

Histórias do trabalho em um Restaurante Universitário: entre conversas, panelas e temperos.

Histories of work in an University Restaurant: between conversations, cookers and spices.

Cynthia Perovano Fernandes; Maria Elizabeth Barros de Barros; Sonia Pinto de Oliveira

Universidade Federal do Espírito Santo

RESUMO:

Trata-se de pesquisa desenvolvida junto com os trabalhadores de um Restaurante Universitário, durante o expediente, numa atenção aberta às questões surgidas nessa experimentação. Tal atividade parece figurar como tarefa fundamentalmente feminina. As principais questões apresentadas são: o ritmo acelerado de trabalho; as divisões na cozinha, entre os trabalhadores com maior escolarização e também entre servidores e funcionários terceirizados; a saúde como capacidade de inventar modos de trabalhar e também os desgastes promovidos por anos de trabalho numa função penosa; e a questão do cuidado, para com o patrimônio público, com os colegas de trabalho, com a comida fornecida e com os usuários do RU.

Palavras-chave: Restaurante Universitário; cozinha; trabalho.

ABSTRACT:

It is an research developed with employees at an University Restaurant, during working hours, in a attention to the issues raised in this open trial. This activity seems to appear as essentially female task. The main issues highlighted are: the rapid pace of work, the divisions in the kitchen, among workers with higher education and between servants and outsourced employees, health and ability to invent ways to work and also wear promoted by years of arduous work in a function, and the issue of care, to public property, with co-workers, with food provided and the users of the UR.

Key-words: University Restaurant; kitchen; work.

1. Experimentações em um Restaurante Universitário

Trata-se de pesquisa desenvolvida junto com os trabalhadores de um Restaurante Universitário (RU), durante o expediente de trabalho, atenta às questões surgidas nessa experimentação. Aproximar-se de trabalhadores de um Restaurante é falar de cozinha, de comida, de temperos. Para além da pimenta, do alho e do sal, um universo rico em cores, texturas e memórias, em uma mescla mágica entre aromas e sabores que

despertam lembranças, fazem aflorar os sentimentos e ataçam os sentidos... Há inúmeras referências na literatura, em músicas, poesias, livros e filmes, ao papel central que a refeição – desde a aquisição e o preparo, até o momento de servir – tem no cotidiano dos personagens, sendo referência em diversos aspectos de suas vidas. Em nossa sociedade, praticamente todas as comemorações e momentos festivos são celebrados ao redor de uma mesa, o que favorece a proximidade, a conversa, o contato.

Falar dessas histórias – histórias do trabalho na cozinha – é também falar de um modo de tratar da questão trabalho, desfazendo a relação naturalizada dor-desprazer-trabalho, tão comum em nossas conversas. Afinal estamos falando de ousadia, sentimentos, sentidos ataçados... Trabalhar é gerir a variabilidade, o imprevisto, fazendo escolhas, correndo riscos, inventando. Como no cozinhar, misturas estão em jogo... *“uma coisa é certa, mesmo seguindo a receita o negócio pode desandar”*¹. Às prescrições do trabalho somam-se as experimentações do cotidiano, que convidam à invenção de outros modos de realizar as tarefas. Inventar é garimpar, é trabalhar com restos e pedaços, com as combinações que aprendemos e outras que ousamos, com os ingredientes que temos (KASTRUP, 1999).

Kastrup (1999) afirma, ainda, que a criação, a invenção e a experimentação se dão nas “voltas da vida”, e desta forma re-normatizam, re-significam e re-organizam a experiência. O trabalho, então, não é apenas sofrimento paralisante², mas também criação, visto que cada trabalhador se apropria de uma maneira singular do que lhe é proposto (SCHWARTZ, 2000), dando-lhe um sabor peculiar. O trabalho não envolve apenas a repetição e é, antes de tudo, um processo coletivo que enuncia heranças/conquistas/lutas culturais, técnicas, sociais, políticas.

Nas situações de trabalho, é impossível aos humanos aterem-se às prescrições; trabalhar em condições completamente heterodeterminadas é “invivível” (SCHWARTZ, 2000). Segundo Canguilhem (1990), o meio não pode impor nenhum movimento a um organismo a não ser que este organismo se proponha primeiro ao mesmo, de acordo com certas orientações próprias. O trabalho, como toda manifestação da vida, escapa a qualquer tentativa de torná-lo mera execução mecânica. Os trabalhadores criam estratégias para lidar com as situações de trabalho.

No RU, por exemplo, são duas as prateleiras destinadas para guardar as cumbucas utilizadas nas refeições, uma mais baixa e outra mais alta. Para que não se cansem demasiado durante a jornada de trabalho – já que precisam se levantar e abaixar várias vezes – e agilizar o cumprimento da tarefa, a distribuição das cumbucas é feita em uma pilha adequada ao tamanho das mãos e a retirada das mesmas é feita majoritariamente da prateleira de baixo. “*Se a gente ficar levantando o braço pra pegar essas de cima e depois ter que abaixar pra colocar na caixa o dia todo, amanhã ninguém agüenta trabalhar*”. São arranjos além dos prescritos, transmitidos entre os trabalhadores, que colaboram no desenvolvimento da atividade³ industriosa.

Trabalhar, então, é torcer a tarefa prescrita, operando com ela para se chegar aos objetivos fixados, atualizando todo o patrimônio cultural com saberes-fazeres histórica e coletivamente construídos, convocando a engenhosidade do trabalhador que sempre acrescenta algo ao trabalho realizado. Gerir as próprias normas dá sentido à vida e ao trabalho.

Considerar a experiência do labor como atividade humana – sendo a industriosa apenas uma delas – é tomá-la como fonte de criação e recriação de novas formas de viver/trabalhar. Trata-se de vislumbrar uma relação inventiva com o trabalho, como eixo privilegiado de investigação, objetivando ampliar o poder de agir⁴ dos coletivos de trabalhadores nos seus espaços de trabalho. A tarefa mais importante é inventar e reinventar instrumentos de ação para a superação concreta das contingências (CLOT, 2006a).

Desta maneira,

a escolha de nossas ferramentas teóricas é, sobretudo, uma escolha relacionada a uma concepção de humano como um ser em movimento, capaz de imprimir algo de seu naquilo de que participa, capaz de intervir em sua história; e a uma concepção de trabalho como um processo coletivo e singular, de criação e recriação da história de um ofício, a atividade de trabalho como processo de produção não só de coisas ou serviços, mas também de subjetividades⁵ (BARROS et al., 2008).

A desejada ampliação do poder de agir exige a produção de modos de subjetivação capazes de inventar formas, enfrentar novas e velhas situações, confrontando-se com sua própria experiência e com a de outros, promovendo desvios, rupturas, conduzindo efetivamente os processos de trabalho e da produção de inovações. O convite a protagonizar esta investigação anseia que os dispositivos utilizados incidam

sobre a experiência de trabalho, transformando-a, de modo a torná-la útil na construção de novas experiências.

Mas não basta apenas considerar a atividade, é preciso considerá-la como uma história sempre incompleta, intempestiva, processual. Assim,

o real da atividade é também o que não se faz, aquilo que não se pode fazer, o que se tenta fazer sem conseguir – os fracassos – aquilo que se desejaria ou poderia fazer, aquilo que não se faz mais, aquilo que se pensa ou sonha fazer em outro momento. É necessário acrescentar aqui – um paradoxo freqüente – atividade é aquilo que se faz para não fazer o que tem que ser feito. A atividade possui então um volume que transborda a atividade realizada. Em matéria de atividade, o realizado não possui o monopólio do real (CLOT, 2006a).

Para além do que é efetivamente realizado, palpável, na atividade há uma composição complexa, num intercruzamento de elementos os mais diversos. Algumas servidoras do RU não estão mais trabalhando diretamente na cozinha, embora às vezes gostassem de estar – “*mas nem sei se a gente consegue mais, o corpo já não é mais o mesmo*” –, planejam suas aposentadorias, sentam-se no beiral embaixo da mesa no local de trabalho – “*as pernas doem, mas a gente não pode sentar*” –, conversam, brincam, sorriem, lamentam, ajudam os colegas de outros setores... e também empilham as louças, que é a tarefa prescrita.

