

## **Rotas gastronômicas e a produção de significados**

**Renner Busso de Martini<sup>1</sup>**

**Marina Ramos da Rocha Paes<sup>2</sup>**

Faculdade de Ciências e Letras da UNESP - Assis

Derivando dos movimentos da Reforma Psiquiátrica, que se desenhou no Brasil a partir da década de 1980, do fechamento das instituições manicomiais, cujo marco histórico foi a publicação da Lei 10.216/2001, e do surgimento dos Centros de Atenção Psicossocial (CAPS), temos hoje preconizada a prática de oficinas como dispositivo de intervenção nesses Centros. Composto com ações clínicas da Psiquiatria e da Psicologia, bem como com outros profissionais do campo da Saúde, as oficinas realizadas nas instituições de Saúde Mental podem cumprir vários objetivos. Podemos destacar aqueles que visam à Cidadania e aos Direitos Humanos dos usuários e, para tanto, usam o espaço das oficinas como local privilegiado de transmissão de informações de ordem política. Outros buscam a reinserção pela via do trabalho, fazendo das oficinas um espaço para formação/capacitação, tais como as oficinas de geração de trabalho e renda. Há ainda os que defendem ser o objetivo simplesmente a contratualidade catalisada pelos encontros das oficinas e aqueles que afirmam o espaço como possibilitador de criações artísticas e de desenvolvimento de atividades físicas. Em todo caso, pensamos ser importante sempre ter em mente, ao oferecer uma oficina, que seu tema deve ser definido de acordo com os interesses dos usuários e com a disponibilidade técnica dos trabalhadores. Assim, as modalidades de ações que compõem os Centros de Atenção Psicossocial são várias e podem coexistir. Sem fazer defesa de qualquer uma das compreensões que foram citadas anteriormente, queremos relatar a oficina “Rotas Gastronômicas”, desenvolvida ao longo do ano de 2009, num CAPS II de uma cidade do interior do Estado de SP.

A oferta da Oficina derivou de interesses dosicineiros. Particularmente, somos pessoas que apreciam cozinhar, comer bem e fazer desses momentos oportunidades de comensalismo. Além disso, acreditamos nesse recurso como possibilidade de produção de subjetividade. Juntem-se a isso algumas situações presenciadas por técnicos, nas quais os usuários referiam ter habilidades culinárias e interesse em comer outras coisas que não apenas o oferecido pela unidade.

Inicialmente, reunimos alguns usuários, a fim de investigar quais deles gostariam de realizar uma oficina com essa temática. Tendo alguns deles apoiado a ideia, listamos algumas receitas para que pudéssemos providenciar os ingredientes e utensílios. Quando começamos a oferecer a Oficina, os pratos constantes dessa lista eram escolhidos tendo como parâmetros o tempo disponível e os recursos financeiros.

Nossa proposta de ação foi que, através da oferta da Oficina, utilizando-nos das atividades de culinária, as mesmas fossem pretextos para criar possibilidades de vínculos com os usuários que não se dessem na ordem do saber/poder, ou seja, nossos

---

<sup>1</sup> Graduando do Curso de Psicologia da Faculdade de Ciências e Letras de Assis – UNESP.

<sup>2</sup> Graduada no Curso de Psicologia da Faculdade de Ciências e Letras de Assis – UNESP.

encontros caracterizavam-se como lugar possível de livre expressão. Assim entendido, podemos dizer que a Oficina não tinha metas ou objetivos a cumprir. Porém, esses encontros eram imbuídos de uma certa intencionalidade: o desenvolvimento da Oficina pretendeu relacionar hábitos alimentares do cotidiano a outros fatos, fossem eles memórias, histórias, músicas, utilização de alimentos como fins terapêuticos, a modificação dos hábitos alimentares, ao longo da história de vida de cada um. Nesse contexto de criação grupal, não eram produzidas apenas receitas. A situação propiciava a reedição de vivências e a produção de novas relações.

