

DA RUA À MESA: A COZINHA DAS MAIS VELHAS E AS ESTRATÉGIAS PARA ASSEGURAR O DIREITO À ALIMENTAÇÃO

LUANA SOUZA RODRIGUES¹; GLEICY MAILLY DA SILVA²
RENATA MENASCHE³

¹Universidade Federal de Pelotas - luanarodriguez110@gmail.com

²Universidade Estadual Paulista – gleicysilva@hotmail.com

³Universidade Federal de Pelotas - renata.menasche@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

De acordo com dados do Ministério Público do Rio Grande do Sul (2024), o município de Pelotas registrava, anteriormente às enchentes de 2024, uma população em situação de rua de 743 indivíduos, número que tende a se ampliar em contextos de desastres climáticos. O Programa Cozinha Solidária, instituído pela lei N° 14.638 de julho de 2023, configura-se como política pública essencial para o enfrentamento da insegurança alimentar, particularmente relevante em contextos urbanos marcados por desigualdades estruturais.

A Cozinha das Mais Velhas, iniciativa vinculada ao Kilombo Urbano Ocupação Canto de Conexão, em Pelotas, Rio Grande do Sul, exemplifica a potência de ações comunitárias articuladas com políticas públicas. Coordenada por três mulheres negras com mais de 70 anos — Mãe Claudete, Mãe Sônia e Mãe Marli —, a cozinha prepara e distribui aproximadamente 400 refeições semanais, atendendo populações em situação de rua, vulnerabilidade social e dependentes químicos. O projeto, que surgiu em 2020 como uma ação estudantil e foi posteriormente assumido pela comunidade, materializa estratégias de soberania alimentar, ancoradas em saberes ancestrais e redes de cuidado.

Naquele espaço, a prática alimentar diária não se restringe aos alimentos em si, abrangendo seus usos, modos de consumo, regras e significados culturais e envolvendo escolhas, preparo e valores que acompanham a alimentação. O alimento não se resume a um conjunto de nutrientes, mas também representa uma forma de expressão cultural e social. A maneira como nos alimentamos reflete não apenas o que consumimos, mas também nossa identidade e posição no mundo. Na língua portuguesa, o verbo 'comer' carrega uma riqueza de significados que vai muito além do ato biológico, abrangendo dimensões simbólicas e sociais (Canesqui, 2005; DaMatta, 1984).

Este estudo tem como foco central os comensais que frequentam a Cozinha das Mais Velhas. A partir de trabalho de campo realizado neste espaço, observamos como esses indivíduos desenvolvem estratégias sofisticadas de circulação entre diferentes cozinhas solidárias, organizando seus percursos alimentares de modo a maximizar sua saciedade. Nesse circuito, a Cozinha das Mais Velhas ocupa lugar singular, sendo frequentemente a última parada, não apenas pela quantidade de alimento ofertado, mas especialmente pela qualidade simbólica das refeições ali oportunizadas, marcadas pelo tempero cuidadoso e pelo acolhimento que transcende a dimensão nutricional.

2. METODOLOGIA

A metodologia desta pesquisa se baseia em observação participante (OLIVEIRA, 1996; PETONNET, 2008) realizada na Cozinha das Mais

Velhas, espaço comunitário onde a pesquisadora atuou como voluntária. O trabalho de campo concentrou-se no acompanhamento sistemático das atividades cotidianas, desde o preparo das refeições até sua distribuição, com especial atenção às interações estabelecidas entre as cozinheiras - mulheres idosas, que são as principais gestoras do espaço - e os diferentes grupos de comensais.

Para registro dos dados, foram empregados múltiplos instrumentos: diário de campo para anotações das observações, registros audiovisuais e gravação de entrevistas. O público envolvido com a Cozinha das Mais Velhas foi categorizado em três grupos distintos: (1) famílias em situação de vulnerabilidade social (incluindo crianças e idosos); (2) pessoas em situação de rua e usuários de substâncias psicoativas; e (3) moradores/as e voluntários/os da ocupação urbana Canto da Conexão, que atuam como agentes promotores da iniciativa.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A concepção hegemônica da alimentação, notadamente no âmbito das políticas públicas, tende a circunscrevê-la a uma dimensão estritamente biológica e nutricional, reduzindo-a a um insumo para a manutenção da homeostase corporal. Contrapondo-se a essa visão reducionista, autores como Mintz (2001, p. 32) afirmam que "comer é uma atividade humana central, não só por sua frequência constante e necessária, mas também porque cedo se torna a esfera onde se permite alguma escolha". Este estudo propõe analisar, a partir de um referencial teórico crítico, como a iniciativa Cozinha das Mais Velhas, articulada ao Kilombo Urbano Ocupação Canto da Conexão, configura um espaço de resistência onde o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) é efetivado em sua plenitude, transcendendo a mera provisão calórica para incorporar dimensões simbólicas, culturais e afetivas, conforme prescrito pela Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional.

