monografia apresentada ao Departamento de Relações Públicas, Propaganda e Turismo da Escola de Comunicações e Artes da Universidade de São Paulo, em cumprimento parcial às exigências do Curso de Pós-Graduação-Especialização, para obtenção do título de especialista em “Cultura Material e Consumo: perspectivas semiopsicanalíticas”.

Aprovada em:

**Banca Examinadora**

Profº: \_\_\_\_\_  
Instituição: \_\_\_\_\_  
Julgamento: \_\_\_\_\_

Profº: \_\_\_\_\_  
Instituição: \_\_\_\_\_  
Julgamento: \_\_\_\_\_

Profº: \_\_\_\_\_  
Instituição: \_\_\_\_\_  
Julgamento: \_\_\_\_\_

A todos os moradores da periferia que são convenientemente invisibilizados dia após dia.

## Agradecimentos

Às três arestas que me mantêm em pé: papai, mamãe e Gigio.

À Universidade de São Paulo, pela oportunidade de realização desse curso de especialização.

À professora Clotilde, pela inspiração e orientação.

Ao TETO, que mudou minha forma de enxergar o mundo.

Às pessoas incríveis que contribuíram para fazer esse projeto acontecer: Kim Alecrim, Bruna, Nice, Regiane, Eli, Lia, Maria, Nanci, Marcella, Ivan e Loraine.

À Bibi, por todo apoio psicológico, emocional e gramatical.

À Turma da Monica, por torcerem tanto por mim sempre.

Aos meus colegas de classe André, Vanessa, Rafael, Beatrys e Diana, pelas trocas frequentes de conhecimento e pela leveza que sempre trouxeram às aulas.

## Resumo

SILVA, Nicolli Paola Sanchez. O CONSUMO ALIMENTAR E SEUS RITUAIS NA PERIFERIA DE GRANDES CIDADES BRASILEIRAS. Monografia apresentada ao Departamento de Relações Públicas, Propaganda e Turismo da Escola de Comunicações e Artes da Universidade de São Paulo, em cumprimento parcial às exigências do Curso de Pós-Graduação-Especialização, para obtenção do título de especialista em “Cultura Material e Consumo: perspectivas semiopsicanalíticas”.

O objetivo dessa monografia foi discutir o consumo alimentar na periferia de grandes cidades brasileiras a fim de investigar possibilidades de melhoria por meio de práticas de consumo consciente e sustentável. Com o intuito de mapear os hábitos cotidianos, desde suas formações até as principais limitações, foram feitos estudos de caso com os moradores da comunidade Pedra Branca, localizada na zona leste de São Paulo, capital. A metodologia escolhida se baseou em pesquisas etnográficas com três famílias de dinâmicas distintas: um lar com crianças e pais presentes, uma família com crianças e estrutura não-convencional e um casal sem filhos. Um dos principais resultados obtido foi a constatação de que, salva algumas exceções, os hábitos se formam a partir da ocasião, dadas as limitações de informação e principalmente monetária desses moradores. Sendo assim, foram estudadas boas práticas já existentes que pudessem contribuir para a melhoria desse cenário: a horta orgânica da Vila Nova Esperança, a horta coletiva da Fazendinha e o projeto “O que cabe no meu prato?” da Ilha do Bororé. A partir disso, para amenizar as atuais limitações existentes, foi possível chegar em sugestões de soluções como hortas coletivas, técnicas de compostagem, receitas funcionais e reaproveitamento da água da chuva a partir da filtragem com casca de banana.

Palavras-chave: Consumo alimentar. Periferia. Cotidiano.



## Abstract

SILVA, Nicolli Paola Sanchez. FOOD CONSUMPTION AND RITUALS IN THE OUTLYING GHETTOS OF LARGE BRAZILIAN CITIES. Monograph presented to the Department of Public Relations, Advertising and Tourism of the School of Communications and Arts of the University of São Paulo, to fulfill the requirements of the Postgraduate Specialization Course to obtain the title of specialist in “Material Culture and Consumption: semi-psychoanalytic perspectives”.

The purpose of this monograph was to discuss food consumption in the outlying ghettos of large Brazilian cities in order to investigate its possibilities of improvement through conscious and sustainable practices. To map the daily habits, from their formation to their main limitations, there were made case studies with the residents of Pedra Branca community, located in the east side of São Paulo’s capital. The chosen methodology was based on ethnographic research with three families of different dynamics: a home with children and present parents, an unconventional structured family with children and a couple without children. One of the main results obtained was finding out that, save some exceptions, habits are formed from the moment on, given the informational and mainly monetary limitations of these residents. Thus, it was studied the existing good practices that could contribute to the improvement of this scenario: the Vila Nova Esperança organic garden, the Fazendinha collective garden and the project “What fits at my plate?” from Ilha do Bororé. From this, it was possible to come up with suggestions for solutions that meet current limitations such as collective vegetable gardens, composting techniques, functional recipes and rainwater reuse from banana peel filtration.

Keywords: Food consumption. Outlying ghettos. Daily life.

## Resumen

SILVA, Nicolli Paola Sanchez. CONSUMO DE ALIMENTOS Y RITUALES EN BAIROS MÁS POBRES DE GRANDES CIUDADES BRASILEÑAS. Monografía presentada al Departamento de Relaciones Públicas, Publicidad y Turismo de la Escuela de Comunicaciones y Artes de la Universidad de São Paulo, en cumplimiento parcial de los requisitos del Curso de Especialización de Postgrado, para obtener el título de especialista en "Cultura y consumo material: perspectivas semi-psicoanalíticas".

El objetivo de esa monografía fue discutir el consumo alimentar en los barrios más pobres de grandes ciudades brasileñas con el objetivo de investigar posibilidades de mejora por medios de prácticas del consumo consciente y sostenible. Con el fin de mapear los hábitos diarios, desde sus formaciones hasta las principales limitaciones, estudios fueron hechos con los habitantes de la comunidad "Pedra Branca", ubicada en la zona este de São Paulo, capital. La metodología elegida se ha basado en investigaciones etnográficas con tres familias de configuraciones distintas: un hogar con niños y padres presentes, una familia con niños y estructura no convencional y una pareja sin hijos. Un de los principales resultados que se ha obtenido fue la constatación de que, con algunas excepciones, los hábitos toman forma a partir de la ocasión, por cuenta de las limitaciones de información y principalmente monetaria de estos habitantes. Por lo tanto, fueron estudiados buenas prácticas ya existentes que pudiera contribuir para la mejora de ese escenario: huerta orgánica de "Vila Nova Esperança", huerta colectiva de la "Fazendinha" y el proyecto "¿Qué cabe en mi plato?" de Ilha do Bororé. A partir de eso, fue posible tener sugerencias de soluciones de acuerdo con las limitaciones que existen actualmente como huertas colectivas, técnicas de compost, recetas funcionales y reutilización de agua de lluvia a partir de la filtración con cascara de banana.

Palabras-Llave: Consumo de alimentos. Periferia. Cuotidiano.

## Lista de figuras

Figura 1 – Movimentação do significado McCracken .....	16
Figura 2 – Foto da entrevistada Bruna e sua filha Letícia .....	20
Figura 3 – Tambor para armazenamento de água .....	20
Figura 4 – mercearia da comunidade Pedra Branca .....	23
Figura 5 – Geladeira onde os alimentos da família são armazenados .....	23
Figura 6 – Outros utensílios usados no preparo dos alimentos .....	24
Figura 7 – Foto da entrevistada Regiane e sua filha Estér .....	25
Figuras 8 e 9 – Cozinha da família de Regiane e seus principais utensílios .....	27
Figura 10 - Foto do entrevistado Eli .....	28
Figuras 11, 12 e 13 – Cozinha da família de Eli e seus principais utensílios .....	30
Figura 14 – Foto da Lia e Maria.....	32
Figura 15 – Cultivo atual horta Vila Nova Esperança .....	34
Figura 16 – Novas plantações Vila Nova Esperança .....	34
Figura 17 – Composteira Horta Vila Nova Esperança .....	34
Figura 18 – Pesqueiro em construção .....	35
Figura 19 – Foto da moradora e mantenedora da horta Nanci .....	36
Figuras 20 e 21 – Horta coletiva da Fazendinha .....	37
Figuras 22 – Kim Alecrim falando sobre o projeto .....	37
Figuras 23 – Os doze princípios do planejamento pemacultural .....	38
Figura 24 – Oficina na horta orgânica .....	39
Figuras 25 e 26 – Luciana ensinando a fazer doces a partir das cascas dos alimentos .....	40

## Lista de siglas

CDHU .....	Companhia Desenvolvimento Habitacional e Urbano
CEU .....	Centro Educacional Unificado
GESC3 .....	Grupo de Estudos Semióticos em Comunicação, Cultura e Consumo
LOAS .....	Lei Orgânica da Assistência Social
POT .....	Programa Operação Trabalho