Viver é estar em atividade: a atividade se opõe à inércia e é o conjunto dos fenômenos que caracterizam o ser vivo (CANGUILHEM, 1990), como resistência⁶ a toda situação de heterodeterminação. Segundo Schwartz (2007), não há descontinuidade entre as diversas ações humanas, ou seja, entre trabalhos domésticos, atividades lúdicas, esportivas, culturais e trabalho economicamente caracterizado. A análise da atividade nesse sentido mais amplo se propõe a “mostrar lugares escondidos, lógicas internas que não aparecem, filiações e rupturas históricas nos sistemas conceituais e remetê-los eventualmente a complexos de valores e de escolhas” (SCHWARTZ, 2000).

Aproximar-nos da atividade de cozinheiras é, portanto, dar visibilidade a lógicas que muitas vezes não aparecem, a aspectos que compõe a atividade e não são vistos a olho nu, somente acessados a partir da fala dos trabalhadores: “Não há outra maneira de se compreender a lógica do cotidiano senão estivermos inteiramente mergulhados nele” (CERTEAU, 1996). Por exemplo, ao entrar na cozinha, a utilização de brincos, anéis, pulseiras e relógios não é permitida. Dessa maneira, a forma utilizada pelos

trabalhadores para saberem as horas é a observação das pessoas que estão na fila – “já passou de meio dia quando vemos muitos estudantes do Darwin juntos e com certeza já é uma hora quando o pessoal do coral está aqui”.

A atividade se efetiva, assim, por meio da elaboração da tarefa, pois os grupos de trabalho vivem, para além das normas instituídas, segundo regras não escritas, não prescritas pela organização, mas concebidas pelos trabalhadores e agenciadas entre eles. Os trabalhadores inventam/elaboram/transmitem uns aos outros procedimentos não ensinados pela educação formal. Esse saber é fonte de criação, de gestão de si e de mundos (BARROS, 2002). “Portanto, entrar na cozinha, manejar coisas comuns é pôr a inteligência a funcionar, uma inteligência sutil, cheia de nuances, de descobertas iminentes, uma inteligência leve e viva que se revela sem se dar a ver, em suma, uma inteligência bem comum” (CERTEAU, 1996).

Clot (2010) também procura entrelaçar as questões de trabalho e arte, ao afirmar que o objetivo da atividade é tornar uma experiência vivida um meio de viver outras experiências. Ele destaca que o real da atividade não pode ser monopolizado pela atividade realizada. Do contrário, a vida murcha, perde sabor. É a combinação de temperos, de possíveis, que dá o sabor singular à comida, à atividade de fazer comida, ao trabalho. “Longe de limitar-se a simular, para o sujeito, o campo de batalha em que podem reproduzir-se as antigas guerras de seu passado, o conflito de sentimentos na experiência artística nos permite imaginar outro destino para nossos afetos e nossas paixões. Tem-se a transformação de nossos afetos em um meio de viver outros afetos” (CLOT, 2010).

Cora Coralina, poetisa e doceira goiana, considerava a arte culinária a mais nobre das artes, ligada à vida e à saúde; a suprema arte de criar, doar e fazer os outros felizes, auxiliando-nos a saborear nossa relação com a comida e com o mundo. Os versos dessa mulher comum que, na metade da vida, assumiu ter “perdido o medo”, transformando o cotidiano em extraordinário, utiliza a cozinha como inspiração para dizer o que sente e o que pensa em doces palavras e poesias comestíveis (DIAS, 2010).

Certeau (1996) aponta como objetivo de uma análise do cotidiano as conversas, as expressões faciais, os gestos, ligados ao contexto em que ocorrem nos instantes da vida diária das pessoas. E que essa invenção do cotidiano se dá graças às “artes de fazer”, às “astúcias⁷ sutis” que vão estabelecendo uma (re)apropriação do espaço e do

uso ao jeito de cada um. Como em Cora Coralina, são as questões da vida rotineira, os processos e práticas triviais que se tornam o foco de interesse. Assim,

o cotidiano é aquilo que nos é dado a cada dia (ou que nos cabe em partilha), nos pressiona dia após dia, nos oprime, pois existe uma opressão no presente. [...] o cotidiano é aquilo que nos prende intimamente, a partir do interior. [...] É uma história a caminho de nós mesmos, quase em retirada, às vezes velada. [...] O que interessa ao historiador do cotidiano é o invisível... (CERTEAU, 1996).

A preparação de uma comida é atividade complexa e exige uma série de domínios sensoriais, de sons e gostos, gestos e ruídos, uma sensibilidade visual e olfativa que não se limita à leitura e execução de uma receita. Uma trabalhadora conta que ao entrar no RU não sabia muito bem cozinhar: “A gente olha como uma vai fazendo e imita, o jeito de mexer, a panela é muito grande, tem que ter jeito, pra temperar aquele monte de carne e ficar gostoso, de provar a comida sem se queimar, de dar umas pitadinhas a mais quando o prato tá quase pronto... é igual criança, vê e faz igual”.

Todos os setores do RU encontram-se impregnados da “arte de cozinhar”, visto que a alimentação é o fim último de todos eles. A aquisição de produtos, a administração dos recursos, a organização dos materiais, a arrumação do salão, a limpeza, até o planejamento do cardápio e o preparo dos alimentos, são aspectos que compõe essa arte e extrapolam a combinação de temperos numa receita.

A “arte de cozinhar” é aprendida na convivência, transmitida como herança ou, de uma forma mais contemporânea, na *Web*, através de *blogs* nos quais se trocam experiências e receitas – em interações reais e virtuais, de uma maneira sutil, não disciplinada, como se sentássemos na varanda de nossas casas com pessoas queridas, conversando e trocando pequenos segredos, dividindo toques que acabam por acrescentar um diferencial no preparo de nossas refeições. Para Certeau,

com seu alto grau de ritualização e seu considerável investimento afetivo, as atividades culinárias são para grande parte das mulheres de todas as idades um lugar de felicidade, de prazer e de invenção. São coisas da vida que exigem tanta inteligência, imaginação e memória quanto as atividades tradicionalmente ditas como elevadas, como a música ou a arte de tecer. Neste sentido, constituem de fato um dos pontos fortes da cultura comum (CERTEAU, 1996).

Nos autores que encontramos para falar desta temática, nos deparamos com o trabalho de Nunes (2000 e 2001), que se debruça sobre o trabalho de merendeiras e

serventes de escolas públicas do Rio de Janeiro. Juntamente com autores como Brito *et alii* (1998), Carvalho *et alii* (2008) e Costa *et alii* (2002), caracteriza o grupo de merendeiras como formado basicamente por mulheres, mestiças e negras, com baixo nível de escolaridade, em precária situação social e exercendo, em muitos casos, o papel de chefe de família. Merendeiras, serventes e cozinheiras são, em sua maioria, mulheres, considerando estar a alimentação, como prática, envolta no convívio familiar e social e vinculada à figura de mãe e mulher (NUNES *et al.*, 2001).

A atividade desenvolvida na cozinha parece figurar como fundamentalmente feminina e, no RU, a situação não é muito diferente. O conjunto de servidores que compõem o quadro do Restaurante foi constituído por empregadas domésticas das casas dos professores da Universidade e suas conhecidas, quando da sua inauguração, visto que na época não havia concursos para a contratação de pessoal e a entrada era por indicação. Duas servidoras contam que “faziam tudo no Centro da Cidade: comprava, trabalhava. Como o Restaurante era novo, a gente chamava gente conhecida pra ir lá conversar com o Sr. Fenelon (primeiro diretor do RU), pra ver se tinha vaga”. Uma delas diz que entrou no RU quando tinha 19 anos; sua sogra conversou com o Sr. Fenelon, que a contratou. “Eu nem sabia cozinhar direito, mas era trabalho, né”. Outra servidora conta que foi colocada ali pelo pai, que participou da construção do prédio.