A Oficina funcionava de modo aberto, com participantes que estivessem pela unidade, no momento de sua realização. Como as atividades eram realizadas semanalmente, no mesmo horário, alguns usuários participavam assiduamente, enquanto outros apareciam vez por outra. Trabalhando uma variedade de receitas, pudemos fazer uma contextualização de suas origens, trocando com os usuários conhecimentos sobre outras culturas e fazendo jus ao título da Oficina. Juntamente, com o objetivo de estimular a sinestesia, a música foi aliada à atividade culinária, sempre em consonância com o prato desenvolvido naquele dia. Estimulamos também o olfato, quando fizemos um bolo com especiarias e, antes de juntarmos os ingredientes, pensamos e sentimos cada uma delas e quais eram as memórias evocadas.

A compra dos ingredientes era feita em conjunto por oficineiros-usuários. Todos nos dirigíamos ao supermercado, escolhíamos os ingredientes e voltávamos ao CAPS para executar a receita. Certa vez, numa dessas idas ao supermercado, nós, oficineiros, conversávamos sobre a importância ou não de irmos todos comprar os ingredientes ou se poderíamos nos dividir para adiantar o processo, pois, muitas vezes, tínhamos que correr no fim da Oficina, devido ao fato de alguns usuários irem embora com transporte da unidade que, de certa forma, limitava o tempo do nosso encontro. Diante disso, incluímos todos os participantes na decisão, ao que um deles respondeu: “Eu gosto de sair com vocês e ir no supermercado”. Depois disso, nossa discussão não tinha mais sentido; o simples fato de ele gostar já era um argumento suficiente para mantermos as idas. Pensando um pouco mais detidamente, é evidente que não se trata de uma simples questão de “gostar”. Entendemos que, para esse usuário, cuja frequência na unidade é diária e em tempo integral, o fato de “ir ao supermercado” seria muito melhor significado pela expressão “sair da unidade”. A desinstitucionalização da loucura é um objetivo muito caro à Reforma Psiquiátrica. Sabemos que desinstitucionalizar não se trata apenas de tirar da instituição e que isso requer muito mais força, tempo e trabalho. Portanto, apostamos que esse movimento, embora insuficiente, se analisado por si só, pode contribuir para um rearranjo da posição dos usuários dos serviços de Saúde Mental, diante da sociedade e para a construção de sua autonomia.

Além das práticas tradicionais atribuídas às unidades de Saúde, com suas funções clínicas, medicamentosas, higiênicas, pedagógicas ou mesmo como espaço de referência geográfica para os usuários, apontamos que a saída da unidade é igualmente terapêutica, concebida como um potencial desencadeador de novas produções subjetivas. Além disso, propiciar a vivência de situações que não estejam centradas no princípio doença-cura que, inevitavelmente, é associado ao lugar de tratamento, é também fazer Saúde.

A partir da Reforma Sanitária, com seus princípios garantidos pela Lei 8080/90, Saúde é determinada e condicionada por fatores como educação, lazer, cultura, habitação, renda, trabalho, meio ambiente. Assim, não podemos pensá-la apenas sob o vértice do orgânico, mas devemos ampliar sua produção e promoção à circulação dos sujeitos pelos territórios, pelas atividades oferecidas na comunidade, de modo a compreendê-los integralmente. Em outras palavras, sem desconsiderar suas

necessidades de cuidados especializados, no que se refere às questões psíquicas, não podemos deixar que isso se torne algo da ordem do especialismo, do reducionismo do sujeito unicamente à sua dimensão doente – com todas as implicações que esse conceito pode trazer consigo.

É importante salientar que a escuta diferenciada dos oficinairos permeou todos os encontros. Como já foi destacado, a comida era apenas um artifício para estar e conversar com os usuários. Dessa forma, em todos os encontros, pudemos conversar sobre aspectos culturais, econômicos, relacionais, mas tudo isso costurado pela ética da multiplicação de sentidos e significados. Em outras palavras, o que pretendíamos, a todo o momento, era fazer com que situações cristalizadas, habituais, com sentido estagnado, pudessem ser modificadas ou reapropriadas por todos nós, com novos significados, potencializando trocas e prazeres.