## Sumário

Introdução .....	12
Capítulo 1 - Formação dos hábitos de consumo alimentar .....	14
Capítulo 2 - Estudos de caso na comunidade Pedra Branca .....	19
2.1. Metodologia .....	19
2.2. Estudos de caso .....	19
2.2.1. Estudo de caso: Família da Bruna .....	19
2.2.1.1. Rituais de busca e compra .....	22
2.2.1.2. Rituais de posse e uso .....	23
2.2.1.3. Ritual de descarte/ressignificação .....	24
2.2.2. Estudo de caso: Família da Regiane .....	24
2.2.2.1. Rituais de busca e compra .....	26
2.2.2.2. Rituais de posse e uso .....	27
2.2.2.3. Ritual de descarte/ressignificação .....	28
2.2.3. Estudo de caso: Família do Eli .....	28
2.2.3.1. Rituais de busca e compra .....	29
2.2.3.2. Rituais de posse e uso .....	29
2.2.3.3. Ritual de descarte/ressignificação .....	30
2.3. Considerações sobre os estudos de caso .....	30
Capítulo 3 - Boas práticas de consumo que poderiam ser aplicadas .....	32
3.1. A horta orgânica da Vila Nova Esperança .....	32
3.2. A horta coletiva da Fazendinha .....	36
3.3. O projeto “O que cabe no meu prato? ” da Ilha do Bororé .....	37
3.4. Considerações sobre as boas práticas .....	40
Considerações finais .....	42
Referências .....	44
Apêndice .....	45

## Introdução

Alimentação é um tema que tem sido amplamente discutido nos últimos anos, principalmente no que está relacionado à origem dos alimentos, valores nutricionais, benefícios a saúde, bem-estar e seus impactos no meio ambiente. Este movimento tem gerado um aumento na produção de conteúdo sobre o assunto, como livros, matérias em todas as mídias documentários, etc, além do incremento na oferta de produtos funcionais, veganos e vegetarianos no mercado, sejam eles alimentícios ou não. Independente de uma mudança radical nos hábitos alimentares, trata-se de um movimento contemporâneo a busca maior por saudabilidade, muitas vezes através do retorno ao primitivo, ou seja, daquilo que a natureza nos oferece, no contexto do que poderíamos intitular “natural” ou dependendo do contexto “original”.

Contudo, ainda se trata de uma reflexão e de uma prática de nicho, visto que mesmo nos grandes centros urbanos, a formação de hábitos de consumo alimentar acaba sendo priorizada pela praticidade, ocasionando uma repetição de hábitos linear, mesmo que em classes sociais mais elevadas. Quando esse contexto é levado à periferia, as limitações monetárias, de acesso e de informação podem tornar o cenário ainda mais complicado.

Este trabalho tem por objetivo identificar os rituais de consumo alimentar em comunidades de grandes cidades brasileiras e refletir se existem medidas acionáveis capazes de melhorar a qualidade da alimentação dos moradores da periferia dos grandes centros urbanos. Para isso, primeiramente foi necessário um embasamento teórico para ampliação de repertório no que tange rituais de consumo e suas diferenças entre classes sociais. Os autores que pautaram as reflexões sobre rituais e hábitos de consumo e hábitos de consumo alimentar foram Van Gennep (2008), Victor Turner (1986), Grant McCracken (2007), Pierre Bourdieu (2013), Mariza Peirano (2003), Michel De Certeau (1994) e Clotilde Perez e Eneus Trindade (2014).

Então, foram feitos os estudos de caso a partir de pesquisas etnográficas para mapear o ritual completo de consumo alimentar dos moradores da comunidade Pedra Branca, localizada na Zona Leste de São Paulo, capital, a fim de compreender como se dá a formação dos rituais e hábitos de consumo, bem como suas principais limitações. A pesquisa etnográfica foi alicerçada nos estudos dos autores Jorge Duarte (2006) e Isabel Travancas (2006).

A partir do que foi descoberto, houve a busca por possíveis soluções que já são executadas e poderiam melhorar a qualidade da alimentação desses moradores e serão apresentadas e discutidas no capítulo 3 - Boas práticas de consumo que poderiam ser aplicadas.

## Capítulo 1 - Formação dos hábitos de consumo alimentar

Os rituais de consumo são um tema recorrente da pesquisa antropológica, e têm sido amplamente discutidos por muitos autores em suas investigações etnográficas. Como indicam Trindade e Perez (2014), a palavra ritual traz consigo um significado de algo antiquado, que fomenta uma tradição. Van Gennep (2008) foi o autor pioneiro a estudar o tema que se consumou através de sua obra publicada em 1909 “Os rituais de passagem”. Seu trabalho foi um marco, porque não só identificou, como também classificou tais fenômenos como a transição da “dramatização, sequencialidade e regularidade ou repetição”. (TRINDADE; PEREZ, 2014, p. 158). Os estudos de Gennep sugere esses momentos especiais como algo mais voltando para um componente mágico-religioso e por isso tendo as sociedades exóticas ou tribais como grandes articuladoras de sentido.

Outra referência no estudo de rituais é Victor Turner (1986), que seguiu com as reflexões de Arnold Van Gennep, mas trouxe discussões mais avançadas sobre o tema. Entre as décadas de 70 e 80 debateu com outros antropólogos, e desenvolveu estudos emblemáticos para o tema, dentre eles “O processo ritual” (Turner, 1974) no qual descreve e analisa os rituais dos povos africanos Ndembo como mecanismo decisivo da ação social. A grande contribuição do autor foi o conceito de dimensão transformadora da experiência dos indivíduos, ou seja, a ritualidade e sua finalidade social específica.

Já a visão de Moore e Myerhoff (1977) é pautada na ideia de que a vida é marcada por dois cenários antagônicos: o caos total, onde nenhuma lei é seguida, ou ordem total, onde nenhuma regra é desobedecida ou questionada. Entretanto, não é possível imaginar a completude de nenhuma das situações em qualquer sociedade existente. Sendo assim, a solução para este equilíbrio que seria almejado por todos, estaria nos acontecimentos diários que são capazes de trazer os indivíduos em um círculo de controle.

Seguindo essa mesma linha de pensamento, há outras teorias que afirmam que os rituais vêm para organizar os aspectos da vida em sociedade baseado nos conceitos de repetição e regularidade. Dessa forma, “cada ritual seria um manifesto contra a indeterminação” (MOORE; MYERHOFF, 1977, p 57). Eles podem ser seculares ou religiosos e “manifestam a imaterialidade das relações” (TRINDADE; PEREZ, 2013, p 123). Outros aspectos relacionados a dimensão estética também atuam sobre as ritualidades de consumo (PEREZ e AQUINO, 2018) ainda que não sejam objeto do presente estudo, dado o foco da investigação no presente momento, poderão surgir ao longo da pesquisa de campo relacionada a questões de design de

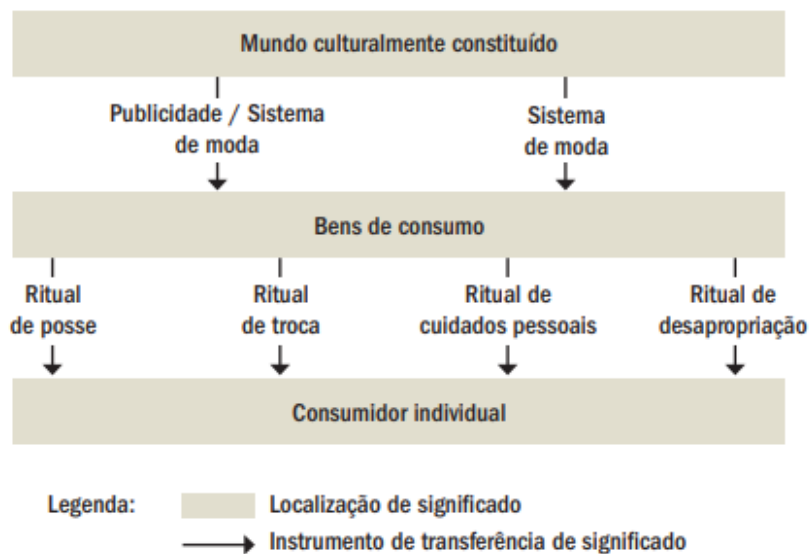


produto ou embalagem nem sempre presentes de forma explícita no discurso das famílias entrevistadas.