Hoje, com a entrada de uma empresa terceirizada, existem homens trabalhando na cozinha, mas as atividades desenvolvidas por eles geralmente são as que envolvem maior força física, como retirar produtos da câmara fria, carregar caixas e panelões, ou nas atividades de manutenção. Ou ainda como cozinheiros, mas com um status diferenciado pela educação formal profissional para a função. “Cozinhar é atividade multiforme considerada tão simples ou até um pouco tola, salvo nos casos raros em que é elevada a excelência, ao extremo requinte – mas isto já é questão de *grands chefs*, que são homens, é claro” (CERTEAU, 1996). No RU, como cozinheiros oficiais – funcionários com essa função e com formação específica – são sete trabalhadores, seis homens e uma mulher. Dessa forma, “as práticas culinárias se situam no mais elementar da vida cotidiana, no nível mais necessário e mais desprezado. [...] Ao mesmo tempo, esse trabalho é considerado monótono e repetitivo, desprovido de inteligência e de imaginação; é mantido fora do campo do saber, negligenciando-se nos programas escolares a educação dietética” (CERTEAU, 1996).

2. Entrando na cozinha...

Sabemos que não há neutralidade na realização de uma pesquisa. Uma escolha metodológica implica uma escolha teórico-política e delinea o trajeto a ser seguido. Nossa aposta ético-política parte do princípio de que os trabalhadores constroem saberes sobre seu cotidiano de trabalho e se faz incluindo-os no processo de desenvolvimento da pesquisa, de modo que nos permite “escutar a voz de mulheres: elas falam de seu modo de cozinhar, de organizar este trabalho, de vivê-lo e de sentí-lo [...]. Assim se pode aprender delas e só delas como desempenham seu papel, dão importância ao seu saber-fazer e que secreta lealdade elas investem para encontrar uma maneira pessoal de cumprir uma tarefa imposta” (CERTEAU, 1996).

Como usuários de um Restaurante temos sempre algumas exigências: queremos chegar ao balcão, ter a comida pronta pra nos servirmos, que a opção de carne nos agrade, que tenha diversidade de salada, que haja talheres, que o suco esteja bom e a sobremesa do agrado. O malabarismo para que tudo isso aconteça nos passa despercebido.

Para entrar na cozinha, conversamos com as servidoras e solicitamos a autorização⁸ da diretora do RU, bem como da equipe de nutrição. Na caixa de ferramentas, intercessores como Certeau (1996, 2009), Clot (2001, 2006a, 2006b, 2010), Kastrup (1999, 2007, 2008), Lourau (1993) e outras referências no cinema e literatura serviam de orientação aos passos que se seguiam. Autores fundamentais na composição de uma pesquisa que defende a ruptura com o modo positivista de se pesquisar – no qual se supõe uma neutralidade do pesquisador e a existência de um mundo à espera de ser pesquisado.

Essa pesquisa considera que a distinção entre teoria e prática não cabe e preza uma dissolução da dicotomia sujeito-objeto. Dessa maneira há co-engendramento, co-produção de pesquisador e campo pesquisado, visto que não há anterioridade nem de um nem de outro. Aqui a pesquisa é vista como um processo em que se analisa conjuntamente a cada momento os rumos e a continuidade da mesma, podendo assumir novas configurações devido às interferências produzidas: os imprevistos são assumidos como parte do trabalho, devendo, portanto, ser incorporados e analisados (LOURAU,

1993). Para além de nossas expectativas e previsões, a entrada no campo sempre nos surpreende, nos desloca de nossas certezas *a priori* e nos força a criação de artifícios para lidar com a imprevisibilidade, marca de qualquer trabalho.

Há uma preocupação em não fixar as experimentações no campo-RU em categorias decididas previamente. Ao trabalharmos com uma perspectiva de “objeto de pesquisa em movimento”, não podemos deixar de fora os processos no qual esse campo vem se produzindo, a partir da dissolução do ponto de vista do observador, através da suspensão de modos naturalizados de funcionamento e posturas cristalizadas do pesquisador (KASTRUP, 2008). O que orienta a pesquisa são as questões que emergem no processo, de modo que a atenção às formas não substitua a atenção ao campo de forças em movimento. Dessa forma, a pesquisa

exige uma atenção especial, concentrada e, ao mesmo tempo, aberta ao presente, capaz de captar e entrar em sintonia fina com as forças em circulação [...] Normalmente, nossa atenção é voltada para as formas, atuando baseada no saber constituído, nos esquemas passados e na experiência anterior. A atenção às forças exige um esforço especial no sentido em que ela requer uma espécie de suspensão do saber [...] Trata-se da permanente reativação do esforço de não se ausentar do presente para recorrer a um suposto saber anterior (KASTRUP, 2008).

O RU conta com 105 funcionários da empresa terceirizada e 30 servidores, sendo destes 16 mulheres no cargo de Auxiliar de Nutrição e Dietética. Foi dessas mulheres e suas rotinas de trabalho que procuramos inicialmente nos aproximar, por serem as servidoras mais antigas no Restaurante, pela aproximação prévia que se tinha com elas via SAC⁹ e por concordarem com a realização da pesquisa.

Entramos, então, em campo tateando, experimentando... Abrindo-nos às sensações que são proporcionadas ao corpo pelos cheiros, pelo calor, pelo barulho... sabendo que a construção dessa pesquisa não se deu apenas naquilo que está dado, visível, mas nos movimentos, na composição, na experimentação, na relação. Utilizamos-nos, então, da vivência, das conversas, dessas experimentações numa tentativa de aproximação do cotidiano de trabalho no RU.

Certeau, ao buscar compreender as artes de fazer no cozinhar, escutou as mulheres, que contavam sobre sua relação com a cozinha, suas “lembranças, receitas, reticências, todo um não dito de gestos de mão, decisões e sentimentos que presidem em silêncio no cumprimento das tarefas do cotidiano” (CERTEAU, 2009). Tais conversas

exigiam uma atenção nunca diretiva, flexível, para que os gestos de cada dia, as astúcias, pudessem surgir.

Dessa forma, a atenção durante o trabalho de campo – que, mais do que uma coleta de dados, é efetivamente uma produção dos dados da pesquisa – deve estar para além da simples seleção e coleta de informações. Kastrup (2007) fala sobre o funcionamento da atenção no trabalho do cartógrafo, que deve ser flutuante, concentrada e aberta, para a detecção e apreensão de materiais que a princípio serão fragmentados e desconexos. Onde devemos pousar nossa atenção? De todo o universo que se apresenta ao adentrar naquela cozinha, o que selecionar? Como decidir no que prestar atenção, nesse mergulho em múltiplos sentimentos e pensamentos? “A atenção tateia, explora cuidadosamente o que lhe afeta sem produzir compreensão ou ação imediata. Tais explorações mobilizam a memória e a imaginação, o passado e o futuro numa mistura difícil de discernir. Todos esses aspectos caracterizam o funcionamento da atenção durante as produções dos dados numa pesquisa de campo” (KASTRUP, 2007).

A princípio tudo deve ser digno de atenção, já que não se busca algo definido. Dos cheiros, barulhos e ritmos, das cenas e diálogos surgem situações que exigem que a atenção se detenha e desacelere seu movimento, forçando o pensamento. Pode-se apontar, dessa maneira, quatro variedades do funcionamento da atenção cartográfica: o rastreio, o toque, o pouso e o reconhecimento atento (KASTRUP, 2007).

Entra-se em campo sem conhecer ao certo o alvo a ser perseguido. O rastreio, para o cartógrafo, é a localização de pistas, é a atenção que procura uma espécie de meta em variação contínua e que não se identifica com a busca de informação. Tudo caminha até que a atenção, aberta e sem foco, receptiva, é tocada por algo. O toque é sentido como uma rápida sensação, em que algo se destaca e ganha relevo no conjunto observado, antes homogêneo, e exige atenção. A percepção realiza uma parada e o campo se fecha, num gesto de pouso, no qual a atenção muda de escala e o campo de observação se re-configura. Algo nos obriga a voltarmos nossa atenção para vermos o que está acontecendo, num gesto de reconhecimento atento.

Com um “novo” território de observação em foco, precisamos retornar nossa atenção a um estado de suspensão, buscando acompanhar estes processos. “A atenção

cartográfica, através da criação de um território de observação, faz emergir um mundo que já existia como virtualidade e que, enfim, ganha existência ao se atualizar” (KASTRUP, 2007). Assim, a cartografia apresenta-se não como uma competência tecnocrática, mas uma performance a ser desenvolvida no processo de construção do conhecimento. “O método cartográfico faz do conhecimento um trabalho de invenção, tal como indica a etimologia latina do termo *invenire* – compor com restos arqueológicos” (KASTRUP, 2007).