Durante e após a elaboração dos pratos, todos os participantes eram convidados a ajudar na organização e limpeza da cozinha. Esse momento revelou-nos muitos preconceitos que puderam ser trabalhados e rompidos, principalmente no que se refere às proposições da higiene. Evidentemente, esse era um aspecto ao qual dávamos importância, sempre lembrando a todos os cuidados necessários. No entanto, foi possível ver que, entre os usuários ou mesmo por parte da equipe, surgiam preocupações como “Ele lavou a mão?”, “Foi ela que fez? E dá pra comer?”, “Tá limpo?”. As mesmas questões não se davam em relação aos oficinairos, fato este que nos permite pensar que ainda precisamos avançar na discussão da autonomia, da valorização dos usuários entre si.

Dentre os movimentos possibilitados pelo nosso trabalho, podemos destacar alguns que se mostram como casos particulares e que confrontam o discurso que emerge da práxis dessa instituição. Por se tratar de uma unidade que funciona nos períodos da manhã e da tarde, alguns Projetos Terapêuticos são elaborados de maneira que os usuários possam frequentar as atividades em determinado horário, mas que tenham também tempo livre para poder usar como bem entender (visando à desinstitucionalização). No entanto, existem casos que precisam (?) estar na unidade em tempo integral, necessidade esta alegada sob os mais variados argumentos. Assim, para esses usuários, são oferecidas três refeições: café-da-manhã, almoço e café-da-tarde. O cardápio dos cafés raramente variava. Já o almoço, com pratos variados, era preparado em uma cozinha-piloto, numa parceria com a Secretaria Municipal de Educação, e era levado ao CAPS em grandes panelas. A chegada da comida era um momento muito aguardado pelos usuários. Quantas vezes, ao saberem que as panelas estavam chegando, eles abandonavam a atividade que estavam realizando e iam para a cozinha para se servirem. Ou melhor, para serem servidos. Há algum tempo, criou-se na instituição um imaginário de que os usuários não sabiam se servir e que, nas tentativas de fazê-lo, eles acabavam derrubando muita comida fora dos pratos, fazendo uma sujeira sem fim, sem contar o desperdício de comida, pois muitos acabavam se servindo em quantidade bem superior à que de fato comeriam. Nossas atividades culinárias demonstraram que, na maioria das vezes, isso não acontecia. Os usuários mesmos se serviam, de modo geral com parcimônia e sem fazer tanta sujeira. É lógico que algumas vezes alguém errava a mira e acabava derrubando, mas esses fatos se mostraram como exceções e não como regra, tal qual apregoava o discurso institucional. Essa contradição entre um discurso que se pretende universal e a particularidade materializada na relação vivida deve ser pensada como uma brecha, uma ruptura no processo de assujeitamento dos corpos aos saberes/poderes, e deve ser potencializada enquanto possibilidade do processo de singularização e afirmação dos

sujeitos. Além disso, podemos pensar que esse procedimento, mascarado sob o título de cuidado e de bem servir os usuários, revela-se, na verdade, como prática que serve para corroborar o discurso universal da incapacidade. Ao não permitir que eles aprendam a se servir, reforça-se o imaginário do descuido com o alimento que lhes seria característico.

Apesar disso, a Oficina mostrou-se como possibilidade de os usuários se colocarem como protagonistas da proposta e, conseqüentemente, de seu tratamento, como, por exemplo, quando eles próprios levavam e desenvolviam as receitas, fazendo com que os oficineiros figurassem como coadjuvantes. Simples escolhas, toques pessoais de sabores que, para muitos, eram desconhecidos. Lembramos duas situações peculiares: a primeira delas, logo nos primeiros encontros, quando uma usuária roubou a cena, ao desenvolver receitas de coxinha e esfirra. Primeiramente, roubou a cena devido à mestria com que fazia os salgados. Depois, no que se refere à sua “liderança forçada”, devido mesmo à sua hipótese diagnóstica. Esse é um exemplo caro que nos permite pensar as vantagens de trabalhar as oficinas, haja vista que ela trouxe à discussão uma característica que pode ser trabalhada mais detidamente, em outros contextos da instituição.