Grant McCracken (2007) é quem procura pensar os rituais de consumo a partir de uma perspectiva da antropologia do consumo. Em sua observação das sociedades de consumo, McCracken entende que os sentidos se movimentam do mundo culturalmente constituído para os bens de consumo por meio de sistemas como a moda e a publicidade. Porém, são os rituais de consumo que transferem os significados para os consumidores individuais, pois são “uma oportunidade de afirmar, evocar, atribuir ou rever os símbolos e significados convencionais da ordem cultural” (MCCRACKEN, 2007, p. 108) e se constituem como ferramentas poderosas e versáteis de manipulação do significado cultural. Para ele, esses são os quatro tipos de rituais do processo mais geral pelo qual o significado se move do bem de consumo para o consumidor individual:

- Rituais de troca: descrevem as movimentações dos bens, que são também movimentações de propriedades significativas. Uma parte que é agente de transferências de significado escolhe, compra e oferece bens de consumo à outra. Ex.: troca de presentes.
- Rituais de posse: rituais em que o consumidor reclama a posse do bem para si, como se buscasse extrair do produto suas qualidades simbólicas. Para McCracken (2007, p. 109) “os consumidores exploram a capacidade desses bens de discriminar entre categorias culturais como classe, status, gênero, idade, ocupação e estilo de vida”.
- Rituais de arrumação: por um lado, descreve os cuidados necessários para garantir que as propriedades especiais e percíveis de determinados produtos sejam como que retiradas dos bens em que residem e trazidas à vida no próprio consumidor individual, como é o caso de produtos cosméticos e roupas. Por outro, também descreve o cultivo das propriedades de um objeto, como acontece com homens que vivem lavando meticulosamente seus carros.
- Rituais de despojamento: ritual usado tanto para apagar o significado associado a um proprietário anterior, quando um consumidor compra um produto usado, quanto para vender ou doar um produto próprio e apagar o significado pessoal que foi investido nele. “Assim, os bens devem ser esvaziados de significado antes de serem passados adiante, e esvaziados de significado ao serem assumidos” (MCCRACKEN, 2007, p. 110).

Figura 1 – Movimentação do significado McCracken



Fonte: Cultura e Consumo – Grant McCracken (2003)

Entretanto, como foi dito anteriormente, estes rituais foram definidos a partir dos vetores da publicidade e da moda. Para tanto, Clotilde Perez e Eneus Trindade, no âmbito das pesquisas do GESC3 (Grupo de Estudos Semióticos em Comunicação, Cultura e Consumo) trazem uma adaptação para os objetos de consumo, que é mais apropriada para o ponto de vista dos alimentos. São eles: busca, compra, posse, uso e descarte ou ressignificação.

Em Peirano (2003), a autora aborda a questão de “definição operativa” de ritual. Portanto, nenhuma definição deve ser tomada de forma rígida: “a definição precisa ser etnográfica, isto é, aprendida pelo pesquisador em campo junto ao grupo que ele observa” (PEIRANO, 2003, p.7). Baseada em algumas experiências que serão detalhadas posteriormente e com o intuito de trazer reflexões mais pertinentes sobre o assunto, esses rituais serão agrupados da seguinte forma:

- Rituais de busca e compra: dizem respeito ao processo da compra do objeto de consumo, desde seu planejamento – como lista de compras -, escolha dos itens que podem ou não ser baseada nas receitas e do estabelecimento no qual transação será realizada.
- Rituais de posse e uso: no caso dos alimentos, a posse está muito relacionada ao armazenamento dos itens, enquanto o uso ganha novos significados através do ato de cozinhar.

- Ritual de descarte ou ressignificação: similar ao ritual de despojamento, consiste na utilidade posterior ao consumo principal. Uma vez consumido os bens para que uma refeição seja feita, quais seriam os destinos futuros para os itens restante

Considerando que se trata de um estudo de consumo embasado no panorama de determinada classe social, é essencial entender o ponto de vista do sociólogo francês Pierre Bourdieu (2013), que discute o processo de diferenciação social a fim de construir uma teoria geral das classes sociais. Em seu livro “A distinção: crítica social do julgamento” lançado em 1979, o autor traz uma extensa pesquisa sobre gostos, estilos de vida e pertencimento de classe.

Em sua definição de “*habitus*”, o autor entrega um conceito que, além de servir como um *modus operandi* que orienta e organiza determinada prática, também se enquadra como estruturas estruturadas que funcionam como estruturadas estruturantes. Isto é, ao mesmo tempo em que geram e determinam os objetivos a serem alcançados, o fazem de maneira inconsciente. Sendo assim, as escolhas são feitas de forma subjetiva e são determinadas pelo meio.

Ainda, segundo ele, as práticas alimentares (bem como outras práticas da vida social), são estruturadas pelas classes sociais. Sendo assim, a diferenciação estrutural em geral e a diferenciação de classe em particular provavelmente persistirão no campo da alimentação.

Já o historiador e filósofo francês Michel De Certeau (1994) que estudou amplamente os rituais a partir do cotidiano e publicou suas reflexões em seu livro “A Invenção do Cotidiano 1: Artes de fazer” e posteriormente “A Invenção do Cotidiano 2: Morar, cozinhar” trouxe a teoria de que novos sentidos podem nascer dos usos cotidianos, e não necessariamente são transferidos de forma unilateral.

O autor ainda traz questionamentos à ideia de determinação do *habitus* definida por Bourdieu, principalmente porque acredita que não necessariamente exista imposições de padrões comportamentais, mas formas distintas pelas quais práticas cotidianas podem subverter imposições, sejam elas de ordens sociais ou econômicas. Isso acontece devido à diferenciação entre “estratégia” e tática” - para ele, a segunda é a que prevalece no cotidiano. Essa ideia é inspirada nas noções gregas antigas de *métis*: forma astuta ou perspicaz de inteligência, isto é, formas de adquirir conhecimentos práticos que variam de acordo com uma ocasião ou momento conveniente (*kairós*) a serem praticados.

Sendo assim, Certeau (1996 p. 31) define que que:

O cotidiano é aquilo que nos é dado cada dia (ou que nos cabe em partilha), nos pressiona dia após dia, nos oprime, pois existe uma opressão do presente. Todo dia, pela manhã, aquilo que assumimos, ao despertar, é o peso da vida, a dificuldade de viver, ou de viver nesta ou noutra condição, com esta fadiga, com este desejo. O cotidiano é aquilo que nos prende intimamente, a partir do interior. É uma história a meio-caminho de nós mesmos, quase em retirada, às vezes velada. [...] é um mundo que amamos profundamente, memória olfativa, memória dos lugares da infância, memória do corpo, dos gestos da infância, dos prazeres.[...] O que interessa ao historiador do cotidiano é o invisível...

Atrelado a isso, Mariza Peirano (2003, p. 10) aponta que “Consideramos o ritual um fenômeno especial da sociedade, que nos aponta e revela expressões e valores de uma sociedade, mas o ritual expande, ilumina e ressalta o que já é comum a um determinado grupo.”. Dessa forma, o próximo capítulo se propõe a enxergar os “invisíveis” do cotidiano de Certeau baseado nos rituais expressados pelo objeto de estudo escolhido.

## Capítulo 2 - Estudos de caso na comunidade Pedra Branca

### 2.1. Metodologia

A pesquisa foi realizada a partir de etnográficas com moradores da comunidade de Pedra Branca, que está localizada no bairro de Cidade Tiradentes, na zona leste de São Paulo, capital. Foram selecionadas três famílias com composições diferentes a fim de observar possíveis diferenças de comportamento: um lar com crianças e pais presentes, uma família com crianças e estrutura não-convencional e uma casa sem crianças.

Antes das pesquisas, foram realizadas algumas perguntas prévias para verificar a adequação da família para o estudo. Então, através de um roteiro estruturado de abordagem (descrito no apêndice), as pesquisas foram conduzidas.

As vivências foram realizadas nos domingos 11, 18 e 25 de agosto de 2019 e registradas a partir da gravação de voz e imagens capturados pelo celular.

### 2.2. Estudos de caso

#### 2.2.1 Estudo de caso: Família da Bruna

Bruna tem 30 anos e é casada com Toni há 11. Juntos têm quatro filhos: os gêmeos Cauã e Kaue, de oito anos, Letícia, de sete, e Lucas, de cinco. A família mora na comunidade de Pedra Branca há seis anos. Durante os primeiros três anos, moraram em uma casa de madeira reaproveitada que sofria infiltrações sempre que chovia e, então, conseguiram uma doação da construção de uma casa pré-aparelhada através de uma ONG. Atualmente, a casa mede em torno de 20 m<sup>2</sup> em que se dividem o quarto do casal e o quarto das crianças por um lençol, a cozinha e banheiro. A comunidade não conta com a assistência de saneamento básico. Dessa forma, o sistema de abastecimento de água é irregular e inconstante, então para evitar a escassez, o armazenamento é feito através de um grande tambor esterilizado.