As anotações sobre a pesquisa eram feitas assim que se chegava em casa, tentando lembrar ao máximo as conversas e experiências vividas, buscando transformar em palavras aquilo que trazíamos no corpo. A idéia de pararem no meio do percurso para conversar, individualmente ou em grupo, era inviável. A rotina das servidoras é a seguinte: entram às 8 horas da manhã e vão trocar de roupa. Quando chegam no setor, precisam organizar as vasilhas que foram utilizadas no jantar, e deixá-las preparadas para o almoço. São pratos, talheres, copos de vidro, cumbucas de cerâmica e de plástico, lavadas previamente. Elas trabalham em uma sala fechada com uma única porta e várias prateleiras, nas quais distribuem e organizam as vasilhas por tipo e por cor. Nesse período também começa a arrumação das rampas para o almoço. A comida começa a ser preparada mais cedo, visto que os cozinheiros entram às 6 horas. Às 10 horas param para almoçar, e esse era o tempinho em que conseguíamos conversar um pouco mais, já que nos convidavam para almoçar porque estávamos “trabalhando com elas”. Terminam de fazer o intervalo do almoço no banheiro, onde há algumas cadeiras para poderem se sentar. Esse é o único tempo ocioso durante a manhã. Às 11 horas as rampas são abertas para o almoço e a correria só acaba às 13:30, quando a catraca é fechada. Durante o período de almoço a movimentação não pára: pessoas entram para buscar as louças limpas e outras para deixá-las lá após a lavagem. Sentar-se parece um sonho distante. Ao fim do expediente estão exaustas e voltam ao banheiro, tomam banho e vão para suas casas. Elas procuram estar sempre juntas, conversando sempre que possível, e se fazem companhia até o ponto de ônibus.

Para se ter idéia do volume de comida, são preparadas por refeição, por exemplo, 500 kg de vegetais para a guarnição, 800 kg de batata (se for purê), 180kg de alface, 90 kg de rúcula e/ou agrião, 240 kg de arroz, 120 kg de feijão e 900 kg de carne, aproximadamente, além de ovo. Esse quantitativo é adaptado a cada dia, pelo dia da

semana – já que terça, quarta e quinta-feira são os dias de maior movimento – e pelo cardápio do dia, pois alguns pratos têm maior saída.

O desenrolar da pesquisa previa uma conversa que, a princípio, seria entre nós e as servidoras, mas o campo forçou a expansão dos limites desse diálogo. Servidores, funcionários, estudantes, visitantes, a diversidade que permeia o RU não permite esse tipo de restrição. As conversas versaram sobre os assuntos mais diversos, como saúde, dietas, sexualidade, internet, medicamentos, celular, filhos, receitas, violência, uso de drogas... Também sobre suas histórias de vida, muito duras – “casos de família”, como dizem. Trouxeram fotos dos filhos e da família para conhecermos. Avisaram que iríamos sentir dores nas pernas por passar as manhãs em pé com eles, sem estarmos acostumadas. Estávamos mergulhadas naquele ambiente. Essa sensação de pertencimento nos remete novamente a Certeau (2009) ao apontar que, para compreender a lógica do cotidiano, precisamos estar completamente mergulhados nele.

Buscando um afastamento da primazia dos especialismos como lugar de domínio de algum saber que, por esse motivo, pudesse falar pelos trabalhadores, fomos ao encontro de uma perspectiva que desloca o pesquisador para um *fórum* – nem dentro, nem fora, mas entre –, um não-lugar, de modo que as análises do trabalho só possam ser exercidas em um espaço coletivo, partindo desta experiência compartilhada, na qual conhecer e fazer já não se diferenciam (TEIXEIRA, 2008). “O que explicamos é sempre uma experiência. Ao descrever o que pesquisamos, descrevemos o que se tem de fazer para ter as experiências que se quer investigar. As explicações científicas não fazem referência a realidades independentes do observador. Ou seja, toda pesquisa é intervenção que produz realidades” (BARROS e HECKERT, 2007).

3. Histórias do trabalho no RU

3.1 Trabalho e ritmo

“Isso aqui é uma loucura. Tem almoço e tem janta, mas como sai o almoço e a janta ninguém quer saber...”

O trabalho na cozinha apresenta uma grande pressão de tempo e é desenvolvido em um ritmo bastante acelerado, pela execução de diversas tarefas ao mesmo tempo. Há uma cobrança não apenas das chefias, mas também dos usuários para que as refeições sejam servidas no horário previsto. Por essa rigidez no horário, a cozinha acaba

funcionando como um espaço de confinamento, pois os trabalhadores têm dificuldades em sair durante o expediente: não há tempo, ou então a refeição atrasa. Dessa maneira, os trabalhadores do setor que congrega todos os setores da Universidade acabam por não saber o que se passa no restante do campus. Há um isolamento – entram para o RU, almoçam por ali mesmo e só saem no fim do expediente. As informações sobre o que acontece no campus chegam pela fila, pelas conversas com os usuários.

A fila se forma na porta do RU antes mesmo das 11 horas, horário de sua abertura, principalmente por funcionários de empresas terceirizadas de manutenção que atuam no campus e pelos estudantes logo que saem das aulas. Esse horário de almoço é o intervalo no expediente de trabalho de muitos servidores e funcionários de diversos setores do campus, o espaço de conexão entre aulas, ou entre a aula e o estágio dos estudantes. Também é o momento de confraternização de muitos usuários, um período em que podem se sentar juntos e conversar. *“Quando abre a catraca pro almoço aqui no RU é igual quando libera as crianças na escola pro recreio”*.

As mudanças ocorridas com o investimento do Pnaes¹⁰ no RU melhoraram consideravelmente a estrutura do Restaurante e a qualidade da refeição oferecida aos usuários. Mas de que maneira essas mudanças afetaram os trabalhadores da cozinha? Procurando otimizar este trabalho, há a entrada de novos equipamentos, como lavadoras e picadores elétricos, fornos, entre outros. A inserção de tais tecnologias nos meios de trabalho está vinculada à crença de que à evolução técnica corresponde naturalmente e similarmente uma evolução na qualidade e na melhoria das condições de trabalho.

Entretanto, essa mesma aparelhagem que visa a auxiliar a atividade por vezes mostra-se prejudicial, ao permitir uma maior execução de tarefas concomitantes, e acaba por imprimir um outro ritmo, ainda mais acelerado, sobrecarregando muitas vezes os trabalhadores que acabam trabalhando mais no mesmo período de tempo. Há uma otimização da produção que não indica necessariamente uma melhoria nas condições de trabalho – numa situação paradoxal, ao mesmo tempo que facilita a realização do trabalho também o constrange.

Em um dos dias de pesquisa, uma máquina de lavar louça quebrou e atropelou todo o serviço. Quando em funcionamento normal, para a limpeza das louças os trabalhadores retiram o excesso de comida e organizam a louça em um suporte que vai para a máquina, que lava e seca. Nesse dia houve demora de reposição nas rampas,

especialmente de pratos e talheres. Os funcionários tiravam um pouco mais do que o excesso de comida dos pratos, e enxaguavam em uma das máquinas que funcionava com limitações, mas a velocidade para a execução dessa tarefa aumentou consideravelmente, junto com a cobrança por louça limpa. Algumas cumbucas de plástico chegavam gordurosas para serem guardadas, *“porque com a máquina de lavar quebrada a água não esquenta direito, nem seca direito”*.

A máquina quebrada incomoda e faz questionar os modos de funcionamento. Apesar de uma organização do trabalho *“que não deixa muitas alternativas”*, há uma inventividade do trabalhador que não pode ser deixada de lado: baldes com água para a fila não parar, ou panos de prato guardados para secar as bandejas, ou flanela com álcool para retirar a gordura das cumbucas, lavadas em uma pia um pouco amontoada... A atividade escorrega nesse leque de possibilidades e insiste na criação de estratégias para lidar com o cotidiano.