A Constituição brasileira assegura o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) a toda a população. A Cozinha das Mais Velhas, vinculada ao Kilombo Urbano Ocupação Canto da Conexão, emerge como um espaço de resistência e afirmação desse direito, especialmente para grupos em situação de vulnerabilidade. Estudo sobre pessoas em situação de rua em Porto Alegre (Martins; Vinholes, 2025) revela que, mesmo quando o acesso a alimentos é garantido por meio de instituições públicas e projetos sociais, nem sempre são respeitadas a qualidade e a dimensão cultural da alimentação. Nesse sentido, a iniciativa das mais velhas — Mãe Claudete, Mãe Sônia e Mãe Marli — vai além da mera oferta de refeições, pois reconhece que a alimentação adequada não se limita à disponibilidade de alimento, mas envolve aspectos simbólicos, afetivos e identitários.

Quando esses comensais elegem regularmente a Cozinha das Mais Velhas como ponto final de seu circuito alimentar, afirmam o privilegiamento do sabor caseiro e do cuidado no preparo sobre a mera disponibilidade calórica. Essa preferência, conforme demonstra Canesqui (2005), revela como, mesmo em condições extremas de vulnerabilidade, as escolhas alimentares mantêm seu caráter cultural e identitário, resistindo à redução da comida a mero combustível biológico. A busca pelo tempero cuidadoso e pelo acolhimento é, portanto, um ato de afirmação de humanidade e de resistência à dessubjetivação imposta pela condição de rua.

A perspectiva proposta por Mauss (2003) sobre o sistema de trocas oferece chave interpretativa fundamental para compreender as relações estabelecidas

neste espaço. As mais velhas não distribuem meras refeições, mas ofertam um complexo sistema de trocas simbólicas que inclui acolhimento, transmissão de saberes e reconhecimento mútuo. Essa dinâmica transforma radicalmente a relação assistencial, que não é vertical (doador-recebedor), mas horizontal, circular, fundando um sistema permanente de trocas em que a obrigação de retribuir é tão fundamental quanto o ato de dar.

A retribuição, elemento crucial para a perpetuação deste sistema, manifesta-se de forma eloquente e constante através dos elogios à comida proferidos pelos comensais. Longe de serem meras formalidades, esses elogios constituem a contrapartida simbólica que valida socialmente o saber-fazer culinário das mais velhas, cumprindo a função de devolver algo pelo que foi recebido. O prazer visivelmente demonstrado e os comentários entusiasmados sobre o sabor e a textura operam como a moeda não-material desse circuito de reciprocidade. Esse feedback, por sua vez, gera um efeito catalisador. Cientes do valor atribuído ao seu trabalho e movidas pelo desejo de honrar e continuar a receber essa forma tão preciosa de reconhecimento, as mais velhas redobram o capricho no tempero e dedicam um cuidado meticuloso ao preparo, buscando incessantemente realçar o sabor. Este não é um ato de simples profissionalismo; é a resposta afetiva e ética a um engajamento mútuo. O elogio, portanto, revela-se o motor simbólico que impulsiona a excelência e a qualidade da oferta, alimentando o próprio sistema de trocas que o gerou.

DaMatta (1984) complementa esta análise ao destacar o caráter da alimentação no contexto brasileiro.