Figura 2 – Foto da entrevistada Bruna e sua filha Letícia



Fonte: Pesquisa de Campo (2019)

Figura 3 – Foto do tambor para armazenamento de água



Fonte: Pesquisa de Campo (2019)

A chefe da família está desempregada há um mês, anteriormente teve trabalhos esporádicos como auxiliar de limpeza e à noite frequenta o ensino supletivo para finalizar o Ensino Médio. Toni tem uma doença nos olhos que demanda um transplante de córnea. Por não enxergar direito e sentir alguns efeitos da doença, tem dificuldade em encontrar emprego. Sendo assim, recebe um benefício do governo chamado LOAS (Lei Orgânica da Assistência Social), além do Bolsa Família, concedido para as crianças.

Bruna aprendeu a cozinhar com seu marido e juntos dividem as tarefas domésticas. A rotina da casa começa por volta das 10 horas, quando as crianças acordam e tomam café da manhã, que varia acordo com a disponibilidade e renda da família. “Não dá pra comprar pão todo dia, se eu for comprar pão, cada um é três pão” (sic). Geralmente comem bolacha com chá

e iogurte. Quando não tem os itens que normalmente as crianças comem pela manhã, Toni faz bolo e, quando faltam os ingredientes do bolo, as crianças comem os mesmos itens do almoço e janta: arroz, feijão e ovo. Segundo a mãe, “tem que comer o que tem. Meus filhos foram criados assim”. Por volta das 12h30min as crianças vão para a escola, onde se alimentam novamente com a merenda na chegada (sucos, pão com queijo, bolacha e frutas) e almoçam por volta das 14h30min.

O cardápio do jantar da família varia pouco e basicamente consiste em arroz e feijão com algum complemento. Sendo assim, Bruna começa a cozinhar o arroz e feijão diariamente às 16 horas. Por uma questão de praticidade, já cozinha um quilo de feijão e congela metade para temperar no dia seguinte. Os temperos mais usados são alho, tempero pronto sabor feijão (Sazón) e cominho. Segundo ela, seus filhos comem muito, então é feita diariamente uma panela cheia de arroz e feijão: “tipo assim, eu não gosto de comida requentada, mesmo porque, feijão requentado da dor de barriga”.

Por volta das 18 horas, Bruna vai para o supletivo enquanto as crianças chegam da escola. Seu marido começa a preparar o complemento do jantar que geralmente é salsicha, hambúrguer, ovo/omelete ou mini frango à milanesa congelado, além dos legumes disponíveis no momento. “Eles estão acostumados a comer verduras e legumes, quando não vai pro parque Dom Pedro, eles sentem falta” (sic). Como não possuem um local específico na casa para as refeições, elas são feitas no quarto das crianças, enquanto assistem TV. Se tem fruta, geralmente goiaba ou manga, fazem suco natural com o liquidificador que pegam emprestado da mãe de Toni, que é vizinha da família. Do contrário, e mais frequentemente, tomam suco em pó. O liquidificador também é usado para fazer mousse com o suco pronto, quando têm a possibilidade de comprar leite condensado.

Aos fins de semana, a rotina de alimentação muda pouco: incluem a refeição do almoço, mas os itens consumidos são os mesmos. Aos domingos, gostam de fazer uma ceia diferente como cachorro quente com batata frita. “Nós inventa, ou faz hot dog, ou compra saco de batatinha e come com mostarda e ketchup” (sic). Ela sempre acontece por volta das 22 horas, depois do jantar que acontece às 18 horas. Além desse lanche, as crianças também costumam tomar refrigerante aos domingos: Dolly Laranja ou Uva. “Eu gosto de Coca, mas eu não deixo eles tomarem não porque vicia”. Além da Coca-Cola, Bruna diz que evita dar fritura para seus filhos e rejeita carne de porco. Kauã tem labirintite, por este motivo, não pode comer queijo e coco. Não costumam ter bebida alcoólica em casa, o consumo acontece na rua e a compra é

feita nas mercearias que tem na comunidade. “Eu não gosto de beber na frente dos meus filhos, porque é mau exemplo”.

Bruna afirma que o principal motivo para cozinhar são seus filhos. “Se eu não tivesse as crianças, eu não faria comida, viveria só de lanche”. A família não tem o hábito de fazer refeições fora. Quando acontece, vão em um bar próximo da residência, chamado “Caldo”, onde são servidos caldos e pasteis. “Eles não gostam de pizza, coxinha”. Mensalmente, o casal costuma fazer piquenique no parque, como momento de lazer com as crianças. É uma preocupação da mãe que seus filhos saibam compartilhar aquilo que possuem. Na visita à casa, foi levado um bolo de chocolate que Bruna abriu e serviu em fatias iguais para seus filhos e outras crianças que estavam por lá. Apesar de ter sobrado algumas fatias, ela negou um segundo pedaço para sua filha Letícia: “você tá vendo alguém aqui comendo mais de um pedaço? Então você também não vai comer, é um pra cada”.

#### 2.2.1.1. Rituais de busca e compra

Os rituais variam de acordo com o item em questão. De modo geral, o que prevalece é o planejamento a fim de encontrar as opções mais baratas. A renda da família é administrada por Bruna, que afirma que seu marido não sabe administrar muito bem o dinheiro e acaba sempre comprando itens sem necessidade.

A compra dos itens básicos é feita a cada dois meses pelo casal. Apesar de comprar frequentemente os mesmos itens, Bruna sempre faz uma lista antes de ir ao estabelecimento, baseado no que está faltando no momento. Estes itens são comprados em um atacadista do bairro vizinho, e a escolha das marcas é feita principalmente baseada no preço ou promoção oferecida.

Já os alimentos mais supérfluos, como bolachas recheadas e iogurtes, são comprados em um supermercado específico a quase 30 quilômetros de distância de onde moram. “Lá é muito em conta o danone. Aqui, aqueles Danetes de chocolate é R\$ 18,00 e vem quatro, lá custa R\$7 e pouco, R\$ 8 no máximo. Aí eu compro Yakult, aqueles danone que vem chocalatinho em cima, aqui é mais caro e não tem marca. Eu moro na favela, mas eu gosto de comprar coisas boas pros meus filhos” (sic).

A família consegue frutas e hortaliças através de doação que buscam aos fins de semana no Mercado Municipal, também a 30 quilômetros da comunidade. “Pego o carrinho de feira e vou pedir, eles dão o que sobra. Não é vergonha pedir não, vergonha é roubar”. Sendo assim,



os itens são oferecidos de acordo com a disponibilidade. Se existe alguma ação de doação de cesta básica, Bruna se informa e vai buscar. “Se tem lugar que vai dar cesta, eu vou. Eu vou atrás de tudo”. Itens menos frequentes e para o consumo imediato como refrigerante e cerveja são comprados nas mercearias da comunidade.

Figura 4 – Mercearia da comunidade Pedra Branca



Fonte: Pesquisa de Campo (2019)

#### 2.2.1.2 Rituais de posse e uso

Após comprados ou recebidos via doação, todos os itens são guardados na geladeira, até mesmo os não perecíveis, por conta dos roedores. O fogão/forno e geladeira são os eletrodomésticos mais utilizados por Bruna. A família não possui micro-ondas e compartilha utensílios, como o liquidificador.

Figura 5 – Geladeira onde os alimentos da família são armazenados



Fonte: Pesquisa de Campo (2019)

Figura 6 – Outros utensílios usados no preparo dos alimentos



Fonte: Pesquisa de Campo (2019)

#### 2.2.1.3 Ritual de descarte/ressignificação

A família afirma não desperdiçar nenhum alimento. “Na minha casa, não desperdiça nada. Aqui tem regras, você vai comer o que você aguenta”.

A reciclagem serve como uma forma de renda complementar da família. Além de armazenarem itens como garrafa pet e papelão, fazem a coleta do que encontram espalhado pela comunidade ou do que é disponibilizado pela vizinhança. Bruna faz a troca quinzenalmente e como forma de agradecimento para seus filhos que contribuem na coleta, dá em torno de R\$ 5,00 para cada um gastar com o que quiser. “Os meninos compram pipa. Já a Letícia compra doce, bala”.

#### 2.2.2. Estudo de caso: Família da Regiane

Na casa da Regiane moram seu irmão João Victor, de 17 anos, e seus três filhos: Kennedy, de nove anos, Ketlyn, de seis, e Estér, de quatro anos. Eles vivem na comunidade de Pedra Branca há 11 anos, há seis na mesma casa, que é feita alvenaria e possui três cômodos bem divididos: sala/cozinha, banheiro e quarto. Assim como todas as casas da comunidade, não tem saneamento básico e o abastecimento de água é mais frequente durante a madrugada. Há três meses, Regiane ficou viúva e, desde então, a renda da família consiste na pensão da morte do marido e no auxílio do Bolsa Família.

Figura 7 – Foto da entrevistada Regiane e sua filha Estér



Fonte: Pesquisa de Campo (2019)

Regiane aprendeu a cozinhar com sua mãe e é a principal responsável pelas tarefas domésticas da casa. Seu irmão João Victor cozinha às vezes, mas todas as outras atividades são feitas por ela. “Eu não gosto que eles fazem, eu que faço tudo” (sic). Antes do falecimento, seu marido era o principal responsável por preparar a alimentação “Sempre foi meu marido que cozinhava, aí ele faleceu, agora sou eu”.