As servidoras com as quais conversamos, e que majoritariamente estão fora da cozinha, contam que as tarefas que desenvolvem hoje por si só são tranquilas, *“é só colocar as louças na prateleira, arrumar direitinho”*, menos pesadas, mas ao mesmo tempo, exigentes, *“quando dá a hora da comida é uma correria, um entra e sai, tem que fazer tudo rápido pra não parar o serviço”*. O espaço de trabalho é pequeno, sempre com muita circulação de pessoas, não há boa ventilação e, como as louças são limpas com água quente, há muito vapor e conseqüentemente muito calor, a sala fica *“como uma sauna”*, e ainda não dá para sentar. Mesmo fora da cozinha propriamente dita, a pressão do tempo e o ritmo frenético permanecem os mesmos, executando um trabalho num ritmo acelerado. As servidoras falam de uma tristeza em não estarem efetivamente na cozinha, embora também achem isso bom, por não agüentarem mais a carga de trabalho. Dizem, sorrindo, que se tornarão *“velhas ativas”*. *“A gente conhece a rotina do RU há tantos anos, a gente sabe como funciona”*.

Nunes (2000) observa essa mesma velocidade no trabalho das merendeiras de escolas públicas, situação agravada pela reduzida quantidade de pessoal e pelo acúmulo com as funções de limpeza da escola. Assim, se a pressão de tempo é muito grande, a criação de alternativas para a execução das tarefas pelos trabalhadores fica reduzida.

Para dar conta dessa rotina, os funcionários do RU chegam mais cedo do que o horário de entrada para poderem tomar café, conversarem e iniciarem o preparo das refeições, sendo que os cozinheiros precisam chegar ainda mais cedo por causa do feijão que tem que ser cozido. *“Quando começa o expediente não dá tempo pra mais nada. A gente tem que tomar café e se organizar antes de iniciar o trabalho... Depois, só na hora que almoça que ainda tem um tempinho, mas é bem apertado”*.

Como muitos moram em bairros da periferia, pela distância, ainda há um grande tempo dispensado no deslocamento de casa para o trabalho e vice-versa, com a utilização do transporte coletivo. O problema dos tempos e ritmos do trabalho, portanto, extrapola o tempo oficial demarcado em que se reconhece o regime de trabalho. Sob o ponto de vista da atividade, avaliar o trabalho implica não restringi-lo ao horário estabelecido, mas considerar como funciona o tempo próprio do trabalho nas vidas dos trabalhadores, como se arranja o tempo do trabalho com outros tempos de atividade vital, como interferem entre si e compõem variações esses diversos regimes temporais.

À rotina ampliada somam-se atividades-extra para complementação da renda familiar, como venda de cosméticos e roupas, trabalhos de limpeza, venda de comida em barraquinhas e bombons, entre outros, que aumentam a renda, mas reduzem o tempo de descanso – além dos afazeres domésticos, da atenção aos familiares e amigos e da tentativa de estudar. *“Só com esse salário não dá, tem que fazer mais alguma coisa por fora”*.

O fantasma do desemprego ronda parte dessas conversações – *“a gente que é da firma pode ser mandado embora a qualquer momento, né, diferente das servidoras”* –, numa preocupação, por parte dos funcionários, de serem despedidos. Ao se queixarem de que o trabalho tem muita pressão – pressão psicológica, pressão de tempo, de cobrança o tempo todo, sem poder ficar um minuto parado –, comentam que algumas pessoas pensam em ir embora, pedir conta, por não estarem suportando tal rotina. O desemprego, portanto, também compõe o tempo de trabalho e seus ritmos.

Muitos funcionários novos, inclusive, trabalham um dia e não voltam mais, não agüentam o ritmo de trabalho. Durante o processo de pesquisa, presenciamos uma cena na qual um cozinheiro foi fazer entrevista para uma vaga no RU e, na conversa com a nutricionista, quando soube da rotina, desistiu da vaga, sem sequer ir à cozinha, sem ao menos tentar. Isso destaca que a intensidade e o ritmo de trabalho no Restaurante

distingue-se, também, de outros meios de trabalho em cozinha, cabendo considerar as peculiaridades desse trabalho numa cozinha industrial.

A escassez de funcionários acarreta um excesso ainda maior de trabalho, já que na cozinha as atividades estão sempre demarcadas pelo tempo. Aqueles que ficam são os “calejados”, os “heróis da resistência”, como eles mesmos se denominam. Dizem até que todo mundo que trabalha no RU, se existir um céu, vai para o céu. Um funcionário fala para um novato: “*Aqui é que nem tropa de elite, rancam o seu couro, e se não agüentar, pede pra sair*”.

3.2 Trabalho e divisões

Nunes (2000 e 2001), juntamente com Brito *et al.* (1998), Carvalho *et al.* (2008) e Costa *et al.* (2002), aponta o trabalho desses profissionais – merendeiras e serventes – como socialmente desvalorizado, por não exigir alto nível de escolaridade e qualificação.

Merendeiras e serventes desenvolvem um trabalho dito manual e invisível, sendo, por isso, consideradas trabalhadoras subalternas; logo, não se supõe que sejam capazes de pensar ou de produzir algum tipo de conhecimento a respeito de seu trabalho (NUNES *et al.*, 2001). A autora aponta para uma divisão entre o trabalho intelectual e manual no interior da escola pública. Enquanto as professoras são consideradas trabalhadoras intelectuais, num lugar socialmente valorizado por seu saber escolarizado, merendeiras e serventes representam, nessa hierarquia, os trabalhadores manuais responsáveis pelas atividades menos qualificadas dentro da escola, apesar de sua inegável importância social.

Dentro do Serviço Público Federal, cargos como os de Encanador, Marceneiro, Copeiro, Auxiliar Eletricista e Auxiliar de Nutrição, entre outros, são classificados como Nível Auxiliar, cuja exigência de escolaridade é o Ensino Fundamental, recebendo os salários mais baixos da carreira. Obter uma colocação mais bem remunerada implica, dessa maneira, mais anos de estudo na educação formal. No RU, há a equipe operacional (manutenção e cozinha), majoritariamente ocupada por funcionários da empresa terceirizada, e a equipe administrativa, composta por servidores da Universidade.

No RU, e em toda a Universidade, há ainda uma segunda divisão do trabalho: entre servidores e funcionários das empresas terceirizadas. Por mais que estejam em praticamente todos os setores da Universidade, realizando atividades as mais diversas, os funcionários das empresas terceirizadas não são incluídos nas políticas da instituição. Nos contratos assinados, a responsabilidade pela Saúde e Segurança no Trabalho desses trabalhadores fica a cargo da empresa contratada, embora caiba à contratante a fiscalização. Em caso de intercorrência médica, são acolhidos pelo Serviço Médico da Universidade e encaminhados a serviços de urgência e emergência, conforme a gravidade do quadro, como todos os atendidos no setor. Mas não podem utilizar o atendimento médico de rotina, por exemplo, ou fazer cursos no Núcleo de Treinamento de Servidores, tampouco pegar livros na Biblioteca.

Há um conflito, por vezes velado, nessa relação. As servidoras recebem um salário cerca de três vezes maior do que o dos funcionários terceirizados, cumprem uma jornada de trabalho de 30 horas semanais, têm estabilidade prevista em lei, e ainda estão atualmente executando tarefas menos pesadas, enquanto os demais cumprem 44 horas semanais e são celetistas. Essa disparidade de condições em um mesmo ambiente de trabalho provoca alguns embates. Em uma ocasião, um funcionário terceirizado entrou no setor e as chamou de “morcegos”, “vida boa”. “Eles não entendem por que a gente trabalha menos e ganha mais”. Elas contam que logo que os terceirizados entraram no RU, mesmo que escassa, havia a possibilidade de se tornarem servidores também, por conta dos concursos. “A gente ficava mais próximo, torcia pra que o colega passasse no concurso, dava umas dicas”. Mas hoje isso não é mais possível, visto que o cargo das servidoras está extinto e concursos para o Nível Auxiliar são raros, devido à terceirização da mão-de-obra em todo o Serviço Público. “Hoje fica mais difícil né... A gente vai aposentar e não vai abrir vagas pra eles. É uma situação meio triste”.

As servidoras lamentam por não poderem fazer um trabalho mais puxado e contam que “antes a gente fazia tudo o que eles [terceirizados] fazem hoje: cozinhar, limpar, carregar peso...”. Entretanto, com a saída da cozinha, não se sentem mais confortáveis por lá. Para chegar e sair do seu local de trabalho, inclusive, utilizam uma passarela externa de modo a não entrarem na cozinha. Contam que a relação com os outros funcionários acaba sendo um pouco afastada, não são todos que se aproximam.