Nesse sentido, temos uma consideração importante a fazer: a oficina, como qualquer outro recurso, isoladamente, não pode dar conta de trabalhar as questões que são disparadas. Temos, de fato, a responsabilidade ética de, minimamente, dar contornos àquilo que é desencadeado nesses encontros. Contudo, de maneira alguma temos a pretensão de trabalhar tudo o que surge ali. As oficinas, sendo parte integrante de um Projeto Terapêutico Singular, servem como mais um instrumento, privilegiado conforme a entendemos, de manejo do sofrimento e de produção de Saúde. No entanto, pensamos que sua grande potência está em desencadear pensamentos e ações que podem ser minuciosamente tratados posteriormente. A outra situação que gostaríamos de destacar refere-se a outra usuária que, especificamente nesse dia, serviu-se da Oficina como espaço privilegiado de afirmação de seu protagonismo. Ao levar a receita de quibe, fugiu ao tradicional costume de hidratar o trigo. Após insistentes tentativas de dissuadi-la dessa proposta, acabamos cedendo e ela fez o quibe com o trigo seco que, para surpresa de todos, ficou muito bom. Essa situação põe em destaque nossas questões de desqualificação dos saberes dos sujeitos, principalmente quando se relaciona a um sujeito que historicamente foi excluído da normalidade social.

Mesa posta, a hora de comer os pratos elaborados era sempre muito apreciada por todos. Os pratos eram divididos entre todos os que estivessem no CAPS, independentemente de terem ou não participado da elaboração. Tentamos, sempre que possível, que esse momento não fosse apenas para engolir, mas que se pudessem apreciar os sabores, atentando para sentir o prazer de comer, ao invés de apenas alimentar-se. Com isso, pudemos sensibilizar os olhares imediatizados pelo cotidiano das pessoas para possíveis recriações de sentidos que operam nos hábitos e costumes de uma determinada cultura gastronômica.

Por fim, uma característica importante a ser destacada é que as Oficinas sempre ocorriam de maneira grupal. Diferindo radicalmente do modelo individualista da clínica tradicional, as oficinas têm-se mostrado como espaço de criação coletiva de significados e sentidos. Numa instituição que realiza atendimentos a psicóticos e/ou neuróticos graves, a oficina como possibilidade de criação (social, política, subjetiva, manual) é um dispositivo de criação de sujeitos. Descentralização do tratamento médico, deshierarquização, implicação do sujeito no fazer-se, grupalidade, clínica ampliada, questionamento dos saberes instituídos, ensino/aprendizagem de culinária, espaço de construção de cidadania: rotas gastronômicas.

**Referências**

- Freyre, G. (1969). *Açúcar: em torno da etnografia, da história e da sociologia do doce no nordeste canavieiro do Brasil* (Coleção Canavieira, 2). Sociedade Gráfica Vida Doméstica Ltda.
- Friero, E. *Feijão, angu e couve: ensaio sobre a comida dos mineiros*. Belo Horizonte: Imprensa da Universidade Federal de Minas Gerais.
- Pitta, A. (org.) (1996). *Reabilitação psicossocial no Brasil*. São Paulo: Hucitec.
- Quinet, A. (2000). *Teoria e clínica da psicose* (2a ed.). Rio de Janeiro: Forense Universitária.
- Quinet, A. (org.) (2001). *Psicanálise e psiquiatria. Controvérsias e convergências*. Rio de Janeiro: Rios Ambiciosos.
- Tenório, F. (2001). *A psicanálise e a clínica da Reforma Psiquiátrica*. Rio de Janeiro: Rios Ambiciosos.

*Recebido: 17 de dezembro de 2009.*

*Aprovado: 15 de janeiro de 2010.*