A rotina da casa começa por volta das 7 horas, quando ela leva a filha caçula na creche. Por volta das 10 horas, seus outros filhos acordam e tomam café da manhã, que geralmente é leite com Toddy e pão ou biscoito recheado – esse último, menos frequente. No período da tarde, Ketlyn e Kennedy vão para a escola, onde comem merenda: café da manhã na entrada e almoço na hora do intervalo. Os hábitos de Regiane são diferentes dos das crianças, ela afirma que come mais lanches “cozinho só pra eles, por mim só comeria lanche” e que seus filhos comem pouco e gostam de se alimentar sempre das mesmas coisas.

Por volta das 18 horas, quando Kennedy e Ketlyn chegam em casa, ela começa a preparar o jantar que consiste em arroz, feijão e filé de frango. “A mistura das crianças é só frango ou ovo, não passa disso”. Regiane costuma temperar o feijão com alho e tempero pronto sabor bacon (Sazón) e o arroz é preparado em uma panela elétrica específica. Em relação às frutas e hortaliças também não há muita variedade, geralmente consomem banana, laranja, chuchu, batata e cenoura. Atualmente estão com a geladeira queimada, o que prejudica bastante o armazenamento de alimentos prontos e perecíveis. Não costumam tomar outra bebida a não ser água durante as refeições.

A família não tem um momento dedicado especialmente para a refeição em conjunto e o horário é variável: “Eles comem quando eles quer, quando eles sentem vontade” (sic). Regiane não tem o hábito de consumir a comida que seu irmão e seus filhos comem, ela prefere comer lanches como X-salada e cachorro quente que compra na vizinha. A família rejeita todos os tipos de peixes e raramente come carne bovina.

Aos fins de semana, a rotina é ainda menos rígida. “Eu só faço mesmo comida quando eles tão com fome. Eles falam ‘mãe, vai fazer comida que nós tá ficando com fome, aí eu faço’” (sic). Geralmente comem macarrão com frango. A vivência foi realizada em um domingo e como forma de agradecimento pelo tempo disposto, levei um bolo para a família. Assim que viu o bolo, o filho mais velho foi pegar um pedaço, e Regiane prontamente disse: “deixa a Kethlyn vim aí cês comem, já que cês não almoça” (sic). A moradora reforçou diversas vezes que seus filhos não têm o hábito de comer muito.

As crianças gostam muito de doces como pirulitos e balas, além de salgadinhos da marca Fofura, mas Regiane faz o controle: “Aí eu vou, compro e deixo em casa. Aí sempre pego um e divido pra eles, mas eu não dou um pra cada, aí já é exagero” (sic). O refrigerante é consumido com pouca frequência e geralmente é Dolly Laranja. “Chocolate eles gostam, mas eu não dou”. A família não tem o hábito de comer fora e, quando tem disponibilidade financeira, compram pizza e consomem em casa. Regiane gosta de beber cerveja aos fins de semana, mas o consumo nunca acontece em sua casa.

#### 2.2.2.1. Rituais de busca e compra

Os itens básicos são comprados mensalmente, assim que Regiane recebe a pensão de seu marido e o auxílio do Bolsa Família. Ela costuma ir com sua sobrinha no atacado do bairro vizinho com uma lista baseada nos itens que estão faltando: “É só pra repor mesmo”.

Itens supérfluos como biscoito recheado e doces são comprados em uma bomboniere no bairro vizinho: “tem mais variedade e acaba tendo mais promoção também”. Quando consome bebida alcóolica (cerveja), costuma comprar na adega que tem na comunidade.

A falta de geladeira prejudica o armazenamento dos alimentos perecíveis. O frango que é o alimento mais frequente na família tem que ser comprado antes do consumo: “tem que ser tudo na hora”. Além disso, Regiane busca praticidade já no momento da troca: “já compro o frango todo picadinho, porque eu não vou ficar cortando isso aqui”.

Já as frutas e hortaliças são compradas na feira que acontece próximo à comunidade às sextas-feiras e domingos: “Quando eu vou fazer compra e sempre deixo 10, 20 reais pra comprar só as besteirinhas na feira quando tem feira, porque eles também não é de comer muito” (sic). Antes de seu marido falecer, também buscava doações no mercado municipal, assim como Bruna, mas no momento não tem com quem deixar seus filhos para ir até lá.

#### 2.2.2.2. Rituais de posse e uso

As limitações físicas acabam sendo fatores determinantes nestes rituais na casa da Regiane. Por não ter geladeira, não é possível armazenar a comida depois de pronta para consumi-la mais tarde: “Já faz a quantidade certa. Faz, almoçou, acabou. Aí na hora da janta eu faço de novo pra não estragar”.

O abastecimento de água não é constante e geralmente a disponibilidade maior é durante a madrugada – quando Regiane aproveita para armazenar a quantidade que será usada posteriormente para: consumo, banho e preparo das refeições. “Eu deixo dois baldes: um pequeno pra cozinhar, um grande pra tomar banho e as garrafas pra beber”.

O fogão/forno é o eletrodoméstico usado com mais frequência por Regiane, além de uma panela elétrica de arroz que conseguiu através de doação e usa diariamente por conta da praticidade.

Figuras 8 e 9 – Cozinha da família de Regiane e seus principais utensílios



Fonte: Pesquisa de Campo (2019)

### 2.2.2.3. Ritual de descarte/ressignificação

A falta da geladeira atrelada ao baixo consumo de comida na casa faz com que os alimentos estraguem, como a própria moradora diz: “Tem desperdício. Às vezes eles não comem, aí estraga e eu joga fora. Mas, tipo assim, estragou duas vezes, aí agora quando eu vejo que eles não comem, pra não estragar, eu dou pros cachorros, pras galinhas do vizinho, que ele cria, aí eles comem”. Neste caso, o alimento que foi preparado para seus filhos é ressignificado se tornando o alimento dos animais nas redondezas.

Além disso, Regiane incentiva a reciclagem. “Separo garrafa, latinha, e dou pro menino que vende, que ele precisa”.

### 2.2.3. Estudo de caso: Família do Eli

Eli e Olidino moram juntos há oito anos e estão na comunidade de Pedra Branca há um ano e cinco meses. Ambos são do Nordeste, mas se conheceram em Campinas, onde moraram juntos por quatro anos. Eli cuida das tarefas domésticas enquanto Olidino trabalha como ajudante de pedreiro. O casal vive em uma casa de alvenaria que possui os quatro cômodos muito bem divididos: sala, cozinha, quarto e banheiro. Por estarem em uma região mais central da comunidade, não falta água, ainda que o abastecimento aconteça de forma irregular.

Figura 10 - Foto do entrevistado Eli



Fonte: Pesquisa de Campo (2019)

Eli aprendeu a cozinhar com sua mãe: “Lá em casa ela ensinou tudo, não teve separação, esse serviço é de mulher, esse serviço é de homem. Lá em casa, todos sabem cozinhar, se virar, no geral”. É ele o principal responsável das atividades domésticas: “A única coisa que meu marido sabe fazer é fritar um ovo e fazer um miojo, pra não morrer de fome mesmo”.

A comida é preparada diariamente, por volta das 9 horas para o almoço e às 17 horas para o jantar. Durante a semana, as refeições são sempre parecidas: arroz, feijão, salada e uma proteína, geralmente carne ou frango. A influência baiana de Eli reflete nos temperos: “como lá na Bahia, gosto de temperar bem, aí coloco coentro, cebola, tomate, pimentão”. Ele preza por usar sempre ingredientes naturais. Suas preocupações estão relacionadas à saudabilidade e frescor dos alimentos. Durante as refeições, costumam tomar sucos naturais de maracujá e abacaxi com hortelã, cerveja ou vinho.

Normalmente fazem as refeições juntos, na mesa de jantar, e o casal costuma receber pessoas com frequência. “Faço no almoço, aí se sobra já fica pra janta. Mas sempre aparece alguém, aí eu faço de novo na janta”. Eli não gosta de sair para comer fora, mas sua casa é frequentemente visitada. “Tem bastante gente que vem comer aqui na janta”. No domingo em que a vivência foi realizada, o casal recebeu vizinhos para almoçar.

Eli afirma que cozinhar aos fins de semana é um de seus hobbies, ele gosta de variar os pratos que geralmente prepara durante a semana fazendo uma lasanha, pernil ou frango assado. O consumo de refrigerante também acontece mais frequentemente nesses dias. Não tem o hábito de cozinhar sobremesa, então no caso de alguma ocasião especial, elas são compradas na padaria do bairro. Também não possuem o hábito de comer peixe.