Os funcionários das empresas terceirizadas compõem importante corpo de trabalhadores da Universidade e colaboram em grande parte em sua manutenção e desenvolvimento, mas ao mesmo tempo não têm acesso a muitos dos serviços oferecidos pela mesma. Os serviços essenciais da Universidade, como limpeza, manutenção, alimentação, secretarias e departamentos são designados aos terceirizados, cada vez mais, fragilizando o desenvolvimento das greves, enfraquecendo-as como modo de confrontação com os poderes e a organização instituída na Universidade, já que os terceirizados não participam das greves, estratégias de luta que ainda se fortalecem nas Universidades públicas.

3.3 Trabalho e saúde

Divergindo de uma visão hegemônica que associa saúde à manutenção de certas condições biológicas e ambientais, reafirmamos que os processos de saúde estão vinculados à potência do vivo em divergir em relação a si mesmo; ou, em outras palavras, à sua capacidade de atender ao desafio de criar e recriar normas que lhe permitam melhor lidar com um meio sempre infiel, imprevisível.

Canguilhem (1990) pontua a associação entre saúde e capacidade dos sujeitos serem normativos, de ultrapassarem o que é norma em um momento e instituir novas normas quando preciso. Um organismo sadio procura não uma auto-conservação, mantendo, no grau mais inalterado possível, as condições momentâneas a partir das quais construiu uma ordem de vida, mas sim realizar-se, correr riscos, inclusive de cair doente ou ver-se surpreendido pelas circunstâncias. Esses riscos são apenas momentos que podem ser superados com a instauração de novas ordens. Afinal, saúde, segundo o autor, é um luxo. É poder cair doente e se recuperar. Abusar da saúde faz parte da própria saúde.

Clot, por sua vez, afirma que

há uma equivalência entre “atividade” e “saúde” [...] O sonho é parte da atividade. Inclui o que eu fiz e o que eu não fiz. O que eu não fiz, paradoxalmente, faz parte da atividade. [...] A atividade é uma colisão de possíveis. Então, com uma concepção de atividade que é equivalente à de saúde, a clínica da atividade é um dispositivo clínico que nós utilizamos para pesquisar o que não foi realizado para restaurar o possível da atividade, para ver e mostrar o que não é possível; então, a clínica da atividade é a clínica da saúde nesse sentido (CLOT, 2006b).

Embora o trabalho produzido pelas cozinheiras implique grandes parcelas de ações rotineiras, como em qualquer atividade ele requer adaptações criativas e reflexão permanente (COSTA *et al.*, 2002). Elas têm orgulho de seu ofício e prezam a qualidade de seus pratos, e uma das delícias vem da satisfação de estudantes e colegas que se alimentam do seu trabalho: sua comida. Essa preocupação de preparar uma comida saborosa, traduzida no prazer de cozinhar, é também uma maneira de protegerem a saúde (NUNES *et al.*, 2001).

O sentido de prazer, hegemonicamente, está relacionado à conquista de uma situação ideal, um estado nunca atingido, deixando o sujeito sempre numa situação de falta, incompletude, e de busca de realização. A concepção de prazer de que falamos, no trabalho, é a de que o trabalho prazeroso é aquele em que o trabalhador participa, ativamente, de sua construção.

O esforço para que tudo “dê certo” é presente no discurso destas trabalhadoras. Relatam problemas osteomusculares em decorrência dos anos de labor dentro do RU, onde precisavam “*carregar tudo feito um homem*” – equipamentos pesados, fardos de comida –, “*carregar tudo nas costas*” para as coisas funcionarem. Hoje, por vezes, sentem-se “*colocadas de lado*”, já que seu trabalho nem se compara em intensidade com o dos terceirizados (pelo esforço físico); mas, mesmo com tais limitações físicas, evitam deixar de ir ao trabalho, muitas vezes com dor. Preferem ir e se encontrar umas com as outras, para saberem como estão passando, para ganhar força, porque se sentem “*como uma família*”. “*Só a gente sabe o que passou aqui dentro pra esse Restaurante ser o que é*”.

Costa *et al.* (2002) apontam que as merendeiras também têm sacrificado sua saúde na realização do seu trabalho. Mesmo quando recebem licença médica, elas não gozam desta, para que as colegas de trabalho não fiquem sobrecarregadas, prejudicando, assim, a própria saúde. Desta forma, estes profissionais exercem uma jornada de trabalho na qual sofrem pressão (tempo de preparo, qualidade do prato, horário de liberação da refeição, entre outras) e desgaste físico (muito tempo em uma mesma posição, manipulação de objetos pesados, deslocamento entre ambientes frios e quentes, entre outros), gerando, muitas vezes, ansiedade e situações de insatisfação com sua profissão, bem como o desencadeamento de doenças (NUNES, 2000).

O mesmo acontece com as trabalhadoras do RU. Queixam-se de dores pelo corpo, braços, mãos, punhos, pernas, joelhos, calcanhares, múltiplos problemas de coluna, diversos problemas de saúde! O tempo de serviço em uma atividade insalubre¹¹, somado à idade, colabora para agravar esse quadro. Mesmo com dores evitam ao máximo faltar e apresentar atestados médicos, pois sabem que sua ausência sobrecarrega as colegas, e “o Restaurante não pode parar”. Contam de situações em que já cortaram o dedo durante o trabalho, enrolaram com um pano e continuaram. Apesar do sangramento, que não parava, só saíram do posto quando o horário do almoço acabou.

O uso de medicamentos é uma constante, uma forma de suportar o trabalho. Há uma troca de pílulas e informações sobre diversos relaxantes musculares, como Tilax, Dorflex, Buscopan, cada um anunciando seu remédio infalível para as dores do trabalho no corpo, para conseguirem executar sua função, num processo de medicalização da vida que muitas vezes impede a produção de análises do trabalho.

Uma servidora exclamou logo no primeiro dia de pesquisa: “*Você veio pra aposentar a gente!*” A maioria delas deu entrada ao processo, mas ainda aguarda a portaria de aposentadoria. Por terem trabalhado em área insalubre – calor – durante toda a vida funcional na Universidade e devido a uma nova legislação de aposentadoria que versa sobre o trabalho em área insalubre, com uma contagem diferenciada do tempo de serviço, algumas poderão se aposentar agora, mesmo não tendo idade ou tempo de contribuição suficientes para a aposentadoria tradicional. Até o final do ano deverão restar apenas três das dezesseis servidoras do RU: duas que entraram na década de 90 e outra que já pode se aposentar, mas não quer, pois prefere ir trabalhar e “*ocupar a cabeça*”.

3.4 Trabalho e cuidado

Cuidado, em geral, é associado ao feminino e ao comportamento materno. Muitas vezes é entendido como uma forma de tutela que impõe regras prescritivas de conduta, ajustadas a padrões de vida consoantes com uma lógica do capital pautada na idealização de um modelo de vida ideal a ser alcançado. O cuidado, aqui, tem uma conotação mais próxima ao zelo, pelo trabalho, pelas pessoas e com o patrimônio

público. Esse cuidado fala de um carinho com o que fazem, com as relações que estabelecem, um cuidado que não é tutela nem fazer pelo outro, mas o cuidado do criador com a coisa criada.

Carvalho *et al.* (2008) pontuam que merendeiras desenvolvem uma forte relação de afeto com as crianças, desempenhando um papel de cuidadoras que extrapola uma função específica de preparo e distribuição de alimentos. Elas têm sensibilidade para outras questões, outras dimensões da vida, possuem um conhecimento de ordem prática, para além do atendimento de necessidades nutricionais, o que as torna co-responsáveis pela saúde das crianças. Porém, como a atividade de merendeiras e serventes é considerada como qualidade natural feminina (cozinhar e limpar), acaba não havendo a consideração do valor e da complexidade da atividade destas trabalhadoras (COSTA *et al.*, 2002). Quando se empenham para que seu trabalho seja bem feito, que sua comida fique saborosa e visualmente atraente, estas trabalhadoras transmitem aos estudantes a informação de que todos têm direito, ou seja, podem e devem alimentar-se de maneira adequada (NUNES *et al.*, 2001).