Para nós, brasileiros, nem tudo que alimenta é sempre bom ou socialmente aceitável. Do mesmo modo, nem tudo que é alimento é comida. Alimento é tudo aquilo que pode ser ingerido para manter uma pessoa viva; comida é tudo que se come com prazer, de acordo com as regras mais sagradas de comunhão e comensalidade. Em outras palavras, o alimento é como uma grande moldura; mas a comida é o quadro, aquilo que foi valorizado e escolhido dentre os alimentos; aquilo que deve ser visto e saboreado com os olhos e depois com a boca, o nariz, a boa companhia e, finalmente, a barriga... (DaMatta, 1984, p. 46)

Na Cozinha das Mais Velhas, esse fenômeno manifesta-se de maneira particularmente intensa. A busca intencional dos comensais pelo sabor e pelo carinho é a afirmação pública de sua condição de sujeitos de desejo, não apenas de necessidade, trazendo às categorias discutidas por Bourdieu (1983). Eles não pedem; eles escolhem. E, ao escolherem o sabor, afirmam-se como portadores de uma cultura alimentar e de paladar, como seres dotados de história e preferências. Simultaneamente, as mais velhas veem seu trabalho reconhecido como prática cultural legítima, não como mera ação caritativa. Esta dinâmica revela como a cozinha comunitária pode se transformar em espaço de resistência cultural e afirmação identitária.

A efetivação do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), assegurado pela Constituição Federal, esbarra frequentemente na limitação reducionista que iguala alimentação a mera ingestão calórica. O estudo realizado junto à população em situação de rua de Porto Alegre (Martins; Vinholes, 2025) corrobora essa visão, ao evidenciar que, mesmo onde o acesso a alimentos é garantido por instituições públicas, a dimensão qualitativa, cultural e afetiva da alimentação permanece profundamente negligenciada. É neste vácuo de significação que a iniciativa A Cozinha das Mais Velhas emerge não como mais um ponto de distribuição de alimentos, mas como um espaço de resistência, que opera

uma resignificação do ato de comer. O DHAA se concretiza plenamente não no preenchimento de um estômago, mas na celebração compartilhada do sabor, do afeto e da dignidade recuperada. Cada tempero, cada cuidado no preparo, cada gesto de acolhimento é um ato político que afirma que alimentar é também reconhecer, incluir e celebrar a humanidade que persiste mesmo nas condições mais adversas. A Cozinha das Mais Velhas evidencia, assim, que o verdadeiro banquete não está na abundância da comida, mas na riqueza dos significados que podemos compartilhar à mesa.

4. CONCLUSÕES

A análise da Cozinha das Mais Velhas sugere que a iniciativa opera para além da provisão de alimentos, configurando-se como um espaço de resistência cultural em que o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) é abordado em sua integralidade. O circuito de trocas simbólicas observado — em que se destacam o acolhimento, o cuidado no preparo e a valorização do sabor — aponta para a construção de um ambiente que transcende a lógica assistencialista, promovendo reconhecimento mútuo e afirmação de dignidade.

Os achados deste estudo indicam que a experiência da Cozinha das Mais Velhas oferece uma perspectiva relevante para repensar as políticas de segurança alimentar, salientando a importância de incorporar dimensões simbólicas, afetivas e culturais no enfrentamento da insegurança alimentar. A iniciativa ilustra como práticas alimentares comunitárias, enraizadas em saberes tradicionais, podem contribuir para a efetivação de um direito à alimentação que verdadeiramente honre a humanidade e a diversidade cultural dos sujeitos.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BOURDIEU, Pierre. Gostos de classe e estilos de vida. **Pierre Bourdieu: sociologia**. São Paulo: Ática, p. 82-121, 1983.
- CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (Org.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306 p. (Coleção Antropologia e Saúde).
- DAMATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1984.
- OLIVEIRA, Roberto Cardoso de. O trabalho do antropólogo: olhar, ouvir, escrever. **Revista de Antropologia**, São Paulo, v. 39, n. 1, p. 13-37, 1996. Disponível em: <https://revistas.usp.br/ra/article/view/111579/109656>. Acesso em: 15 ago 2025.
- PETONNET, Colette. A observação flutuante: o exemplo de um cemitério parisiense. **Antropolítica**, Niterói, n.25, p.99-111, 2008.
- MARTINS, Natália Borges; VINHOLES, Daniele Botelho. Acesso à alimentação adequada e saudável de pessoas em situação de rua de uma capital brasileira. **Demetra**, Rio de Janeiro, v. 20, p. 1-10, 2025. DOI: 10.12957/demetra.2025.79221. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/demetra/article/view/79221/54597>. Acesso em: 16 ago 2025.
- MINTZ, Sidney W. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v. 16, n. 31, p. 31-42, 2001.
- MAUSS, Marcel. Sociologia e antropologia. São Paulo: **Cosac & Naify**, 2003.