#### 2.2.3.1. Rituais de busca e compra

Diferentemente das famílias com crianças, estes rituais não são tão bem planejados. O casal vai junto ao supermercado ou atacado do bairro e faz as compras semanalmente. Eles não têm o hábito de fazer uma lista de compras e afirmam que gostam de variar nos itens adquiridos. Geralmente compram todos os itens no mesmo estabelecimento.

#### 2.2.3.2. Ritual de posse e uso

A família mora em uma casa mais estruturada que não sofre ataque de roedores. Sendo assim, o armazenamento é feito em armários ou geladeira. Não há necessidade de armazenamento de água e compartilham seus utensílios domésticos com os vizinhos.

Figuras 11, 12 e 13 – Cozinha da família de Eli e seus principais utensílios



Fonte: Pesquisa de Campo (2019)

### 2.2.3.3. Ritual de descarte/ressignificação

Eli afirma que se preocupa para que nada seja desperdiçado. “Aqui em casa não, mas por exemplo, aqui na comunidade eu já conheço pessoas que desperdiçam e é pessoas que realmente precisa. Às vezes não tem nem o que comer, às vezes nem uma farinha, mas quando consegue, desperdiça e não valoriza” (sic). Além disso, também tem o hábito de reciclagem, principalmente de garrafa pet e papelão, que são trocados quinzenalmente.

### 2.3. Considerações sobre os estudos de caso

Ainda que a alimentação seja um objeto de decisões cotidianas, foi possível perceber que os moradores da Pedra Branca não contam com muitas possibilidades para que decisões sejam tomadas, essa reflexão viria a partir da abundância. Sendo assim, os hábitos acabam sendo pautados principalmente na disponibilidade de insumos, sejam eles os ingredientes ou até utensílios para o preparo e armazenamento. A limitação mais evidente percebida foi a financeira. Apesar dessa ausência de possibilidades, existem alguns traços no cotidiano dessas famílias que devem ser pontuados.

A começar que nenhuma das três famílias tem o hábito de comer peixe, mesmo se considerados peixes enlatados que têm um custo mais baixo ou uma facilidade maior de armazenamento. Esse fator pode ser vinculado à teoria de Pierre Bourdieu no que tange as escolhas subjetivas e determinadas pelo meio. Isto é, o *habitus* acaba por agir como *modus operandi* e gerando escolhas inconscientes.



Nos lares onde moram mais pessoas, que coincidentemente são as famílias com crianças, a situação é um pouco mais complexa. O ato de cozinhar está na função principal de alimentar, mais do que prazer ou lazer. Por este motivo, nestes casos a compra de itens básicos acontece de forma planejada e pouco frequente visando o ganho em escala, uma vez que os produtos são comprados em atacado. O intuito seria garantir o sustento assim que têm a renda em mãos. Sendo assim, o conceito de *métis* discutido por Michel De Certeau se encaixa perfeitamente neste caso. Há uma questão tática para que se coloque comida na mesa diariamente, e não se tratam de práticas estruturadas e totalmente previsíveis. A família da Regiane, por exemplo, atualmente não possui geladeira para armazenar os alimentos, mas conta com uma panela de arroz elétrica que seria considerado um item supérfluo. Essa situação não foi premeditada, foi a ocasião que a criou.

A coletividade permeia quase todos os rituais. A começar pelo consumo que raramente é individualizado. Salvo o caso da Regiane que compra seu próprio lanche, todos comem a mesma refeição. As porções são feitas em grandes quantidades e não há distinção entre os moradores. Mesmo no caso de Eli e Olidino, que são um casal, têm os vizinhos e amigos que frequentam a casa para fazer as refeições e a visita acontece na maioria das vezes sem planejamento. Dessa forma, a noção de divisão é uma prática aprendida desde cedo, como ficou ilustrado no episódio com a filha da Bruna, Letícia e o pedaço de bolo.

Outro ponto que compactua com a coletividade é o compartilhamento de utensílios domésticos: todas as famílias pegam algum item emprestado ou emprestam algum item para os vizinhos. Uma prática que claramente se dá por uma questão de necessidade acaba fazendo sentido pela frequência com que alguns utensílios são usados, como é o caso do liquidificador.

As práticas de reciclagem e ressignificação também merecem destaque. A primeira serve como complemento de renda para algumas famílias, e mesmo que o chefe do lar não seja o responsável pela troca, ele disponibiliza os itens que poderiam virar lixo para outro morador da comunidade. Já a segunda faz com que restos de comida virem alimentos para animais, e no caso das galinhas do vizinho de Regiane, poderia se tornar uma prática cíclica.

Mesmo que a necessidade contribua para hábitos que poupam recursos, existem algumas práticas e informações que poderiam melhorar a alimentação dessas famílias como hortas coletivas, adubagem por compostagem, reaproveitamento da água das chuvas e receitas funcionais.

## Capítulo 3 - Boas práticas de consumo que poderiam ser aplicadas

O intuito deste capítulo é expor algumas práticas já exercidas em outras comunidades paulistas e que vão de encontro às limitações encontradas nos estudos de caso da Pedra Branca.

### 3.1. A horta orgânica da Vila Nova Esperança

Os relatos do caso a seguir são baseados em notícias de jornais, artigos acadêmicos e principalmente em uma visita à comunidade em uma manhã de sexta-feira (13/09/2019) na qual uma conversa com a Lia, líder comunitária e Maria, funcionária da horta esclareceu a funcionalidade e os principais desafios do projeto.

Figura 14 – Foto da Lia e Maria



Fonte: Pesquisa de Campo (2019)

A comunidade de Vila Nova Esperança está localizada na zona oeste de São Paulo, nas proximidades de Taboão da Serra e atualmente abriga em torno de 600 famílias. As primeiras casas surgiram nos anos 60, já em uma Zona Especial de Proteção Ambiental, composta de mata atlântica – tipo de floresta tropical em perigo de extinção.

Em 2001 o CDHU (Companhia Desenvolvimento Habitacional e Urbano) entrou na justiça pela posse do terreno acusando a Vila Nova Esperança de danos causados ao meio ambiente. Visando acelerar o processo, em 2011 a companhia emitiu uma sentença repentina e se apresentou na comunidade ao lado de uma força armada, emitindo ordem para que as famílias abondassem suas casas, antes que as máquinas de demolição chegassem.

Lia, como é conhecida a presidente da Associação, conduziu os membros da Vila ao Tribunal e então começou a lutar para manter a posse legal das terras da comunidade. Pouco tempo depois, saiu o decreto de que não existiam motivos para desalojar aquelas famílias.

Esse episódio foi um divisor de águas na história da comunidade e resultou em um novo propósito para Lia: transformar a área em uma vila ecológica a fim de cada vez mais preservar o meio ambiente. O primeiro passo foi organizar mutirões de limpeza para retirar todo o lixo que está espalhado. Segundo Lia, “a cidade de São Paulo está cheia de lixo, mas a nossa comunidade não está”. E então, em 2013 nasceu a horta orgânica.

A proposta inicial era que os moradores pudessem plantar e colher os alimentos para o seu próprio consumo, mas com o passar do tempo perceberam que a ideia era inviável por falta de controle. Atualmente, as frutas e hortaliças são vendidas porta a porta para os moradores com o mesmo preço de outros estabelecimentos. A prática que acontece geralmente aos sábados depende da frequência da colheita.

Qualquer morador da comunidade pode contribuir para o funcionamento da horta. Entretanto, há três funcionários fixos que coordenam o processo: Maria, Wesley e Emerson. Os dois primeiros fazem parte de um programa da secretaria do trabalho chamado POT (Programa Operação Trabalho), que consiste na capacitação de pessoas em situação de vulnerabilidade social para o mercado de trabalho. Emerson ainda está como voluntário, mas a intenção é que futuramente ele também receba a bolsa do programa, assim como outros três funcionários previstos.

O trabalho acontece de segunda a sexta-feira das 7h às 12h e, dentre os principais alimentos ofertados é possível citar couve, alface, milho, abacate, abóbora e manjeriço, todos eles sem agrotóxico, como reforça Lia: “é tudo natural, até o veneno da formiga, agora faz um tempo que elas pararam, mas quando elas estavam cortando, a gente colocava casca de laranja, que é bom porque vai direcionado pra outros lugares pra não comerem as plantas”. Além dos alimentos já existentes, a equipe tem buscado plantar outras opções, como maracujá, por exemplo.

Figura 15 – Cultivo atual horta Vila Nova Esperança



Fonte: Pesquisa de Campo (2019)

Figura 16 – Novas plantações Vila Nova Esperança



Fonte: Pesquisa de Campo (2019)

Além dos fertilizantes orgânicos mais comuns, como esterco e terra preta, a comunidade faz uso do sistema de compostagem, que através de um processo biológico de decomposição de materiais orgânicos (principalmente alimentos) gera o húmus, um composto fértil muito rico em nutrientes. A composteira fica localizada na horta e os moradores geralmente a abastece com cascas de alimentos, como batata e abóbora.