Os trabalhadores do RU apresentam uma preocupação com a qualidade da comida fornecida, há um grande investimento afetivo em cada prato produzido. A comida precisava estar apetitosa, atraente, para que os estudantes “*comessem e gostassem do que a gente faz. Eles estão estudando e necessitam se alimentar bem*”. Para que isso ocorra, precisam gostar da comida que é servida! Um antigo diretor do RU almoça lá todos os dias, o que dá uma sensação de satisfação: “*Ele deve estar gostando da comida, né?*” Em um dos dias em que estivemos presentes, as opções de carne foram almôndega e carne moída, “*carnes que os estudantes não gostam, acaba sobrando muito*” e havia uma certa preocupação no ar, uma vontade de agradar. “*Hoje eles não vão comer direito*”, elas diziam. Sabem que no dia em que é servido peixe há mais movimento, “*porque eles gostam mais*”. Esse conhecimento do gosto dos usuários, adquirido ao longo dos anos de trabalho, das conversas no balcão e na imersão no cotidiano do RU poderia compor na construção dos cardápios do Restaurante. Teríamos assim, junto ao conhecimento acadêmico especializado, o conhecimento prático, da experiência, dos que participam do dia a dia no Restaurante.

As servidoras chamam o RU constantemente de “casa”: a casa está bagunçada, precisamos organizar/arrumar/ajeitar essa nossa casa... E as colegas são como uma

família. Essa familiaridade na relação entre as servidoras é ampliada com a inclusão dos usuários, a preocupação com seu bem-estar. Ao mesmo tempo em que congrega e aproxima, essa familiaridade também pode impedir que questões sejam levantadas pelo receio da ruptura dessa rede de afinidades. Os terceirizados, por exemplo, deslocam essas familiaridades, desarticulam o funcionamento dessa casa, dessa família RU. Mas, paradoxalmente, é essa liga, essa relação de intimidade, que fortalece os vínculos com o trabalho. O prazer em encontrar as amigas é o que motiva a volta ao trabalho.

Há uma atenção ao tempo de execução das tarefas, para que o almoço não atrase, para que não falem utensílios nem comida aos usuários; um cuidado para que os usuários se alimentem bem e sintam-se confortáveis no RU, como o que ocorreu quando um cadeirante chegou pra almoçar – imediatamente um trabalhador foi ajudá-lo a montar seu prato; um capricho na organização das louças, para que não quebrem, organizando-as até por cor; uma preocupação com o outro, os colegas. O zelo com os bens e patrimônio público é notável, “*tem que tratar bem para durar, a gente não sabe quando vai conseguir outro aqui*”. Como se passaram muitos anos com escassez de verbas destinadas ao RU, as servidoras aprenderam a contar com os equipamentos que estavam disponíveis, sem maiores expectativas de aquisições futuras.

4. Entre conversas, panelas e temperos...

Essa função do fazer comida – desde o seu preparo até o seu consumo – é ampliada para além da nutrição física. Cozinhar, como uma arte, envolve uma série de domínios sensoriais, de habilidades, de experimentações e de criatividade, e a cozinha se mostra como espaço rico em trocas e aprendizado. Essas conversas com os trabalhadores, somadas a um olhar atento aos saberes construídos por aqueles que trabalham, foram os principais ingredientes para a elaboração dessa receita-artigo. Combinamos esses elementos na panela-campo, e ao longo do período de cocção-pesquisa fomos adicionando temperos-conceitos.

Na cozinha, em cada prato, escolhas de tempero se fazem; dentre tantos disponíveis, apenas alguns se oferecem à cozinheira. Este trabalho segue a mesma receita quando privilegia alguns aspectos em detrimento de outros. Isto não quer dizer que os que não foram escolhidos sejam de menor importância: é que, no cozinhar, mais

do que uma escolha prévia, o prato nos convida a acompanhar seu fazimento; a cada tempero colocado experimenta-se, para poder realizar uma escolha e assim acrescentar ou não outros ingredientes. Cozinhar é um trabalho cujo processo passa despercebido, só o resultado se mostra ao apetite, fazendo com que a boa comida seja, inclusive, aquela que acaba logo.

Neste trabalho, foi possível conhecer algumas histórias de trabalhadores do RU – servidores e terceirizados, estudantes, professores e técnico-administrativos; diferentes lutas que configuram um espaço público de educação; histórias de nosso tempo. Nesse sentido, objetivamos explicitar dimensões do trabalho no RU que muitas vezes são banalizadas, naturalizadas e, portanto, imperceptíveis aos olhos já acostumados. Procuramos explicitar não apenas histórias, mas também os desafios e as alegrias dos trabalhadores da cozinha, além das dores e delícias do pesquisar. Com o corpo e o olhar voltados para a experimentação dessas astúcias, pudemos nos aproximar da capacidade de reinvenção desses trabalhadores, de criação e invenção, de deslocamento, de experimentação, de problematização do trabalho.

Fazer uma pesquisa com um olhar para o saber construído pelos trabalhadores convida a uma outra entrada no campo trabalho, considerando sua processualidade, não vendo o trabalho apenas como função e resultado final, dando atenção à atividade no cotidiano, forma essa de se analisar o trabalho desconsiderado por uma certa política, por alguns autores e por correntes de recursos humanos. O trabalho visto somente como tarefa a ser desempenhada nos afasta das minúcias presentes no seu desenvolvimento cotidiano. Como atividade humana de produção coletiva, o trabalho não é apenas um executar de prescrições, mas um lugar de relações sociais, conversas, namoros, piadas, músicas, receitas, apoio; enfim, vida.

Como resultado do processo investigativo observou-se o resgate de conversações que são próprias do trabalho (CLOT, 2006b) e uma intensificação das conversas sobre a vida, o cotidiano, o trabalho, embora os efeitos dessa intervenção escapem ao nosso controle. Essa pesquisa nos levou a uma maior aproximação com o Restaurante, que irá servir de subsídio na formulação de novos projetos para o RU, bem como no desenvolvimento de outras pesquisas no RU.

Referências

- BARROS, Maria Elizabeth Barros de. Modos de gestão-produção de subjetividade na sociedade contemporânea. *Revista do Departamento de Psicologia*, Niterói, v.14, n.2, 2002.
- BARROS, Maria Elizabeth Barros de e HECKERT, Ana Lúcia Coelho. Desafios metodológicos para a pesquisa no campo da psicologia: o que pode uma pesquisa: Em: MACHADO, Adriana Marcondes; FERNANDES, Ângela Maria Dias e ROCHA, Marisa Lopes da (Orgs). *Novos possíveis no encontro da psicologia com a educação*. São Paulo: Casa do Psicólogo, 2007.
- BARROS, Maria Elizabeth Barros de; PACHECO, Ariele Binoti e MORSCHEL, Aline. Atividade industriosa de professores e professoras: a arte do Kairós. Em: *IV colóquio franco-brasileiro de Filosofia da Educação. Caderno de Resumos*. Belo Horizonte: Autêntica, v. 1, 2008.
- BRITO, Jussara; ATHAYDE, Milton e HYPPOLITO, Amanda. O trabalho das merendeiras e serventes das escolas públicas do Rio de Janeiro: um debate sobre saúde e gênero. Em: BRITO, Jussara; ATHAYDE, Milton e NEVES Mary Yale (Orgs). *Saúde e trabalho na escola*. Rio de Janeiro: CESTEH/Ensp/Fiocruz, 1998.
- CANGUILHEM, Georges. *O Normal e o Patológico*. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 1990.
- CARVALHO, Alice Teles de; MUNIZ, Vanessa Messias; GOMES, Josiane Fernandes e SAMICO, Isabella. Programa de alimentação escolar no município de João Pessoa – PB, Brasil: as merendeiras em foco. *Interface - Comunicação, Saúde, Educação*, v.12, n.27, 2008.
- CERTEAU, Michel de. *A invenção do cotidiano: 2. morar, cozinhar*. Petrópolis: Vozes, 1996.
- CERTEAU, Michel de. *A invenção do cotidiano: 1. artes de fazer*. Petrópolis: Vozes, 2009.
- CLOT, Yves. Clínica do Trabalho, Clínica do Real. *Le journal des psychologues*, n. 185, 2001.
- CLOT, Y. *A função psicológica do trabalho*. Petrópolis: Vozes, 2006a
- CLOT, Yves. Entrevista: Yves Clot. *Cadernos de Psicologia Social do Trabalho*, São Paulo, v.9, n.2, 2006b.
- CLOT, Yves. *Trabalho e poder de agir*. Belo Horizonte: Fabrefactum, 2010.
- COSTA, Ester de Queirós; LIMA, Eronides da Silva e RIBEIRO, Vitória Maria Brant. O treinamento de merendeiras: análise do material instrucional do Instituto de Nutrição Annes Dias – Rio de Janeiro (1956-1994). *História, Ciências, Saúde, Manguinhos*, Rio de Janeiro, vol. 9, n.3, 2002.
- DEJOURS, Christophe. *O Fator Humano*. Rio de Janeiro: Editora Fundação Getulio Vargas, 1997.