Figura 17 – Composteira Horta Vila Nova Esperança



Fonte: Pesquisa de Campo (2019)

O conhecimento que desenvolveram ao longo dos anos virou semente. Lia costuma dar palestras contando suas experiências e a história da comunidade, que pode ser reproduzida em outros locais, como na horta pedagógica que fizeram recentemente no CEU (Centro Educacional Unificado) Uirapuru.

Além da horta, outros espaços comuns foram surgindo, como a brinquedoteca, biblioteca e uma cozinha industrial que também serve como fonte de renda. Quando acontecem os eventos e palestras na comunidade, é oferecida a opção do almoço, pago pelas organizações visitantes. Todo o dinheiro arrecadado é revertido para os projetos que já estão em andamento e projetos futuros.

Atualmente, há um teatro e um pesqueiro em construção. A ideia do segundo segue a mesma lógica da horta: ter um criadouro de peixes para benefício da comunidade através de um preço justo.

Figura 18 – Pesqueiro em construção



Fonte: Pesquisa de Campo (2019)

O ganho para os moradores, além do acesso a alimentos com maior qualidade na porta de casa, é a conscientização que gera reflexão e questionamento sobre a origem dos alimentos consumidos, algo que ainda carece mesmo em pessoas com maior poder aquisitivo e possibilidade de instrução.

Em 2014, Vila Nova Esperança recebeu o Prêmio Milton Santos outorgado pela Câmara Municipal de São Paulo na Categoria I: projetos que têm como objetivo a consolidação de direitos territoriais e culturais. Atualmente, a comunidade é reconhecida como um laboratório de inovação ambiental que impulsiona mudança social.

### 3.2. A horta coletiva da Fazendinha

Os registros do estudo de caso a seguir foram originados de uma visita realizada na comunidade em uma tarde de sábado (21/09/2019) e uma entrevista em profundidade com a moradora da casa a qual pertence a horta chamada Nanci.

Figura 19 – Foto da Nanci, moradora e mantenedora da horta



Fonte: Pesquisa de Campo (2019)

Assim como a Vila Nova Esperança, a comunidade da Fazendinha está localizada na zona oeste paulista, no município de Osasco. O início da ocupação das terras data meados de 2004, mas o grande adensamento populacional ocorreu entre 2013 e 2016. Atualmente, abriga mais de 800 famílias.

Há mais de dois anos, a comunidade conta com uma horta coletiva que foi construída a partir de uma iniciativa dos próprios moradores dentro da casa da Nanci, que também habita o local.

Seu marido, que já tinha experiência com plantio, fez toda a limpeza do terreno em frente à sua casa para receber a horta. Atualmente tem rendido uma variedade de hortaliças e frutas como: chuchu, milho, couve, alface, coentro, salsinha, cana-de-açúcar, pitanga e tomate. Qualquer morador da comunidade pode ter acesso a todos os alimentos que são colhidos, através do pedido para a Nanci: “Não é pra vender não, isso aí é pra comunidade, é da comunidade”.

Figuras 20 e 21 – Horta coletiva da Fazendinha



Fonte: Pesquisa de Campo (2019)

Diariamente Nanci e seu marido agoram a plantação, sendo que uma vez por semana ele aproveita seu dia de folga para se dedicar à limpeza, colheita e cultivo de novas mudas como pé de laranja e cacau. A intenção do casal é que o projeto se expanda cada vez mais para continuar beneficiando a comunidade: “as pessoas não precisam ficar gastando dinheiro na feira, né? Porque custa”. A horta se sustenta através dos investimentos que Nanci faz e algumas doações pontuais. Segundo ela, a horta dá oportunidade para que famílias tenham acesso a alimentos que não teriam se tivessem que comprá-los.

### 3.3.O projeto “O que cabe no meu prato?” da Ilha do Bororé

O estudo do coletivo a seguir foi baseado em conversas com uma de suas fundadoras, Kim Alecrim, e na participação de uma oficina que aconteceu no dia 27/07/2019 para os voluntários da Pastoral da Criança na Casa Ecoativa, localizada na Ilha do Bororé, São Paulo, capital.

Figuras 22 – Kim Alecrim falando sobre o projeto



Fonte: Pesquisa de Campo (2019)

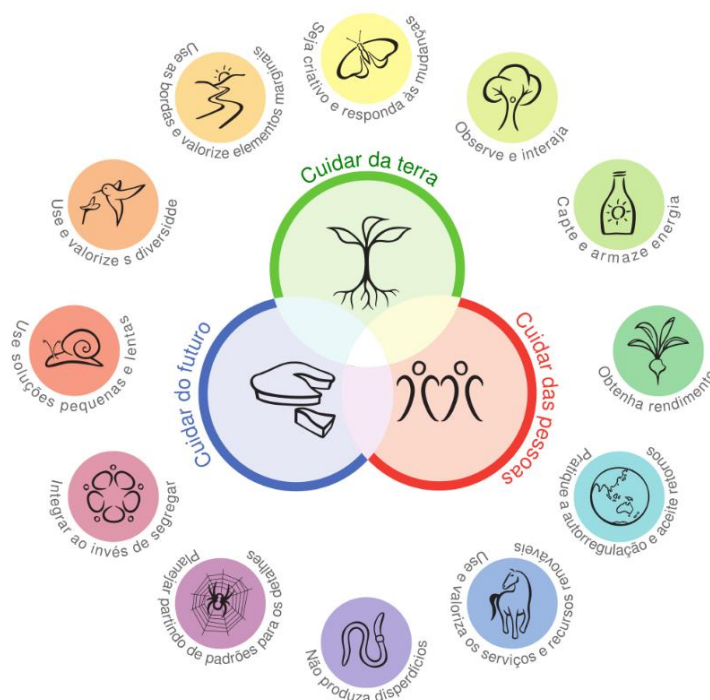
O projeto “O que cabe no meu prato?” nasceu no final de 2016 no Grajaú, zona sul de São Paulo, capital, quando três mulheres (Kim Alecrim, Amanda e Estela) visavam levar alimentação orgânica e acessível para a comunidade. Sendo assim, sua principal proposta é discutir a alimentação para além da simples relação comercial ou na restrição da finalidade de “matar a fome”. Propõe uma reflexão do quanto os hábitos alimentares englobam diversos fatores e podem ser cultuados como posicionamentos político, social e ambiental. Além disso, visa a quebra do consumo linear e dos hábitos de demanda, consumo pontual e descarte.

Sua base é o conceito de Permacultura, que nasceu nos anos 70 com o australiano Bill Mollison (1988) e tem por definição a cultura permanente. Isto é, adaptar o modo de vida através das possibilidades da natureza, priorizando bens duráveis e evitando o descarte.

David Holmgren (2013) deu continuidade aos estudos de Mollison e construiu os doze princípios de planejamento permacultural. Segundo ele (2013, p. 12):

Os primeiros seis princípios consideram os sistemas de produção sob uma perspectiva de baixo para cima dos elementos, organismos e pessoas. Os demais seis enfatizam a perspectiva de cima para baixo dos padrões e relações que tendem a emergir por meio da auto-organização e coevolução dos ecossistemas.

Figuras 23 – Os doze princípios do planejamento permacultural



Fonte: David Holmgren (2013) em Permacultura: Princípios e caminhos além da sustentabilidade



Baseado nesses conceitos, o projeto proporciona vivências de conscientização alimentar na Casa Ecoativa, um centro eco-cultural localizado na Ilha Bororé, às margens da Represa Billings, no extremo sul de São Paulo. O foco são crianças do Ensino Fundamental I, principalmente da rede pública, mas também há visita de colégios particulares e grupos de voluntários. O propósito principal é aumentar o contato com o que é consumido e gerar entendimento da origem dos produtos. O projeto é financiado pela venda dos alimentos veganos produzidas na cozinha da Casa, seja na comercialização direta ou realização de eventos.

A vivência realizada juntamente com os voluntários da Pastoral da Criança foi guiada por Kim. Após servirem o café da manhã totalmente vegano e orgânico, com pães feitos a partir de cenoura e beterraba e patê com semente girassol, houve uma apresentação do projeto e uma roda de discussão sobre alimentação e seus impactos. Então, realizaram uma oficina na horta orgânica presente na Casa, apresentando técnicas de plantio e compostagem. Depois do almoço, Luciana, uma das funcionárias do coletivo, ensinou a fazer um doce a partir da casca de melancia e de laranja, que tinham acabado de ser consumidas.

Figura 24 – Oficina na horta orgânica



Fonte: Pesquisa de Campo (2019)

Figuras 25 e 26 – Luciana ensinando a fazer doces a partir das cascas dos alimentos



Fonte: Pesquisa de Campo (2019)

Além da pauta alimentar, houve discussão de outros temas sustentáveis, como por exemplo o uso da água. A Ilha do Bororé também não conta com os serviços da Sabesp, sendo assim, é feita a captação da água por meio da chuva. A água que é usada na alimentação é filtrada a partir da folha de bananeira, para que os metais pesados sejam removidos. A prática também poderia ser feita com casca de banana, como demonstrou Kim.

#### 3.4. Considerações sobre as boas práticas

Através das experiências relatadas anteriormente, foi possível identificar algumas boas práticas que poderiam beneficiar a alimentação e a vida dos moradores da Pedra Branca e de outras cidades periféricas de grandes centros urbanos.

Foram expostos vários modelos de hortas que contribuiriam para o acesso de frutas e hortaliças frescas por um custo baixo. No caso da Vila Nova Esperança, esse modelo já está sendo reproduzido como aconteceu no CEU Uirapuru. A adubagem por meio da técnica de compostagem seria uma solução funcional para o desperdício de comida na família da Regiane, por exemplo.

As receitas funcionais do “O que cabe no meu prato?” poderiam aumentar o repertório de famílias, gerando não só diminuição de gastos, como também proporcionando novas opções de alimentos. A família da Bruna, que já tem o hábito de cozinhar, se beneficiaria com receitas de pães feitas a partir de cenoura e beterraba, já que muitas vezes não há possibilidade financeira de comprar pães para todos os seus filhos. Os doces feitos a partir da casca de fruta seriam uma nova possibilidade de sobremesa, com itens que atualmente são descartados.

Além dos itens alimentícios, tem a filtragem da água da chuva por meio de cascas de banana, que seria uma outra alternativa para que a comunidade não ficasse tão dependente do abastecimento irregular. Sendo assim, nota-se que algumas soluções estão prontas para serem mais facilmente replicadas, enquanto outras demandariam uma melhor estruturação. De qualquer forma, as soluções relevantes se apresentam em diferentes níveis e aspectos, indo de encontro às limitações vistas nos estudos de caso.

## Considerações Finais

Atualmente discute-se muito sobre consumo consciente e o retorno ao primitivo, além da crescente busca por produtos naturais “direto da terra”. Esse movimento é mais evidente entre pessoas com maior poder aquisitivo, ou seja, aqueles que já consumiram muito do “não natural” e buscam um movimento de regressão. Havia uma curiosidade de entender como seria isso em locais onde já se carecem de muita coisa. Portanto, o propósito desse projeto foi refletir sobre os hábitos de consumo alimentar na periferia de grandes cidades brasileiras a fim de investigar se haveriam possibilidades de melhoria a partir do simples.

Graças à disposição de pessoas que abriram suas casas e suas vidas, foi possível conhecer uma realidade que não é feita de muitas escolhas, porque elas vêm a partir da abundância. Os estudos de caso feitos na comunidade da Pedra Branca mostraram que pode haver um *modus operandi* de Bourdieu por conta da classe social gerando escolhas inconscientes, mas é a ocasião quem permeia a maioria das decisões: seja em servir arroz e feijão no café da manhã aos filhos, ter uma panela elétrica de arroz em vez de uma geladeira ou na reciclagem de materiais para complementar a renda.

Colaboração e coletividade são valores evidentes entre esses moradores. De modo geral, o consumo sempre acontece de maneira coletiva e o compartilhamento de itens domésticos é algo intrínseco nos três casos estudados: aqueles que tem mais emprestam praqueles tem menos. Além disso, as crianças aprendem desde cedo que tudo que é conquistado deve ser igualmente dividido.

Ainda que a preocupação central seja “colocar comida da na mesa”, existe uma conscientização de que alguns alimentos podem fazer mal se consumidos em excesso e que outros que deveriam ser consumidos em maior abundância. Essa conscientização acaba por esbarrar em algumas limitações de informação, mas o fator monetário é o principal inimigo.

Por este motivo, as boas práticas estudadas se apresentam como soluções acionáveis a fim de melhorar a qualidade e quantidade da alimentação dos moradores da Pedra Branca. Hortas coletivas democratizariam o consumo de frutas e hortaliças, receitas funcionais trariam novas possibilidades para o uso de alimentos que às vezes são descartados, e até mesmo o acesso à água poderia ser mais frequente a partir da captação da água da chuva e sua filtragem a partir de casca de banana. Algumas soluções poderiam começar a serem reproduzidas

imediatamente, uma vez que existe uma disposição dos praticantes em disseminá-la e o conhecimento é a principal matéria prima.

A metodologia qualitativa permite aprofundar o conhecimento do objeto que está sendo estudado, entretanto, é necessário ter cuidado em qualquer tipo de generalização, visto que se trata de um recorte de determinado universo. Além disso, por limitações de tempo, foi possível estudar a realidade de somente três famílias de uma única comunidade, mas para projetos futuros seria interessante estender o estudo em outros cenários e aplicar essas boas práticas a fim de mensurar seu impacto no cotidiano das famílias.

## Referências

- BARROS, Antonio e DUARTE, Jorge (organizadores) (2006). Métodos e técnicas de pesquisa em Comunicação. São Paulo: Atlas.
- BOURDIEU, Pierre (2013) A distinção: crítica social do julgamento. Porto Alegre/São Paulo, Zouk/ Edusp.
- DE CERTEAU, Michel. (1994) A invenção do Cotidiano. Petrópolis: Vozes.  
\_\_\_\_\_. (1996) GIARD, Luce e MAYOL, Pierre. A invenção do Cotidiano 2. Petrópolis: Vozes.
- HOLMGREN, David (2013) Permacultura: Princípios e caminhos além da sustentabilidade. Porto Alegre: Sapiens.
- MCCRACKEN, Grant. (2003) Cultura e Consumo. Rio de Janeiro: Mauad. Trad. Everardo Rocha. Coleção Cultura e Consumo.
- MOLLISON, B. C. Permaculture A Designers' Manual (1988) Tyalgum, Australia: Tagari Publications.
- MOORE, Sally e MYERHOFF, Barbara. (1977) Secular Ritual. Amsterdam: Ed. Van Gorcum, Assen.
- PEIRANO, Mariza. (2003) Rituais ontem e hoje. Rio de Janeiro: Jorge Zahar.
- PEREZ, Clotilde e AQUINO, Victor (2018) Estética do consumo: uma perspectiva a partir da ecologia publicitária. In Visualidades. V.2 pp301-3017, 2018
- TRINDADE, Eneus e PEREZ, Clotilde (2013) Rituais de Consumo: Dispositivos Midiáticos de Articulação de Vínculos de Sentidos Entre Marcas e Consumidores. IX Seminário Internacional Imagens da Cultura - Cultura das Imagens ECA/USP.
- TURNER, Victor. (1986) Dewey, Dilthey and Drama: An Essay in the Anthropology of Experience. In Turner, Victor W. & Bruner, Edward M. (eds.) The Anthropology of Experience Urban and Chicago: University of Illinois Press. pp. 33-4  
\_\_\_\_\_. (1974) O processo ritual. Estrutura e antiestrutura. Petrópolis: Vozes, Trad. Nancy Campi de Castro.  
\_\_\_\_\_. (1957) Schism and continuity in an African society. Manchester: Manchester University Pres
- VAN GENNEP, Arnold. (2008) Los ritos de paso. Madrid: Alianza Editorial.  
\_\_\_\_\_. (2011) Os ritos de Passagem. 2ed. Petrópolis: Vozes, Trad. Mariano

## Apêndice

Roteiro de abordagem pesquisas etnográficas

Bloco 1: Aquecimento + Dinâmica da Família/Casa

- Composição da família
- Tempo que estão na comunidade
- Ocupação de cada integrante
- Presença de crianças
- Estado natal/influência de outros estados

Bloco 2: Dinâmica Tarefas Domésticas

- Frequência semanal/diária com que cozinham
- Divisão das tarefas: compras, preparo dos alimentos e outras atividades

Bloco 3: Hábitos

- Refeições que geralmente são feitas
- União para realizar as refeições
- Local em que as refeições são feitas
- Atividades realizadas enquanto se alimentam (por exemplo: assistir TV)
- Preparo de marmitas
- Consumo de bebidas durante a refeição
- Consumo de sobremesa pós refeição
- Hábito de comer em restaurantes
- Hábito de receber convidados em casa
- Alimentos mais consumidos
- Variedade dos alimentos
- Alimentos rejeitados
- Proibições (crianças)
- Variações aos fins de semana

Bloco 4: Rituais de busca e compra

- Responsável pelas compras
- Preparo para as compras, lista
- Local em que as compras são feitas

- Frequência com que as compras são feitas
- Presença de horta/outra fonte

#### Bloco 5: Rituais de posse e uso

- Utensílios mais utilizados
- Compartilhamento de utensílios
- Praticidade versus Saudabilidade

#### Bloco 6: Rituais de descarte/ressignificação

- Desperdício/Armazenamento
- Reciclagem