- DIAS, Juliana. Cora Coralina: “Alma de açúcar, mãos com poesia”. 13 ago. 2010. Disponível em: <http://www.malagueta.com.br/destaques/cora-coralina-alma-de-acucar-maos-com-poesia>. Acessado em: 02 jan. 2011.
- KASTRUP, Virginia. *A Invenção de si e do mundo: uma introdução do tempo e do coletivo no estudo da cognição*. Campinas: Papirus, 1999.
- KASTRUP, Virginia. O funcionamento da atenção no trabalho do cartógrafo. *Psicologia & Sociedade*, v.19, n.1, 2007.
- KASTRUP, Virginia. O método da cartografia e os quatro níveis da pesquisa-intervenção Em: CASTRO, Lucia Rabello de e BESSET, Vera Lopes (Orgs). *Pesquisa-intervenção na infância e juventude*. Rio de Janeiro: Trarepa/FAPERJ, 2008.
- LOURAU, René. *Análise Institucional e práticas de pesquisa*. Rio de Janeiro: NAPE/UERJ, 1993.
- NEVES, Cláudia Elizabeth Abbês Baeta. Que vida queremos afirmar na construção de uma política de humanização nas práticas de saúde do Sistema Único de Saúde (SUS)? *Interface – Comunicação, Saúde, Educação*, Botucatu [online], v.13, supl. 1, 2009.
- NUNES, Bernadete de Oliveira. O sentido do trabalho para merendeiras e serventes em situação de readaptação nas escolas públicas do Rio de Janeiro. *Dissertação de Mestrado*. Escola Nacional de Saúde Pública, Fundação Oswaldo Cruz, Rio de Janeiro, 2000.
- NUNES, Bernadete de Oliveira; BRITO, Jussara e ATHAYDE, Milton. Experiência, desenvolvimento profissional & saúde das mulheres-merendeiras-serventes. Em: BRITO, Jussara; BARROS, Maria Elizabeth Barros de; NEVES Mary Yale e ATHAYDE, Milton (Orgs). *Trabalhar na escola? Só inventando o prazer*. Rio de Janeiro: IPUB/CUCA, 2001.
- SCHWARTZ, Yves. Trabalho e uso de si. *Pro-Posições*, Campinas, v.11, n.5, 2000.
- SCHWARTZ, Yves e DURRIVE, Louis (Orgs). *Trabalho e ergologia: conversas sobre a atividade humana*. Niterói: EdUFF, 2007.
- TEIXEIRA, Danielle Vasconcellos. Experimentações em Clínica da Atividade: cartografias na escola. *Dissertação de Mestrado*. Psicologia Institucional. Universidade Federal do Espírito Santo, Vitória, 2008.

Cynthia Perovano Fernandes
Psicóloga da Universidade Federal do Espírito Santo
Orientanda no Programa de Pós-graduação em Psicologia Institucional (PPGPSI/UFES)
Mestre em Psicologia Institucional (UFES) e Especialista em Saúde Coletiva (UFES).
E-mail: cynthiaperovano@yahoo.com

Maria Elizabeth Barros de Barros
Professora Titular da Universidade Federal do Espírito Santo

Orientadora no Programa de Pós-graduação em Psicologia Institucional
(PPGPSI/UFES)
Pós-doutora em Saúde Pública (FIOCRUZ), Doutora em Educação (UFRJ) e Mestre em
Psicologia Escolar (UGF).
E-mail: betebarros@uol.com.br

Sonia Pinto de Oliveira
Professora da Universidade Federal do Espírito Santo
Mestre em Educação pelo Programa de Pós Graduação em Educação da UFES
E-mail: soniapdo@bol.com.br

¹ As frases inseridas neste texto, quando estiverem entre aspas e em itálico, referem-se a falas dos trabalhadores que foram registradas ao longo da pesquisa de campo.

² “É preciso também afirmar que há vida no sofrimento [...] Entretanto, é preciso marcar uma diferença entre sofrimento como um processo constitutivo da vida em seus embates de re-invenção, e os processos de maus-tratos com a vida” (NEVES, 2009).

³ Na construção de nosso campo problemático nos aproximamos de certa linhagem francesa de Análise do Trabalho, centrada na análise da atividade estudada *em situação de trabalho*, denominada Clínica da Atividade. O conceito de atividade propõe ampliar as noções de trabalho hegemonicamente colocadas, trazendo para a discussão do campo do trabalho outras dimensões subjetivas, e será retomado ao longo do texto.

⁴ Afirma o potencial inventivo próprio da vida, que no trabalho humano não se deixa aprisionar, como estratégia para a superação das condições de produção e de invenção de novos possíveis. Essa ampliação do poder de agir exige a produção de sujeitos capazes de inventar maneiras de enfrentar as situações concretas do trabalho, confrontando-se com sua própria experiência e com a de outros.

⁵ Ao falarmos de processos de produção de subjetividade, nos opomos ao discurso hegemônico de caráter individualista e afirmamos seu caráter processual e coletivo. “A subjetividade é, sem dúvida, não propriamente uma disposição constitutiva do sujeito, mas o poder de ser afetado” (CLOT, 2010).

⁶ Resistência é aqui concebida não como uma força externa que se coloca contra o poder instituído, mas como ação, tensionamento, na própria relação de poder. É embate, é relação de força, é luta permanente, já que uma força se caracteriza por estar sempre em relação a outras forças. É produção de novas estratégias, novas normas.

⁷ Utilizamos astúcia como indicado por Certeau (1996), ou seja, “artes de fazer” que constituem as manobras praticadas no cotidiano para o enfrentamento das situações, numa significativa criatividade que pode manifestar-se de maneira sutil, mas eficaz. Consoante com tal definição temos Dejours (1997), que aponta a astúcia, ou a inteligência astuciosa, como fundamental na lacuna existente entre o real e o prescrito no trabalho; opera como mobilizadora da inteligência frente aos imprevistos. A astúcia é, portanto, fundamentalmente uma atividade criativa e inventiva frente às limitações da prescrição do trabalho.

⁸ Essa pesquisa, desenvolvida no Mestrado de Psicologia Institucional da Universidade Federal do Espírito Santo, foi aprovada no Comitê de Ética e Pesquisa da UFES sob o registro nº 70/11.

⁹ A Secretaria de Assuntos Comunitários (SAC) é um órgão suplementar da UFES ligado diretamente à Reitoria responsável pela política de seguridade social dos servidores técnico-administrativos e docentes e dos estudantes.

¹⁰ Plano Nacional de Assistência Estudantil, regulamentado pelo Decreto nº 7.234/2010, que apóia a permanência de estudantes de baixa renda familiar matriculados em cursos de graduação presencial das

Instituições Federais de Ensino Superior (Ifes). O objetivo é viabilizar a igualdade de oportunidades entre todos os estudantes e contribuir para a melhoria do desempenho acadêmico, a partir de medidas que buscam combater situações de repetência e evasão.

¹¹ O artigo 189 da Consolidação da Lei do Trabalho (CLT) define que serão consideradas atividades ou operações insalubres aquelas que, por sua natureza, condições ou métodos de trabalho, exponham os empregados a agentes nocivos à saúde, acima dos limites de tolerância fixados em razão da natureza e da intensidade do agente e do tempo de exposição aos seus efeitos. Alguns trabalhadores do RU estão submetidos a condições insalubres comprovadas por Junta Pericial do Trabalho, principalmente calor e frio, acima dos limites de tolerância estabelecidos pelo Ministério do Trabalho, o que lhes assegura a percepção de adicional financeiro.